CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

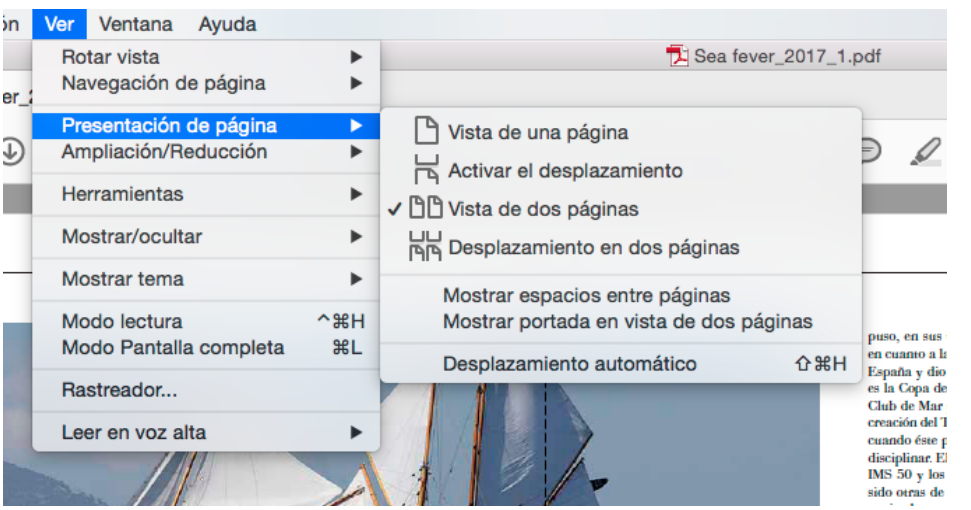
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. Ribera del Duero: vinos únicos

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

Nº 220-DICIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

PRODUCTOS GOURMET





EDUARD XATRUCH, MATEU CASAÑAS Y ORIOL CASTRO

Restaurante Disfrutar (Barcelona)

Vinos para NAVIDAD

y propuestas de maridaje

Restaurantes con delivery

Comer en **casa** de la mano de **chefs profesionales**

Venta de vinos ONLINE

Brindar con burbujas ESPUMOSOS

ELIGE TU DESTILADO PARA LAS FIESTAS



DESDE 1870

MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja

—

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

—

bodegasmontecillo.com

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

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, Pilar Ansola, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, Enrique García Albelda, José María Gaudamuro, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

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

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Consell de Cent, 398, bajos
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

EDITORIAL # 220



Navidades en petit comité

Santa's Wine Punch by Javier de las Muelas

Nos despedimos de 2020 intentando ser positivos. Y es que tras las duras circunstancias vividas la buena noticia es que solo podemos ir a mejor. Además, este año hemos aprendido a valorar lo que realmente importa y a disfrutar de verdad de los pequeños placeres de la vida entre los que se encuentran una buena comida o una copa de vino.

Todos sabemos que estas Navidades serán diferentes, las celebraremos en *petit comité*, solo con los más allegados. Pero viendo de nuevo el vaso medio lleno en lugar de medio vacío, podemos transformar esta circunstancia aparentemente negativa en algo positivo: al ser menos sentados a la mesa podremos optar por la calidad en lugar de la cantidad, destinando algo más de presupuesto al vino y a los productos que formarán parte de comidas y cenas de fiesta.

Este año, al ser menos sentados a la mesa, podremos optar por la calidad en lugar de la cantidad

Este mes les proponemos muchas referencias vinícolas entre las que elegir, empezando por los vinos de una denominación de origen de referencia, como es Ribera del Duero. Seguimos con un reportaje dedicado a los vinos para Navidad y sugerencias de maridaje al que le siguen más de una veintena de etiquetas. ¿Y qué tal brindar con un espumoso? Pues también hemos preparado un reportaje dedicado a ese tipo de vino que parece cobrar protagonismo cuando llega algo que celebrar. Y para ponérnoslo fácil a la hora de comprar, muchas bodegas se han sumado a la venta *online*, una opción que gana adeptos a la que también le hemos dedicado unas páginas en este número. Lo mismo ocurre con los restaurantes que ofrecen servicio *delivery*, entre los que hemos seleccionado una docena.

Finalmente, dos clásicos de nuestra edición navideña: ideas de productos gourmet para regalar o regalarnos y un reportaje para que elijas tu destilado para las fiestas.

Enrique Curt

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

SUMARIO #220



DICIEMBRE 2020



Vino del mes 6

Pagos de Valcerracín
Crianza Vendimia
Seleccionada 2017



La importancia del origen designó el nombre de este vino: Pagos de Valcerracín. Un Ribera del Duero asentado en el terroir y representativo de los matices afrutados de su varietal autóctona, la tempranillo.



26 D.O. Ribera del Duero

El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.





38 Vinos para Navidad y propuestas de maridaje

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Para ayudar un poco a nuestros lectores, propondremos algunas ideas con el fin de guiarles en la elección de los vinos adecuados para cada plato.

64 Espumosos

Igual que cuando se sueltan globos hacia el cielo, una copa de espumoso –a través de las burbujas que ascienden desde el fondo a la superficie de la copa– nos ofrece cientos de posibilidades de pedir un deseo.
Este año, más que nunca, necesitamos que se cumplan.



78 Venta de vinos online

Internet pone a nuestra disposición un mundo lleno de posibilidades. En el sector que nos ocupa, la venta online permite al usuario no solo comprar productos conocidos, sino también descubrir otros nuevos, introduciéndose de lleno en la cultura del vino.

84 Delicatessen gourmet

Bombones, caviar, conservas, quesos, turrones y otras productos gastronómicos de alta gama, muchos de ellos de edición limitada y como parte de exclusivos kits, se convierten en auténticos protagonistas de las fiestas navideñas.



92 Destilados para las fiestas

Los destilados nos acompañarán en forma de cócteles de bienvenida para nuestros invitados, como maridaje perfecto para nuestros platos o como punto final de la velada en forma, por ejemplo, de refrescante gin-tonic.



100 Restaurantes con delivery

Con la primera ola de la Covid 19 muchos restaurantes optaron por esta vía de negocio. La delicada situación sanitaria continúa y con ella el delivery, al que se han sumado incluso chefs que se dedican a la alta cocina.

OSTRAS Thierry
DESDE 1998





C/ París 190, 08036 Barcelona · 93 688 89 81 / 606 960 737 · info@ostrasthierry.es · www.ostrasthierry.es

17 y 18/12

X Foro de Enoturismo de Rioja Alavesa

La Ruta del Vino de Rioja Alavesa celebra los próximos 17 y 18 de diciembre su X Foro de Enoturismo, un evento con diez años de tradición, que tendrá lugar presencialmente en el Espacio Gastronómico Villa-Lucía (Laguardia, Álava). En esta décima edición, se abordarán los grandes retos que se les presentan a las empresas del comercio y turismo enogastronómico de Rioja Alavesa, en un momento en el que la confianza y la seguridad se convierten en indispensables para los visitantes.



10/12

IWC Merchant Awards Spain

El próximo Wine Challenge Merchant Awards Spain se presenta como una edición especial Covid, que se celebrará con el objetivo de apoyar al sector. Por primera vez en su historia, la gala de estos galardones será virtual, y podrá seguirse vía streaming a través de la web de la organización, www.iwcmerchantawards.es, previo registro gratuito. Debido a la situación que ha generado la covid, han debido reducirse las categorías del certamen. Sin embargo, se ha creado una nueva categoría especial: "Premio a la solidaridad durante la covid-19".

Hasta el 31/12

Jornadas del caviar de Beluga en Rocacho

Hasta finales de diciembre, el restaurante Rocacho propone unas jornadas gastronómicas con el auténtico caviar iraní de beluga, una de las delicatesen más codiciadas del mundo, como protagonista. Este exclusivo manjar –de la marca importadora Black Pearl- podrá disfrutarse bien en degustaciones, servido sobre hielo y con pan de brioche, o en tres platos especiales.









Hasta el 6/12

De Tapes a casa

De Tapes a casa es la iniciativa gastronómica de Estrella Damm, diseñada para incentivar el comercio y apoyar al sector de la restauración. En dicha iniciativa participan 20 establecimientos barceloneses, encargados de realizar un menú completo de tapas en formato *delivery* o *take away*. Este proyecto, pensado para los amantes de las tapas acompañadas de una cerveza fría, busca que los restaurantes aumenten su producción y consigan mantenerse a flote en un momento extremadamente delicado para el sector. En la imagen, foto de La Mundana.



JUAN V. GANCEDO

JUAN V. GANCEDO FORMA PARTE DE UNA GENERACIÓN LUCHADORA, QUE CREE EN LO QUE HACE Y QUE TRABAJA EN ELLO CON FIRMEZA. SU LABOR, RECIENTEMENTE RECONOCIDA POR LOS PREMIOS GALICIA ALIMENTACIÓN 2020, HA SIDO DE GRAN IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO Y RECONOCIMIENTO DE LOS VINOS GALLEGOS.

Juan V. Gancedo, director de Bodegas Martín Códax, ha sido galardonado con un Premio Honorífico de los Premios Galicia Alimentación 2020, organizados por el Clúster Alimentario de Galicia (Clusaga). Esta distinción, compartida con el fundador de Mieles Anta, David Corral Pombo (entregada a título póstumo), reconoce la aportación de Gancedo al desarrollo del sector de la alimentación y a la del vino en particular, en el noroeste de España. En la elección se valoró especialmente "su trabajo constante orientado al mercado y a una decidida apuesta por la cooperación, la innovación y la sostenibilidad".

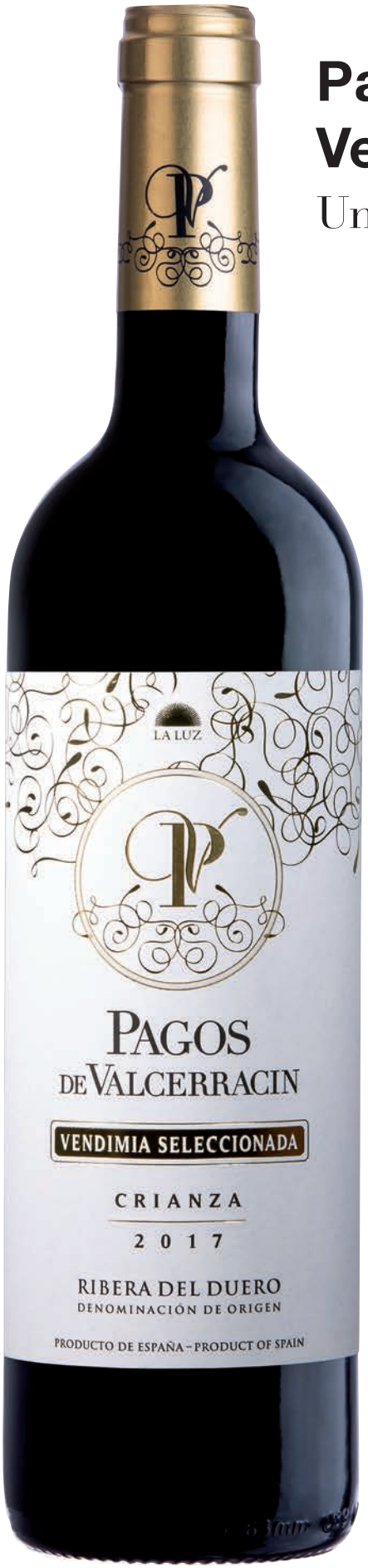
Durante el acto de entrega, Juan Vázquez Gancedo, además de agradecer el galardón, destacó su satisfacción al comprobar que el esfuerzo del Clúster de la Alimentación durante estos 10 años había contribuido a que las empresas miembro superaran la crisis de la covid con dignidad y, en muchos casos, "con notable éxito". El director de Bodegas Martín Códax quiso también poner en valor a "una nueva generación de empresarios y ejecutivos, más formada, más viajada y profesionalizada, pero con los genes emprendedores de sus padres, que está permitiéndonos presumir de muchas historias de éxito en nuestro sector de la alimentación". Además, recordó a los asistentes que "nuestra sociedad ha cambiado drásticamente y conceptos como sostenibilidad, medioambiente o responsabilidad social se convierten en valores por los que nuestras empresas serán juzgadas y que sin duda marcarán el éxito o el fracaso de las mismas".

Por último, Gancedo aprovechó la ocasión para realizar un alegato de apoyo a bares y restaurantes, "ya que sin ellos, ninguno de nosotros seríamos los mismos", recordando que "en el lugar más remoto de nuestra geografía, encontraremos un restaurante o un bar en el que ofrecen nuestros alimentos y bebidas.❋

TRAYECTORIA

Nacido en Lugo en 1958, es licenciado en Ciencias Empresariales y máster MBA (UDC). Fue socio fundador de Bodegas Martín Códax, viticultor y socio de Viticultores Martín Códax S. CoopGalega. Fue vicepresidente durante cinco años y presidente durante cuatro años del Clúster Alimentario de Galicia, del que actualmente forma parte de la junta directiva como vocal. Entre los cargos que ostenta, es patrono del Observatorio Español del Mercado del Vino y vocal de la Junta Directiva de la Plataforma Tecnológica del vino.

Desde su incorporación a Bodegas Martín Códax, firma de la que es Director General, ha catalizado el crecimiento y la evolución de la bodega, conservando los valores fundacionales, al tiempo que innovaba y posicionaba la empresa en los mercados internacionales. Su labor ha sido avalada por los profesionales y concursos más reconocidos del sector vitivinícola a nivel nacional e internacional. Aparte del mencionado Premio Honorífico en los Premios Galicia Alimentación 2020, recibió el Premio D. Luis Hidalgo a la Trayectoria y la Innovación, en Enofusión 2019; fue nombrado Personalidad del Año 2017 por los International Wine Challenge Merchant Awards, y distinguido con el Premio Honorífico en los Premios Paraguas de Comunicación y Marketing de Galicia 2017.



Pagos de Valcerracín Crianza Vendimia Seleccionada 2017

Un gran Ribera con una imagen renovada



La importancia del origen designó el nombre de este vino: Pagos de Valcerracín. Un Ribera del Duero asentado en el terroir y representativo de los matices afrutados de su varietal autóctona, la tempranillo.

Así es *Pagos de Valcerracín Crianza Vendimia Seleccionada 2017*, un monovarietal procedente de los viñedos de la bodega La Luz del Duero –grupo Vinos de La Luz– en Peñafiel (Valladolid), más exactamente, en los Pagos de Valcerracín.

Tiene una crianza de 16 meses en barrica de roble francés y una producción de 40.000 botellas que, en esta añada, han experimentado un restyling apostando por una etiqueta blanca con detalles dorados que enfatiza su elegancia.

Su calidad, acentuada por una muy buena añada en Ribera del Duero, está refrendada por la crítica y el sector especializado, con distinciones como la Medalla de Oro en *Berliner Wein Trophy*, uno de los concursos de vinos más grande del mundo y el más importante de Alemania.

Homenaje a Peñafiel en cada cosecha

Una de las perlas de esta bodega está relacionada con una idea de pertenencia. El vino *Peñafiel Edición Limitada* es un homenaje a la localidad vallisoletana de Peñafiel: a sus gentes, a su imponente castillo –sede del Museo Provincial del Vino– y a las familias de viticultores y bodegueros que en ella habitan y que con su esfuerzo y pasión la han convertido hoy en el corazón de la Denomina-

Pagos de Valcerracín Crianza Vendimia Seleccionada 2017

Tipo: Vino tinto
D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14,3%
PVP: 15 €

Toda la uva para su elaboración se recogió a mano de sus viñedos de entre 30-45 años que se encuentran ubicados en una altitud entre 820 y 950 msnm. Tras la maceración en frío de tres días, la fermentación, y la maceración post fermentativa, el vino pasa a barrica de roble francés durante 16 meses. Presenta un color rojo cereza, de capa intensa, brillante. La nariz se presenta compleja y equilibrada, se evidencian notas de fruta negra madura, cuero, tabaco, grafito y algunas notas que recuerdan las especias. De cuerpo medio intenso, excelente untuosidad, taninos muy amables y acidez discreta. En boca se encuentra muy presente la fruta madura y se destaca por su volumen y post gusto largo y agradable.

LA LUZ DEL DUERO
Vinos de La Luz
Ctra. de Mélida km. 3,5
47300, Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 878 007
www.vinosdelaluz.com/shop



ción de Origen Ribera del Duero. Este *Edición Limitada de La Luz del Duero* es un monovarietal de tempranillo muy vinculado al concepto de vino de terroir, ya que proviene de parcelas únicas y limita su producción al número de habitantes que hay censados en Peñafiel en el año de su cosecha. En 2016, su segunda añada en el mercado, se han producido 5.327 botellas numeradas y certificadas, mientras que en su primera edición, 2015, la producción fue de 5.419 botellas.

Los viñedos de donde viene la uva de este verdadero ejemplar único por su año y su número, tienen 60 años de edad, con bajo rendimiento y tras 18 meses en barrica de roble nuevo francés, el vino presenta un imponente color rojo granate de capa oscura. En nariz, su crianza prolongada aporta todo tipo de aromas terciarios, una gama muy compleja con descriptores como cuero, carne de caza, hojas de tabaco, grafito y humo. Desde el primer momento, también se aprecian aromas de fruta negra y roja muy madura o confitada. De cuerpo muy untuoso y persistente, en boca destacan sus taninos marcados pero muy redondos. Este vino ha sido reconocido con numerosos

La etiqueta blanca con detalles dorados enfatiza su elegancia





Premiado en China

Pagos de Valcerracín 10 meses en roble francés –añada 2018– recibió una Medalla de Oro en el concurso China Wine & Spirits Awards 2020. "Este es un vino joven al que hemos envejecido 10 meses en barrica –y no los 6 meses que estipula la D.O. Ribera del Duero para la clasificación de roble– para darle redondez y suavizar su juventud. Utilizamos barriles de un tueste especial no agresivo para que este vino conserve su fruta y adquiera elegancia", destaca Noelia Mena, Directora Técnica y Enóloga de La Luz del Duero.

Doble Medalla de Oro en Decanter

Los vinos del grupo vitivinícola Vinos de La Luz continúan recopilando Medallas de Oro, en este caso ha sido el prestigioso concurso *Decanter World Wine Awards 2020* el que ha distinguido la añada 2015 de su vino Cinema Paraíso –D.O. Ribera del Duero– con *Medalla de Oro y 95 puntos;* el mismo reconocimiento que para su vino de *Argentina –Valle de Uco–, Callejón del Crimen Gran Reserva Malbec 2017.*



Los envíos se realizan a toda la Península y Baleares en un plazo de entre 48 y 72 horas

premios como la *Medalla de Oro en Berliner Wein Trophy* y las *Medallas de Plata* en *Decanter World Wine Awards* y en el *Concours Mondial de Bruxelles*.

Pero no solo los vinos tintos de la gama Pagos de Valcerracín han sido premiados en diferentes concursos internacionales. Su blanco Valcerracín Selección Limitada 2019, 100% verdejo de la D.O. Rueda, también ha obtenido una *Medalla de Oro en el certamen China Wine & Spirits Awards 2020.* Procedente de viñedos en vaso de 70 años es un vino aromático y fresco, de muy buena acidez.

Todos los vinos pueden adquirirse en la tienda online del grupo www.vinosdelaluz.com/shop donde se comercializan a toda España los blancos y tintos que Vinos de La Luz elabora tanto en Peñafiel (bajo las D.O. Ribera del Duero y Rueda) como en la Toscana, en Italia, y en el Valle de Uco, en Argentina. Los envíos se realizan a toda la Península y Baleares en un plazo de entre 48 y 72 horas de forma gratuita para pedidos superiores a 60€.✻

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

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

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.



Apuesta por el vino sostenible

La centenaria bodega familiar CVNE presenta Cune Ecológico, fruto de una agricultura 100% sostenible. Se trata del primer vino 100% orgánico de Rioja, que se elabora con las variedades tempranillo y garnacha, y se une a la familia de tintos de CVNE.



Un Ribera que despierta emociones

Ferratus Sensaciones es un Ribera del Duero excitante que despierta emociones. En nariz es una explosión de frutas del bosque, arándanos y violetas y notas de chocolate y tabaco. En boca es un vino con volumen, estructurado, completo y equilibrado.



UN TINTO CON CARÁCTER

Geol (D.O. Costers del Segre) es el vino más personal de Tomàs Cusiné, un tinto con carácter y una marcada fuerza telúrica procedente de las viñas viejas. Este vino ecológico se elabora con uvas cariñena, cabernet sauvignon y merlot. De color rojo intenso, en nariz desprende aromas de madera de cedro y de eucalipto, notas de chocolate, regaliz y toques balsámicos. En boca es sedoso y amplio.



Único en su especie

Finca Villacreces lanza Specimen Nº 1, un vino de coleccionista que destaca por su gran peculiaridad. Para su elaboración, se han utilizado las mejores uvas de tres cosechas diferentes (2013, 2014 y 2015) que, a su vez, han pasado por diferentes continentes, desde el acero inoxidable a fudres de roble francés.



Homenaje a un lugar único

David Seijas, sumiller de elBulli durante 12 años, ha decido homenajear a un lugar mítico y a muchos momentos muy personales de la gastronomía mundial con su Roca del Crit 2018. Elaborado con uva cariñena y garnacha, presenta notas afrutadas, de regaliz, granos de café y romero. Además su maridaje es muy versátil.

VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

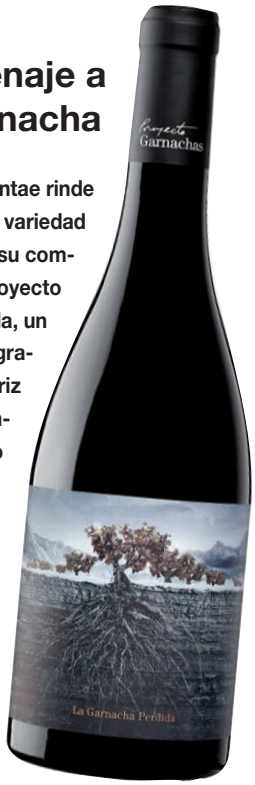
Grupo COVIÑAS

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covinas.com

Homenaje a la garnacha

Con su Proyecto Garnachas, Vintae rinde homenaje a la garnacha, una variedad históricamente denostada por su complicada viticultura. Y a este proyecto pertenece La Garnacha Perdida, un vino 100% garnacha, de color granate picota muy intenso. En nariz resulta delicado y de gran complejidad, y en boca, equilibrado y redondo, fresco y agradable.





Herencia familiar

Carlos Rubén ha dedicado Antonio Antonia a sus padres. Se trata de un vino elaborado con uvas procedentes de dos de los mejores terruños de garnacha: el Priorato y Mauri. Se caracteriza por su color púrpura rojo brillante, así como por su aroma especiado, floral, a frutos secos rojos maduros y a minerales.



Medalla de oro de los China Wine Spirit Awards

Dehesa 14, de Bodega Dehesa la Granja (Familia Fernández Rivera), ha sido galardonado con la medalla de oro de los China Wine Spirit Awards 2020. Es este un vino de autor 100% tempranillo, cuyo envejecimiento se ha prolongado durante 14 años en la cava subterránea de la bodega Dehesa la Granja.

DE ALTOS VUELOS

Compañía de Vinos Heraclio Alfaro ha incorporado Heraclio Alfaro 2016 a la carta de vinos de la clase Business de las 70 rutas intercontinentales de KLM, la principal compañía aérea de Países Bajos. Es este un vino singular, evocador, rico en matices, en simbiosis con el terruño riojano y muy sorprendente.



El prestigio de Las Pisadas 2016



Las Pisadas 2016 (DOC Rioja), de la bodega La Carbonera, ha conseguido la medalla de oro y 95 puntos en el concurso de vinos internacional Decanter World Wine Awards. Es la segunda añada de este vino 100% tempranillo, procedente de viñedos tradicionales de Labastida. Entre otros aspectos, el jurado valoró su frescura y su perfil complejo con varias capas.



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

Diamante en bruto

Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2017 ha sido reconocido en el Concurso Internacional Vino y Mujer 2020 con una medalla de Diamante en la categoría de 'Vinos Blancos Tranquilos'. Se trata de un gran vino albariño de Rías Baixas aromático, fresco, con enorme potencial de envejecimiento, estructurado y complejo que lleva el sello de la enóloga Isabel Salgado.





POTENTE PERSONALIDAD

Chardonnay Pirineos 2019 posee una personalidad potente manteniendo en todo momento una elegancia y finura que le hace tan especial. Tiene un sabor y aroma intenso que llama la atención.
Ha visto la luz por primera vez este año y en poco tiempo ha obtenido 90 puntos en la *Guía Peñín* 2021.

Muy versátil en la mesa

Montecillo Blanco Fermentado en Barrica es un Rioja amplio, untuoso y elegante que seduce por su carga frutal envuelta con notas balsámicas. Gracias a su extraordinaria complejidad puede acompañar desde pescados y foies hasta carnes, quesos maduros e incluso ibéricos. Posee un magnífico potencial para evolucionar y perdurar en botella.



Original y singular

Blanco Lexítimo 2019 es un original y singular vino blanco gallego, elaborado con la perfumada y escasa variedad que le da nombre. Perteneciente a la D.O. Ribeira Sacra, destaca por su gran intensidad aromática, con notas cítricas, flores blancas y frutas de hueso, entremezcladas con notas tostadas.





Inspirado en Eugenia de Montijo

El nuevo y elegante estuche de Finca La Emperatriz Gran Vino 2016 –inspirado en la personalidad y gusto de la Emperatriz Eugenia de Montijo– añade un plus a este monovarietal de viura que ya de por sí es un preciado obsequio para cualquier gourmet.





Pazo Pegullal
Albariño 100%



Tanto me da
Albariño 100%



A.O.V.E

Pazo Pegullal

www.pazopegullal.com

@pazopegullal

Pazopegullal



Con un toque de frescura

Pla dels Àngels 2019, de la bodega Scala Dei, ha sido reconocido como el mejor rosado de Cataluña por la Guía de Vinos de Cataluña 2021. Elaborado con garnacha al 100% y bajo la D.O.C. Priorat, posee un punto de frescura especial y nace de viñas ubicadas entre los 400 y los 800 metros.

Arriesgado coupage

Onomástica Rosado Reserva 2016, de la bodega Carlos Serres ha recibido una medalla de oro como el mejor rosado de Rioja y 95 puntos en los premios Decanter. Es este un vino de producción muy limitada –1.200 botellas– y arriesgado *coupage*, con un 60% de mazuelo y un 40% de tempranillo.





Un brindis por la unión

Möet & Chandon lanza la iniciativa "Toast to togetherness" (un brindis por la unión), porque considera que ahora es el momento de celebrar juntos el inicio de la nueva cosecha. Por la compra de cada botella de la firma, en locales seleccionados de Madrid, Barcelona, Bilbao, Sevilla o Málaga, los compradores serán obsequiados con dos copas de champán.



Edición limitada 007

Para celebrar los más de 40 años de alianza con 007, Champagne Bollinger lanza una edición limitada que reúne a tres iconos: el champagne Special Cuvée, el Aston Martin DB5 y el legendario agente secreto británico. El estuche de esta edición luce la silueta de James Bond junto a su emblemático coche en una caja en la que la elección de colores remite al acabado de abedul plateado del DB5.



SENSUAL Y SOFISTICADO

Habla presenta la nueva añada de su particular rosado Rita, procedente de los viñedos de Côte de Provence. Se trata de un cuidado ensamblaje de syrah y garnacha con notas a pomelo, frambuesa, violeta y laurel. Un vino, inspirado en la icónica diva de Hollywood Rita Hayworth, que resulta elegante, sensual y con mucha personalidad.



Cava de colección

Ha nacido Alta Alella 10 Gran Reserva, un cava Brut Nature y ecológico, definido por la familia Pujol-Busquets Guillén como "un cava de colección con filosofía de gran vino". La añada 2010 es fruto de una larga crianza, así como de la espera y el tesón.

Oportunidad única

Maison Krug presenta su primera caja de cata vertical, una oportunidad única para explorar tres ediciones sucesivas de Krug Rosé. La historia completa de cada *Édition* está disponible en línea usando el Krug iD, un número de seis dígitos que se encuentra en la parte posterior de la etiqueta.





El regalo perfecto para una *millennial*

Touché Wine, elaborado con macabeo, es un rosado de calidad que destaca por su fino color rosa pétalo y sus notas a fresa ácida, con final de ciruela y madera. Dirigido a un público joven, se presenta en una serie de 6 botellas con mensajes serigrafiados que conectan con la sensibilidad de la *millenial* urbanita, transgresora, con formación e intensa vida social. Su creadora es la joven emprendedora barcelonesa Sofía Griñán.

Trepat y garnacha con burbujas

El nuevo Carta Rosé de Freixenet está elaborado a partir de esas dos variedades de uva que dan lugar a un cava joven y fresco, pero también elegante y sofisticado. Perfecto para los amantes de los espumosos rosados, también conquistará nuevos paladares.





ARMONÍA SORPRENDENTE

Montesquius 1918 Rosado Gran Reserva 2009 ostenta desde febrero la Medalla de Oro al Mejor Espumoso Rosado del Mundo de método tradicional y más de 30 meses. Pocos cavas rosados tienen la complejidad de este cava equilibrado y persistente, sabroso e intenso. Perfecto para el maridaje estrella de esta Navidad: con los Mejillones fritos marinados en escabeche de Real Conservera Española.



130 años de fidelidad

En su campaña "Origen", Ruavieja viaja en el tiempo a 1889 para recordar sus orígenes gallegos, así como para hacer hincapié en la importancia de lo tradicional y lo artesanal. Ruavieja es la marca de un licor de hierbas nacido y hecho en Galicia con ingredientes locales y que hoy en día mantiene intacta su receta.

Exclusivo decantador de Frank Gehry

Hennessy ha presentado un decantador de vidrio y oro de edición limitada, diseñado por el arquitecto de renombre mundial Frank Gehry, para celebrar el 150 aniversario de Hennessy X.O, icono emblemático de la *Maison* francesa, propiedad del grupo LVMH.



PACKAGING ESPECIAL

Licor 43 Horchata ha colaborado con Eugeniota Collection en la elaboración de un *pack* especial, presentado en un estuche de madera que evoca la elegancia y el estilo del producto, haciendo un guiño a la esencia del mediterráneo. A diferencia de otros licores cremosos, Licor 43 Horchata es apto para veganos, sin gluten y sin lactosa.



Un toque de color y sabor

En línea con su apuesta por la creatividad, Bombay Gin amplía su porfolio de ginebras premium con Bombay Bramble®, una exclusiva ginebra que combina el icónico destilado al vapor de la marca con los aromas naturales de moras y frambuesas. Ostenta un color auténtico, y su sabor y dulzor son 100% naturales, sin azúcares añadidos.



Aperitivo sublime

La ginebra gallega Nordés ha transformado el aperitivo, convirtiéndolo en un momento sublime con Nordesiño, una opción ligera, refrescante y fácil de hacer, con un toque de gin y albariño y con menos graduación alcohólica que una copa de vino. Combina a la perfección con una gran variedad de tapas.





LA GINEBRA
MÁS PREMIADA
DESDE SU LANZAMIENTO

The Botanical's es una ginebra seca, muy agradable, equilibrada y fresca. Con recuerdos florales, cítricos y un inconfundible final de nuez moscada. Elegante y equilibrada en boca, la convierte en una excelente ginebra que hará las delicias de los paladares más exigentes.

- *Oro en IWSC 2012.*
- *Plata Destacada en IWSC 2013.*
- *Plata Destacada en IWSC 2014.*
- *Plata el concurso de Gin & Tonics IWSC 2015.*
- *Oro Destacado en IWSC 2015.*
- *Plata en IWSC 2016.*
- *Plata en Concours Mondial de Bruxelles 2016.*
- *Doble de Oro Best Value CWSA 2016 y Ginebra del Año en China.*
- *Plata San Francisco World Spirits Competition 2016.*
- *Oro a la Calidad CWSA 2016.*
- *Doble Oro Best Value CWSA 2017.*
- *Plata San Francisco World Spirits Competition 2017.*
- *Plata International Spirits Challenge 2017.*
- *Doble Oro Best Value CWSA 2018.*
- *Ginebra del año2019 Best Value CWSA 2019.*
- *Plata San Francisco World Spirits 2019.*
- *Oro Concours Mondial de Bruxelles 2019.*
- *Plata "90 puntos" en IWSC 2020.*
- *Plata International Spirits Challenge 2020.*

HISÚMER IMPORTADOR EXCLUSIVO PREMIUM SPIRITS & WINES | Descubre toda nuestra gama en: **www.hisumer.com** |

Brindis navideños con vodka



El vodka súper-premium Grey Goose® se convierte en el protagonista para brindar estas Navidades. Así, para estas fiestas, la marca ha creado un nuevo y sofisticado *packaging* en forma de lata, diseñado con el característico azul de la marca. Sin duda, el aliado perfecto para los amantes de esta bebida.

Para preparar cócteles



Belvedere vodka se presenta estas Navidades con una práctica tabla de madera para cortar los ingredientes a la hora de preparar los mejores cócteles en casa. Belvedere no contiene azúcares ni otros aditivos y es perfecto para todas las ocasiones.



IMAGEN ACTUALIZADA

Torres Brandy renueva la imagen de su emblemático Torres 10 para dotarlo de un estilo sofisticado y actual en consonancia con su otro brandy insignia, Torres 15.

Este brandy, elaborado en el Penedès, es el resultado de la selección de los mejores vinos blancos, una destilación tradicional y una larga crianza en barricas de roble americano por el método de solera.



Botella de ron personalizada

Con la vista puesta en esta Navidad, la marca de ron venezolano ofrece la oportunidad de imprimir el nombre que se desee en su botella más exclusiva, Santa Teresa 1796, en centros *premium* seleccionados de El Club del Gourmet. Sin duda, el regalo más sofisticado para estas fiestas.



Inspirado en la repostería

Bill Lumsden, Director de Creación de Whisky de Glenmorangie, se ha inspirado en el mundo de la repostería para la elaboración de "A Tale of Cake", el nuevo lanzamiento de la destilería del grupo LVMH. La marca escocesa se ha asociado con el galardonado chef pastelero francoestadounidense Dominique Ansel, que ha ideado una combinación de pastel y cóctel, un "CakeTail", en su honor.

©Copyright de marca e imágenes propiedad de Amer Gourmet S.L. y de las marcas representadas / Amer Gourmet recomienda un consumo responsable.

amer





importación & distribución en exclusiva

amergourmet.com info@amergourmet.com @amergourmet

PEPA MUÑOZ
reinterpreta cinco platos regionales

La reconocida chef sevillana propietaria del restaurante el Qüenco de Pepa, y presidenta de FACYRE, reinterpretó las migas manchegas, el *pescaíto* frito andaluz, el pote gallego, la fideuá valenciana y el famoso plato catalán butifarra con mongetes, adaptándolos a las personas con diabetes, con motivo del Día Mundial de la Diabetes, celebrado el pasado 11 de noviembre. La acción se enmarcó dentro la iniciativa 'En Diabetes el Cero Cuenta', con el objetivo de concienciar a la población sobre la importancia de llevar unos hábitos de vida saludables.





ANTONIO COSMEN
celebra 15 años en Cruz Blanca Vallecas



El restaurante vallecano Cruz Blanca Vallecas, del cual el asturiano Antonio Cosmen es chef y propietario, celebra su 15 aniversario. El local ha recibido galardones como el Premio al Mejor Cocido, Premio Nacional de Hostelería, FEHR 2015 o Premio Alimentos de España 2016. En este establecimiento se apuesta por la cocina tradicional, respetando siempre el producto de máxima calidad.

NACHO MANZANO
presenta el libro de Casa marcial

Nacho y Esther Manzano han presentado un libro conmemorativo para celebrar sus 25 años al frente de Casa Marcial, restaurante asturiano con dos estrellas Michelin, a partir de 12 cenas con 59 de los grandes chefs de nuestro país entre los que destacan Ferran Adrià, Martin Berasategui, Quique Dacosta, Mario Sandoval, Paco Roncero o Joan Roca.

LOS HERMANOS SANDOVAL
colaboran en la creación de una cesta navideña

Para contribuir en que las próximas Navidades sean un poco más alegres, Correos creará una cesta navideña con productos seleccionados por los hermanos Sandoval, Mario (chef), Rafael (sumiller) y Diego (jefe de sala), propietarios del restaurante Coque de Madrid (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol).



KARLOS ARGUIÑANO
regresa con 'La Buena Cocina'

El nuevo recetario de Karlos Arguiñano, que incluye más de 900 recetas saludables, deliciosas y fáciles de preparar, reivindica la cocina de toda la vida y la importancia de saber escoger y combinar los ingredientes que deben ser, ante todo, sencillos, variados y de calidad.



ALBERT ADRIÀ
colabora con Lay's Gourmet

Estas Navidades Lay's Gourmet y el chef con cuatro estrellas Michelin, Albert Adrià, se unen para crear una sorprendente propuesta de alta cocina en forma de turrón. Se trata de una nueva reinterpretación de este dulce típico navideño que surge de una deliciosa combinación de praliné de nueces de macadamia tostada, chocolate, caramelo, sal y las patatas fritas Lay's Gourmet con su delicado crujido en cada bocado.



PACO RONCERO
reinterpreta las especialidades Ferrero



El célebre chef madrileño reinterpreta así los bombones de la marca italiana: *Pocket Coffee* se convierte en un pequeño snack dulce, amargo y picante. *Rondnoir,* la perla negra de la marca, refleja un cono de helado de chocolate crujiente. *Raffaello* toma forma como estrella de chocolate con coco. *Mon Chéri,* por su parte, se convierte en un doble cocktail de cereza. Y, por último, *Ferrero Rocher* se transforma en un cupcake que se derrite en el paladar.

JAIME OLIVER
apuesta por la cocina familiar en su nuevo programa

El pasado mes de noviembre se estrenó en Canal Cocina, "Platos fáciles para cada día con Jamie", programa producido por AMC Networks, donde el célebre chef británico propone, desde su casa de campo de Essex, nuevas recetas, sabrosas y saludables, elaboradas con ingredientes sencillos pero de calidad, para disfrutar cada día de la semana.





Cocina healthy y non stop

Mamá Chicó abre su segunda sede madrileña en el número 10 de la Corredera Baja de San Pablo, donde defiende la idea original que dio pie a la marca: un concepto de cocina *healthy* y non stop, con la distinción de que en esta ocasión todas las cocciones se hacen a la brasa, al estilo argentino de moda en Buenos Aires.

MAMÁ CHICÓ
Corredera Baja de San Pablo, 10.
28004 Madrid.
Tel.: 915 946 650.
www.mamachico.com

Vital y extrovertido



Dumbo Café, perteneciente a Grupo San Telmo, ha abierto sus puertas para traer a Barcelona todo un universo *healthy*, basado en *bowls*, sándwiches & *coffee*, así como en la alegría del color naranja. Su nombre responde al acrónimo Down Under the Manhattan Bridge Overpass, el neoyorquino barrio de Brooklin del que el nuevo café toma su inspiración.

DUMBO CAFÉ
C/Casanova, 248
08036 Barcelona
Tel.: 934 391 709.

Reapertura con nuevos espacios

Les Grands Buffets ha reabierto tras una gran inversión para la aplicación de las nuevas medidas sanitarias y con el deseo de sorprender a los comensales con novedades como L'Espace Glacier –para los amantes de las delicias heladas– o el Salón Doré, una nueva zona de para 75 comensales que se estrenará a finales de año.



LES GRANDS BUFFETS
Rond Point de la Liberté – Espace de Liberté · 11100 Narbonne (Francia) · Tel. : +33 468 422 001 · www.lesgrandsbuffets.com

PARADA OBLIGADA



La Barra de Villoldo muestra el lado más informal de Grupo Villoldo. Cuenta con una carta sencilla, aunque cosmopolita, basada en el producto de temporada, y dirigida por Alfonso Fierro, chef ejecutivo del Grupo. El local ostenta una acogedora decoración y se ubica en la bella plaza de San Miguel.

LA BARRA DE VILLOLDO
Plaza Rinconada de San Miguel, 2 · 34005 Palencia. · Tel.: 976 610 202. · www.labarradevilloldo.com

¿A quién encargaremos los canelones?



No se necesita ser un experto en las artes del tarot para adivinar que estas navidades serán diferentes. Se acabaron las comidas multitudinarias con los consabidos chistes sobre cuñados. ¿Han observado que este ha sustituido a la suegra como objeto de burla? La apuesta es otra.

Restaurante Nectari (Barcelona)



Pensaba que las asambleas de chefs presididas por los papas de la innovación aportarían alguna solución gastronómica-económica a los días que vienen. No ha sido así. El sector sigue atomizado y las soluciones prácticas más evidentes, como conseguir una plataforma de distribución común o crear un comité de asesoría sobre las ayudas no ha sido posible. Supongo que las diferencias entre los participantes para conseguir buenos precios en delivery dependen del volumen y categoría de cada uno de ellos. Al margen del concepto moral que entraña un medio de transporte próximo al maltrato de aquellos colies chinos que tiraban del carrito por las calles de Cantón.

Puestos a salvarnos de esclavitudes, mi propuesta este año es liberar a los manducadores por obligación de los 100.000 canelones, caldos, escudellas y asados para, en un gesto comprometido, elegir el menú que más nos apetezca en los restaurantes de proximidad. Con esta decisión dejaremos para otro año la imagen, de madres y abuelas envueltas en una nube de vapor colocando ordenadamente sobre un paño los infinitos cuadrados que hay que rellenar mientras se prepara la bechamel y se dora el súper pollo, si hacemos huelga en la cocina, a cambio debemos afinar la elección de nuestra minuta en los establecimientos que más nos gustan, contando que echarles una mano en estas circunstancias es una forma de agradecer lo bien que nos han tratado cuando los virus no nos perseguían con una fijeza idiota.

Esta Navidad comprar los tradicionales canelones en lugar de hacerlos es una forma de apoyar a la restauración

Decir quién o quiénes van a ser responsables de las comidas festivas es un ejercicio que, además nos hace jugar con la lectura de una carta de los recuerdos. Pongamos por caso que estamos en Barcelona y nos decidimos por este sabroso apoyo a la restauración. Rápidamente nos asaltaran las más suculentas dudas.

Por ejemplo, Carles Gaig es un maestro en esta culinaria, pero otros colegas también tienen bazas para apuntarse a nuestra elección. Así, Can Culleretes muestra un pedigrí que arranca de 1786. Sus canelones se han revalorizado durante el confinamiento, recuperando adeptos. Otra opción es la Cansaladería Puig, un notable bastión. Vende estas piezas en perfecto estado de revista, listas para gratinar en casa. Paralelamente, nace otra duda, ¿podemos dejar al margen los que elaboran en el restaurante La Boscana, en Bellvís (Lleida)? Son untuosos, increíbles, únicos, resultado de todas las sabidurías adquiridas por Joel Castanyer. El año pasado los distribuía en Barcelona Vila Viniteca, lo que además nos proporcionaba un delirio de botellas a elegir.

Otros espectaculares en la Ciudad Condal los elabora Jordi Esteve en el restaurante Nectari. Practica diferentes formulaciones, de las que recuerdo unos de pintada realmente fuera de serie. Esteve cuando dice que ralla trufa lo hace con una generosidad envolvente, majestuosa. Son una referencia inapelable.

El feroz pirata Franc Monrabà en su Taverne Canaille Haddock, juega con una oferta transportable que cubre todas las posibilidades. Prepara una escudella impactante, no en vano todas las verduras que utiliza son de las fincas de Pau Santamaría, hijo del extraordinario chef de Sant Celoni. Una selección impecable que Monrabà afina con las técnicas que aprendió del citado Santi y de mi añorado Jean Luc Figueras, más el fino sentido que le ha concedido la naturaleza. Notable capón, deliciosa poularda con chalotas, un solomillo Wellington que puede ser sorpresa para los que no saben de esta receta, y canelones, por supuesto nos van a permitir comer como obispos mientras echamos una mano al sector hostelero. Solo nos faltará un detalle: el servicio, importantísimo cuando, como dicen los franceses, ponemos los pies bajo el mantel. Tendremos que dejarlo para el año que viene.❋

D.O. Ribera del Duero

El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos. Unos vinos que pueden disfrutarse en casa cómodamente gracias a una nueva tienda *online* que unifica toda la oferta de vinos de esta región. Eso sí, con la esperanza puesta en volver a brindar en bares y restaurantes. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO RIBERA DEL DUERO**

Vinos únicos







Más de 300 bodegas forman parte de esta Denominación situada en la cuenca del río Duero (en la confluencia de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid) que apuesta por la calidad, la producción limitada y la innovación. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contra etiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Un año difícil

2020 será recordado como el periodo más incierto, imprevisible y complicado de la última década por los profesionales del sector del vino. Las medidas que afectan a la hostelería y el confinamiento nacional e internacional han frenado ventas y exportaciones, aunque las bodegas de Ribera del Duero siguen abriendo puertas y buscando fórmulas para comercializar sus vinos y hacérselos llegar al consumidor. Gran parte de las elaboradoras han puesto en marcha su propio espacio de venta *online* y la Asociación de Bodegas de la DO (Asebor) ha puesto en marcha, con la colaboración del Consejo Regulador, la plataforma Just Ribera (https://justribera.com), un lugar donde acceder a una gran selección de vinos de sus bodegas asociadas. A estas iniciativas para acercar el vino al consumidor, se unen las campañas de comunicación del propio Consejo Regulador, que han contado con la colaboración de prescriptores de la talla de Najwa Nimri, Manuela Velasco, Sidonie, El Kanka, Quim Gutiérrez, Silvia Abril o Shinova. La Denominación de Origen además tiene previsto desarrollar varias acciones con la hostelería, el sector hermano de las bodegas ribereñas, dirigidas siempre a apoyarles en estos momentos tan difíciles.

La Añada 2019, calificada como Excelente

La Calificación de la Añada 2019 pasará a la historia por ser la primera *online* y por someter a análisis los vinos blancos con D.O. Ribera del Duero.

La cita *online* tuvo lugar el pasado 13 de agosto sin renunciar a la objetividad y seriedad que para el Consejo Regulador ha de tener siempre esta valoración, con la participación de un Comité Excepcional encargado de determinar la calidad de los vinos elaborados con la uva de la última cosecha.

Este año el Comité Excepcional de Calificación estuvo formado seis profesionales del mundo de la sumillería y la comunicación, personalidades de influencia que trabajan en contacto directo con el consumidor, responsables de la selección de vinos en restaurantes de referencia, y cuyas trayectorias han



¿Cómo son los vinos?

• Tintos: Los tintos se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad tempranillo, también conocida como tinta del país o tinto fino. En cualquier caso, la participación en estos vinos de esa variedad, sola o junto con cabernet sauvignon, merlot y malbec, no deberá ser inferior al 95%. En consecuencia, la variedad garnacha tinta, al igual que la albillo, no se pueden utilizar en más de un 5%. Los hay jóvenes, reservas y grandes reservas.

• Rosados: La elaboración de los rosados se efectúa con un mínimo del 50% de las variedades de uva tinta autorizadas (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta). Presentan un tono rosa fresa, con destacables matices rosa grosella y tenues irisaciones violáceas en capa fina. En nariz destacan los aromas frutales con matices característicos de bayas silvestres y fruta madura, típicos de las variedades tempranillo y albillo. En boca resultan afrutados y frescos, manifestando una atractiva acidez que los caracteriza.

• Blancos: Se elaboran con la única variedad de uva blanca autorizada, la albillo mayor o blanca del país. Siguen el mismo proceso de elaboración que los tintos porque a pesar de ser una uva blanca, el comportamiento es como el de una uva tinta. De toda la gama de vinos de albillo mayor destaca como denominador común la acidez equilibrada y bien integrada. Existen vinos jóvenes y también de guarda en la que, según los expertos, reside todo su potencial. Sin duda, es tiempo de crear, arriesgar y lograr vinos únicos que conviertan a esta nueva Ribera del Duero, la Ribera Blanca, en una referencia en el mapa enológico internacional como ya han conseguido sus tintos y rosados.



sido reconocidas con importantes premios: Diego Echegaray, sumiller de Atrio**; Andrés Rodríguez, sumiller de Cenador de Amos***; Paula Menéndez, sumiller de Noor**; Virginia García, sumiller de Luz, Cocina y Alma*; Juan Manuel Bellver, Director de Lavinia España y Paz Ivison, periodista colaboradora en medios como El Mundo, El Economista, 7 Caníbales, Planeta Vinos y Selectus Wines. Premio Andalucía de Gastronomía 2019.

El Comité Excepcional realizó un análisis de17 vinos representativos de la Ribera del Duero -previamente seleccionados por el Departamento Técnico-, empleando sus conocimientos y experiencia para ver las cualidades de cada uno de ellos en el momento actual y su potencialidad futura, cuando lleguen al consumidor.

El Comité emitió una valoración que fue enviada por correo electrónico al Pleno del Consejo Regulador, quien ha decidido calificar la cosecha de 2019 como Excelente.

En palabras de Enrique Pascual, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero: "La vendimia 2019 se desarrolló con absoluta normalidad, en fechas habituales, sin ninguna incidencia que reseñar durante todo el ciclo. Se recogió una cantidad de uva ligeramente menor, 94,4 millones de kilos, de una uva de calidad excepcional. Los vinos producto de la cosecha 2019 no solo harán las delicias de los amantes de los vinos jóvenes y frescos más ligeros, sino también las de los amantes de los vinos de guarda de Ribera, recordando en cierta medida las longevas cosechas del siglo pasado".

Lo primero que sorprende de los vinos de los cosecha 2019 es su expresiva y rica gama de colores que forma un conjunto muy atrayente desde un punto de vista visual. La nariz, aunque aún no desarrollada, nos sitúa ya en estos momentos en vinos muy francos con un gran componente frutal. En boca encontramos vinos frescos, habiéndose logrado una mayor componente atlántica que en otras campañas más cálidas, con una buena acidez. Todo ese conjunto nos da sensación de equilibrio y frescor, así como de sensaciones frutales; siempre con un final duradero en la degustación.

Vendimia 2020: compleja e histórica

La vendimia en Ribera del Duero finalizó a principios del pasado mes de noviembre con la entrada de los últimos kilos de uva en las 292 instalaciones de 310 bodegas. La cosecha se cerró con 123.100.000 kilos de uva, con 122.007.575 de variedades tintas, tempranillo por encima de todo, y casi 1,5 millones de variedades blancas, principalmente albillo mayor. Esta es la tercera mayor cosecha de la historia de la D.O., tras las de 2016 (133.112.138 kg) y la de 2018 (125.438.801 kg), y por encima de la de 2014 (122.324.673 kg).

"Ha sido la vendimia más difícil a la que nos hemos enfrentado. Pero la responsabilidad, el compromiso y la enorme implicación de nuestros bodegueros y viticultores han hecho posible que se haya desarrollado con relativa normalidad, preocupados principalmente por la meteorología. Agradezco y aplaudo la profesionalidad y humanidad de nuestros operadores. Se han adelantado y han previsto cada situación posible", ha afirmado Enrique Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero. "El excepcional trabajo desarrollado en el viñedo previo a la vendimia ha permitido que se haya recogido una uva en excelentes condiciones sanitarias. Los protocolos activados para controlar la pandemia y las medidas que han adoptado voluntariamente para el control de la COVID-19, han logrado que no hayamos vivido episodios preocupantes. Es un orgullo representar a esta Denominación de Origen", concluye.

Las primeras catas dejan constancia de las infinitas posibilidades de los vinos que se elaboren con la uva de la cosecha 2020. Los jóvenes que están ahora mismo en fermentación son frescos, estructurados, y con una gran carga aromática y de color.



Es la Denominación de Origen con más vinos valorados con la máxima puntuación en la Guía Peñín 2021

Tienes una 'Cita con Ribera' los martes y jueves

El pasado agosto la D.O. Ribera del Duero puso en marcha "Cita con Ribera", una serie de reportajes semanales que permite a los usuarios familiarizarse desde dentro con los vinos, la historia y los secretos de las bodegas de la región. Así, semanalmente, los martes y jueves a las 12:00h, a través de la cuenta de Instagram TV de la D.O. Ribera del Duero (@RiberaDelDuero) se dan a conocer las entrevistas personales de dos bodegas de la D.O. que, posteriormente, están disponibles en la página web ConRiberaSí.

"Estamos muy ilusionados con este nuevo proyecto de visibilización y apoyo a nuestras bodegas, que va a permitir a todo el mundo saber lo que realmente se esconde tras la Ribera del Duero", afirma Miguel Sanz, Director General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero. "Hemos trabajado intensamente los últimos meses en la grabación de los vídeos, codo a codo con nuestra bodegas, y estamos muy satisfechos con el resultado y deseando compartirlo con el público", concluye.

"Cita con Ribera" se convierte así en la ocasión perfecta para hablar de lo divino y de lo humano; de la historia de la mejor zona vitivinícola de España; de la actual crisis que atravesamos; de las añadas preferidas o de los vinos más representativos de la región. En definitiva, una oportunidad para conversar, aprender y descubrir los grandes secretos de la Ribera del Duero.

#VolveremosaBrinBAR, una campaña para disfrutar del vino en casa

Estar juntos "en las duras y en las maduras". Ponerle al mal tiempo buena cara. Aprender a ver la copa medio llena. Valorar lo que tenemos en espera de que lleguen tiempos mejores, de volver a brindar en comunidad, de disfrutar en nuestros bares y restaurantes, de esos abrazos que tanta falta nos hacen. Son anhelos y deseos que la Denominación de Origen Ribera del Duero hace llegar a todos los españoles con su campaña #VolveremosaBrinBAR.

A través de diversas acciones que están teniendo su reflejo en las redes sociales, el Consejo Regulador de la D.O. quiere apoyar



Maridaje perfecto entre vino y literatura

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero y la editorial Páginas de Espuma anunciaron hace unos días el ganador del premio "Vino el Cuento", organizado en colaboración con la Confederación Española de Gremios y Asociaciones de Libreros (CEGAL).

El concurso se celebra desde hace 6 años y anima a las librerías de toda España a decorar sus escaparates de manera original y creativa, coincidiendo con la entrega del Premio Internacional de Narrativa Ribera del Duero.

En total, 135 librerías de toda España han participado en la decoración de sus escaparates, en un año especialmente complicado para el sector, realizando un esfuerzo por visibilizar el maridaje perfecto entre vino y literatura a través de la obra ganadora del Premio Ribera del Duero, que en la última edición recayó en el escritor argentino Marcelo Luján y su obra *La Claridad.*

Este año, la librería ganadora ha sido la salmantina Víctor Jara, por su esfuerzo y singularidad a la hora de adornar su escaparate con los ejemplares de la obra premiada. Asimismo, la librería Libros Prohibidos de Úbeda (Jaén) y la librería Reno de Madrid han resultado finalistas de esta edición.

El premio consiste en 24 botellas de vino de la D.O. Ribera de Duero (6 reservas, 6 crianzas, 6 jóvenes y 6 rosados), además de dos accésit de seis botellas para las dos librerías finalistas.

al sector hostelero, el más afectado por la situación actual, fiel compañero de los vinos y bodegas de la marca de calidad. Ribera del Duero manda un mensaje de esperanza, para recordar que necesitamos vivir en sociedad pero mientras tanto podemos seguir disfrutando del vino, brindando en casa, porque la hostelería cuenta con nosotros para volver a echar a andar.

"Vivimos una situación difícil por las miles de razones que todos conocemos. Pero en espera de esa nueva normalidad, queremos trasmitir un mensaje de calma, invitar a ver la cara amable de este momento", explica Miguel Sanz, Director General de Ribera del Duero, quien añade "nuestros vinos han acompañado siempre los momentos de rutina, cotidianeidad, fiesta, celebración…, la vida al fin y al cabo. Hoy nos toca vivir así y en este contexto nuestros vinos son también buenos compañeros".

Y para poder seguir disfrutando de los vinos de la Ribera del Duero, el Consejo Regulador ha querido unificar toda la oferta de vinos de esta región vitivinícola en un solo clic gracias a la puesta en marcha de la tienda *online* de Ribera del Duero. Un apartado web que ofrece de manera fácil y accesible toda la información para la adquisición directa de vino en bodega. Entrando en www.riberadelduero.es/es/vino-*online* es posible acceder a las tiendas *online* o a la información de compra de 150 bodegas de la Denominación de Origen. A través de un sencillo buscador, se puede localizar la bodega deseada, entrar en su espacio de venta y disfrutar de gastos de envío gratis, descuentos, premios y promociones especiales. O adquirir lotes solidarios y participar en distintas campañas de donación o apoyo a la investigación sanitaria.

Recordar que las bodegas ofrecen *online* toda una amplia gama de vinos. Tintos, rosados y también los nuevos blancos de albillo mayor; jóvenes, crianzas, reservas y vinos con otros tiempos de envejecimiento; y también vinos de autor, de producción limitada y ediciones especiales. ❋

Bodegas y Viñedos Monteabellón

Durante varias generaciones la familia García se ha dedicado plenamente a la viticultura. En el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas y el saber hacer en la elaboración del vino, se fundaba Bodegas Monteabellón, una bodega familiar situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero. El monte Abellón que da nombre a la bodega es un monte propiedad del pueblo de Nava de Roa, de suave relieve y en el que han crecido pinos resineros, pinos piñoneros, encinas y quejigos. Aunque desde principios del siglo XX parte del monte viene dedicándose al cultivo agrícola y en especial al viñedo. Toda la uva utilizada para la elaboración de los vinos de Ribera de Monteabellón procede



El único objetivo de Monteabellón es elaborar vinos selectos

de viñedos propios: 152 hectáreas de viñedo repartidas en diferentes parcelas. Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos son el reflejo de la calidad de los vinos.
El único objetivo de esta bodega ribereña es elaborar vinos selectos, por eso realizan una minuciosa labor de selección en sus viñedos acompañada por un exhaustivo trabajo en el campo a lo largo de todo el año. Favorecen así el bajo rendimiento por hectárea en aras de conseguir un mejor fruto para elaborar vinos que despierten admiración. Orgullosos y comprometidos con su trabajo, no cesan en ampliar con la compra de terrenos, nuevas plantaciones y diversificar proyectos actualmente en tres de las principales denominaciones de origen españolas, Ribera, Rueda y Rioja.
Bodegas y Viñedos Monteabellón que ha celebrado recientemente su 20º vendimia es presente y futuro de una gran familia que pone el alma en cada cepa que planta y en cada uno de los vinos que elabora. ❋

BODEGAS Y VIÑEDOS MONTEABELLÓN
Calvario, s/n · 09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000
www.monteabellon.es
@monteabellon
Bodegas Monteabellon





NOTA DE CATA

Variedad: 100% tinta fina
Características: Un vino serio, directo, con mucha fineza y elegancia, con estructura y carácter mineral en el que destaca la expresión pura de la variedad y en el que la madera de la crianza no toma protagonismo, sino que acompaña, equilibra y redondea.

Gran Valtravieso 2016

Valtravieso es una de las primeras bodegas con viñedo propio en Ribera del Duero ubicada además en uno de los páramos calizos más altos de la región, a 915 metros de altura. Su filosofía se basa en elaborar vinos de gran personalidad con la mínima intervención para sacarle el máximo partido a la calidad natural de la uva, la variedad tinto fino. Ahora la bodega presenta un vino muy especial: Gran Valtravieso 2016. Vio la luz por primera vez en 1995 y tras varios años sin haberse elaborado esta gran joya vuelve al mercado en una producción limitada de 2.305 botellas.
Y es que, tras 12 meses de afinamiento en barricas de roble francés, solo los vinos más profundos y verticales se ensamblan en hormigón durante al menos otros 12 meses. Con la llegada de la primavera, ha crecido un año más en botella. Un proceso de mucho cuidado y respeto el que ha llevado a cabo el equipo de Bodega Valtravieso. Este vino tan especial se puede adquirir en la web oficial de la bodega www.valtravieso.com. ❋

BODEGA VALTRAVIESO
Finca la Revilla s/n, 47316 · Piñel de Arriba. Valladolid · Tel: 983 484 030 · www.valtravieso.com
@valtravieso @Valtravieso_VT @valtravieso



Martín Berdugo

Estrena nueva imagen

En Bodega y Viñedos Martín Berdugo han renovado su aspecto para transmitir gráficamente la madurez del viñedo de más de 30 años y la evolución de la bodega fundamentada en una larga experiencia familiar. Vinos de finca, internacionalmente conocidos como 'Single Vineyard Estate'.



Los vinos de Martín Berdugo son expresión fidedigna de las uvas, que maduran en las 87 hectáreas de viñedo propio, a orillas del río Duero entorno a la vanguardista bodega. El incendio sufrido provocado por un rayo en la nave de elaboración el 5 de septiembre de 2013, sirvió como acicate de superación.

Todos los expertos coinciden que para elaborar vinos excelentes es imprescindible tener en cuenta la edad de las cepas. Existe un periodo ideal durante el cual las vides encuentran su equilibrio y aportan al vino atributos sorprendentes. Esta fase ocurre generalmente a partir de los 30 años.

Desde el corazón de la Ribera del Duero, Bodega y Viñedos Martín Berdugo quiere pregonar su madurez vitivinícola, con un cambio de estilo y una nueva y emocionante serie de etiquetas.

Consolida su personalidad remarcando el nombre Martín Berdugo, sin perder la esencia de "los puntos" característicos de su logotipo. La limpieza del diseño anuncia máximo respeto en la elaboración del fruto, que con tanto mimo se cuida durante el año. Las nuevas imágenes evocan la complejidad de colores, aromas y sabores que aporta la naturaleza y la evolución hacia el cultivo ecológico. Todo ello surge de los valores familiares y espíritu de renovación que se quiere compartir.

Para reforzar el mensaje, en la botella se ha empleado estilo collage, realizado por el artista y diseñador Sean Mackaoui exclusivamente para los vinos de Martín Berdugo, transformando la etiqueta en una auténtica obra de arte.

Manteniendo las denominaciones clásicas (joven, barrica, crianza, …) Martín Berdugo quiere ofrecer la oportunidad de redescubrir los distintos matices que ofrece el vino, en función de las diferentes formas de elaboración; y optar por el tipo de vino apropiado para cada clase de comida, situación o personas que acompañen, sin miedo a equivocarse. Ahora es el momento perfecto para descubrir cómo el suelo de cada parcela concreta de la finca, dentro de una región mundialmente conocida e históricamente vitivinícola como Ribera del Duero, determina el carácter de los vinos Martín Berdugo.

Desde Bodega y Viñedos Martín Berdugo además, nos invitan a visitar su finca en Aranda de Duero (Burgos). ✻

Martín Berdugo - Bodega y Viñedos
Carretera de la Colonia, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel. : 947 506 331
www.martinberdugo.com



Bodegas y Viñedos Neo



Bodegas y Viñedos Neo nace en 1999 de la mano de 3 amigos con amplia experiencia en el mundo del vino. Actualmente trabajan en su bodega en Castrillo de la Vega (Burgos), donde llevan elaborando desde la cosecha 2006. Una bodega moderna, práctica y que refleja la nueva visión de la Ribera del Duero pero con el máximo respeto a la tradición.
El objetivo de la bodega es crear vinos asequibles, atractivos, diferentes y con personalidad. Como muy pronto celebrarán su 20 aniversario, sus vinos ya se han vestido de fiesta y estrenan nueva imagen. ❋

NOTA DE CATA

Nombre: Neo
Variedad: Tempranillo
Características: Tras 24 meses en barricas nuevas de roble francés 80% y americano 20%, se obtiene este vino de color picota con ribetes amoratados. En nariz destacan intensos aromas a fruta madura. Al agitarse, la fruta se entremezcla con sutiles ahumados y notas de chocolate, café y torrefactos. Muy sutil presencia floral. Un conjunto redondo. En boca es muy agradable, muy sabroso y carnoso.

BODEGAS Y VIÑEDOS NEO
N-122 Km. 274.5
09391 Castrillo de la Vega (Burgos)
Tel.: 947 514 393
www.bodegasneo.com

Áster Finca El Otero 2016

Fruta, suavidad en boca y capacidad de envejecimiento. Así define Alejandro López, nuevo máximo responsable enológico de Áster, los vinos de esta casa ribereña impulsada por el grupo La Rioja Alta, S.A. desde 1990. Una bodega que se encuentra ubicada en un enclave privilegiado cercano a Anguix (Burgos), con un viñedo propio que ya supera las 87 hectáreas y que alcanza los 800 m de altitud. Su máxima expresión, su Áster Finca El Otero, un vino procedente de una única parcela que muestra toda la honestidad y singularidad de un viñedo exclusivo plantado con uva tinta del país. Un terruño ubicado en laderas de erosión suave en una zona seca y poco fértil y goza de un suelo de muy alta calidad, dedicado solo a esta referencia en las cosechas más excepcionales. Una emocionante tipicidad que se aprecia al descorchar una botella de esta nueva añada en el mercado. Un magnífico Ribera del Duero, potente y elegante, que ensalza carnes rojas, asados de cordero y quesos bien curados.❋



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Se sometió a envejecimiento en roble francés nuevo durante 16 meses. El resultado es un vino color cereza picota con borde granate. De alta intensidad en nariz con aromas de grosella y cereza negra, ciruela en compota, pimienta blanca, regaliz e hinojo con notas de pastelería, grano de café molido y cedro. En boca es un vino lleno, con amplia frescura por su equilibrio entre acidez y volumen. Elegantes taninos y un paso de boca potente y amable. Amplio retrogusto. Para disfrutar ahora, pero con una importante capacidad de envejecimiento en botella.



VIÑEDOS Y BODEGAS ÁSTER Finca El Caño. Ctra. Palencia-Aranda km. 54,9 · 09313 Anguix (Burgos) · Tel.: 947 522 700 · www.riojalta.com





Bodegas Lleiroso

Historia, arte y cultura vinícola

Fundada en 2001, Bodegas Lleiroso se encuentra ubicada en Valbuena de Duero, en plena "Milla de Oro" de la Denominación de Origen Ribera del Duero, a escasos metros del río que nutre sus viñedos y junto al Monasterio de Santa María de Valbuena, un impresionante edificio del siglo XII, balneario y sede de la Fundación Las Edades del Hombre.

Un emplazamiento incomparable donde historia, arte y cultura vinícola se unen en un solo lugar. Con unas modernas e innovadoras instalaciones de elaboración y crianza, la bodega nació con un propósito que ha marcado para siempre su razón de ser: Elaborar vinos de alta gama que reflejen la tradición vinícola de la Ribera del Duero, así como el esfuerzo, pasión y dedicación de los que trabajan su tierra, pero con un estilo y personalidad propia. Un propósito que se mantiene firme después de todos estos años. Bodegas Lleiroso posee 25 hectáreas de viñedo propio. La uva que utilizan en la elaboración de sus vinos es de la variedad tempranillo de cepas plantadas alrededor de la propia bodega, así como en Pesquera de Duero y Peñafiel. Además, desde hace más de una década trabajan con un reducido número de familias de viticultores con los que colaboran mano a mano durante todo el año, cuidando exhaustivamente la selección de la uva para garantizar la mejor materia prima, con cepas de hasta 80 años de edad. En esta ocasión nos presentan dos referencias: Lleiroso Sergio Hernández Reserva Especial y Lleiroso Crianza, que ha recibido este año Medalla de Oro en Mundus Vini y Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles.✻**Más información: www.bodegaslleiroso.com**

NOTA DE CATA

Nombre: Lleiroso Sergio Hernández Reserva Especial
Variedad: Tempranillo
Características: Este vino está elaborado en colaboración con el prestigioso artista mexicano Sergio Hernández, creador de las etiquetas que año tras año visten a este magnífico Reserva. 100% tempranillo procedente de viñas viejas, con estricta selección de uva, tanto en viñedo, como a su entrada a bodega. Con crianza de dieciocho meses en barrica nueva de roble francés, es un vino de color picota con matices granates, capa media, y brillante. Aromas tostados con notas minerales, lácteas y con un suave fondo a fruta madura. En boca es sabroso, noble, redondo y persistente. Marida con carnes rojas y de caza, quesos muy curados y chocolate.



NOTA DE CATA

Nombre: Lleiroso Crianza
Variedad: Tempranillo
Características: Crianza de doce meses en barricas de roble francés. De color rojo cereza con matices rubí, capa alta, límpido y brillante. Intensidad aromática alta, bien ensambladas la fruta con la madera, con aromas de frutas rojas maduras, especias, y tostados entre otros. En boca es voluminoso, redondo, aterciopelado y equilibrado. Con paso por boca muy agradable y largo post-gusto. Marida con carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.

~D.O. RIBERA DEL DUERO~



Matarromera Esencia

La expresión en vino de una forma de ser

Matarromera Esencia nace de la búsqueda de un nuevo concepto de vino de características únicas y es la expresión en vino del proyecto de transformación de la bodega.



Tras varias décadas de exitosa existencia, Matarromera comenzó a diseñar en 2015 el plan de renovación de su bodega más ambicioso de su historia para adaptarse al futuro de manera sostenible y como consecuencia de su constante búsqueda de la excelencia. Dicho proyecto, cuyas primeras fases han concluido este año, se ha denominado Matarromera Esencia.

Para su fundador, el empresario y bodeguero Carlos Moro, "las bodegas tienen que ser empresas flexibles, dinámicas y modernas, pero sin perder la esencia que hemos ido atesorando a lo largo de nuestra trayectoria". Esta filosofía la imprime a cada una de sus diez 'criaturas', ubicadas en las denominaciones de origen Ribera del Duero, Rueda, Rioja, Toro, Cigales y Ribeiro.

Matarromera Esencia mantiene su bodega original, rodeada de viñedo, a la que se ha sumado un nuevo edificio social para satisfacer las demandas de los enoturistas más exigentes. La bodega ha priorizado la seguridad vial de visitantes y trabajadores con nuevos accesos. También se han renovado sus equipamientos tecnológicos. Pero, sin duda, una de las claves del proyecto es la apuesta por la sostenibilidad y la gestión de la energía para reducir costes y mejorar el desempeño energético. El diseño e interiorismo juegan también un gran papel, reforzando la identidad de Matarromera y facilitando su vocación lúdica y divulgativa.

En este sentido, Bodega Matarromera cuenta con un nuevo proyecto de enoturismo para el que el visitante diseñe su propia experiencia y se empape de los valores de esta casa, desde que llega hasta que se va. Además, refuerza el enoturismo sostenible con puntos de recarga eléctricos para vehículos y bicicletas y propone, como broche a su visita, su nuevo vino Matarromera Esencia.

Son vinos cuyo punto de partida está en pagos y terroir únicos, de añadas excepcionales, que se funden para expresar la genialidad, longevidad y sabiduría de los viñedos de Matarromera situados en Olivares y Valbuena de Duero, dos de las zonas más exclusivas de la Ribera del Duero para el cultivo de la tempranillo. Para el equipo enológico, la capacidad de guarda de los vinos de Matarromera alcanza con Esencia su máxima expresión. Y es que en Esencia participan añadas de excelente calidad y longevidad.❋

Más información:
www.matarromera.es

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo · **Características:** Color rojo teja. Aromas propios del paso del tiempo pero que, a la vez, mantiene intacta la fruta de su tempranillo de terruño calizo, del Valle del Duero. Desprende sensaciones especiadas, aromas a cuero nuevo, suave tabaco de pipa, sorprendentes y frescos frutos rojos, cera de abeja o suave caramelo. En boca, destaca un fino esqueleto de pulidos taninos, con excelente complejidad de sabores y sorprendente frescura, con un final largo y elegante.

Barrueco

El nuevo vino de guarda de Pagos de Anguix

Fruto del paraje que le da nombre, Barrueco es el nuevo vino de la bodega de Ribera del Duero de J&C Prime Brands, un tinto espléndido, complejo y muy estructurado.

Elaborado únicamente con la variedad tinto fino cultivada con exigencia, mimo y paciencia, buscando expresividad y estructura, Barrueco 2017 ha descansado durante 15 meses en barricas de roble (75% francés y 25% americano) antes de llegar al mercado.

Se trata de un vino de gran personalidad que nace a más de 850 metros de altitud en pleno corazón de la Ribera del Duero burgalesa. El viñedo, de entre 20 y 30 años, se asienta sobre un suelo pedregoso con fondo arcillo-calcáreo, elemento clave en la contundencia, elegancia y longevidad que posee este tinto, fruto de una elaboración respetuosa con el entorno y enfocada a obtener la autenticidad más pura de este paraje.

Pagos de Anguix, el sueño de la familia Juvé

La bodega se encuentra en Anguix, municipio situado en el extremo norte de la D.O., un lugar límite de cultivo. Cuenta con un total de 77 hectáreas de viñedo, de las que 35 de ellas están certificadas como ecológicas y proceden de la compra adicional por parte de J&C Prime Brands de la bodega anexa a Pagos de Anguix, Campos Góticos, reconocida por haber sido pionera en viticultura ecológica en la región. El resto del viñedo está en estos momentos en transición para ser certificado como ecológico.

Las viñas de Pagos de Anguix se sitúan a una altura de 850 metros y tienen edades comprendidas entre los 20 y los 40 años. Se trata exclusivamente de parcelas de tinto fino, que son la materia prima de un vino concebido para ser longevo, aunque grato para el consumo inmediato al mismo tiempo.

J&C Prime Brands es el grupo liderado por la familia Juvé, integrado por cuatro marcas vitivinícolas de prestigio del sector: Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Primeras Marcas y Pagos de Anguix. Regido por los principios que comparten, la excelencia y la sostenibilidad, J&C Prime Brands nace con el objetivo de consolidar el proyecto de una familia bodeguera que persigue la perfección en todos los procesos, de la viña a la mesa.**❋Más información: www.pagosdeanguix.com**

Instagram @PagosdeAnguix

NOTA DE CATA

Variedad: Tinto fino

Características: Color rojo en el que aún se distinguen los matices púrpura característicos de su juventud. Su aroma se muestra ya inicialmente muy complejo e intenso. Claras notas de almendras y avellanas tostadas rodean un profundo fondo de frutas rojas. Poco a poco, a medida que se abre, aparecen recuerdos de vainilla, café, cacao y reminiscencias de cedro, hojas de tabaco y cacao. En boca muestra una profunda estructura tánica compensada por una buena acidez mineral que le otorga un gran frescor. Su textura aterciopelada y su gran untuosidad acarician el paladar llenándolo de sensaciones gratas. Su largo final se despide dejándonos una gran frutosidad y claras notas especiadas.

Un magnífico vino que mejorará en botella durante los próximos 10 años.





VINOS para Navidad *y propuestas de* maridaje



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

IDEAS PARA TRIUNFAR

Llegan las fechas de celebración por antonomasia, las Navidades, y aunque nos embarga la incertidumbre por la situación en la que vivimos, con las posibles limitaciones o restricciones que puedan darse cita, sabemos que de una forma u otra, las celebraremos, aunque seamos menos sentados a la mesa. Para ayudar un poco a nuestros lectores, propondremos algunas ideas con el fin de guiarles en la elección de los vinos adecuados para cada plato.

La Vella Farga



A la hora de elegir un vino existen tantas posibilidades como gustos, el abanico es increíblemente extenso, podemos adquirir vinos de consumo diario, que lógicamente en estas fechas tenemos apartados del calendario, y optamos por elixires que nos emocionan, esos vinos casi elitistas, de poca producción, pero que a menudo gozan de precios asequibles, aquí reside la clave, despojarse de prejuicios, probar bodegas pequeñas, elaboradores familiares, dejar que sean los sentidos quienes se impongan. Pero como contrapropuesta hay que tener en cuenta al consumidor clásico, el que su deleite consiste en rescatar, volver a los sabores de su niñez, y por supuesto la oferta es enorme, considerablemente generosa, también los precios son variables, nutridos muchas de las veces por el tiempo que ha pasado en barrica o la validez y prestigio de la marca.

Algunas ideas para el obsequio o para sorprender a nuestros invitados estriban en conocer el menú de antemano, en el segundo caso, y el conocer sus gustos, en ambos dos. A lo largo de este año, desde *Vinos y Restaurantes* hemos ido desgranando Denominaciones de Origen, tipicidades y algunas sugerencias, que pueden ayudarnos en la orientación a la hora de elegir.

Tranquilos

Los vinos blancos configuraran una apuesta ganadora, podremos decantarnos por vinos ligeros para comenzar, en el caso de que esté en nuestra planificación degustar varios vinos, y las múltiples variedades y posibilidades que el mundo vinícola nos permite, nos ilusiona pensar en una merseguera, la liviandad y perfume de una gewurztraminer perfectamente adaptados en zonas como Aragón y Cataluña como ejemplos, o buscando variedades más grasas la propuesta ideal la encontraríamos en ejemplos como la chardonnay, de diferentes puntos de nuestro país, y entre las que me atrevería a recomendar algunas de la zona de Mallorca, con un breve paso por roble que amplificarán las sensaciones placenteras, sin dejar de lado las elaboradas en la D.O. Costers del Segre, por poner algún ejemplo. Si nuestros gustos se ven abocados a los afamados vinos franceses, los Sancerre, del Loira, son indiscutiblemente vinos delicados, con aromas y sabores ahumados; y si buscamos contundencia, podemos trasladar nuestras preferencias a los vinos Jaune, o amarillos, vinos que desarrollan velo de flor y que pasan un mínimo de envejecimiento mínimo de 7 años, al estilo de los vinos jerezanos, y que pondrán de rodillas a cualquier invitado que aprecie estas características excepcionales.

Marqués de Riscal



En estas fechas optamos por vinos que nos emocionan, esos vinos casi elitistas, de poca producción, pero que a menudo gozan de precios asequibles



Touché Wine - Foto: Jordi Domènech

Espumosos

Podríamos contemplar vinos de Corpinnat, de Paraje, ancestrales, de gran polivalencia y versatilidad, las posibilidades aumentan si contamos también con vinos foráneos, tales como los Champagnes, entre que podremos encontrar un amplio surtido (blancos, rosados, monovarietales, blends, oxidativos, Millessimmè, etc.) o los espumosos portugueses, grandes desconocidos y de precios más que razonables, o los alemanes, un Sekt de la zona del Mosela elaborado con la deliciosa Riesling es un punto a valorar, también los Prosseco italianos pueden aportar esas notas curiosas y menos habituales.

Dulces

No tienen únicamente su protagonismo durante la sobremesa, pueden contrastar con algunos platos salados, aliviando sensaciones yodadas como unas algas, sushis, etc. o cocina especiada, en este apartado las posibilidades quedan muy abiertas, desde un mítico Ice Wine canadiense, una patria Sidra Asturiana de Hielo, un Moscatel, dependiendo del gusto del consumidor puede trasportarnos a Navarra, Comunidad Valenciana, Andalucía, etc. o como contrapunto un Moscato d'Asti, italiano de poca graduación alcohólica. Por supuesto se extiende la propuesta a los verdejos dulces, malvasías, o los Pedro Ximénez, de mayor concentración y volumen estos últimos.

Jereces, amontillados y olorosos

Los vinos del Marco de Jerez, incombustibles y eternos, pueden ser los que abran fuego en los aperitivos, para llevar el peso principal y por supuesto para cerrar el ágape que se proponga, pues de gran versatilidad y gran capacidad de adaptación, puede armonizar con ese jamón del que hablábamos en un principio, de la mano de una Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, buscando alguna envejecida mayor tiempo, casi con un pie en Amontillado, que conducirá muy bien los sabores umami del jamón, o un Oloroso o Amontillado, que pueden ser matrimonios de conveniencia con carnes potentes. Y por supuesto un Palo Cortado es una lección magistral de lujo y poderío organoléptico.

Sea cual sea su predilección, es nuestro deseo que los disfrute al máximo, siempre con responsabilidad por supuesto, y aproveche los consejos para despedir un nefasto año, que permanecerá en las mentes de varias generaciones. ¡Salud!✻

La importancia de las copas

Actualmente en el mercado disponemos de una gran variedad de marcas, algunas accesibles para todos los públicos, otras solo aptas para bolsillos más pudientes, llamadas en algunos sectores "Ferraris de cristal", pero todas ellas listas para engrandecer y ensalzar el disfrute líquido, pues son copas destinadas a cada variedad específicamente, estudiadas y creadas según las cualidades de las diferentes variedades, así pues tendremos recipientes de exquisito cristal que debido a sus características expanden o atesoran y retienen, según las necesidades, las bondades y virtudes de cada uno de los vinos elegidos, su tipología de crianza, etc.

Existen empresas de fabricación de cristalería especializadas en hacer estudios de zonas vinícolas y que crean sus existencias de producción según sus diferentes tipologías, así conviven copas determinadas para Chardonnays, tanto para vinos con crianza como sin ella, Rieslings, más aflautadas y estrechas, como para acoger el famoso Fondillón alicantino, una maravilla de creación, de amplia barriga, largo fuste y lo que denominamos chimenea (la forma superior de la copa) y que consigue realzar aún más sus excelencias; pues así con cada denominación de origen, y todas las innumerables variedades del mundo poseen su propio recipiente para verter y celebrar los benditos zumos de uva, e incluso para agua (con y sin gas, artesiano, de manantial, etc.), cerveza, whiskies, grappas, destilados, licores, dulces, y todo el repertorio que el ser humano ha sido capaz de elaborar; en resumen un perfecto regalo para ese amig@ que sabemos que se desvive por las últimas tendencias y las saborea incluso en privado, a nivel doméstico pero con la calidad de menaje de cualquier restaurante triestrellado.



Bodega Pago de Cirsus

Vinos con carácter diferencial

La Bodega Pago de Cirsus se encuentra en lo alto de la Finca Bolandin, en el Municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra. Las más avanzadas tecnologías de elaboración y todo el saber de su equipo se unen para seleccionar, procesar, elaborar y criar cada grano de uva que proviene únicamente del viñedo propio que rodea la bodega.



Ubicada, a una altitud de 395 metros sobre el nivel del mar, La Finca Bolandin posee 220 hectáreas totales donde se encuentran El Viñedo, la Bodega, el Hotel y el Restaurante.

En el viñedo, 136 hectáreas han sido plantadas con siete variedades: Chardonnay, moscatel grano menudo, carbenet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha. Fueron seleccionadas para que su adaptación genética fuese ideal en las condiciones extremas de calor y estratégicamente ubicadas en cada una de las zonas de la finca con el objetivo de obtener el mayor potencial de cada variedad.

Se aplican estrategias de cultivo encaminadas a la obtención de producciones de moderadas a bajas, nunca mayores de 6.000 Kg/ha, que aporta a los vinos alta intensidad, frutales, intensos en boca, elevada estructura, un perfil maduro, pero a la vez suaves y aromáticos.

Destacar que Pago de Cirsus, recibe en el año 2014 la certificación para España como vino Denominación de Origen Protegida Pago (D.O.P Pago), desde esta fecha elaboran vinos bajo la D.O.P. Pago Bolandin.

Para estas navidades nos sugieren estas referencias:

Chardonnay 2019: Este año ha sido premiado como el Mejor Blanco sin Barrica 2019 por la Cofradía de Vino de Navarra. Se trata de un vino blanco seco que en boca se muestra compacto y fresco. Marida con entrantes a base de vegetales, pescados, mariscos, carnes blancas, quesos frescos y conservas de pescado.

Chardonnay Fermendato en Barrica 2018: Su crianza y fermentación se realiza durante 9 meses en barricas de roble francés. En boca es compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso. Especialmente indicado para acompañar pescados azules, moluscos, arroces, verduras al horno, carnes blancas y quesos frescos y grasos.

Cuvée Especial 2016: Mezcla de tempranillo, merlot y carnert sauvignon, es el vino más premiado de la bodega, de fácil gusto y agradable para todos los tipos de paladares. Marida con asados de carnes rojas, de caza, y de plumas, y quesos moderadamente maduros.

Selección de Familia: Elaborado con syrah y tempranillo y criado 16 meses en barricas nuevas de roble francés. Equilibrado, potente, de taninos redondos y sedosos. Riqueza aromática notable. Final largo y firme. Acompaña muy bien platos principales a base de setas y estofados, ternera a la pimienta negra, jabalí al horno, cochinillo relleno, cordero al horno con patatas y quesos grasos y maduros.

La A: Edición Especial. Producido sólo en añadas excepcionales. Botellas numeradas. Expresivo, poderoso, intenso, bien tramado. Para grandes platos y paladares exigentes. Perfecto para acompañar platos de cuchara y comida contundentes y de mucho sabor.❋

Más información: www.pagodecirsus.com



La Casa de la Seda 2018

El vino de Murviedro que viste la Navidad

La Navidad nos trae días de celebraciones en un restaurante o en nuestros hogares. Estas ocasiones requieren que las mesas se vistan con los mejores manteles, servilletas, cubertería, vajilla y cristalería. Y tan importante es pensar en el menú que se va a presentar en los platos como los vinos que se van a servir, gran oportunidad para descorchar nuestros mejores vinos.

La Casa de la Seda es el tinto más distintivo de Bodegas Murviedro, el más especial, elaborado con uvas de cepas centenarias de la Finca El Ardal. Murviedro adquirió en 2015 este venerable viñedo de Bobal cuando estaba a punto de ser arrancado por su escasa producción. La bodega valenciana rescató estas cepas viejas precisamente por la excelente calidad que dan sus apenas 1,8 kilos de uva por planta, trabajadas con prácticas de viticultura ecológica y biodinámica. Con ellas elaboran una edición limitada de un tinto artesanal a la antigua usanza, un vino hecho con las manos. El equilibrio orgánico que han conseguido en la finca permite que el vino pueda ser fermentado con las levaduras salvajes de su entorno. La Casa de la Seda acaba su proceso de afinamiento en la misma Bodega Histórica del barrio medieval de La Villa, en Requena, y lo hace en tres recipientes diferentes. Una parte la realiza en un fudre de roble francés, otra en tinaja de barro y el resto en depósito de hormigón de forma ovoide.

La presentación de este vino no es casual, La Casa de la Seda viene en una exclusiva botella que viste una elegante etiqueta inspirada en la belleza de los dibujos de las telas de seda que se tejieron durante una época en los antiguos telares de La Villa, el barrio medieval de Requena.

Finalmente, destacar que la Bodega Histórica de Murviedro donde se elabora La Casa de la Seda es visitable (de domingo a miércoles: 10:00 – 13:00 y de jueves a sábado: 10:00 – 13:00 y 16:00 – 18:00) y se encuentra en la plaza principal de La Villa.❋

Más información: www.murviedro.es

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Características: La Casa de la Seda de 2018 tiene un 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 buena acidez, sensación fresca y mineral.
Maridaje: Buen acompañante de carnes rojas, caza, embutidos y quesos curados.

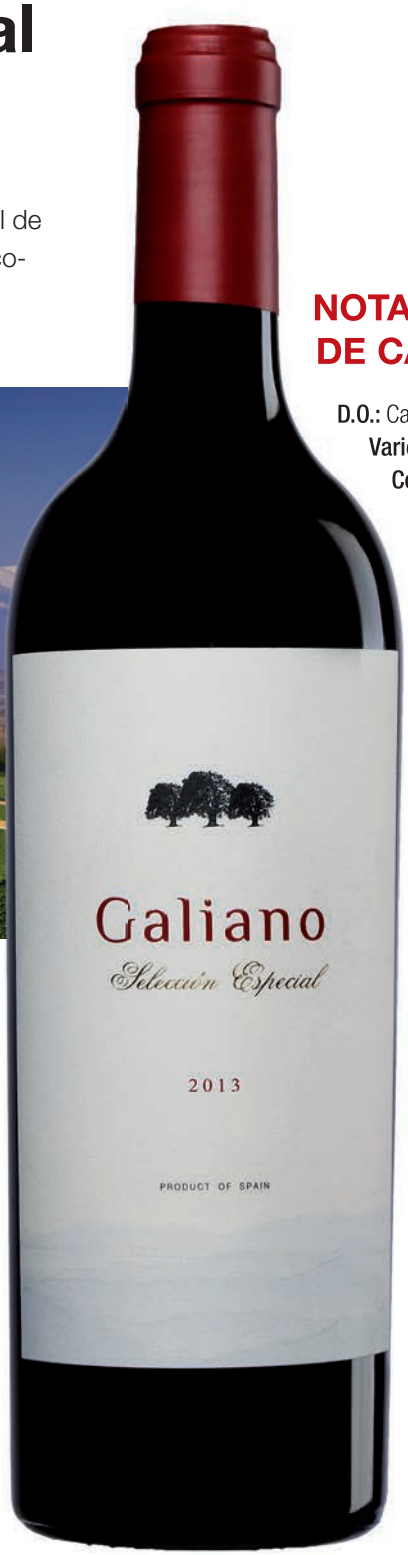


Galiano Selección Especial

Cien por cien garnacha

Bodegas Aragonesas nos sugiere para estas Navidades un monovarietal de garnacha que acompañará a la perfección los platos principales de las comidas y cenas de estas fiestas.





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

Para elaborar el vino que hoy nos sugieren, Galiano Selección Especial, utilizan uva procedente de viñedos viejos de más de 50 años, con una producción media inferior a 1 kilos por cepa. Situados sobre suelos arcillo-ferrosos y pedregosos, muy áridos, con una base de pizarra roja y una pluviometría inferior a 300 litros por metro cuadrado al año. Orientación Sureste, con una altitud de 700 m y enclavados en las laderas de la Cordillera Ibérica, justo al pié de un monte llamado "Galiano", de cuyo nombre surge la marca de este excepcional vino. Por lo tanto podría denominarse "vino de pago".

Una vez en bodega se sigue el método tradicional. Maceración en frío durante 48h, para la obtención de una mayor intensidad de fruta. Fermentando a 30º C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de cuatro semanas por el sistema de "infusión". Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado. Finalmente, se somete a una crianza mixta en "tina" de roble francés, durante 9 meses y barrica de roble francés durante 7 meses, cumpliendo un total de 16 meses de crianza en madera, durante los cuales se desarrolla la fermentación maloláctica Tras su embotellado se completa con una crianza en botella antes de su comercialización.❋

Más información:
www.bodegasaragonesas.com

NOTA DE CATA

D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Color: Rojo cereza profundo y en el ribete de la copa tonalidades de color guinda debido a su crianza. Aspecto limpio y brillante.
Nariz: Aroma complejo, con alta intensidad de frutas rojas y negras muy maduras, con aromas de fruta en confitura y notas tostadas, especiadas, minerales y torrefactos (café, toffee) aportados por el tostado de las maderas empleadas.
Boca: Entrada en boca muy potente, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, fresco, vivo, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto. Cabe destacar la alta concentración, el excelente equilibrio y la dulzura de unos taninos suaves y envolventes que demuestra la perfecta conjunción entre el vino y la madera.
Maridaje: Embutidos, guisos y carnes rojas.



Châpeau Wines

Vinos para quitarse el sombrero

Châpeau Wines (Alfaro, La Rioja) comenzó su andadura en 2015 como distribuidora, coordinadora y representante comercial de diferentes productores a nivel nacional, presentándose como socios en proyectos vitivinícolas de pequeñas dimensiones, bodegas con las que comparten filosofía e ilusión por ayudarles a crecer tanto en el mercado nacional como internacional.



Hoy en día los hermanos Álvaro y Javier Usarralde, fundadores del proyecto, siguen manteniendo su esencia inicial, además de haberse convertido en productores y distribuidores de sus propias creaciones, partner oficial de Coravin y creadores del espacio multifuncional 'Petit Comité' en Alfaro.

Ambos son creadores de la gama de vermouths 'Mon Dieu!', reconocidos internacionalmente y cuyo reserva ha sido considerado el mejor vermouth de España.

Siempre con ganas de seguir creciendo e innovando, también son embajadores de su tierra, La Rioja. De ahí estas dos creaciones que aquí os presentamos.

26540 Roble

Representa la esencia y tipicidad de la zona geográfica de Alfaro (La Rioja) y su monte Yerga. Es un vino homenaje a la ciudad de los hermanos Usarralde. En esta localidad la iglesia de San Miguel alberga la colonia urbana de cigüeña blanca más grande del mundo. Representa sus orígenes e identidad, y, como estas aves, viajan por todo el mundo, pero siempre vuelven a su hogar. De ahí también la personalidad de este vino, recordando a las elaboraciones de toda la vida en los pueblos de Rioja Baja.

Elaborado con un 95% de garnachas de viñas viejas y 5 % de otras variedades, todas plantadas en la misma parcela, en viñedos de las faldas de Yerga. Fresco, elegante, estructurado y de fácil entrada. Redondeado unos cinco meses en barricas de robre francés de la tonelería Seguin Moreau, una de las más prestigiosas de nuestro país vecino.

Maridaje: Perfecto para acompañar aperitivos, pastas, arroces, ensaladas y carnes blancas.

Petit Châpeau

Es un crianza de Rioja Oriental ideado por los hermanos Usarralde. En su elaboración predomina la garnacha de cepas centenarias (85%), en complemento con un tempranillo muy particular que difiere mucho de los Riojas a los que estamos acostumbrados (15%). Ambas variedades de viñedos de las faldas de Yerga. Un vino elegante y fácil de beber que expresa su tensión y complejidad a cada sorbo. El vino perfecto para acompañar comidas y reuniones entre amigos, sirviendo como nexo de unión y dejando el protagonismo de la velada a las personas que rodean la mesa.

Un coupage fresco, frutal, muy elegante y equilibrado en boca, pero sin perder esa tensión que caracteriza a este tipo de vinos y que hace disfrutar a nuestro paladar desde el primer sorbo. Pensado para que guste tanto a los que recién se inician en el mundo del vino como a quienes disfrutan de vinos de toda la vida de Rioja.

Maridaje: Ideal con aperitivos, carnes, pescados y tapeo. ❋ **Más información: www.chapeauwines.es**

Etiquetas con personalidad para regalar

Una selección de vinos únicos para obsequiar en Navidad



Perelada 5 Finques 2016
Elaborado con una sinfonía de siete variedades, para su creador, Delfi Sanahuja, es "un vino complejo que expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades del Empordà".
PVP: 11,95€



Taittinger Prestige Rose
Tras tres años de crianza se obtiene este elegante champagne de color rosa vivo con burbujas finas y espuma persistente. Vivo, afrutado, fresco y alegre. Resulta idóneo para disfrutar en cualquier momento.
PVP: 51,50 €



Chivite Legardeta Garnacha 2017
Esta primera añada refleja la clara identidad de la variedad en el terroir que le da nombre. Tras 10 meses en barricas de roble francés se muestra elegante, corpóreo, con una acidez refrescante y equilibrada.
PVP: 13,95€



La Fredat 2016
Anna Gallisà, su enóloga, destaca que estamos ante un vino elaborado al cien por cien con la variedad garnacha, que en Bellmunt del Priorat "se expresa con autenticidad".
PVP: 23€



Gran Claustro Cuveè Especial 2016
En 1959 con motivo de la visita del presidente de Estados Unidos, en Perelada seleccionaron una reserva especial de cava, del éxito de aquella selección nació este gran cava.
PVP: 18 €



Privat Brut Nature Reserva 2017
Cava Premium elaborado a partir de uvas procedentes de cultivos ecológicos y trabajadas manualmente. Elegante y equilibrado, supone una experiencia para los sentidos.
PVP: 10€



Payoya Negra 2018
Es fruto del trabajo de recuperación de variedades autóctonas andaluzas que lleva a cabo la enóloga Ana de Castro. Un vino auténtico y con mucha personalidad.
PVP: 19,50 €



Conde de la Salceda
Las uvas con las que se elabora provienen de viñedos de 40 años. De una excepcional calidad, es corpóreo, denso y sedoso. Final muy largo.
PVP: 22,50€

Monte Real Cuvée 2017

Cuento de Navidad

Para animarnos a celebrar esta Navidad tan diferente, el conocido chef Ventura Martínez, de los restaurantes Delicatto (Logroño) y Chef Nino (Calahorra) ha creado unos platos pensados especialmente para destacar los atributos del nuevo Monte Real Cuvée de Bodegas Riojanas, para que disfrutemos al máximo de este extraordinario vino en compañía de las recetas perfectas.



Monte Real Cuvée busca en su pasado para encontrar la esencia que inspiró las primeras botellas de la marca en 1933. El Monte, el viñedo que dio entonces sus uvas, es el mismo terruño que contienen las botellas de Monte Real Cuvée, que se muestra franco y orgulloso de su origen. La misma esencia de ayer escribe hoy el presente y el futuro de la marca. Sírvelo en la copa. Inspira sus aromas de frutas, tierra y especias. Saborea cómo el presente mejora con los recuerdos de un pasado feliz, un espíritu navideño que Monte Real Cuvée te ayudará a recuperar. Además, apenas acaba de salir al mercado y ya ha cosechado premios, como los 90 puntos que Guía Peñín le concedió el pasado octubre. Tanta felicidad, por tan sólo 15 euros. ❋

Más información:
www.bodegasriojanas.com



Manitas de cerdo ibérico rellenas de bogavante, pequeña fritada y crema de ambos



Capón del huerto en pepitoria clásica

Tres platos con los que maridarlo

El chef Ventura Martínez propone Manitas de cerdo ibérico rellenas de bogavante, pequeña fritada y crema de ambos; Capón del huerto en pepitoria clásica; y Raviolis de hongos boletus edulis, crema de ellos y lámina de trufa negra melanosporum. Pueden ver el detalle de elaboración de las recetas, paso a paso, en la sección Maridaje dentro de Monte Real Cuvée en la página de Bodegas Riojanas: https://bodegasriojanas.com/nuestros-vinos/monte-real-cuvee/



Raviolis de hongos boletus edulis, crema de ellos y lámina de trufa negra melanosporum

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
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.



Bodegas Félix Sanz

Dos verdejos para saborear estas fiestas

Bodegas Félix Sanz nace en 1934 y centra su producción en la elaboración de vinos únicos y distintos bajo la Denominación de Origen Rueda. Para esta Navidad nos sugieren poner en nuestra mesa dos verdejos que maridarán a la perfección con pescados al horno, como el típico besugo.



La bodega, siendo pionera en la zona sigue con la filosofía del fundador Don Félix Sanz, creando vinos con esmero, respetuosos con el medio ambiente y centrados en la elaboración de vinos de calidad que sean la máxima representación del terruño y la zona.

Los vinos de Bodegas Félix Sanz tienen su origen en el Pago Cimbrón, 30 hectáreas concentradas en un viñedo único en una zona privilegiada de Rueda. Están situados a más de 750 metros sobre el nivel del mar. El terruño está formado por cantos rodados de origen fluvial, suelo arcilloso y base caliza. El clima continental y la influencia del río Duero, acaban por conferir a los vinos una personalidad única. Además, se rigen por el principio de la biodinámica.

Destacar también que en Bodegas Félix Sanz practican una viticultura no agresiva y respetuosa, se ha dado el paso a producción ecológica y forma parte del proyecto polinizador de la mano de Syngenta.

Un proyecto pionero en la zona centrado en la conservación y mejora de la biodiversidad en el entorno agrario.

Finalmente, apuntar que en Bodegas Félix Sanz ofrece en sus instalaciones la posibilidad de hospedaje ya que posee la certificación de Hotel Rural ****, ofreciendo a sus clientes una inmersión total en el mundo del vino. Un proyecto modesto en el que disponen de habitaciones con todas las comodidades, ofreciendo tratamientos de spa con productos enológicos, visita a las instalaciones, viñedo e incluso cursos de iniciación a la cata. Un proyecto nacido para ofrecer la oportunidad de vivir el mundo del vino desde dentro con una oferta 360 grados para el usuario. Un lugar único para vivir el vino desde dentro. ❋

Más información:
www.bodegasfelixsanz.es

NOTA DE CATA

Viña Cimbrón Verdejo Selección
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo. En nariz domina el carácter varietal donde predominan notas herbáceas y ecos balsámicos con fondo anisado. En boca es sabroso, aromático, glicérico, fresco, elegante, suave y a la vez estructurado.
Maridaje: Comida asiática, carnes blancas, pastas y pescados al horno.



NOTA DE CATA

Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Color verdoso con reflejos dorados. Aromas a melocotón y frutas confitadas con notas especiadas y lácteas. En boca es untuoso y equilibrado. Muy sugestivo y evocador.
Maridaje: Comida asiática, pescados al horno, ahumados y carnes.

Montecillo Crianza 2016

Para los amantes de los riojas clásicos

Este auténtico crianza fascinará a los amantes de los riojas clásicos. Resulta ideal para disfrutar en cualquier ocasión y conjuga a la perfección con la dieta mediterránea, para tapeo y para maridar con ciertos platos de cuchara o carnes magras, embutidos y guisos caseros.

Bodegas Montecillo, la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja, que cumple 150 años y continua en manos familiares, propone para estas fiestas un vino de gran calidad: Montecillo Crianza 2016. Un vino avalado por multitud de distinciones. Por ejemplo, la revista *Wine Enthusiast,* una de las publicaciones vinícolas más influyentes del mundo y de las más importantes de Estados Unidos, lo ha elegido para el puesto número 1 de su ranking anual "Top 100 Best Buys", calificándolo con 90 puntos como la mejor elección de compra para sus lectores debido a "su equilibrio entre aromas de frutos rojos que se realzan con notas complementarias provenientes de la madera, dando lugar a un producto renovado pero 'auténtico Rioja."
Estos buenos resultados de *Wine Enthusiast* se suman a las elevadas puntuaciones que le han otorgado otras publicaciones de igual importancia como *Decanter*, que lo valoró con 91 puntos y lo incluyó en la portada del número de marzo 2020 como "The Best of Spain"; o Mundus Vini, que le concedió una Medalla de Oro.
Este auténtico crianza no solo conquista a la crítica especializada sino que fascinará a los amantes de los riojas clásicos. Y es que la fruta y las notas provenientes de crianza conviven en perfecto equilibrio con un tanino maduro y una boca sabrosa que resulta ideal para disfrutar en cualquier ocasión y que conjuga a la perfección con la dieta mediterránea.
Elaborado con tempranillo y garnacha de viñedos ubicados en Rioja Alta, pasa 18 meses en barricas de roble americano y posteriormente al menos 6 meses evolucionando en botella dentro de los calados subterráneos de la bodega centenaria.
Disponible en Osborne.es/bodegas-montecillo y en los mejores restaurantes, supermercados y tiendas especializadas.❋

Más información:
www.bodegasmontecillo.com



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 85% tempranillo y 15% garnacha
Color: Vino con una capa media-alta de color rojo granate con ribete expresivo púrpura.
Nariz: Aparece con clarísima dominancia, la fruta roja madura y frutas de hueso como la cereza. Tras una ligera aireación despunta tímida la confitura y le siguen las notas dulces de cocos y pastelería.
Boca: Sedosa, con un tanino sublime tanto en la entrada como el paso, y una untuosidad favorecida por su gran contenido en glicerol. Largo y persistente, evoca de nuevo esa fruta limpia y agradable que deja paso al tanino propio de la madera que nos regala un dulzor que conquista el paladar.
Maridaje: Ideal en la dieta mediterránea, sorprendente en el tapeo, y contundente en una comida más seria, donde deja expresarse a la perfección, platos de cuchara o carnes magras, embutidos y guisos caseros.

Vinos de Finca de Jean Leon



Espíritu innovador

Los vinos Jean Leon fueron precursores del concepto Château o Single Vineyard, conocido en Cataluña como 'Vi de Finca'. Para estas Navidades la bodega del Penedès nos sugiere cuatro de esos vinos que además son ecológicos: un chardonnay, dos cabernets y un merlot que maridarán a la perfección con los ágapes festivos.

Jean Leon es una pequeña bodega del Penedès, fundada en 1963 por el cántabro Jean Leon (nacido como Ceferino Carrión), un visionario que materializó sus dos grandes sueños: abrir el restaurante más lujoso de Hollywood y elaborar un vino exclusivo para deleitar a su selecta clientela. La bodega, propiedad de la Familia Torres desde 1994 y dirigida desde 2010 por Mireia Torres, fue la primera en elaborar un vino monovarietal de cabernet sauvignon en España y en obtener el reconocimiento de 'Vi de Finca' en el Penedès para cuatro de sus vinos, la máxima distinción que otorga la Generalitat de Catalunya. Con 65 hectáreas de viñedo en propiedad, todos sus vinos están certificados como orgánicos desde la añada 2012 y se exportan a más de 40 países.

Vinya Gigi Chardonnay 2017
Ligero color amarillo límpido y brillante con reflejos dorados. En nariz destacan los aromas a frutos tropicales frescos, sobre un fondo de tostados finos procedentes del roble francés. En boca tiene una entrada grasa y su equilibrada acidez aporta frescor y persistencia.
Combina con platos de pescado, carne blanca como las aves o el pollo.

Vinya Le Havre Cabernet Reserva 2015
Este coupage de cabernet sauvignon y cabernet franc posee un color rojo cereza picota. En nariz destaca por sus notas a pimiento, fruta roja madura y notas a tostados y especiados procedentes de su envejecimiento en barrica. En la entrada de boca destaca por su vivacidad. De cuerpo medio-alto. Los taninos son vivaces aportando frescura.
Buen acompañante de platos con carne de caza, como la de ciervo o jabalí.

Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013
Color rojo cereza picota con ribete teja fruto de su evolución. En nariz aparecen notas de compota de fruta roja sobre un fondo de tostados y especiados procedentes de su envejecimiento en barrica. En la entrada en boca destaca por su cuerpo medio-alto. Los taninos son suaves gracias a la larga maduración de la uva que le otorga un paso untuoso, elegante y complejo. De final largo, fresco y persistente.
Ideal con las mejores recetas de carnes rojas, especialmente si están acompañadas de salsas a base de especias como la pimienta verde.

Vinya Palau Merlot 2015
Color rojo intenso. En nariz destaca por sus notas a ciruela, frutos negros maduros, regaliz y balsámicos. Todos ellos sobre un fondo de tostados ligeros. En al paso en boca destaca por su acidez que le confiere frescor y longitud. De tanicidad dulce, redondo y paso carnoso.
Perfecto con platos de aves como el magret de pato con salsa de frutos rojos. También armoniza con pescados como el bacalao. ✻

Más información: www.jeanleon.com



Vermut Clásico Castell del Remei

Recuperando la tradición



Castell de Remei recupera la tradición de elaborar vinos clásicos aromatizados como este vermut a partir de una receta histórica. Sin duda, una opción inmejorable para el aperitivo previo a las comidas navideñas.

Castell del Remei se emplaza en el término municipal de Penelles, perteneciente a la comarca de La Noguera, en Lleida, a unos 120 km de la ciudad de Barcelona. Se trata de una bodega centenaria ubicada en una finca histórica de la Denominación de Origen Costers del Segre, donde los primeros vestigios de actividad vinícola se remontan al año 1780.

Es la bodega más antigua de Cataluña en la elaboración y etiquetaje de vinos finos de crianza, y también la primera bodega catalana construida según el modelo tipo bordelés de château rodeado de viñedos.

Se nutre de las uvas procedentes de la finca y de parcelas de viñedos de montaña de la propiedad. Está dirigida por su propietario, el vitivinicultor Tomàs Cusiné, reconocido enólogo y considerado uno de los mejores ensambladores de vinos del país.

Las características de Castell del Remei como hacienda vinícola son tan interesantes como su larga historia y, junto con el valor patrimonial del complejo, completan un conjunto sin parangón en las regiones viticultoras del sur de Europa.

Entre los productos que elaboran para esta Navidad nos sugieren su Vermut Clásico, y es que los clásicos nunca pasan de moda, y menos aún cuando festejamos fiestas tradicionales. Elaborado siguiendo una receta histórica, el vino base procede de uva con un grado alcohólico bajo, cerca de los 11%. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Un mes de maceración de hierbas y plantas aromáticas básicas en una solución mixta de vino tinto y alcohol destilado de vino. Una vez la solución de hierbas y plantas está a punto, se añade al vino base. La solución resultante contendrá todos los aromas y gustos de las diferentes hierbas utilizadas. ❋

Más información: www.castelldelremei.com

NOTA DE CATA

Características: La selección de vinos y botánicos evoca la hierba santa, la genciana, la hierba gitanera, el cardo bendito y especias como la nuez moscada y el azafrán, con un final cítrico de piel de naranja.
Color: Marrón ámbar.
Olor: Especias y frutas.
Sabor: Dulce-amargo.
Consumo: Se recomienda tomar muy frío, con hielo, soda, pomelo o una aceituna.
Maridaje: Perfecto para acompañar aperitivos fríos.

Colección Llunes de Pinord

Un estuche ideal para regalar



Pinord, en su constante apuesta por obtener vinos varietales de gama alta que muestren todo el potencial organoléptico, ofrece la premiada colección Llunes. Además, las dos botellas que componen la gama –un chardonnay y un xarel·lo– vienen en un precioso estuche perfecto para regalar.

La Colección Llunes, presentada con una caja ilustrada, está formada por dos vinos 100% varietales de gama alta (xarel·lo y chardonnay), viña vieja y que fermentan en barrica para aumentar el potencial de los aromas de estas variedades. Dos vinos elaborados a partir de agricultura ecológica y biodinámica con certificación Demeter y producción muy limitada.

Además, han sido premiados este año en la 54 edición del Concurso Tastavins de la D.O. Penedès, el concurso más antiguo de España, donde se reconocen la calidad de los vinos elaborados dentro de la D.O. Penedès. Así, en la categoría de vinos blancos con crianza, Lluna Plena recibía la medalla de plata. Por su parte, Lluna Nova, elaborado con la variedad insignia del Penedès, ganaba la medalla de bronce en la categoría de vinos xarel·lo D.O. Penedès. Este último además, ha recibido un Vinari de Plata dentro de la categoría de vinos blancos con crianza.

Lluna Plena: De color amarillo con reflejos verdosos, en nariz destaca el aroma de fruta dulce, como el melocotón y el albaricoque, así como el de frutas blancas, la piña y un toque final de vainilla procedente de su crianza en madera. En boca tiene una entrada suave y untuosa, con una sensación de fruta madura muy agradable, con notas cítricas. Muestra un buen equilibrio entre la acidez y el cuerpo del vino, fresco y muy elegante. Su persistencia es larga, con una muy buena combinación entre la madera de la barrica y la fruta.

Maridaje: Arroces de pescado, pescados con salsa, pollo en salsa y quesos fundidos.

Lluna Plena: De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y aspecto brillante. En nariz destaca la mezcla de fruta blanca, fruta cítrica como la manzana verde, retama, romero, frutos secos y con un sutil toque de madera que nos recuerda la canela. En boca es amplio y estructurado, pero al mismo tiempo fresco, aportando un paladar con mucha fruta y un posgusto largo. El cuerpo y la estructura están muy bien integrados.

Maridaje: Crustáceos, marisco con salsa, moluscos de concha y queso curado.*

Más información: www.pinord.es



Código animado escaneable

Os animamos a escanear el código QR que se encuentra en sus etiquetas desde donde descubriréis a través de unos vídeos animados, la historia de cada vino, desde su nacimiento en la viña hasta llegar a la copa, y también una pequeña nota de cata.

D.O. Almansa
Frontera de Sabores

Ahora más que nunca, es hora de compartir lo bueno con los tuyos, brinda y disfruta con los vinos de la Denominación de Origen Almansa. 12 Bodegas que elaboran vinos con carácter propio.



Taller de fotografía Casa de Cultura Almansa

La Denominación de Origen Almansa, fue creada en 1966, pero desde el siglo XVI no ha cesado el cultivo de la vid en la zona.
Como paso natural entre el levante y la meseta, en la comarca de Almansa la elaboración y comercio del vino ha representado una actividad habitual e importante dentro de la agricultura tradicional.
En un principio, las pequeñas bodegas producían vino para el autoconsumo o abastecían los mercados locales. La buena calidad de los vinos que éstas producían animó al establecimiento de nuevas bodegas y alcoholeras a comienzos del siglo XX. En ese momento se modernizó el sector y se construyeron las bases para poder abordar los mercados nacionales e internacionales.
La zona de producción de la D.O. Almansa se ha consolidado como una de las de mayor proyección de futuro gracias al aval que supone la calidad de sus uvas y vinos.

El *terroir*
Los viñedos de la D.O. Almansa se encuentran a una altitud media de 750 metros, llegando en las zonas más altas a alcanzar los 1100 metros de altitud sobre el nivel del mar.
El suelo es variable según las zonas pero predominantemente calizo, alternando áreas en las que abundan los guijarros con otras de suelos más arenosos y profundos.
Son, en general, tierras de baja fertilidad regadas por unas lluvias anuales que no llegan a los 350 litros por metro cuadrado, idóneos para obtener unos bajos rendimientos que dan a la uva una altísima calidad, intenso color y complejos aromas.
Esta privilegiada ubicación que conecta con diferentes regiones, supone unas condiciones excepcionales para la elaboración de unos vinos únicos.

Las bodegas
La D.O. Almansa está compuesta por 12 bodegas distribuidas por los 8 municipios que la componen, con una superficie de viñedo de 9800 hectáreas.
Las continuas inversiones por parte de las bodegas en la mejora de la calidad de los vinos se ha visto reflejada en una producción anual que se sitúa por encima de los seis millones de botellas, con un crecimiento sostenido durante los últimos 10 años.
Las bodegas de la D.O. Almansa han tenido siempre una clara vocación exportadora y sus vinos han conquistado los mercados de más de 30 países de los cinco continentes.
Los vinos de Almansa han sido aclamados por la crítica, premiados cada año en concursos internacionales y altamente valorados por los consumidores de todo el mundo.

Nuevo spot
La Denominación de Origen Almansa presentó hace unas semanas en Albacete su nuevo spot promocional. Dedicación, esfuerzo, conocimiento y naturaleza son algunos de los valores que se han querido destacar en este nuevo spot, que viene





acompañado de la nueva imagen corporativa que la D.O. ha estrenado también en este 2020: "Frontera de Sabores".

Para el vídeo han contado con la colaboración del grupo almanseño "Geiser Band", con el que han querido lanzar un spot mucho más fresco y dinámico, acercando al público más joven al consumo moderado de vino. La presentación contó con la participación de Francisco Martínez Arroyo, consejero de agricultura, agua y desarrollo rural, el delegado provincial Ramón Sáez, la directora general de alimentación, Maria Elena Escobar y el presidente de D.O. Almansa, Adolfo Cano. Esta campaña ha sido financiada por la línea de ayuda de "calidad diferenciada" que apuesta por la promoción del carácter diferenciador de esta zona de producción.

Catas maridaje en apoyo a la hostelería

Después de la presentación del spot, se llevó a cabo una cata maridaje en Albacete el pasado 23 de noviembre para público del sector con el fin de mostrar el apoyo de la D.O. en estos difíciles momentos para la hostelería. Esa misma presentación se llevará a cabo también en Almansa durante el mes de diciembre.

El consejero de agricultura destacó en el evento de presentación el valor de la variedad autóctona de Denominación de Origen Almansa: la garnacha tintorera: "no hay ninguna variedad en el mundo que sea tinta por dentro y por fuera". Martínez Arroyo también resaltó la mejora constante en la comercialización, haciendo hincapié en la importancia de llevar el sello de calidad de la Denominación de Origen Almansa por todo el mundo.

Los vinos de la D.O. Almansa han conquistado los mercados de más de 30 países



Variedades

En la actualidad, la viticultura de la D.O Almansa está asentada en dos pilares; por un lado el cultivo de una variedad única y diferente como es la garnacha tintorera. Poderosa en color y estructura, puede producir vinos jóvenes frescos o grandes vinos de guarda. Es una planta muy rústica que soporta muy bien los grandes contrastes térmicos de nuestra zona.

El otro pilar de la D.O. Almansa es la monastrell, muy aclimatada al todo el sudeste español, que produce vinos elegantes, maduros y con dulces taninos.

Otras variedades se han adaptado perfectamente a este suelo y clima. Los mejores ejemplos son la syrah en tintos y la verdejo en blancos.

Nuevo proyecto

La Denominación de Origen Almansa está trabajando en un diagnóstico sobre la viabilidad de la creación de la "Ruta del Vino D.O. Almansa". Esta fase de viabilidad se ha gestionado a través del grupo de acción local CEDER Corredor Monteibérico de Almansa, y financiado con el programa Leader 2014-2020. Se trata de un proyecto ambicioso que la Denominación lleva gestando desde hace años y con el que pretenden fomentar la cultura, vino y gastronomía de todas las localidades que integran la zona de producción de la D.O. Almansa. Una vez que pasen esta fase de viabilidad, para el desarrollo de la misma cuentan con el apoyo de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo de la región.

El presidente de la D.O. Almansa, Adolfo Cano, ha valorado también la excelente salud que tiene la D.O., puesto que, año a año, aumentando el volumen y valor de comercialización. Cano ha destacado que son "las condiciones que tenemos para el cultivo de la garnacha tintorera" lo que nos hace ser "referencia". Denominación de Origen Almansa posee unas cualidades únicas para esta variedad, con la que se la conoce en España y especialmente a nivel internacional (donde se vende el 80% de la producción de la D.O. Almansa) y por la que seguirán apostando de cara a los próximos años para seguir vendiendo vino de calidad. ❋

Más información:
www.denominacion-origen-almansa.com

Tinto Bobal de Manchuela

La singular propuesta para Navidad

La uva emblema de la Denominación de Origen Manchuela es una gratísima sorpresa capaz de generar un vino de gran influencia.



Bobal. Ese es el nombre de la uva representativa de este territorio del sureste español, a medio camino entre la meseta y el mediterráneo. Su nombre proviene del latín "bovale", cuyo significado es buey, debido al notable tamaño de sus frutos. En la Denominación de Origen Manchuela, esta uva alcanza su máxima expresión, gracias a un inigualable microclima que, junto a la altitud, hace posible una excelsa materia prima que el saber hacer y esfuerzo de los agricultores y agricultoras del lugar transforman como nadie en un vino único.

La bobal, da origen a un vino de intenso color cereza oscuro, con ribete granate-violáceo, de buena carga tánica y moderada acidez. Además, con los viñedos más viejos y de esmerado cultivo se crea un excelente crianza y un magnífico reserva.

En cuanto al tinto joven elaborado con bobal, hablamos de un vino con carácter propio. Su intensidad de color, según la procedencia, oscila entre el cereza y el rojo guinda con tonos azulados y violáceos muy vivos. De intensos aromas primarios de carácter frutal, principalmente frutas silvestres rojas como frambuesa o mora, su paso por boca es largo, persistente y amplio de sabores, con una buena carga tánica.



Por su parte el tinto crianza elaborado con la bobal, da lugar a un vino de color rubí intenso, de aromas complejos y delicados, de trago cálido y carnoso con taninos amplios y fundidos, postgusto persistente y aterciopelado. En resumen, un vino armonioso, elegante e inolvidable.

El tinto bobal es muy codiciado en destacados mercados internacionales, que buscan lo diferente, lo sorprendente y lo bien hecho.

Las bodegas de la Denominación de Origen Manchuela tienen como buque insignia en sus elaboraciones este vino que siempre aporta matices para la unicidad.

Sin duda, en una época de celebraciones y momentos entrañables compartidos, un tinto bobal de la Denominación de Origen Manchuela es una nota distintiva y una apuesta segura por la calidad.

Los tintos de Manchuela elaborados con bobal son perfectos para acompañar las comidas navideñas

Tanto los singulares y llamativos rosados de bobal como el tinto, son una opción de prestigio, siendo ambos reconocidos habitualmente en los principales certámenes de vino más relevantes, tanto en el ámbito nacional como en el internacional.

Otro aspecto diferencial del tinto bobal de Manchuela es su carácter ecológico, ya que la altitud del territorio en el que se dan la mayor parte de los cultivos de esta uva aporta de forma natural esta característica tan demandada por los consumidores en la actualidad.

Por todo ello, un buen regalo para cualquier persona amante del vino de alta calidad es una excelente propuesta para la Navidad. Sabor, origen, singularidad, historia, tradición, sorpresa y calidad son algunos de los elementos que podemos encontrar en un tinto bobal de la Denominación de Origen Manchuela. ❋

Más información: www.manchuela.wine

Valdepeñas
El origen del tempranillo

Se trata de una uva versátil y amable, seña de identidad del vino tinto español en el mundo. Lo que muchos todavía desconocen es su historia, originaria de Valdepeñas.





Los vinos de Valdepeñas maridan con todo tipo de gastronomía, dentro y fuera de casa

Muchas son las regiones vinícolas españolas donde la uva tempranillo es la principal característica de sus vinos tintos; tomando diferentes nombres como cencibel, tinta del país, tinta de Toro, etc. No hay duda de que es una uva excelente con personalidad, con intensidad aromática y de sabor afrutado, con estructura buena para la crianza en barrica, buena para elaborar vinos monovarietales y también para mezclar con otras variedades. A pesar de ser la uva española por excelencia hasta hace solo unos años se desconocía su origen concreto. No fue hasta 2006 cuando se constató gracias al estudio "Metodología para el análisis y conservación de la variedad genética de las cepas", realizado por cuatro científicos portugueses: Antero Martins y Elsa Gonçalves del Instituto Superior de Agronomía UTL de Lisboa, L.C. Carneiro y José E. Eiras- Dias, de la Estación Agronómica Nacional en las ciudades portuguesas de Oeiras y Dois Portos respectivamente. Tras la observación de datos obtenidos de 1999 a 2004 procedentes de las regiones de Alentejo, Douro, Rioja y Valdepeñas; el estudio concluyó que: "Valdepeñas es la región más rica en variabilidad genética y, en consecuencia, el lugar de origen de la variedad tempranillo".



Por eso, los vinos tintos de la Denominación de Origen Valdepeñas son singulares, propios de la personalidad de un terreno continental único para el desarrollo del viñedo resistente y de poca producción (sólo con un máximo de 7.500 kilos por hectárea), y una climatología que registra temperaturas extremas con más de 2.500 horas de sol al año. Desde sus grandes reservas, reservas y crianzas, acunados en barricas de roble, hasta los jóvenes frescos y aromáticos, los vinos de la Denominación de Origen Valdepeñas se exportan a más de 100 países y siguen cautivando el paladar de todos los gustos que buscan la excelencia del momento y el maridaje para todo tipo de gastronomía, dentro y fuera de casa.

Hace unas décadas los vinos de Valdepeñas eran los protagonistas en la hostelería de Madrid, aunque la calidad de los mismos ha mejorado mucho desde entonces. En los últimos años "los esfuerzos promocionales de las bodegas se han centrado en el canal de la alimentación; lo que no es ni bueno ni malo, simplemente es otro canal", declara Jesús Martín, presidente de la D. O. Valdepeñas.

En definitiva, la Denominación de Origen Valdepeñas quiere mejorar su posicionamiento entre los vinos de calidad. Por esto, también apuesta por la formación como un pilar básico de la difusión de la cultura del vino entre los consumidores y los profesionales del sector. ❋

Más información: www.vinosvaldepeñas.com

Entrevista a la Presidenta de la D.O. Bierzo: Misericordia Bello

"Los bierzos son una apuesta segura"



Han pasado más de seis años desde que accedió a la presidencia del Consejo Regulador de los Vinos del Bierzo, ¿cuál es el balance?
Con el apoyo de la Junta Directiva, que ha sido fundamental, hemos implementado una gestión profesional y hemos realizado un gran esfuerzo en promoción, que se ha traducido en un fuerte incremento de la notoriedad de marca, de las ventas y de las exportaciones. Evidentemente, esto no hubiera sido posible sin el respaldo de un producto magnífico.

Pero lo más llamativo, sin duda, ha sido la aprobación de un nuevo pliego de condiciones y un reglamento que han permitido, por primera vez en España, realizar una zonificación modélica...
Ha sido la coronación de cinco años de intenso trabajo. Recientemente salieron al mercado los primeros vinos elaborados con nuevas variedades y próximamente se podrán adquirir vinos bajo la denominación de unidades geográficas menores, me refiero a los primeros vinos de villa y paraje.
No trabajamos únicamente para el día a día, sino pensando en el futuro. Detestamos el cortoplacismo porque impide avanzar en la dirección correcta, solo sirve para marear la perdiz.

Han conseguido elevar la percepción de los vinos del Bierzo como productos de muy alta calidad ¿Cómo lo han conseguido?
Somos una denominación de origen pequeña pero con vinos de vanguardia. Estratégicamente, y pensando como decía a medio y largo plazo, nuestra hoja de ruta, en gestión, imagen y promoción, debe ser la que potencie la calidad. Las nuevas unidades geográficas menores han venido para reforzar esta apuesta.

"Somos una denominación de origen pequeña pero con vinos de vanguardia"

Y luego todo hay que explicarlo en los mercados. Con la pandemia, hemos dado un giro reforzando la promoción en medios de comunicación y apoyándonos en prescriptores. Creo que está funcionando bien gracias a que ya se había sembrado mucho en los años anteriores.

¿Cómo están afectando los cierres u horarios restringidos de la hostelería?
Es evidente que las restricciones a la hostelería están perjudicando no sólo la venta de vinos sino también a otros muchos productos agroalimentarios. La hostelería ha sido y seguirá siendo una gran aliada para la gastronomía y desde luego para nuestros vinos.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador en el futuro más inmediato o bien a medio o largo plazo?
Creemos en las nuevas tecnologías como herramientas ineludibles para incrementar las ventas, con o sin pandemia. Las bodegas del Bierzo están haciendo un esfuerzo en este sentido. La venta online es un camino que estamos reforzando y promocionando.

Finalmente, dé tres razones a nuestro lectores por las que regalar o poner en su mesa un vino del Bierzo estas Navidades.
Me basta con una: son magníficos y hay un amplio abanico de vinos para escoger con precios muy interesantes. Comprar bierzos es una apuesta segura. ❋

D.O. Rueda

El vino dorado, su secreto mejor guardado

La D.O. Rueda, es conocida por los vinos frescos y afrutados que produce la variedad autóctona de la zona: la verdejo. Pero Rueda, también tiene sus secretos: los dorados, los vinos con más historia de la denominación de origen, elaborados con las variedades verdejo y/o palomino fino.
Sin duda, unos vinos para sorprender a nuestros invitados estas Navidades.



Estos vinos de licor tienen una graduación mínima de 15 grados. Se obtienen a través de crianza oxidativa y deben permanecer en barrica de roble por lo menos los dos últimos años antes de su comercialización. A continuación, os dejamos tres dorados de la D.O. Rueda que os sorprenderán.

61 Dorado en Rama (Bodega Cuatro Rayas)
Un vino de producción limitada elaborado con las variedades palomino, procedente de una parcela centenaria con apenas una hectárea, y verdejo, también con una antigüedad de cien años.
Este vino se selecciona mediante la cata de más de 100 barricas, algunas con vinos de más de 60 años. Se elabora siguiendo el método de crianza y envejecimiento tradicional de la zona, semejante a los vinos generosos del sur de la Península. Es un vino con tonos dorados, con aromas tostados y de vainilla característicos de los vinos dorados de Rueda. Una característica diferenciadora del "61" en Rama, es que pasa directamente de la bota a la botella, es decir, ni se clarifica ni se filtra.

Carrasviñas Dorado (Bodegas Félix Lorenzo Cachazo)
Se elabora con las variedades blancas de verdejo y palomino fino, obteniéndose un vino base de 15 grados de alcohol. Posteriormente, se introduce el vino en envases de cristal de 16 litros de capacidad, llamados "damajuanas" permaneciendo a la intemperie, en el exterior de la bodega durante al menos 18 meses, facilitándose así su crianza oxidativa.
Antes de ser comercializado, permanece al menos dos años en envases de roble.
Este es el sistema de elaboración tradicional para obtener los vinos Dorados de Rueda. Carrasviñas Dorado, valorado con 92 puntos Parker, presenta un bonito color dorado, en boca es untuoso, con matices de frutos secos. Un vino potente, especiado y de gran complejidad.

De Alberto Dorado (Bodegas De Alberto)
Elaborado 100 % con uva verdejo siguiendo el método la elaboración tradicional del Dorado de Rueda. Se somete a crianza oxidativa en damajuanas expuestas al sol y posterior envejecimiento en botas de roble por el sistema de soleras, conservando la madre de más de 70 años.
Este método tradicional, ha sido mantenido por la familia Gutiérrez de forma ininterrumpida desde los años 40 y transmitido de generación en generación. Es de color oro viejo y tiene aromas de frutos secos ligeramente tostados, flores blancas y en boca es intenso y muy elegante con recuerdos de vainilla y pasas. ❋

Más información: www.dorueda.com

Cinco joyas de Bodega San Valero

Las mesas navideñas ya empiezan a vestirse en nuestra imaginación y Bodega San Valero ofrece sus vinos y cavas más especiales para que los encuentros familiares resulten inolvidables. Cinco productos forman parte de esta propuesta que encajan perfectamente con distintos momentos gastronómicos o gustos de los comensales.

Sin duda alguna, **8.0.1.** es el vino más especial de Bodega San Valero. Un clásico renovado que mantiene la esencia de siempre, su singular coupage de las tres variedades originales con las que se elabora desde 2004: Cabernet sauvignon, merlot y syrah.

Particular Garnacha Viñas Centenarias 2014 atesora el valor del paso del tiempo, de esas garnachas longevas que le otorgan elegancia y sobriedad. Una crianza con cuerpo y muy aromático, pero al mismo tiempo suave y equilibrado. Otra apuesta segura para aglutinar a su alrededor un emotivo encuentro navideño.



No menos singular es el vino **Particular Garnacha Blanca 2019**. Lo es, sin duda, su elaboración, desde el momento en que la vendimia se realiza al anochecer para que la uva entre en la bodega lo más fría posible y así conseguir extraer todos sus aromas.

Cava Particular Garnacha Blanc de Noir es el primero que se produce en Aragón siguiendo este método de elaboración. Una pequeña joya todavía por descubrir, un elegante cava blanco con aromas a frutas rojas propios de la uva tinta garnacha. Un vino de alta expresión para cualquier momento gastronómico.

Para los amantes de los cavas clásicos, **Cava Gran Ducay Brut Nature** nunca debe faltar. Ha renovado su imagen pero se sigue elaborando por el método tradicional de segunda fermentación en botella que mantiene su esencia artesanal y su producción limitada. Está elaborado con las tres variedades de uva tradicionales para los blancos –macabeo, xarel.lo y parellada–, que le confieren frescura y elegancia. ❋

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

Bru de Tardor y Rovellats Chardonnay



NOTA DE CATA

Nombre: Bru de Tardor
D.O.: Penedès
Variedad: 50 % merlot y 50% cabernet sauvignon
Características: Color rojo ciruela muy intenso. Aromas a frutas rojas con notas de tabaco y ceniza procedentes de la crianza en barrica de roble francés. En boca es gustoso, carnoso y con personalidad.
Maridaje: Carnes guisadas, cazuelas y todo tipo de setas, incluso colmenillas rellenas de foie. Postres de quesos curados o de chocolate amargo con cereza o naranja confitada.

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.❋

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

NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: Chardonnay
Características: Color dorado pálido. Delicado aroma a fruta madura y flores blancas. En boca es muy fresco y aterciopelado, con buen cuerpo, acidez equilibrada y gran amplitud.
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.



Abadal 5 Merlot

Vinculados al mundo del vino desde hace más de ocho siglos, la bodega Abadal está ubicada en Santa Maria d' Horta d' Avinyó, una localidad situada en el corazón del Bages, a poca distancia de Barcelona, en un entorno único que cautiva por su belleza y su singularidad. Abadal es una bodega familiar nacida de la vocación de elaborar vinos que expresen la singularidad de su paisaje: viñedos en terrazas rodeadas de bosque, variedades tradicionales únicas –picapoll y mandó como principales exponentes– y suelo de arcilla con fuerte presencia de piedra. En su apuesta por el territorio como camino de diferenciación e identidad, la bodega trabaja para afianzar la tradición vitícola del Bages con innovación y modernidad.
Para los visitantes, paisaje, historia, vino y gastronomía se fusionan en la propuesta enoturística de Abadal, entre la que destacan actividades como la Visita Gourmet, el Silencio entre Viñedos o la Ruta de las Barracas de Viña, entre otras. Para esta Navidad nos proponen su vino Abadal 5 Merlot. La complejidad de cinco tipos de merlot que crecen en cinco parcelas diferentes, aportando las características particulares de cada uno de estos viñedos. Doce meses de barrica redondean este vino que llega a la copa con cuerpo, alma y persistencia.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Pla de Bages
Variedad: Merlot
Características: Color rojo granate con ribete rubí. En nariz aparecen balsámicos, especias y cacao. En boca, grosellas y cerezas fundidas en una sublime complejidad del terreno.



MARIDAJE
Ideal con costillas de cordero, fricandó de ternera o tarta sacher.

BODEGAS ABADAL 08279 Santa Maria de Horta de Avinyó (Barcelona) · Información Enoturismo: +34 666 732 969 / visita@abadal.net · Reservas Enoturismo: www.abadal.net



Llicorella Pedro Ximénez

Se trata de un vino blanco seco elaborado por Cellers Unió en su bodega de Poboleda, en la Denominación de Origen Calificada Priorat. Si ya es poco habitual encontrarnos con vinos blancos en el Priorat, aún más inusual es encontrarnos con vinos elaborados con la uva pedro ximénez. En este caso se ha llevado a cabo una fermentación a baja temperatura en depósitos de forma ovoide, elaborados con un material micro poroso que permite una micro oxigenación controlada. Posteriormente, en estos mismos depósitos, se ha realizado una crianza sobre lías de 3 meses. Además, Llicorella es un vino de Vila. Esto significa que se ha elaborado exclusivamente con viñedos del municipio de Poboleda. El resultado es sorprendente: un vino blanco seco agradablemente complejo, con una verdadera explosión de aromas. Potente y sabroso en boca, Llicorella es un Priorat de pura cepa. Una propuesta diferente y muy personal que enamorará a todos los amantes del vino que quieran descubrir nuevos sabores. Además, viene avalado por la crítica: 91 puntos en la Guía Peñín y 9,68 puntos en la Guía de Vinos de Catalunya. Hay algo en este Llicorella blanco Pedro Ximénez que no deja indiferente.
La gamma Llicorella de Cellers Unió se completa con Llicorella Clàssic, un coupage de garnacha y cariñena, y Llicorella Vitis 60, un delicado coupage de cariñena y garnacha elaborado con viñedos de más de 60 años de parcelas seleccionadas. ❋

NOTA DE CATA

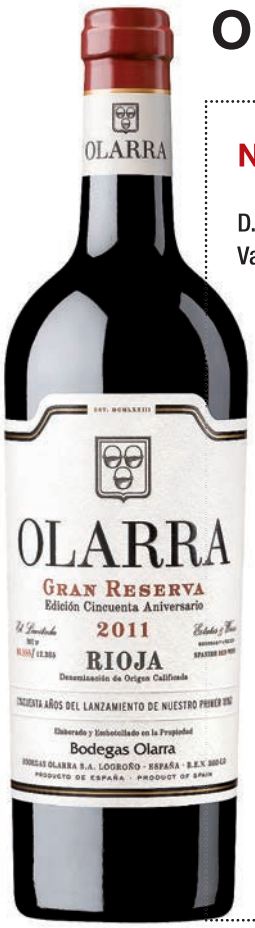
D.O.Ca.: Priorat
Variedad: Pedro ximénez
Características: Color dorado brillante con lágrima persistente. Nariz compleja de frutas blancas, acompañadas de delicadas notas florales. Graso en boca, con un paladar sedoso y cremoso, sabores de frutas tropicales y detalles balsámicos. Postgusto muy largo y afrutado.

MARIDAJE

Perfecto con marisco, pescado (al horno o en salsa), salmón ahumado, quesos cremosos y postres elaborados con frutos secos y pastelería.

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

Olarra Gran Reserva 2011



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo, mazuelo y garnacho
Características: Color rubí con tonos iodados. En nariz destaca la complejidad de los aromas formados durante su estancia en botella como balsámicos, especiados y ahumados. La entrada en boca es suave y sin aristas, con gran concentración de componentes sápidos que dotan de solidez al paladar medio. Largo tras ser tragado, se aprecian bien su estructura y viveza.



En Bodegas Olarra llevan 50 años manteniendo una misma pasión: la de elaborar grandes vinos siguiendo las tradiciones que han llevado a escribir la historia del vino de Rioja. Por ello, este año han querido homenajear a su origen con el relanzamiento de la marca "Olarra" a través de Olarra Gran Reserva 2011, para el que se han recuperado los procedimientos de elaboración de los años 70, época dorada de los vinos de esta tierra. Se trata de una edición limitada de 12.385 botellas en el que desde el viñedo hasta la crianza en bodega, se han seguido los pasos tradicionales. Por ejemplo, en su elaboración, los encubados se redujeron sensiblemente con el fin de primar la viveza del vino sobre la intensidad, la finura del paladar sobre su potencia, y la solidez sobre el peso en boca. En su crianza se han utilizado diferentes barricas consiguiendo evitar un excesivo peso de las notas de crianza sobre los aromas primarios y de fermentación.
Es un vino de corte clásico, de larga crianza, con una excelente acidez y mínima extracción, capaz de mejorar y potenciar todas sus cualidades durante décadas en botella. ¡Brindemos por la rebeldía y la libertad del Rioja de siempre! ✻

MARIDAJE

Asados, quesos curados, platos de caza y chocolates con alta pureza de cacao

GRUPO BODEGAS OLARRA
Avda. Mendavia, 30
26009 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 235 299
www.bodegasolarra.es

Venta del Puerto Nº12

En la localidad de La Font de la Figuera, en el corazón de la Toscana valenciana, se encuentra la Bodega La Viña, fundada en 1945, que este año celebra su 75 aniversario.
Hoy nos sugieren uno de sus vinos más emblemáticos: Venta del Puerto Nº12.
El lugar que da nombre a este vino excepcional es: La Venta del Puerto; y ya hace cinco siglos que existen referencias de esta edificación: "…y luego de subir un manto pedregoso encontramos una vieja casa o venta donde los viajeros se reponen, pagando en dinero, el buen vino que sirven. Allí está la salida del Reino de València y la entrada en el de Castilla…". Del libro 'Peregrinatio Histórica', de Claude de Bronseval (1532).



El vino Venta del Puerto Nº12 refleja la diversidad, complejidad y riqueza de su entorno. Está formado por un *coupage* de cuatro variedades que le otorgan estructura, fuerza y carácter. Premiado recientemente con medalla de oro en los concursos internacionales Mundus Vini y Asia Wine Trophy.✻

MARIDAJE

Acompaña perfectamente carnes rojas, quesos curados y guisos.



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah.
Características: Tras pasar 12 meses en barrica de roble americano seguido de un reposo en botella de 6 meses, se obtiene este vino de color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio. Aroma envolvente y complejo, destacando a copa parada notas de fruta negra madura (mora y grosellas), fruta en licor y notas dulzonas. A copa agitada se potencian los aromas de frutas negras y rojas reforzadas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, unidos a leves notas minerales. Sin duda estamos ante un vino complejo, muy frutal y con soporte adecuado de madera. En boca se presenta potente, de gran recorrido, con taninos potentes, dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y resalta la presencia de fruta madura.

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

Flor Mediterránea de Celler Ronadelles



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

La bodega Ronadelles, en la D.O. Montsant, nos sugiere para estas Navidades tres vinos –un blanco, un rosado y un tinto– que constituyen una gama llamada Flor Mediterránea. Unos vinos elaborados durante el confinamiento pensando en los restaurantes. Son aromáticos, mediterráneos, seductores y de una excelente relación calidad-precio.

Flor Mediterránea Tinto (D.O. Montsant): Elaborado con tempranillo, garnacha y cariñena, presenta un color guinda con reflejos violáceos. En nariz es muy franco, con predominancia de aromas florales como el pétalo de rosa o las violetas con notas de frutos rojos. El paso en boca es suave, sedoso y redondo. Se perciben notas florales y afrutados, junto con unos finos taninos.
Es ideal para beber a copas y maridar con tapas de quesos semicurados, embutidos y carnes a la brasa.

Flor Mediterránea Blanco (D.O.Terra Alta): Elaborado con garnacha blanca y macabeo, se caracteriza por su brillo y finura. Tiene una nariz muy expresiva y floral, que recuerda flores blancas como la del naranjo con notas de manzana y pera verdes. Redondo y fresco en boca. De tacto suave y equilibrado en paladar, con un recorrido de buena intensidad y final agradable, largo y sedoso.
Es ideal para beber a copas y maridar con pescados, mariscos, arroces y pastas suaves.

Flor Mediterránea Rosado (D.O. Montsant): Elaborado con garnacha tinta, destaca por su color guinda rosado brillante. En nariz es suave y agradable. Expresa aromas de frutos rojos muy vivos como la cereza, la fresa o la grosella. Untuoso, sedoso y fresco. De tacto suave y equilibrado, cremoso pero con una buena acidez que lo hace fresco.
Es perfecto para beber a copas y maridar con aperitivos y pastas suaves.❋

Rioja Vega Venta Jalón Reserva Especial 2014



MARIDAJE

Acompaña muy bien platos de carne roja aderezados con trufa

Venta Jalón es un vino de finca, un reserva de familia, una necesidad de reflejar la identidad del viñedo y una arriesgada apuesta por una variedad poco conocida, el graciano, pero Venta Jalón también es el nombre con el que bautizaron los antiguos lugareños al paraje sobre el que se asienta hoy en día Bodegas Rioja Vega, cuyos orígenes se remontan a 1882, mucho antes de la creación de la Denominación de Origen Rioja.
Venta Jalón es un vino de producción limitada y con entidad propia. La uvas con las que se elabora provienen de la finca 17 de Venta Jalón, plantada hace 20 años en suelo franco arcilloso con presencia de cantos rodados que favorecen vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos maduros. Este vino permaneció en barricas de roble americano y francés durante dos años, seguido de un reposo mínimo de 9 meses en botella.
En palabras de su creadora la enóloga de Rioja Vega Esperanza Elías "Venta Jalón es un vino para gente inquieta, amante de los sabores identitarios, que te vinculan con las sensaciones de un entorno particular".❋

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 75% graciano y 25% tempranillo
Características: Presencia imponente, capa alta aún con componente morado. Aromas profundos, predominan los varietales y del terruño del que procede. Son balsámicos y especiados. Entrada firme en boca, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.



RIOJA VEGA
Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92
31230 Viana (Navarra)
Tel.: 948 646 263
www.riojavega.com

Real Agrado



Esta especial bodega, perteneciente al Grupo El Gaitero, nos sugiere cuatro vinos ideales para sorprender a amigos y familia en estas fechas.

Canterabuey: Primer vino certificado como Viñedo Singular por la DOC Rioja. Está elaborado solo con uva garnacha procedente de un viñedo único, y ha permanecido 16 meses en barrica de roble americano y francés.

El mejor compañero para experimentar con nuevos sabores: Cocina oriental, especiada, ahumados y caza de pluma.

Rodiles 2007: Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2020. Hecho con uva graciano, muy escasa en la Rioja, su crianza en barrica es de 16 meses en roble nuevo americano y francés. Después, permanece afinándose en bodega un mínimo de 10 años. Sus matices se aprecian al máximo al acompañarlo de caza mayor, quesos de cabra viejos y quesos potentes y untuosos como el Cabrales.

La Lobera 2010: Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2020. En este vino se utilizan cuatro variedades de uva autóctonas de la Rioja: graciano, tempranillo, garnacha y mazuelo, en porporciones similares. Su crianza es en roble americano y francés durante 16 meses.

Su mejor maridaje son las carnes rojas y los pescados azules a la brasa, así como guisos tradicionales como la fabada y los callos.

Real Agrado Reserva 2012: Vino Tinto del Año en Finlandia. Elaborado con tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo, este vino pasa 18 meses en roble americano y francés y después permanecerá un mínimo de 18 meses en botellero. Armoniza a la perfección con platos de caza, estofados y quesos muy curados.

Pueden adquirirse en tiendas gourmet y especializadas y, si no lo encuentras, puedes también comprarlo en la tienda online de **www.realagrado.com**. ❋

Dominio de Tares Cepas Viejas

Dominio de Tares, una de las bodegas pioneras del Bierzo, celebra su 20 aniversario. Con esta vendimia conmemora la fecha en la que un grupo de amigos enamorados de su tierra pusieron en marcha un proyecto con la ilusión de descubrir al mundo las enormes posibilidades de las variedades autóctonas mencía y godello. La bodega apostó desde un primer momento por elaborar vinos que fueran una muestra veraz de la autenticidad del Bierzo.

Una bodega que ha contribuido al resurgir de los vinos bercianos y se ha convertido en pionera en la elaboración de vinos de guarda y larga crianza en El Bierzo. El nacimiento de Dominio de Tares sólo fue el paso oficial para demostrar la pasión por el vino y el anhelo en la recuperación de viñedos viejos para elaborar vinos diferentes a los que había en el mercado en ese momento.

Durante estos 20 años, el equipo de la bodega se mantiene fiel a la búsqueda de los mejores viñedos y a la actualización constante en la forma de elaborar para llegar a los nuevos consumidores.

El vino más emblemático de Dominio de Tares nació casi al mismo tiempo que la bodega. La salida al mercado de Cepas Viejas 2000 fue en cierta forma revolucionaria y con él la bodega llegó a un público diferente, un consumidor nuevo, más gourmet. Actualmente puede encontrarse en cualquier punto de la geografía española y en numerosos países.❋

NOTA DE CATA

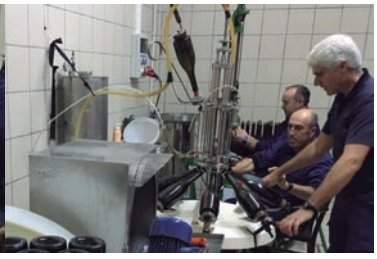
D.O.: Bierzo
Variedad: Mencía
Características: Tinto brillante de color rubí, intensa y compleja, con un marcado aroma de arándano, ciruela negra, hinojo y grafito. Paladar estructurado y de gran equilibrio, tanino sedoso y posgusto de fruta negra confitada.



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

Mantolán





En estas fechas navideñas desde Vinícola de Tomelloso nos proponen brindar con Mantolán, medalla de Oro en el Primer Concurso de Vinos Casino de Madrid 2020. De hecho, este espumoso patrocinó el año pasado las Campanadas de la localidad de Tomelloso.

Mantolán es el primer vino espumoso que se elaboró en Castilla-La Mancha a finales de los años 80. Originalmente se elaboraba únicamente con uvas macabeo y hoy en día es un *coupage* de macabeo y chardonnay; aportando la macabeo toda la frescura y aroma de esta uva típica de España y la chardonnay ese volumen y acidez que permite una evolución equilibrada durante sus 9 meses de crianza, como mínimo.

Es Mantolán un vino D.O. La Mancha *not-vintage* (sin añada), elaborado bajo el método tradicional; es Brut Nature, es decir, seco, ya que durante el proceso de degüelle se usa como licor de expedición el mismo vino para rellenar la botella durante el *dosaje*. ❋

MARIDAJE

Excepcionalmente idóneo para maridar con todo tipo de entrantes y aperitivos



NOTA DE CATA

D.O.: La Mancha
Variedad: Macabeo y chardonnay
Características: Color pálido acerado, con reflejos amarillentos. En la nariz se suceden los aromas florales propios de la variedad con aromas propios de la segunda fermentación y notas de crianza que recuerdan a la manzana verde y frutas tropicales, lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente. El carbónico unido a su acidez bien combinada con el alcohol le confiere una extraordinaria frescura.

VINÍCOLA DE TOMELLOSO
Ctra. Toledo-Albacete, km 130,8 · 13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel.: 926 513 004 · www.vinicolatomelloso.com

Unsi Terrazas Tinto

Recuperar el pasado para escribir el futuro. Eso es lo que piensan en Unsi, así que hace unos años decidieron recuperar los viñedos de garnacha abandonados por su dificultad de acceso en el entorno de San Martín de Unx. El objetivo: reivindicar una variedad de la zona para elaborar unos vinos únicos. Y es que en estos parajes, donde la vegetación de matorral (tomillo, romero, lavanda, enebro y carrasco) rodea a los viñedos, es donde la garnacha expresa todo su potencial. El resultado de esa recuperación de la garnacha de baja montaña es este vino que hoy nos sugieren: Unsi Terrazas Tinto en su formato de botella 750 ml y Magnum. Un vino cuyo nombre hace referencia a las uvas que proceden de una cuidada selección de terrazas de la zona, donde la disparidad de niveles, alturas y suelos se mezclan creando una sensación única que no deja indiferente a nadie. ❋

NOTA DE CATA

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





MARIDAJE

Comida mediterránea, verduras, pescados y carne asada o a la brasa.

PROYECTO UNSI S.L
Rúa de Alcalde Maillata
31390 Olite (Navarra)
Tel.: 963 938 500
unsi@unsiwines.com
(Anecoop Bodegas)

ESPUMOSOS
Brindar con **burbujas**



Heritage Madrid Hotel



StarClass Cruceros

Igual que cuando se sueltan globos hacia el cielo, una copa de espumoso –a través de las burbujas que ascienden desde el fondo a la superficie de la copa– nos ofrece cientos de posibilidades de pedir un deseo. Este año, más que nunca, necesitamos que se cumplan.

Según la Bullipedia "Los espumosos son vinos que contienen gas de dióxido de carbono (CO_2) disuelto en el líquido, lo que proporciona una agradable sensación de efervescencia durante su degustación. La cantidad de gas que pueden contener es variable, depende mucho del método de elaboración y tiene consecuencias evidentes en las características organolépticas del vino: Mousseaux (efervescencia vívida, a esta categoría pertenecen el champagne y el cava), pétillants (efervescencia ligera) y perlants (efervescencia muy ligera), éstos dos últimos tipos se conocen genéricamente como vinos de aguja.

Los vinos espumosos tienen, además de su efervescencia, una leevada acidez. Son generalmente blancos, a veces rosados, y más raramente tintos. Su contenido en azúcar residual es muy variable; de hecho, es una parámetro utilizado frecuentemente para describirlos".

A continuación pasaremos a describir los espumosos más burbujeantes (mousseaux) con los que brindar estas Navidades.

Champagne

El champagne está considerado el primer vino espumoso del mundo y es el símbolo francés por excelencia. Los vinos de Champagne se producen, cosechan y elaboran completamente en el área delimitada de Champagne en Francia. La uva que sirve para la elaboración de los vinos de Champagne tiene características únicas en el mundo provenientes de una situación geográfica específica, de un suelo específico y de un clima específico: suelo calizo formado por sedimentos marinos y temperaturas extremas con una media anual de unos 11-12°C.

Los vinos son elaborados por fermentación natural en botella según una reglamentación específica (por ejemplo, conservación en botella durante quince meses mínimo antes de la expedición) que regula todas las fases de la producción y que constituye el pliego de condiciones de la denominación Champagne.

El champagne se elabora con tres variedades reinas que monopolizan la producción: pinot noir (38%), que da estructura e intensidad, chardonnay (30%), que aporta finura por su delicadeza y meunier (31%), dulce y afrutada, que permite el perfecto diálogo entre las dos anteriores.

Aunque se asocia su consumo a las fiestas y celebraciones, cualquier momento es bueno para disfrutar de una copa de champagne, como hacía Coco Chanel, quien afirmaba: "Yo solo tomo champagne en dos ocasiones, cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy". Napoleón, por su parte, solía decir del espumoso francés: "En la victoria te lo mereces y en la derrota lo necesitas".



Cava

Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía Española hasta el pasado mes de septiembre, en el prólogo del libro Los secretos de la cocina del cava, lo define así: "Es el rey de los espumosos españoles, elaborado según el método tradicional, en el que se impone que la segunda fermentación del vino tenga como escenario la propia botella. Las primeras botellas de este vino espumoso catalán comenzaron a obtenerse ya en la segunda mitad del siglo XIX. Se inició entonces un gran éxito enológico basado probablemente en la selección de tres de las variedades blancas que en esa época se cultivaban en los valles del Anoia, y que se encuentran en la base de los principales cavas: la macabeo, la parellada y la xarel·lo. Estas tres uvas forman la trilogía sagrada del cava, a la que después se añadieron otras cepas (hoy en algunos figuran también la chardonnay, la malvasía, la monastrell, la trepat y hasta la pinot noir)" y añade "A veces nos olvidamos de que el cava no es uno sino muchos, uno para cada ocasión, y ahí radica su impresionante fuerza gastronómica. Una bebida capaz de armonizar con cualquier escenario y, sin lugar a dudas, con todas las cocinas del planeta. Tan versátil, adaptable y compleja que, paso a paso, va desestacionalizándose y extendiendo su consumo mucho más allá de su tradicional éxito navideño. Para disfrutarlo, basta con conocerlo. Dicen los cavistas que el buen cava es aquel que al descorcharse hace un ruido seco, sordo y no muy fuerte, no derrama la espuma y la mantiene durante todo el tiempo en la copa. Dicen también que las burbujas deben ser pequeñas y formar una hilera fina que ascienda veloz hasta la superficie. Si un cava satisface ambas condiciones, su calidad estará prácticamente asegurada, pero hay que saber algo más para disfrutar en la mesa de una experiencia completa. Habrá que saber que, teniendo en cuenta el tiempo de crianza y según la denominación más o menos oficial, podemos distinguir

Curiosidades del brindis

La palabra brindis tiene su origen en el idioma alemán, viene de la exclamación *Ich bring´s Dir*, cuya traducción es "yo te ofrezco". Los griegos ya brindaban en sus banquetes, con extraños –o con posibles enemigos- considerándolo como una muestra de confianza que demostraban bebiendo todos lo mismo y a la vez.

Por otro lado, en tiempos de los romanos –especialistas en venenos– el rey y el invitado chocaban sus copas fuertemente para hacer que el líquido salpicara y se mezclara a la vista de todos. Si estaba envenenado, los dos morirían.

Hoy en día, este gesto se sigue usando en casi todas las culturas, sobre todo en fechas especiales como en Navidad. Aunque las copas no se chocan tan fuerte como entonces, y en algunos países brindan levantando sólo la copa. Recuerda tener siempre contacto visual, ya que dicen que puede traer mala suerte si no se hace.



Hotel Tapa Tour 2020

D.O. Cava



entre cava tradicional, cava reserva, cava gran reserva y Cava de Paraje Calificado, y que, en función de los azúcares añadidos por litro, tenemos brut nature, extrabrut, brut, extraseco, seco, semiseco y dulce —la adición de azúcar va desde los 0 gramos por litro en el brut nature hasta los 50 gramos por litro del dulce—. Y, también, que las posibles armonías para cada tipo de comida han de definirse en función de las siguientes variables básicas: acidez, dulzor, estructura y efervescencia. No hay placer gastronómico con el que no armonice el cava: un tradicional brut es perfecto en aperitivos, ensaladas o mariscos cocidos; un dulce o un semiseco dan un toque magnífico a postres, pastelería o chocolates, y un reserva brut y un brut nature, a aperitivos complejos, patés, pescados o carnes blancas, mientras que un paraje calificado es ideal para platos muy elaborados y complejos, y un rosado con más crianza para arroces y carnes blancas. Y estos son solo algunos ejemplos".



©EightyFiveStories

Destacar que con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38. 000 hectáreas de viña y a más de 6.800 viticultores. Sus 370 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.

D.O. Cava



Los espumosos maridan bien con casi todo debido a que la acidez natural que poseen refresca el paladar

Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad pertenecen a la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la DO. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen el producto que se caracteriza por 3 puntos principalmente: los espumosos deben ser 100% ecológicos, 100% reserva y 100% Penedès (pertenecer a la D.O. Penedès). Deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.

Este escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial. Destacar que se trata de un producto con identidad definida, donde su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra.

Los elaboradores de Clàssic Penedès son: Albet i Noya, Aymar, Bonans, Celler Can Morral del Molí, Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Cellers AT Roca, Colet, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Mas dels Clavers Can Gallego, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Corpinnat

Corpinnat es una Marca Colectiva de la Unión Europea abierta e innovadora, nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, la histórica región situada al sur de Barcelona, a partir de uva 100% ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad.

La palabra está compuesta por dos conceptos: Cor (corazón), la cuna donde empezaron a later los primeros espumosos de España, hace más de 130 años; y Pinnat, que proviene de la raíz etimológica Pinnae, que se refiere al origen del topónimo Penedès, documentado ya en el s. X como Penetense. Este adjetivo latino deriva de pinna, que significa peña o roca y que, aplicado al Penedès equivale a un territorio rocoso.

Todos los vinos espumosos que se comercialicen en el mercado con este distintivo de excelencia contienen la marca Corpinnat en un punto central de su etiqueta frontal para que los consumidores los puedan identificar fácilmente.

Corpinnat pretende potenciar la excelencia de los vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès con uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo. Cosechas manuales de uva ecológica certificada, basadas en variedades históricas del Penedès, avanzando un paso más a favor de la sostenibilidad del territorio y el paisaje con un profundo respeto por las variedades autóctonas. Los vinos espumosos Corpinnat se elaboran con uvas vinificadas íntegramente en la propiedad para poner en valor el oficio del elaborador, y garantizar el estilo y la calidad desde el origen. El clima, la tierra y las variedades tradicionales del territorio Corpinnat dan a estos vinos espumosos una capacidad de crianza en botella que siempre será superior a los 18 meses. Igualmente, la elaboración de un espumoso que supere los 30 meses, y otro que supere los 60 meses de envejecimiento en la cava, es la prueba del compromiso de las bodegas Corpinnat con las largas crianzas.

El compromiso de las bodegas Corpinnat con la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto a la dignificación del viticultor, conlleva el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, a un precio mínimo garantizado.

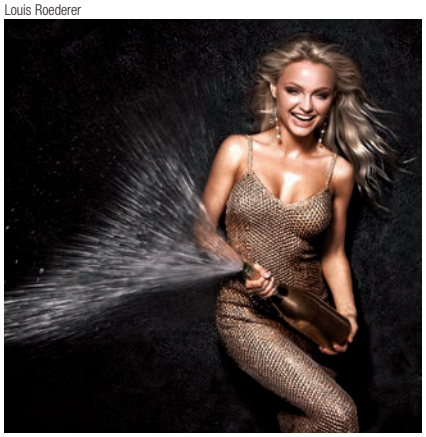
Actualmente integran Corpinnat diez bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí y Descregut.*



Garra Bar Madrid

El decálogo perfecto para el servicio y disfrute de un vino espumoso

Louis Roederer



1 El descorche: Descorchar la botella es el secreto para el éxito, se recomienda que se haga de manera silenciosa, después de todo el signo de la verdadera clase es la elegancia y discreción. El primer paso es inclinar suavemente la botella boca abajo para crear una temperatura absolutamente uniforme. A continuación, tomar la botella con una mano sosteniéndola siempre por el cuerpo y no por el cuello y retirar la cobertura. Aflojar la jaula de alambre, liberar el corcho y se producirá el esperado 'pop'.

2 Temperatura ideal: Entre 8 y 10ºC. Una temperatura demasiado fría reduce la efervescencia, altera los aromas e incluso adormece las papilas gustativas. Por otro lado, una temperatura demasiado elevada crea un exceso de espuma, dificultando el descorche y enmascarando sus aromas.

3 La copa perfecta: Pueden utilizarse copas para vino blanco si no se dispone de copas en forma de tulipán o flauta. Se trata de que la copa concentre los sabores y deje suficiente espacio para permitir una completa efervescencia de la bebida que es uno de los elementos clave.

4 El servicio: La clave es servir el vino espumoso en dos fases para potenciar el carbónico y así generar más chisporroteantes burbujas. El truco consiste en verter una cantidad inicial de champagne inclinando lentamente la copa (el flujo a lo largo de la pared promoverá la formación de burbujas), después espera un poco para permitir que la espuma se asiente y vierte una segunda vez para llenar dos tercios de la copa.

Lo ideal sería llenar la copa a 10cl, lo que podría ser aproximadamente un cuarto del contenido. De esa manera se mantiene frío y se puede rellenar más a menudo.

5 Conservación: A menos que se vaya a abrir en menos dos o tres días lo mejor es que guardes la botella en un lugar fresco y con poca luz. No es aconsejable guardarla en la nevera durante semanas porque no hay mucha humedad en el frigorífico y el corcho se nos secará. A medida que el corcho se seca, el sellado de la botella disminuye y el vino se irá oxidando, lo que cambiará sus aromas. Y nunca jamás debe enfriarse en el congelador. Una vez abierta la botella, debe cerrarse con un tapón adecuado y mantenerla en frío.

6 El maridaje perfecto: Poco a poco va decayendo el mito de que los vino espumosos deben acompañarse con platos elegantes cuando realmente la mejor manera de marinarlos es como más te guste ya que más que maridaje, deberíamos denominarlo armonía entre parte sólida y líquida. Este tipo de vinos van bien con casi todo debido a que la acidez natural que poseen permite refrescar el paladar, limpiarnos la boca. Su complejidad les permite defenderse con prácticamente cualquier plato, ya sea carne o pescado. Además, no son nada invasivos, por lo que no se superponen a ninguno de sus acompañantes.

NUEVO CAVA
PRIDE

Un cava, recientemente sacado al mercado, fiel reflejo de la filosofía de CANALS & MUNNÉ, calidad, tradición y modernidad que proporciona a sus cavas y vinos un sello muy característico que los diferencia y caracteriza.



El NUEVO CAVA PRIDE, un Brut Gran Reserva cosecha 2015, es para disfrutarlo con quien realmente se desee, sin importar sexo. Desea a quien quieras. Ama la diversidad. Respétate a ti mismo. Bébete la vida. Nuestra gratitud al colectivo LGTBI por hacernos más libres.

UN CAVA QUE DESTACA POR SU ELEVADA INTENSIDAD, POTENTE y VIBRANTE, SABROSO Y ELEGANTE. UN CAVA MUY GASTRONÓMICO

¡! DISFRUTA DE ESTE CAVA A CUALQUIER HORA DEL DÍA, TODOS LOS DÍAS DEL AÑO O EN CUALQUIER FIESTA Y CELEBRACIÓN ¡!

CM
Canals & Munné
1915
• Más que una bodega •

www.canalsimunne.com

Rosados de Montesquius

La mejor armonía para la mesa de Navidad

Vinagres, encurtidos, salazones, ahumados, ibéricos… abundan en nuestras mesas navideñas como entrantes y aperitivos antes de los platos principales. Pero… ¿sabemos con qué bebida acompañarlos?. El cava rosado es quizás el menos conocido pero el más versátil de nuestros vinos, perfecto para maridar con las variadas elaboraciones que disfrutamos en Navidad.

Los rosados se crecen con las salsas que llevan tomate, equilibrándolas, con el salmón ahumado, también con los arroces y pastas, o con las verduras a la plancha, los embutidos de calidad, los foies con frutos rojos, hamburguesas, pescados grasos, aves salvajes, cocinas étnicas, salsas picantes… Incluso son la mejor opción para una postcena, terminando la botella como sobremesa con chocolate y frutos rojos, o con pimienta rosa. Hay mil estilos de comida donde el rosado encaja de maravilla.
Esto lo saben muy bien en Montesquius, una bodega experta en cava que presenta tres estilos de cava rosado muy diferenciados entre ellos, para elegir según la ocasión gastronómica que se organice, sobre todo en estas navidades.





EL CAMPEÓN: Montesquius 1918 Rosado Gran Reserva 2009 Brut Nature. Es un cava maduro con una inusual crianza de 11 años. Un supercampeón de los espumosos rosados Barcelona Wine Week 2020. Como la bodega realiza sus degüelles bajo pedido, siempre hay que mirar la contraetiqueta donde se refleja el mes /año para conocer el tiempo exacto para consumirlo.
Con producción limitada de 6.280 botellas, son muy pocos los cavas rosados que tienen esta complejidad, equilibrio y persistencia, sabrosura e intensidad. Es muy importante servirlo en copa amplia para que se exprese y no muy frío.
A este por complejidad le gustan las conservas potentes como los mejillones fritos en escabeche, vieiras con tomate, pato laqueado, aves salvajes, pularda, pichón… lo aguanta todo.

EL ANFITRIÓN: Montesquius Rosé Doré Gran Reserva 2015 Brut Nature. Es un rosado vinificado en blanco. Su estilo es elegante, afrancesado, posiblemente el mejor cava rosado de España en su categoría. Un cava sublime y exclusivo lanzado en conmemoración de su centenario de sólo 1.980 botellas. Maravilloso color rosa coralino dorado tan sutil, que nadie identifica con cava rosado a simple vista. Es la maestría del equilibrio entre dos grandes variedades la pinot noir (87%) y la chardonnay. Delicado, cremoso, de elegante burbuja y muy sutil. Perfecto para comienzo con embutidos de calidad, steak tartar y navajas, almejas, ostras, zamburiñas... Su estructura aguanta todo. El único problema que tiene es que siempre necesitarás más de una botella.

COMO TENER UN TRAJE DE CHAQUETA NEGRO: Montesquius Gran Reserva Rose 2016 Extra Brut. Con 4 años y de monastrell mayoritariamente con pinot noir y trepat (fermentada esta última en tinajas de barro), su color es cereza pálido con rosario fino. Su nariz es más almibarada, aroma de frutas y flores rojas, especias rosas y miel. En boca se siente una burbuja cremosa; equilibrada acidez, sápido y mineral, con postgusto largo y persistente. Sorprendente, vibrante, fresco e intenso. Funciona espléndidamente solo de copeo para aperitivo o vermut y en "momentos chic" a media tarde en una cubitera.❋

Disponibles para compra online en: www.natureloverswines.com

Singular

El nuevo cava gastronómico 100% xarel·lo de Juvé & Camps



Juvé & Camps presenta Singular, un nuevo cava elaborado con la variedad reina del Penedès, la xarel·lo. Este sofisticado Gran Reserva Brut Nature proviene de un viñedo ecológico, siguiendo la línea sostenible de la bodega, y muestra la singularidad y el potencial de la xarel·lo para las largas crianzas.

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Xarel·lo
Características: De color amarillo pálido y con una efervescencia continuada con pequeñas y efímeras burbujas que generan una preciosa corona estable, Singular tiene en nariz un aroma intenso a frutas blancas y de hinojo, algo muy característico de la xarel·lo. Además, las notas de brioche se perciben como reflejo de la larga crianza a la que se somete. Por su parte, en boca muestra una gran y deliciosa cremosidad. Su carbónico, perfectamente integrado, acaricia el paladar y potencia su espléndida textura.



Con esta nueva incorporación a la familia, Juvé & Camps afianza su apuesta por los cavas monovarietales de largas crianzas, que resaltan todos los valores, aromas y sabores de sus variedades y son capaces de sorprender cada año, ya que, en función de las condiciones climáticas, varían en cada cosecha. De esta forma, Singular se une a la gama de cavas monovarietales altamente gastronómicos de la bodega como son Milesimé, Milesimé Rosé y Blanc de Noirs.

Procedente de las fincas de Espiells y Can Rius, Singular nace en viñedos de suelo franco-arcillosocalcáreo y se somete a una media de crianza de 36 meses.

Toni Cantos, enólogo de la bodega, lo define así: "Singular es un cava nacido para reinar en la mesa" y añade: "Como su propio nombre indica, es una expresión singular de lo que la xarel·lo puede ofrecer en las largas crianzas, tan propias de Juvé & Camps. Su incorporación completa el trío de monovarietales de xarel·lo de Juvé & Camps, compuesto también el reserva Essential y en el Cava de Paraje Calificado La Capella". Largo y persistente, con un final aromático único, Singular armoniza a la perfección con marmitakos, zarzuelas de pescado y marisco, guisos de ave, estofados, arroces y platos vegetarianos.

Con su nacimiento, Singular se une a la familia de cavas de Juvé & Camps: La Capella (Cava de Paraje Calificado), La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Essential y el emblemático Reserva de la Familia. Reconocidos todos ellos a nivel internacional como un reflejo de la tierra en la que nacen todos ellos y la esmerada dedicación a la región por parte de todo el equipo de Juvé & Camps. Una experiencia embotellada y lista para disfrutar desde el viñedo hasta la mesa. ❋

Más información:
www.juveycamps.com

/JuveyCamps @JuveyCamps @JuveyCamps

Gran Reserva Col·lecció Extra brut 2015

La joya de Rovellats

En Rovellats les gusta pensar que sus cavas pueden ser testigo de los momentos bonitos de sus clientes. De entre todos sus cavas para esta Navidad no sugieren éste, ya que se trata de una pequeña joya que lleva al cuello una reproducción de los carteles originales de la época modernista (1920–1930).



Rovellats es un proyecto familiar ya en su tercera generación. La familia Cardona ha ido transmitiendo a lo largo de los años el secreto de la elaboración de sus grandes vinos y el amor a su tierra, elaborando vinos y cavas a partir de la uva que vendimian en sus propias tierras. Mantienen intacta su visión acerca de la realidad de un producto del que merece ver preservada su identidad y su personalidad. Siempre han optado por una producción limitada, para respetar la esencia de la tierra y plasmarla en unos cavas capaces de transmitir emociones a quienes lo beben.

Las variedades tradicionales macabeo, xarel·lo y parellada, junto con la antigüedad de los viñedos justifican la permanente calidad del producto. Esta tradición y la visión de futuro, han convertido a Rovellats en una gran empresa. El cava que proponen en esta ocasión es un gran reserva con una crianza mínima de 48 meses que ha sido merecedor de numerosas medallas y excelentes puntuaciones en las guías vinícolas de referencia. Por rejmplo, este año recibió una Medalla de Bronce en International Wine & Spirit Competition, una de Plata en 50 Great Sparkling Wines of the World, y una de Oro otorgada por Gilbert & Gaillard. ✻

Más información:
www.cavasrovellats.com



NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: 40% xarel·lo, 20% chardonnay y 40% parellada
Características: Color Dorado pálido, con matices turquesa. Espuma muy fina y persistente, con pequeñas perlas que ascienden continuamente, formando un perfecto rosario que culmina con una buena formación de cremosa espuma en el contorno. Durante su dilatada crianza en botella, ha adquirido notas de torrefacción, que se aprecian al principio y que evolucionan hacia notas afrutadas que recuerdan al melocotón de viña. Su complejidad y buen equilibrio, se dejan notar en su paso por el paladar. Suave, amable, cremoso, son sensaciones que describen su elegancia y plenitud. Se adivinan notas de frutas confitadas y un fresco matiz de maracuyá. El post-gusto es muy largo y elegante, predominando las notas torrefactas y un discretísimo toque especiado.
Puede acompañar perfectamente una comida de principio a fin.

Marrugat Brut Nature Millésime

Brindis con un cava de premio

Desde Bodegas Pinord nos sugieren brindar con las burbujas de este cava que en 2017 se convirtió en el mejor del año. Una apuesta segura con el que no fallaremos.





Bodegas Pinord, con más de 150 años de tradición vitivinícola en el Penedès, elabora sus vinos y cavas con los métodos tradicionales y artesanales de sus antepasados, junto con la tecnología más puntera.

La bodega, que se erigió en su actual ubicación, junto a la estación de ferrocarril de Vilafranca del Penedès, muy pronto destacó por la gran calidad de sus graneles, que expedía a media España y, contaba incluso con una tubería propia que cruzaba bajo las vías para permitir el llenado de cubas en los trenes. En los alrededores de dicha localidad se encuentran los viñedos de los antepasados de los actuales propietarios, los cuales se han ido incrementado con el transcurso del tiempo.

Poco a poco y, a partir de 1942, los primeros vinos empezaron a ganar nombre y prestigio, y año tras año y, generación tras generación, los viñedos familiares fueron creciendo; las variedades autóctonas han evolucionado sensiblemente y, el nombre de la familia se ha ligado al vino del Penedès de una forma inseparable.

Generación tras generación, la filosofía de esta familia se resume en: tradición, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino. El Cava Marrugat Brut Nature Millésime es una gran ejemplo del trabajo de esta bodega. En su añada 2011 consiguió el máximo galardón de la 48ª edición del prestigioso concurso international Wine & Spirit competition 2017, en la que participaban las principales casas dentro de la categoría de la D.O. Cava. Elaborado con la tríada clásica del cava –macabeo, xarel·lo y parellada–, y sometido a 48 meses de crianza, este brut nature sorprende a quien lo prueba.✻

Más información: www.pinord.es

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Macabeo, parellada y xarel·lo
Características: Color amarillo paja brillante. Con desprendimiento constante de finas burbujas que forman corona en la superficie de la copa. Aroma propio de la segunda fermentación en botella y de evolución en cava. Muy fino y fresco. Aroma de crianza que le confiere mucha personalidad. En boca conserva aún gustos varietales, mezclados con los de crianza, haciendo un equilibrio perfecto. Es fino al paladar con una cierta acidez que lo rejuvenece, formando así un conjunto muy armónico. Su persistencia en boca es bastante larga. Ideal para maridar con arroces mixtos, capón y pularda, codorniz y perdiz, conejo y liebre, embutidos curados, entrecot, chuletón y solomillo, frutos secos, jamón curado, marisco con salsa, pato, pescados con salsa, pollo asado al horno y pollo en salsa.





Bodega Gran Ducay ha renovado sus cavas para ofrecer una imagen más actual, llegar a un mayor número de consumidores e introducir este espumoso en sus hábitos de consumo. Además, presenta el Cava Gran Ducay Brut Nature Gran Reserva.

Cavas Gran Ducay

Nueva imagen y nueva referencia



Aunque han actualizado su imagen, sus cuatro presentaciones Brut Nature –blanco, rosado, reserva y gran reserva– apenas han cambiado en el fondo, ya que se siguen elaborando mediante el método tradicional de segunda fermentación en botella que mantiene su esencia artesanal y su producción limitada.

Por otro lado, el último en llegar a la gama de cavas de la bodega ha sido el Cava Gran Ducay Brut Nature Gran Reserva, que ha pasado 30 meses en botella, antes del degüelle, en las silenciosas cavas subterráneas de la bodega. Este detalle acentúa su condición de cava de alta expresión y calidad.

De esta forma se une a los tres que ya se elaboraban y que desde hace tiempo son una referencia entre los cavas aragoneses. El cava Gran Ducay Brut Nature está elaborado con las tres variedades de uva tradicionales para los blancos –macabeo, xarel.lo y parellada–, que le confieren frescura y elegancia. Posee una fina burbuja y equilibrio en el paladar.

La variedad garnacha es la que se ha empleado para el Gran Ducay Rosado buscando un espumoso de gran elegancia. La producción de este rosado, sorprendentemente afrutado, se limita a 7.500 botellas, así que la exclusividad es una de sus señas de identidad.

Por último, el Gran Ducay Brut Nature Reserva combina los sabores aportados por las tres uvas tradicionales de los cavas blancos con los aromas procedentes de las levaduras. Su crianza de 15 meses ofrece como resultado un cava elegante y complejo.

La puesta de largo de la renovada imagen de los Cavas Gran Ducay tuvo lugar en la inauguración de la Torre Outlet de Zaragoza, como patrocinador principal de este evento. Durante el acto, todos los invitados y clientes que asistieron tuvieron la oportunidad de brindar con ellos. ❋

Más información: www.sanvalero.com

Tantum Ergo
Los cavas de Hispano Suizas

En Bodegas Hispano Suizas han conseguido que hablar de cavas de calidad lleve, inexorablemente, a citar su póker ganador de los Tantum Ergo entre los más innovadores de la D.O. Cava.



Desde Valencia y para el mundo", esa sería una de sus razones de ser desde el principio, rompiendo prejuicios tanto en la selección de variedades de uva como en la cuidada elaboración, algo que ha hecho grandes sus cuatro etiquetas en el mercado.

Tantum Ergo Rosé: Es un D.O. Cava de pinot noir brut nature, como todos los de la bodega, acaba de recibir en los premios nacionales Verema.com el premio al mejor cava de España, y en este mismo año 2020 también la mejor puntuación de los cavas rosados de España en la guía de la Semana Vitivinícola, con 98 puntos, siendo además el mejor vino del año elaborado con pinot noir, es decir, un doble premio.

Este cava lleva dando muchas alegrías a la bodega, porque rara es la añada que no logra convertirse en el mejor rosado en alguna guía… o en cinco, las de referencia obligada en nuestro país, como en la añada que está ahora mismo en el mercado: SEVI, Peñín, Sin Mala Uva, ABC o El País.

Junto con el rosado están los blancos, que son tres, todo con el común denominador del coupage de chardonnay a dos tercios, y pinot el tercio resultante. Se trata de blanc de noirs, al elaborarse con una uva tinta, una clara baza de innovación.

Tantum Ergo Chardonnay Pinot: Es el hermano del pinot, con quien comparte tiempo de crianza, 22 meses en rima y, casi todos los años, puntuaciones, con la diferencia de que este lo hace en un mercado más reñido como es el de los cavas blancos. En cualquier caso, logra puntuaciones como los recientes 97 puntos de la SEVI o los 94 de ABC, 93 de la guía Peñín, etc.

Tantum Ergo Vintage: También brut nature de ambas variedades, fermentado en barricas nuevas de roble americano de 400 litros, pero que pasa más tiempo en bodega, nada menos que 44 meses en rima esperando el degüelle manual para este gran reserva. Únicamente sale al mercado cuando la cosecha es excepcional, de ahí su sobrenombre de Vintage. En la actualidad está en el mercado el de 2016.

Tantum Ergo Exclusive: Perfecto para los que quieren algo totalmente fuera de lo habitual. En formato magnum y en edición limitada, está en el mercado ahora mismo la segunda cosecha, la de 2008.

Un cava de 120 meses de crianza en rima, todo un espectáculo y un riesgo porque cada uno de esos diez años supone un salto en el vacío en la evolución del cava. Sin duda un producto exclusivo para los amantes de los grandes cavas que acaba de lograr 97 puntos en la Guía SEVI 2020. Es un 55% chardonnay y 45% pinot, también blanc de noirs, pero con mayor aporte de uva tinta que sus "hermanos" para lograr mejor redondez y complejidad en este larguísimo paso por la rima.

En definitiva, un póker de cavas en los que coinciden la crítica y el público año tras año. Lejos de estrellas fulgurantes y pasajeras, los cavas de Hispano son un valor seguro en la mesa.✻

Más información:
www.bodegashipanosuizas.com

Reyes de Aragón Gran Reserva

La joya de la Corona de Aragón

Cuando en 1867 la familia Langa empezó su andadura en el mundo del vino, no sabía que 150 años después, se convertiría en el principal productor de cava en Aragón. El que hoy nos presentan está destinado a posicionarse como un referente en el paisaje de los espumosos que se producen en todo el mundo.





Los inicios fueron duros y difíciles pero gracias al tesón y al esfuerzo, año tras año fueron conquistando nuevos paladares y nuevos países donde exportar sus cavas.

Bodegas Langa lleva el cava aragonés a más de 30 países

La primera marca comercializada con la palabra cava fue baja la marca J.Langa, en honor a D. Juan Langa, fundador de Bodegas Langa.

Pero poco a poco la familia de cavas se fue ampliando y en los años 90 se creó la marca cava *Reyes de Aragón Gran Reserva,* toda una declaración de intenciones donde se demostraba el amor a la tierra que los vio nacer.

Se quería hacer una cava de referencia en Aragón que no tuviera nada que envidiar a los mejores cavas que se estaban produciendo en esos momentos en España y funcionó. Tanto fue así, que le siguió el cava *Reyes de Aragón Reserva* y posteriormente Imperial, hasta que se decidió que lo mejor para potenciar el nombre de la marca era que todos los cavas fueran elaborados bajo el mismo nombre.

Hoy Bodegas Langa, que fue nombrada *Mejor Bodega de Aragón 2019*, está presente en más de 30 países llegando con sus cavas a todos los continentes y han desarrollado toda una gama de cavas para todos los gustos y momentos.

La bodega está dirigida por la quinta generación de la saga, Juan y César Langa González, que han sabido ser fieles a la tradición heredada pero, al mismo tiempo, han incorporado los avances necesarios para adaptarse a las nuevas modalidades y exigencias de cada mercado.

La elaboración del vino base del cava *Reyes de Aragón Gran Reserva* se ha realizado buscando la máxima frutosidad, frescura y acidez para producir un vino longevo en segunda fermentación y no usando levaduras comerciales para ello. Como novedad en este cava, una parte del mismo fue envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses, para incorporarlo posteriormente al vino base. La rima y posterior maduración durante más de 40 meses se ha realizado a una temperatura constante de 15ºC. ❋

Más información: www.bodegas-langa.com

NOTA DE CATA

Variedad: 80% chardonnay y 20% macabeo

Características: Brillante color amarillo oro pálido. Finísima espuma, que asciende lentamente para formar una corona. Aroma fresco de gran complejidad, con notas de repostería procedentes de la crianza de 40 meses, con unas ligeras notas de fruta fresca del vino base. Fresco y suave, con burbuja muy fina que se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco.

Brut 21

El espumoso ecológico de Albet i Noya Brut 21 fue ideado para celebrar el paso al nuevo milenio –en el año 1999– y ahora ha celebrado 21 años con un gran reconocimiento, un premio Vinari de Oro al Mejor Espumoso Reserva de Catalunya 2020.
Tras la creación el Brut 21, la bodega ideó también el Brut 21 Barrica, elaborado con chardonnay y pinot noir, fermentado en barrica de roble francés y con más de 40 meses de crianza en botella.

Es el Mejor Espumoso Reserva de Catalunya 2020



NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: 57% chardonnay y 43% parellada
Características: Color amarillo pálido con burbuja fina y persistente. En nariz, encontramos frutas blancas maduras, matices florales y una pequeña aportación de levaduras, frutos secos y bollería. En boca destaca su fresca acidez junto con una cremosidad muy persistente en boca y un postgusto de manzana asada. Combina muy bien en aperitivos, mariscos y carnes blancas a la vez que es un gran aliado de los turrones y dulces clásicos de Navidad.



Desde 2013, Albet i Noya elabora sus vinos espumosos con el sello de la D.O. Penedès, garantizando así una procedencia de la uva 100% ecológica y del Penedès, una crianza mínima de 15 meses y la inclusión de la fecha del degüelle en la etiqueta. Estos espumosos reciben el nombre de Clàssic Penedès.
Destacar que Albet i Noya es la bodega pionera en vinos ecológicos en España. Inició su aventura en 1978 y desde entonces ha sido un referente en sostenibilidad e innovación en el mundo del vino. ❋

Reymos Selección



NOTA DE CATA

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

Bodegas Reymos –fundada en el año 1918– es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España. Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la variedad moscatel. Con ella se elabora Reymos Selección. Un vino espumoso que nace de una cuidada elaboración con las mejores uvas de moscatel, cuyo inconfundible sabor y aroma, envueltos en su suave espuma, aportan elegancia a aperitivos y postres. Reymos Selección es el aliado perfecto tanto en el día a día como en celebraciones especiales.
Reciente medalla de oro en el concurso internacional de vinos Asia Wein Trophy 2020. ❋



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



Racool Studio - Freepik

Venta online

Al alcance *de un* **click**

Internet pone a nuestra disposición un mundo lleno de posibilidades. En el sector que nos ocupa, la venta online permite al usuario no solo comprar productos conocidos, sino también descubrir otros nuevos, introduciéndose de lleno en la cultura del vino.

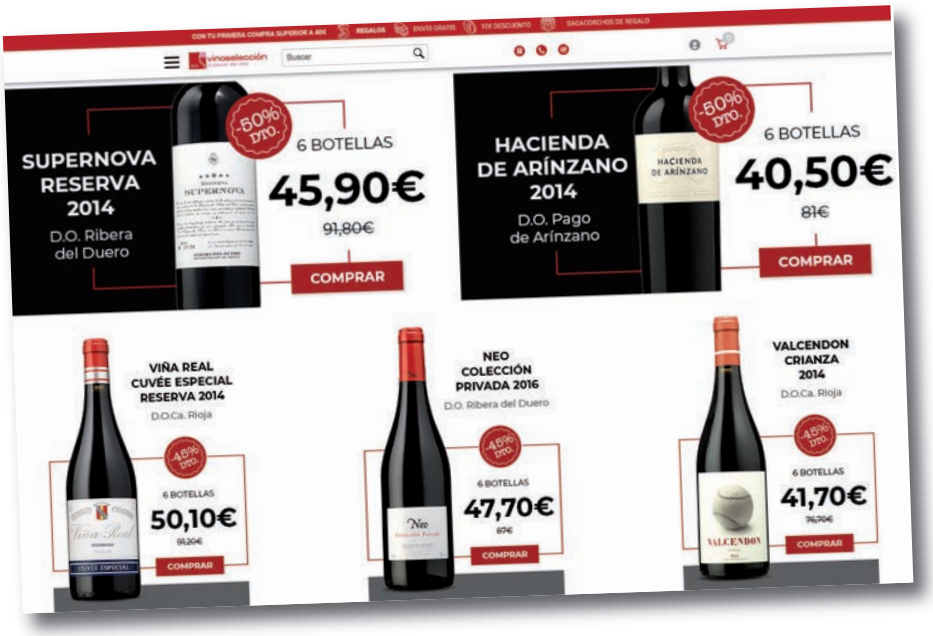
No cabe duda que la venta *online* está experimentando un notable incremento en todos los mercados, y el sector del vino no podía ser menos. Y es que el mundo virtual posee muchas y numerosas ventajas, aunque la principal de ellas es, tal vez, que el medio *online* no tiene fronteras, por lo que cualquier ciudadano del mundo que esté interesado en probar nuevas variedades lo tiene realmente fácil. Dignas de mención son también la gran variedad de vinos ofertada, la facilidad y comodidad de compra, así como la rapidez de entrega, dado el desarrollo logístico actual.

Su principal desventaja es, sin embargo, que resulta muy costoso mantener las tiendas virtuales, y para ser competitivo en este entorno, hay que pelear mucho los precios, una acción que no deja de entrañar ciertos riesgos.

Lo vivido en los últimos tiempos ha propiciado una evolución, tanto de las bodegas y tiendas especializadas como de los consumidores y sus comportamientos de consumo. Se ha arraigado una tendencia, la de la compra *online*, que resulta imposible ignorar.

EL EFECTO COVID

Según un estudio llevado a cabo por la Asociación Europea del Vino, durante el confinamiento, España fue el segundo país –solo superado por Italia- que más incrementó la compra directa por Internet. Se sabe que esta crisis ha eliminado la barrera de la "primera vez", es decir de la primera compra *online*: han sido muchos los usuarios que le han perdido el miedo a la red. Se han dado cuenta de que funciona, por lo que probablemente volverán a repetir la experiencia en condiciones de normalidad. Durante el confinamiento numerosos usuarios



aprendieron no solo a comprar, sino también a descubrir nuevos vinos a través de la red, para aprender y documentarse. En ello han jugado un destacado papel iniciativas llevadas a cabo durante la cuarentena, tales como la organización de catas *online*.

DÓNDE COMPRAR

Gracias a las webs de venta de vino *online* resulta fácil tener al alcance las mejores propuestas de todo tipo de bodegas. A continuación destacamos algunas de ellas.





COMPRADORES HABITUALES

Según estudios realizados, se sabe que la compra *online* suele ser una decisión mayoritariamente masculina, con tres grupos de edades: los usuarios más habituales tienen entre 30 y 45 años, seguidos de los de edades de entre 46 y 50 años.
Es sabido, por otra parte, que los consumidores suelen introducirse en el mundo del vino a partir de los 35 años o más. Los canales virtuales pueden abrir el mercado a usuarios a partir de 25 años, introduciéndolos en la cultura del vino.

VINISSIMUS
www.vinissimus.com

En el año 2005, Toni Vicens, un apasionado del vino y la programación, fundó Vinissimus con apenas 100 vinos en el catálogo. En la actualidad, tras 4.700.000 botellas de vino vendidas, 350.000 pedidos procesados y 136.000 clientes en toda Europa, Vinissimus tiene presencia en 5 países y 16.000 referencias. Cuentan con una garantía especial de devolución y roturas.

BODEBOCA
www.bodeboca.com y www.bodeboca.es

Bodeboca se ofrece como un club privado de vinos exclsivos. De hecho, afirma contar con más de 1.000.000 de socios. Además de vinos y destilados, incluye seción *gourmet*, en la que pueden encontrarse todo tipo de *delicatesen*, com jamón de bellota 100% ibérico, cervezas y conservas exclusivas, aceites, etc.

LAVINIA
www.lavinia.es

Esta página se presenta como una tienda de vino *online* con 4.500 vinos, champanes y destilados de todos los rincones del mundo. Comparten su pasión por el vino de la mano de sumilleres, que transmiten su conocimiento y ayudan a elegir el vino perfecto para cada ocasión, y ofrecen cursos de vino. Cabe destacar que ponen a disposición de sus usuarios el Club Lavinia, que permite disfrutar de diversos beneficios (2 años por 10€ y gastos y envíos gratis a partir de 120€). En cada compra, cada usuario acumulará el 5% del valor en puntos Lavinia (1 punto = 1 €), que podrán utilizarse en las compras en tiendas, restaurantes o tienda *online*, con una validez de 3 meses.

VINS I LICORS GRAU
www.vinsilicorsgrau.es

Vins i Licors Grau es una empresa familiar cuya tradición se remonta a mediados del siglo pasado. Disponen de una gran vinoteca de 1.200 m2, con lo que se erige como una de las mayores de Europa. Su servicio *online* permite adquirir tintos, rosados, blancos, espumosos, destilados, aceites y vinagres.



MY SUMILLER
www.misumiller.es
Esta páginas se plantea como un punto de encuentro donde obtener todo cuanto se necesita acerca del mundo del vino. Se presenta como una tienda de vinos y vinoteca *online*. Proporciona recomendaciones personalizadas, ofertas y valoraciones realizadas por los sumillers de la casa. Afirma disponer de los vinos de más actualidad del mercado, así como novedades de grandes y pequeños productores, clásicos y vanguardistas, nacionales e internacionales.

TOME VINOS
www.tomevinos.com
El principal objetivo de esta web es que la experiencia de comprar y regalar vino sea una delicia, algo que consiguen gracias a sus novedades continuas y al apoyo de su equipo de expertos, tanto en vinos como en logística. Aseguran ser expertos en "poner en sus manos el vino que necesita".

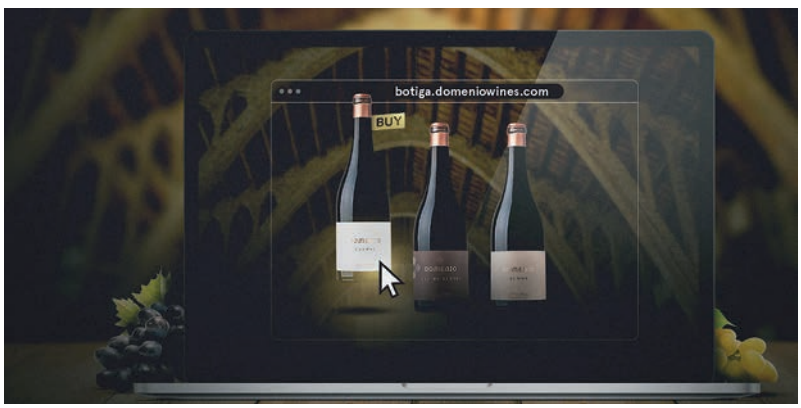
APORVINO
www.aporvino.com
En AporVino llevan desde 2004 pensando, desarrollando y creando la forma más fácil para que los usuarios puedan disfrutar del mundo del vino, descubrir nuevas propuestas vinícolas y continuar creciendo en su conocimiento enológico. Su lema es el siguiente: "El mundo del vino es excitante, maravilloso y lleno de experiencias que queremos poner en la puerta de su casa". Ofrecen atención personalizada, así como la posibilidad de hacerse socio para conseguir descuentos y ofertas especiales".

MARES VINOS
www.maresinos.es
Mares Vinos se presenta como "Vinos singulares en el corazón de Madrid". Su tienda se ubica en el barrio de Salamanca. Integra una interesante selección de vinos de notable calidad. Destacan por la atención profesional, el trato familiar y por sus ganas de dar a conocer el mundo del vino. Esta web posee un marcado componente didáctico.

BODEGA PRIVADA
www.bodega-privada.com/es
Bodega Privada se presenta como el primer club privado y *outlet* de vinos y licores de España. Afirman ofrecer las mejores marcas al mejor precio. Cuentan con una extensa selección de más de 1.500 vinos y licores, con ofertas especiales a través de la tienda *outlet* y de sus exclusivas campañas. Envían gratis pedidos de más de 60€ (península y baleares).

VINOSELECCIÓN
www.vinoseleccion.com
Esta web también potencia el carácter didáctico. Disponen de vinos para todos los gustos y todos los bolsillos, marcas consagradas e interesantes novedades. Cuentan con vinos de pequeña producción, ya que se presentan como descubridores de vinos.✻





PROPUESTAS PARTICULARES

No solo hay que tener en cuenta las webs de ventas especializadas. Tras la pandemia son muchas las bodegas que están actualizando su página web para ofrecer su propia tienda *online*. Este es el caso, por ejemplo, de la cooperativa Cellers Domenys, que ha reforzado su digitilización con la activación de www.domeniowines.com, una nueva página web totalmente enfocada al catálogo diversificado de vinos, cavas y aceites que produce y comercializa la entidad bajo la marca Domenio Wines, y la puesta en marcha de su propia tienda *online*.



* Recibe 10€ para tu primera compra en www.thewinersclub.com. Importe mínimo de 65 euros, solo para socios adheridos.

The Winers Club



El lema de este e-commerce es 'Triunfa en el vino'

Seguro que tú también tienes ese amigo o amiga que siempre sabe qué vino regalar para Navidad y qué encaja con cada persona de la familia a quien va dirigido. Si además esa 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 'Triunfa 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 quieren homenajear.

¿Qué más contaros de esta marca? Pues que trabajan y trabajarán con exclusivas bodegas como Oliver Viticultors, no solo vendiendo sus vinos y cavas 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 y champagnes franceses y austriacos que no dejará a ningún usuario indiferente. De estos podemos destacar los famosos champagnes de la bodega Brimoncourt o el famoso Bollinger Spécial Cuvée Brut.

Si quieres triunfar en el vino estas navidades te alentamos a probar alguno de estos vinos, cavas o champagnes. No decepcionan. ✻

Más información: www.thewinersclub.com



Muchosvinos.com

Desde hace 4 años en esta empresa se dedican a la venta online de vinos, productos gourmet (jamones y quesos) y accesorios como las prestigiosas copas austriacas Sophienwald.

Están especializados en los vinos de su tierra: Jumilla y Yecla, y pretenden poner en valor la variedad propia de la zona, la monastrell, aunque en estos años han ido sumando vinos de otras zonas. Además, han incorporado una sección denominada "Pequeños productores" donde incluyen vinos de producción muy limitada de zonas muy variadas como Ribeira Sacra, Montilla-Moriles, Sierra de Gredos, etc. Elaboraciones muy mimadas donde Muchosvinos.com sirven de nexo de unión entre el viñador/bodeguero y el cliente final para dar a conocer vinos que, en la mayoría de los casos, están fuera de los grandes canales de distribución.



DESCUENTO ESPECIAL

Durante el mes de diciembre los lectores de la revista *Vinos y Restaurantes* pueden beneficiarse de un descuento del 7% para hacer sus compras navideñas, utilizando el cupón "REVISTAVINOS". Envíos gratis en la península para pedidos de más de 80 €.

Felicidad embotellada a domicilio

Como referíamos antes, apuestan por la monastrell y lo hacen en sus tres secciones destacadas de la web, con bodegas como Alceño en Jumilla (que celebra su 150 aniversario), Atlan and Artisan en Yecla, con sus grandes vinos Epistem y dentro de la sección "Pequeños productores" la Bodega Paraje Finca la Hoya.

Destacar que disponen de un cómodo servicio de atención al cliente por whatsapp integrado en la web (605 688 363) para resolver dudas y ayudar a elegir el vino que más se adapte a las necesidades de cada cliente.

Desde Muchosvinos.com afirman: "Amamos lo que hacemos, nos gusta hacer felices a nuestros clientes y nos encanta contarlo en nuestras redes sociales donde publicamos video-catas, novedades, ofertas, y mantenemos un contacto personal con los seguidores y clientes".✻

Más información: Muchosvinos.com



CataTú.es

La tienda de tiendas de las mejores bodegas

Ni más ni menos. Eso es CataTú. El espacio online en el que algunas de las mejores bodegas y productores gastronómicos de España comparten en internet para ofrecer sus productos a más de 10 millones de potenciales clientes que están deseando descubrirlos y probarlos.

También es la plataforma perfecta para que cualquier consumidor pueda descubrirlos y comprarlos directamente de la bodega. Sin intermediarios y sin ningún tipo de almacén logístico, los vinos permanecen hasta el momento del envío donde mejor se conservan y mantienen sus propiedades, en las instalaciones del bodeguero. Mejor imposible. Siempre en condiciones inmejorables de conservación para disfrutarlos como se merecen y, además, todo al mejor precio. Al que marca el propio productor con sus ofertas y promociones en cada momento.

El vino para disfrutarlo como en la bodega

Así, más de 225 bodegas de toda España pertenecientes a más 50 denominaciones de origen ya venden más de 2.400 vinos y productos gourmet a través de CataTú, la tienda de tiendas de las mejores bodegas. Matarromera, Bodegas Torres, Marqués de Vargas, Luberri, Baigorri, Abadía San Quirce … y también una selección de otros pequeños productos que, aunque menos conocidos por el público, tienen auténticas joyas y tesoros para descubrir y saborear. Alioth, 41 Norte, The Granite Post o Arrayán, son solo algunos ejemplos. La lista sería interminable. Además, cada semana se incorporan nuevas bodegas a CataTú.

Vino y gastronomía sin complicaciones

Solo para disfrutar. Por tanto, catatu.es es una tienda de tiendas en internet que acerca un poco a los consumidores de vino con los productores y lo hace de manera natural, directa y sin intermediarios. Pero no es tan solo eso, CataTú también ha sido creada para acercar todo el conocimiento de la enología a todo el público con la idea de democratizarlo, llegando al mayor número de personas, y aumentar, así, la pasión por el vino. Sí, sin complicaciones ni tecnicismos, solo para disfrutar aprendiendo cada día con información actualizada, maridajes realistas, videocatas, … y todo a simple vista. Toda la información del vino a un solo click. Tan sencillo como comprarlos. ✻

Más información: www.catatu.es



Pack Friday Vino by Catatu

CataTú y 24 de las mejores bodegas de España han seleccionado más de 100 de sus vinos más reconocidos y premiados pertenecientes a casi 20 de las denominaciones de origen más prestigiosas para crear otros tantos Pack Friday de exclusivas sensaciones y siempre al mejor precio. Incluye gastos de envío gratis, descuentos de hasta el 40% y regalos sorprendentes. Promoción disponible hasta el 10 de diciembre.

IDEAS para regalar o regalarnos

GOURMET DELICATESSEN



Chocolate y cócteles

Cacao Barry y el barman Marc Álvarez se han unido para crear 'Cocoa & Cocktail', cinco bombones con cócteles del mundo en el interior.

Un pequeño lujo

Caviar Riofrío ofrece tanto las recetas tradicionales –rusa e iraní- como la ecológica, que es la más demandada.





Brandy exquisito

Carlos I Imperial es ideal para los amantes de los destilados envejecidos con un proceso e historia detrás que se transmiten en cada gota.

Vinos premium en estuche

Martínez Corta presenta sus nuevos vinos premium Cepas Antiguas Tempranillo y Cepas Antiguas Garnacha, en estuches ideales para regalo.



Para compartir

Bodegas Faustino ha preparado un pack de 4 vinos acompañado de un exclusivo contenido online. De una forma sencilla y amena, te vas a poder convertir en todo un Faustino Expert.





Exclusivo pack

El blended scotch whisky más premiado de la historia presenta un exclusivo pack edición limitada que hará las delicias de los amantes de este destilado.

Para caprichosos

Caprice des Dieux y Cristina Oria han decidido relanzar su exclusiva caja para los amantes del queso. Perfecta para hacer un regalo o para sorprender a tus invitados.





Lomo en estuche

Señorío de Montanera realza su exclusivo lomo doblado –tiene un suave aliño sin pimentón– con un elegante estuche regalo.

Turrón de manzana

Christian Escribà ha diseñado un turrón elaborado con las manzanas Pink Lady®, una variedad con un sabor único que se cultiva en Lleida y Girona





Snacks con champagne

De la unión de Dom Pérignon y Albert Adrià, nace la experiencia Contrastes, una caja de edición limitada pensada para disfrutar sin necesidad de salir de casa.

Rememorando los 80

Veuve Clicquot lanza sus nuevas ediciones limitadas Retro Chic, seis exclusivos cofres metálicos que homenajean los cassette.



Calidad en el bote

Además de su característico pimiento del Piquillo, La Catedral de Navarra ofrece en su portfolio dos referencias del exclusivo pimiento del Cristal, una variedad típica de La Rioja y Navarra.





Elegancia y personalidad

Dos adjetivos que definen el vino Viña Ardanza Reserva 2012. El precioso estuche azul contiene tres botellas.



El queso más canalla

Ahuyentalobos es un nuevo queso de leche cruda de oveja perfecto para acompañar cenas con final inesperado, momentos compartidos y todas las anécdotas divertidas que se cuentan alrededor de una mesa.

Grupo El Gaitero

Navidades diferentes, sí... ¡Pero con El Gaitero como siempre!

La Navidad está a la vuelta de la esquina y, sin embargo, aún no tenemos muy claro cómo se va a celebrar, pero lo que sí sabemos con certeza es que para brindar por el año nuevo más esperado del milenio y acompañar las ansiadas reuniones familiares –sean como sean– estará presente El Gaitero.



Así lleva siendo 130 años. Trece décadas en las que la célebre firma asturiana ha estado al lado de miles y miles de familias para acompañarlas en los momentos más especiales de sus vidas, cada fecha especial y, por supuesto, cada Navidad.

Y esto, precisamente, es lo que llena de alegría y orgullo a esta empresa que a día de hoy y a pesar de su larga existencia continúa siendo familiar, y le ayuda a mantener intacta la ilusión con la que se creó allá por finales del siglo XIX.

Gracias al esfuerzo y trabajo constante, este símbolo de la industria asturiana ha logrado posicionarse (y lo que es más importante y difícil, mantenerse) en lo más alto de un sector que cada vez está más en auge y tiene más competencia. Hoy, continúa siendo un referente internacional con presencia en decenas de países de los cinco continentes, de Japón a Irlanda pasando por Francia, Australia, Cuba, Estados Unidos, Suecia o Sudáfrica.

Por eso, a la icónica Sidra El Gaitero, con la que comenzó la historia de la casa en 1890, se han ido sumando a lo largo de todos estos años otras sidras innovadoras adaptadas a cada mercado y pensadas para un consumidor inquieto y cada vez está más preparado, que no se conforma con lo establecido y que busca productos de gran calidad, diferentes y con personalidad.

Pero no solo su propuesta de sidras ha ido creciendo, fruto de la constante investigación y la capacidad para escuchar al público (algo que la marca considera de vital importancia) y sus necesidades, a ellas se han ido incorporado poco a poco a lo largo de los años otros productos como alimentos preparados elaborados con las mejores materias primas, vinos (posee una bodega en Rioja oriental en la que se crean vinos sumamente especiales) o turrones y dulces navideños, entre otros.

¿Dónde comprar los productos de El Gaitero?

En tiendas de alimentación y gourmet y, si no los encuentras en tu establecimiento habitual, se pueden comprar también en la tienda online de www.sidraelgaitero.com, excepto los turrones, que son de producción limitada y solo se pueden adquirir en algunas tiendas de Asturias, Madrid y León (puedes consultar sus puntos de venta en comercial@gaitero.com).

Además, El Gaitero Etiqueta Negra se puede comprar en supermercados y grandes superficies, y Pomarina brut se encuentra ya a la venta en toda España en el Club del Gourmet de El Corte Inglés.

Dos propuestas para triunfar esta Navidad

Espumosas, filtradas que equivalen a un vino blanco tranquilo, de hielo, pensadas para el consumo individual, sin alcohol... la firma cuenta con sidras para todos los gustos y para cada momento.

Hoy hemos seleccionado dos de ellas para conquistar a nuestros invitados en estas fiestas:

El Gaitero Etiqueta Negra: Se trata de una sidra espumosa seca ideada para acompañar una comida de principio a fin. Con ella, El Gaitero, la marca icónica del grupo empresarial, se sumó a otras referencias que la firma tenía ya en la D.O.P. Sidra de Asturias, demostrando así su compromiso con el territorio.

Esta sidra se elabora con manzanas asturianas muy aromáticas que se cosechan en su momento óptimo de madurez, y se someten a una maceración en frío previa al prensado para obtener un mosto más rico en aroma y sabor. Su carbónico es natural, propio de la segunda fermentación.

El resultado es una sidra de color amarillo dorado brillante, con una burbuja muy bien integrada. En nariz se perciben las notas a fruta madura –con toques de compota–, mientras que en boca destaca un final dulce y redondo. Resulta muy equilibrada, con el nivel justo de acidez y una rica variedad de matices que incitan a degustarla de forma relajada.

Pomarina brut: Pomarina brut, también D.O.P. Sidra de Asturias, es la creación más chic de los "reyes de la sidra". Es una sidra ligera, elegante, fresca y delicada de la que uno se enamora nada más probarla. Por eso ha sido reconocida con numerosos premios tanto en España como en el extranjero.

La acidez y frescor con aromas a manzana fresca y crujiente con notas cítricas y silvestres y un matiz goloso, la convierten en una opción muy versátil, por eso es ideal para brindar, para acompañar un almuerzo o cena o, simplemente, para deleitarse disfrutando de un momento de relax.

Esta sidra con rosarios de burbuja fina y regular, propia de la segunda fermentación, armoniza de maravilla con platos típicos de la Navidad como entrantes a base de foie o quesos, con recetas de pescados y mariscos o con postres, a los que pone el exquisito contrapunto ácido.



Tips para disfrutarla

- **Marídala con recetas tradicionales como besugo al horno o pavo asado.**
- **Utilízala por la noche para preparar un mítico Bellini sustituyendo el prosecco por esta sidra o para hacer un cóctel mimosa con zumo de naranja en un brunch navideño.**



Tips para disfrutarla

- **Marídala con unas ostras... ¡increíble!**
- **Sorprende sirviéndola con alguna propuesta cosmopolita como un plato de sushi o un buen ceviche... ¡los dejarás con la boca abierta!**

Asimismo, aquellos que buscan cosas diferentes, se sorprenderán al descubrir los matices que despierta con propuestas cosmopolitas como sushi, tartares o ceviches... ¡una auténtica delicia!

Y para poner el broche de oro a cualquier reunión navideña y dejar a nuestros invitados fascinados no tenemos más que utilizarla para preparar los cócteles con más personalidad... con frutos rojos, especiados, toques salinos... ¡imaginación al poder!

Turrones y dulces navideños

Si bien la firma es conocida en todo el mundo por sus sidras, también cuenta con una selecta línea de dulces navideños. Probablemente son sus productos menos conocidos, pero comparten con el resto la misma filosofía: propuestas únicas, con carácter y la más alta calidad.

Cada bocado resulta sublime y es el broche de oro ideal para cualquier reunión navideña, ya sea una comida, una cena... ¡o para picar entre horas!

Los turrones y dulces de El Gaitero están elaborados con los mejores ingredientes y de forma totalmente artesanal, por eso son pequeñas joyas de producción limitada.

Turrón duro, blando, de yema tostada, yema, frutas o nieve, Torta Imperial, Pan de Cádiz, Polvorones o "Las Glorias", que son pasteles de yema o de batata... la firma asturiana ha pensado en opciones para todos los gustos y cualquiera de ellas resulta deliciosa acompañada de una sidra del Grupo El Gaitero. ✻

El Jamón, la Pasión de Europa



No todos los Jamones Ibéricos son iguales, para poder identificar perfectamente cada uno de ellos existe un sistema de precintos de colores con el que reconocerás al instante qué tipo de Jamón Ibérico tienes ante ti. La clave está en su precinto, cada color, una categoría: negro, rojo, verde y blanco. Cuatro colores para cuatro categorías diferentes de Jamón Ibérico.



Precinto Negro, para el Jamón de Bellota 100% Ibérico; Precinto Rojo, para el Jamón de Bellota Ibérico, 75% o 50% raza ibérica; Precinto Verde, para el Jamón de Cebo de Campo Ibérico; y Precinto Blanco para el Jamón de Cebo Ibérico*.

ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico) 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).

** 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.*

Una experiencia total

Disfrutar de un Jamón Ibérico es una experiencia multisensorial. Es un placer que se disfruta con todos los sentidos y por eso también son una fuente de diferenciación, junto a los precintos de colores y la *App Ibérico*. Para apreciar todos los matices de este producto gourmet único en el mundo y diferenciarlo de los demás, se debe probar, no sólo con el sentido del gusto, sino con todos los demás (hasta con el común).

hampassiontour.eu
#hampassiontour

4 pasos para que puedas gozar de su degustación al máximo:

1 VISTA: Alargada, estilizada y una caña muy fina son aspectos visuales diferenciales de Jamón Ibérico. También debemos fijarnos en la grasa exterior que cubre la pieza. Si posee una tonalidad amarillenta y se hunde al tacto con facilidad, entonces estamos ante un Jamón Ibérico. Por último, sus lonchas, de un rojo intenso, aparecen dibujadas por un veteado característico y único del Jamón Ibérico.

2 TACTO: Ese veteado característico del Jamón Ibérico es el responsable de una textura suave y frágil, gracias a la grasa infiltrada brillante que se expande y se funde al tacto en cada loncha. Una textura muy agradable y con el grado de dureza necesario para favorecer la masticación suficiente que provoque esa explosión de sabor tan particular en nuestro paladar.

3 OLFATO: El aroma se capta tanto en la nariz como en la boca. Si disfrutamos de un aroma a curado, intenso, agradable y equilibrado, estamos ante un Jamón Ibérico.

4 GUSTO: Los aromas se captan tanto en la nariz como en el instante de introducir la loncha en nuestro paladar. En ese momento, nuestro sentido del olfato comparte sensaciones con el gusto y contribuye a esa explosión de sabor intenso tan característico del Jamón Ibérico. Matices dulces, salados y curados confluyen en el umami, ese quinto sabor sutil, prolongado y tan difícil de describir que estimula nuestro paladar.



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

Carne de lechal, cordero y cabrito

Sostenible y natural



Esta carne es saludable, sabrosa y, sobre todo, sostenible. Además, se ha modernizado y hoy, los hosteleros pueden ofrecer a los clientes de sus restaurantes versátiles e innovadoras formas de disfrutarla.

España ha pasado a ser el primer productor tras el Brexit de carne de cordero de la UE con un 19% de cuota de mercado. En la actualidad existen en nuestro país unas 113.779 explotaciones de ovino y cerca de 75.696 de caprino.

La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) continúa gestionando la promoción de la carne de lechal, cordero y cabrito gracias a un programa europeo con un objetivo claro: seguir trabajando en el incremento del consumo y en la modernización de imagen de producto, pero con una importante novedad, aumentar ventas y valor destacando su carácter sostenible, es decir, que los consumidores sean más conscientes del origen natural y métodos diferenciadores de esta ganadería extensiva, un pilar sobre el cual la carne de lechal, cordero y cabrito debe impulsar también su competitividad.

Nuevos cortes y elaborados

Tras un filete de pierna, protagonista del Paquito, la última iniciativa del sector mano a mano con la hostelería, unas brochetas o unos churrascos, se encuentra posiblemente el sector ganadero que mejor mantiene vivo y activo el medio rural. Un sector que ayuda a fomentar la biodiversidad en todo el territorio, a asentar la población en zonas rurales y a la prevención de incendios.



Aunque estamos acostumbrados a disfrutar de los cortes más tradicionales -paletilla, pierna, costillar,cuello o falda- desde INTEROVIC nos presentan nuevos cortes y elaborados, mucho más adaptados a las preferencias y necesidades de los consumidores actuales. Presentaciones más versátiles, innovadoras, con el sabor del lechal y cordero más auténtico, aderezado con unas buenas dosis de sostenibilidad:

*Cortes de pierna: Medallones de lechal, filete de pierna y tournedó.

*Cortes de falda: Churrasco y churrasquitos.

*Cortes de cuello: Filete de carrillón y collares.

*Elaborados de pierna, cuello y falta: Pincho moruno, brocheta y hamburguesa.❋

Más información: www.canalcordero.com





10 razones por las que la carne de lechal y cordero debería estar en carta:

1. **Prestigio**
2. **Versatilidad**
3. **Tradición**
4. **Sostenibilidad**
5. **Sabor**
6. **Innovación**
7. **Calidad**
8. **Textura**
9. **Nutritiva**
10. **Natural**



Bodegas Montecillo y Bodegas Osborne

Propuestas para regalar o regalarnos

En Bodegas Montecillo y Bodegas Osborne ponen todo su empeño en satisfacer los deseos de los amantes del vino. Cuentan con propuestas expresamente concebidas para poner en valor su contenido; cajas y estuches de altísima calidad que respetan la integridad de los vinos y son capaces de transmitir todo el significado de cada uno de los regalos que contienen.









Pack Viña Monty 3 Reservas monovarietales de Rioja

Bodegas Montecillo revive su marca legendaria Viña Monty con una colección de tres nuevos vinos Reserva. El estuche, ideal para regalar, contiene las siguientes referencias:
Viña Monty Graciano Reserva 2015: Con una crianza de 30 meses en barricas de roble francés y 16 meses mínimo en botella.
Viña Monty Garnacha Reserva 2015: Envejecido durante 26 meses en barricas mixtas de roble y barricas de roble francés 100% nuevas con un mínimo de 20 meses en botella.
Viña Monty Viura-Tempranillo Blanco Reserva 2016: 90% viura y 10% tempranillo blanco con 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y un mínimo de 14 meses en botella, hay solo 340 cajas disponibles.
PVP sugerido 100€

Montecillo Edición Limitada 2014 en formato Magnum - Rioja

La tercera bodega más antigua de la DOCa Rioja sigue consolidando sus credenciales de vinificación premium y lanza esta Edición Limitada 2014 en formato magnum, elaborado con 70% tempranillo, uva seleccionada de viñedos de Rioja Alta con una media de edad de 30 años y un 30% graciano de viñas de bajas producciones de Tudelilla, una de las zonas más prestigiosas de Rioja Oriental.
Esta Edición Limitada expresa La Rioja eterna y auténtica. Un vino extraordinario del que solo se han elaborado 30.500 botellas de 750 ml y 4.100 botellas magnum numeradas y autografiadas por la enóloga de Bodegas Montecillo, Mercedes García. **PVP 29€**
Más información:
osborne.es/bodegas-montecillo

V.O.R.S Jerez

Una colección de cuatro estilos clásicos de Jerez nacidos en el pago de Macharnudo para seducir a cualquier sherrylover: 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.
P.VP.: 80€

RARE

Esta colección de vinos rare o singulares está compuesta por cinco tesoros familiares. 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 en Osborne decidieron compartir sus joyas con 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.
Toda su colección ha sido galardonada con los mas más prestigiosos premios y reconocimientos internacionales. **P.VP.: 195€**
Más información: www.osborne.es

Aceites Valderrama



Regala oro líquido

La compañía aceitera Valderrama nos facilita cada año la labor de escoger un magnífico y original regalo de Navidad, especialmente pensado para gourmets.
Sus elegantes maletines negros incluyen 4 botellas de 250 ml de sus aceites monovarietales más demandados (picudo, hojiblanca, arbequina y ocal), o 3 botellas de 500 ml de los tres primeros.
Además, desde hace cuatro años, la firma también ofrece estuches Dúo, perfectos para obsequiar en estas fechas. **Valderrama Dúo** contiene dos monovarietales de la marca (hojiblanca y arbequina) en botellas de 50cl cuyos collarines muestran la indicación de sus respectivas armonías culinarias.
La novedad de 2020 se llama **Combo**, un pack de dos botellas de 100ml de condimentos: una del afamado Aceite de Trufa Negra natural y otra de Aceite de oliva virgen extra Arbequina Ahumado con haya y roble. Dos pequeños pero exquisitos detalles de buen gusto que te ayudarán a dar un toque especial y diferente a tus preparaciones culinarias.
Este nuevo estuche y todos los demás pueden adquirirse a través de la nueva tienda online de Valderrama, ahora más rápida y eficiente.
✻ Más información: www.valderrama.es



Los destilados nos acompañarán en forma de cócteles de bienvenida para nuestros invitados, como maridaje perfecto para nuestros platos o como punto final de la velada en forma, por ejemplo, de refrescante gin-tonic.

Elige el tuyo

DESTILADOS
para las fiestas

Sin duda, tanto el consumo como la producción de bebidas destiladas están estrechamente ligadas a la historia y tradición de España desde tiempo inmemoriales. El proceso de destilación, muy arraigado en la cultura mediterránea, encuentra sus orígenes en la civilización egipcia, aunque, en realidad, fueron los árabes quienes perfeccionaron esta técnica milenaria, que lógicamente ha evolucionado con el tiempo y los diferentes avances tecnológicos hasta como la conocemos hoy en día.

Nuestro país ha estado siempre, por tanto, vinculado a la elaboración de bebidas alcohólicas, convirtiéndose, además en un rasgo que define en gran medida parte nuestra identidad cultural. Esta cuidada combinación entre tradición y modernidad ha logrado que el mercado español sea uno de los más valorados a nivel internacional, básicamente por el amplio abanico de bebidas de gran calidad que produce.

Las bebidas destiladas forman parte de nuestra liturgia social y, hoy en día, ocupan un lugar privilegiado en las sobremesas, los aperitivos y, por supuesto, acompañando las comidas y celebraciones, eso sí siempre mediante un consumo responsable y moderado. Asimismo, son parte esencial en la coctelería tradicional y moderna, la gastronomía, el turismo y la industria del ocio en general.

Tipos de bebidas espirituosas

Cada categoría de bebida espirituosa exige ciertos requisitos para ser considerada como tal a partir de factores como son la materia prima, la graduación mínima, las cualidades organolépticas, el número de destilaciones o el tiempo de envejecimiento.

Entre las bebidas destiladas que podemos encontrar en el mercado actual destacan los aguardientes, el anís, brandy, gin, licores, ron, vodka, whisky y pacharán.



Hotel Arts (Barcelona)





El sector en cifras

- El pasado año se consumieron en nuestro país **210** millones de litros de bebidas espirituosas.
- El **60%** de las bebidas espirituosas se consumen en hostelería.
- El **60%** de la producción se destina al consumo nacional y el **40%** a la exportación, siendo los principales destinos Filipinas, México, Alemania y Francia.
- En España hay establecidos **3.800** centros de producción (de los cuales **3.500** son destilarías artesanales), situándose la mayoría en Galicia, Andalucía, Cataluña, Castilla León, Canarias, Comunidad Valenciana y Castilla La Mancha.
- El sector utiliza más de **200.000** toneladas de materias primas de origen agrícola en la elaboración de sus bebidas espirituosas.

Absolut Vodka

LOS MÁS CONSUMIDOS EN ESPAÑA **Fuente: Espirituosos de España*

Whisky: 24,1% Licores: 21% Gin: 20% Ron: 15 % Brandy: 9 % Anís: 6 % Vodka: 4 % Tequila: 1 %

Indicaciones Geográficas

Actualmente, España se ha posicionado como el tercer país europeo en número de indicaciones geográficas, por detrás de Francia, Italia o Alemania, lo que demuestra la amplia tradición del sector en nuestro país. Por ello, en el año 2015 se creó la Conferencia Española de Consejos Reguladores e Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas, con el apoyo del Ministerio del Ministerio de Agricultura y la participación del Director General de la Industria Alimentaria. Entre los objetivos de la Conferencia se encuentran la promoción y protección de las indicaciones geográficas españolas, y poner en valor la tradición y el arraigo de las bebidas espirituosas en España. De hecho, en nuestro país existen 28 Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas con una reglamentación específica para su producción (19 de ellas Protegidas) tales como el Brandy de Jerez, Pacharán Navarro, Orujo de Galicia, Aguardiente de sidra de Asturias, Ronmiel de Canarias, Brandy del Penedés, Chinchón, Ratafía Catalana, Anís de Rute, Gin de Mahón o Hierbas de Mallorca.

Cabe decir que una "Indicación Geográfica" identifica a una bebida espirituosa como originaria de un país o región o localidad de ese territorio, determinada calidad, reputación y otras características de la bebida espirituosa imputables fundamentalmente a su origen geográfico.

Los espirituosos Ultrapremium, un lujo accesible

El consumo de espirituosos Ultrapremium (aquellos cuyo precio medio supera los 50 euros por botella), se está convirtiendo en una tendencia al alza. Estos destilados de alta gama presentan unas características muy peculiares según el Estudio cualitativo consumidor ultrapemium realizado por el área Strategy & Data Value del Grupo Pernod Ricard España. En dicho estudio se ha analizado el consumo de marcas ultrapremium del mercado como Havana Club Selección de Maestros, Monkey47, Chivas Royal Salute, Absolut Elyx, Zacapa XO, Macallan Reserva 15 años, Stolichnaya Elit, Grey Goose o Knockando Reserva.



Varsovia cocteleria

En realidad, podemos hablar de un consumo de lujo accesible ya que, por ejemplo, la diferencia de precio de una copa de una marca Ultrapremium con un destilado convencional es solo de 2 euros de media.

Por segmentos de bebidas, el ron oscuro y la ginebra se sitúan en esa media de precios, siendo el vodka la bebida Ultrapremium donde este diferencial es algo más acusado: de media una copa de vodka Ultrapremium está en torno a los 9,90 euros.

Según el citado estudio, el consumidor de este tipo de bebidas de alta gama muestra un perfil hedonista, y, ante todo, le apasiona disfrutar de los pequeños placeres de la vida, sin estar directamente relacionado con su nivel social o económico.

Hotel El Palace Barcelona - Bluesman Cocktail Bar





Absolut Vodka

Momentos de consumo

Estas fiestas habrá que echarle un poco de imaginación y creatividad para elaborar cócteles especialmente indicados para la ocasión (estos se preparan con un destilado como ingrediente principal) y para disfrutar de cada momento. A continuación, algunas sugerencias:

- **Desayuno: Bloody Mery (vodka)**
- **Aperitivo: Negroni – (ginebra)**
- **Almuerzo: Brandy Alexander – (brandy)**
- **Cena: Margarita (tequila)**
- **Sobremesa: Gin-tonic (ginebra)**

Por otra parte, respecto al consumo a nivel geográfico, según datos obtenidos, las zonas de España con mayor peso de consumo Ultrapremium son el Sur y el Levante, que concentran más del 35% del consumo de este tipo de espirituosos. Y, proporcionalmente respecto a la media, el área norte-centro (País Vasco, Cantabria y Navarra, principalmente) es la zona donde el consumo de espirituosos Ultrapremium supera claramente a la media (un 10,1% del consumo total).✻

Las mejores coctelerías españolas

Doss coctelerías de Barcelona y una de Madrid son las únicas españolas en la lista de los 50 mejores bares del mundo del 2020, que lidera la londinense Connaught. Los barceloneses Paradiso (nº19) y Two Schmucks (Nº26) y el madrileño Salmón Guru (nº22) integran los tres representantes de la clasificación.

- **Paradiso (Rera Palau, 4. Barcelona) es un bar de corte "clandestino" cuyas creaciones, coinciden la crítica y el público, están colmadas de sorpresas.**
- **Salmón Gurú (Echegaray, 21, Madrid) se reafirma así como la mejor coctelería de la capital, una de las tres mejores de España y un referente en mixología a nivel internacional. Para Diego Cabrera, mantenerse en esta lista es un honor y, en los tiempos que corren, «un chute de energía y de optimismo, no solo para nosotros sino también para Madrid y para todo el sector».**
- **Two Schmucks, creado por Moe Aljaff y AJ White se localiza en el barcelonés Barrio del Raval (Joaquín Costa, 52), y ocupó el puesto 57 el año pasado. Además, fue seleccionado como uno de los cuatro mejores bares de cócteles internacionales en los premios Tales of the Cocktail 2018 (fue 'top ten' en el 2019), y uno de los cinco mejores nuevos bares europeos en los premios Mixology del mismo año. En el 2019, Aljaff fue elegido como uno de los cuatro mejores 'bartender' internacionales.**


Salmon Guru

Orujos Panizo





En Panizo llevan destilando orujo desde 1938 y esa experiencia y saber hacer se refleja en todos los licores y aguardientes de esta destilería familiar.

Licor de Crema con Orujo Panizo: Una Crema de Orujo que destaca por su suavidad y sus aromas a vainilla, cacao y leche condensada. De color tostado claro, la Crema de Orujo Panizo es un licor exquisito y muy fácil de beber. Equilibrada, dulce, untuosa y envolvente en la boca. Se recomienda tomar fría, con hielo, en vaso de chupito, o en copa de balón, mezclada con café, en exquisitos cócteles o incluso formando parte de riquísimos postres.

Licor de Hierbas Panizo: Elaborado a partir de aguardiente de orujo macerado durante 3 meses con 33 botánicos diferentes. De color amarillo cristalino, el Licor de Hierbas Panizo posee aromas intensos a hierbas silvestres, cítricos y mentolados.

Resulta un licor fresco y delicado en la boca, dejando un postgusto con recuerdos cítricos. Se recomienda servir frío. Resulta perfecto también en coctelería, formando parte de exquisitas recetas para disfrutar tanto por la tarde como por la noche.

Aguardiente Premium de Orujo Verdejo Panizo: Aguardiente Premium elaborado con una selección de orujo 100% verdejo, procedente de bodegas de la D.O. Rueda. Cristalino, limpio y brillante, presenta aromas delicados a fruta verde y notas florales. En boca resulta equilibrado, untuoso y elegante. Se recomienda tomar no muy frío, para poder apreciar todos sus matices. ❋



ORUJOS PANIZO
Real, 89 · 49332 Camarzana de Tera (Zamora) · Tel.: 980 649 195
www.destileriaspanizo.com @orujospanizo

Astobiza Dry Gin



Para estas fiestas desde Bodegas Atobiza nos sugieren esta ginebra premium de estilo *London Dry Gin* que definen como "un destilado del Valle de Ayala". Utiliza 11 botánicos. Del viñedo: flores, zarcillos, hojas, uvas ondarrabi zuri, endrinas y moras. De la bodega: txakoli astobiza y aroma de vendimia. Del entorno: limones, pomelos y fresas. Además, la exclusividad de esta ginebra está marcada por la expresión de un botánico innovador añadido antes de la última destilación: "Aroma o Esencia de Vendimia", botánico reciente que captan de los depósitos de mosto en fermentación durante la vendimia. Así consiguen esta ginebra con carácter y autóctona cien por cien ya que para redondear el proyecto la bodega ha colaborado con proveedores del entorno que les han aportado la botella, tapón, pintura y diseño de *packaging*. *Astobiza Dry Gin* vio la luz hace un año y ya se puede degustar en Japón, China, Australia, Rusia, Suecia, Finlandia, Holanda, Alemania, Irlanda, Suiza, Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, Colombia y Perú. Además, todas las personas que visitan los viñedos y bodega Astobiza y se quedan a comer o cenar, tienen incluido disfrutar de un sabroso combinado *premium* de ginebra y tónica, aromatizado con piel de limón de los cuatro limoneros del viñedo.❋

NOTA DE CATA

Características: Entrada redonda, amable en el paladar, elegantes notas de bayas de enebro, con toques cítricos y herbáceos que evocan al viñedo, de final largo y fresco.

Servicio: Por su carácter cítrico y con buena presencia de nebrina se recomienda aromatización sencilla en gin-tonics mediante *twist* de limón o pomelo.

BODEGAS ASTOBIZA
Jandiola Entitatea, 16
01409 Okondo (Araba)
Tel.: 607 400 321
www.astobiza.es



Wkyregal
Presenta Dry&Nio

Esta empresa nació en 2002 con una clara filosofía en mente, hacer de la innovación y la calidad su rasgo diferencial, para ello trabajan en la constante selección de nuevas marcas en línea con las tendencias del mercado. Para esta Navidad nos presentan la colección Dry&Nio de cócteles listos para servir.



A todos nos gusta disfrutar de un buen cóctel, evadirnos en un momento de relax. Imagina que fácil sería si te pudieran entregar el cóctel hecho en casa, o si pudiéramos tener guardados en casa toda una colección de los mejores cócteles y no tuviéramos que hacer nada más que poner hielo en un vaso y servir .

No es un sueño… hoy la empresa italiana NIO Cocktails ha reinventado el concepto de cócteles preparados, rediseñándolos de una forma absolutamente innovadora. NIO fue creada por dos amigos, Luca y Alessandro, que querían crear cócteles que cupieran en el buzón de casa, cambiando los hábitos de consumo, convirtiendo los cócteles en algo accesible a todo el mundo, listos para cualquier ocasión y lugar, acercándonos el arte de expertos mixólogos y los mejores destilados, para ampliar el momento de consumo. Una filosofía que ya queda clara en su nombre NIO, acrónimo de "Needs Ice Only", sin necesidad de tener en casa ni los ingredientes, ni instrumentos de bar.

En España, se presenta con la colección Dry&Nio, una colección de cócteles únicos, que surge a partir de la experiencia de Javier de las Muelas, altamente reconocido en el mundo de la mixología y fundador del proyecto Dry Martini.



La asociación entre Dry Martini y NIO Cocktails nació como un proceso natural dados los valores comunes que representan. El objetivo común es hacer llegar a todo el mundo, en cualquier momento y en cualquier lugar, el arte de la mixología firmado por Dry Martini, reforzando el compromiso de NIO Cocktails de crear excelentes recetas, difundiendo la cultura del buen beber y la pasión por la mixología a su más alto nivel.

Las recetas se basan en la calidad de la firma Dry Martini y la experiencia del formato NIO junto a exclusivas bebidas espirituosas premium, una colaboración vanguardista, donde la creatividad y la investigación empujan el resultado final sobre las expectativas. Además se utiliza un packaging, que a la par de tener un diseño único y funcional, es coherente con la sostenibilidad del medio ambiente: 100% reciclable.

Lo mejor es que todos los cócteles son deliciosos, elaborados con ingredientes de gran calidad y tardas segundos en prepararlos. Con NIO solo necesitas un vaso con hielo, agitar el paquete y servir el cóctel para disfrutar de una nueva experiencia. ✻

Más información: www.wkyregal.es.
Importado por ABC Licor / Wkyregal - marta@wkyregal.es.
Tel.: 937 884 230/ 608 897 083

Disfrutar

Ahora también en casa



Oriol Castro, Mateu Casanas y Eduard Xatruch. ©Joan Valera

El restaurante Disfrutar, liderado por los ex-bulli Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, no solo posee dos estrellas Michelin sino que acaba de ser elegido, por cuarta vez consecutiva, como el mejor restaurante de Barcelona por la Guía Macarfi. A la espera de su reapertura –si las circunstancias no lo impiden– el próximo 8 de enero, podemos 'disfrutar' del restaurante.

El restaurante Disfrutar, abierto desde diciembre de 2014, nace después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, y después de afianzar el trabajo hecho en Compartir inaugurado en abril de 2012 en Cadaqués. Disfrutar no es una réplica de Compartir, pero los unen aspectos inherentes que van con la manera de ser de los tres cocineros y propietarios: un ambiente confortable y acogedor; y un servicio atento, próximo y distendido.

En Barcelona la propuesta gastronómica gira entorno del menú degustación, con una cocina de estilo claramente vanguardista y donde los platos destacan por su gran personalidad, marcadamente mediterránea. En definitiva, un restaurante de cocina atrevida, divertida y moderna en busca del "gusto" como premisa principal.

Disfrutar. © Adrià Goula



Situado en la Eixample, justo delante del Mercado del Ninot, el establecimiento también sorprende por su diseño. El respeto por la historia y la herencia del Mediterráneo son lo que inspiraron la decoración y la cerámica es el hilo conductor que marca el espacio interior. La zona de acceso está inspirada en

Barcelona, en los forjados del Mercado del Ninot y en los colores de la cerámica mironiana. El pasillo central, hecho de cerámica con los colores y la textura de la argila, cruza la cocina que queda totalmente a la vista del cliente y da paso al comedor principal, que





está inspirado en los pequeños pueblos de pescadores y destaca por ser un espacio que guiña el ojo a Compartir.
En definitiva, un local sorprendentemente mediterráneo, con un trato cercano y acogedor, y con un cocina creativa pensada para disfrutar.

Compartir & Disfrutar en casa
Actualmente, y hasta que abra el restaurante, los clientes encontrarán la opción 'Compartir & Disfrutar en casa'. Entre los platos imprescindibles, el Panchino relleno de caviar de Disfrutar (29 €); el Huevo a la carbonara con setas y trufas (9,50 €); las Navajas gallegas con vinagreta japonesa, huevas de salmón y algas (15,50 €); el Bogavante con jugo de pollo anisado (29 €); y la Paletilla de cordero en Salmorejo (para dos: 47,50 €). Como postre destacan el Cheesecake con cerezas (6,75 €) o la irresistible Tarta coulant de avellanas (7,50 €).

Caja de snacks y cócteles
Encontramos dos opciones para poder degustar desde cualquier lugar, que seguirán disponibles una vez acabe el servicio Compartir & Disfrutar en casa que están ofreciendo desde el segundo cierre de la hostelería en Barcelona.
Se trata de una caja de snacks y una de cócteles que pueden solicitarse tanto individualmente (a un precio de 49 y 39 respectivamente) o juntas (precio 85 €).
La caja de snacks pensada para dos personas contiene diez tipos de elaboraciones y la de cócteles, cuatro combinados con base de fruta y alcoholes de calidad. Aunque como decíamos, las cajas pueden solicitarse por separado, para disfrutar mejor de la experiencia, nos recomiendan combinar ambas.
La caja de snacks se acompaña de una serie de recomendaciones e instrucciones con un código QR que remite a un vídeo a través del cual se facilita la información para sacar el máximo provecho de cada snack. La caja se ha de abrir con cuidado y solo en el momento de consumir su contenido (para evitar que se humedezcan los snacks). La fecha de caducidad es de tres días desde la recepción del paquete.
En cuanto a los de cócteles, en cada uno de ellos la etiqueta muestra el listado de ingredientes, el vaso en el que ellos recomiendan tomarlo, el tipo de hielo y propuestas para decorarlo para darles un toque.
Los cócteles están pensados como tragos largos pero también pueden compartirlos dos personas.
Los pedidos se han de realizar con un mínimo de 24 horas de antelación. ✻
Más información: Tinda online
www.compartirdisfrutar.com

Take Away en Barcelona (recogida en el restaurante)

- **Puedes realizar tu pedido llamando al +34 933 486 896**
- **Horario de atención telefónica: de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00 h.**
- **Horario de recogida: de 13:00 a 15:00 y de 19:00 a 21:30 h (calle Villarroel, 163)**
- **Disponible de miércoles a domingo mediodía y noche.**



La Gilda de Disfrutar. ©Francesc Guillamet

Delivery en Barcelona (entrega a domicilio)

- **En el apartado de alta cocina de la app de Glovo.**
- **O en la app de Macarfi Delivery.**
- **Disponible de miércoles a domingo mediodía y noche.**

Comer **en casa** de la mano de **chefs profesionales**

Restaurantes con **delivery**

Antes de la pandemia la comida a domicilio se limitaba a la china, las pizzas y las hamburguesas. Con la primera ola de la Covid 19 muchos restaurantes optaron por esta vía de negocio para salir adelante y para no perder el contacto con sus clientes. La delicada situación sanitaria continúa y con ella el delivery, al que se han sumado incluso chefs que se dedican a la alta cocina.



Rubaiyat

Según datos del "Gastrómetro, Estudio anual del sector de comida a domicilio en España", elaborado por Just Eat, el mercado de la comida a domicilio aportó 2.418 millones de euros a la economía española en 2019, de los cuales 740 procedieron de los pedidos online. Un aumento que se basa especialmente en la digitalización de la comida a domicilio y la transformación del sector hostelero, que, según Just Eat es "lo que ha propiciado que desde 2014 se hayan multiplicado por más de 20 los pedidos a través de nuestra app". Estos datos en aumento desde hace ya seis años se han visto disparados de manera exponencial desde la pasada primavera debido al confinamiento y al cierre intermitente de la hostelería en toda España. Así se desprende del "Estudio MAKRO sobre Hostelería y Consumidor" realizado el pasado septiembre, en el que cerca del 38% de los españoles afirma haber incrementado el número de pedidos de comida a domicilio en los últimos tiempos. Se presenta así una nueva oportunidad de negocio, pero solo con el equipamiento adecuado, se podrán abrir nuevos canales de venta que pueden repercutir muy positivamente en la balanza final de ingresos. Y es que el delivery ha sido la tabla de salvación de muchos negocios. No obstante, no a todos les resulta rentable o no lo ofrecen por motivos económicos sino por no perder visibili-



Restaurante Juan Carlos Ferrando



El GoXO de Dabiz Muñoz llegó a Barcelona el pasado mes en exclusiva con Glovo

La alta cocina se suma al delivery

Como decíamos al principio, el delivery basaba sus propuestas hasta hace muy poco en pizzas, sushis, burritos o hamburguesas y no es de extrañar que este tipo de platos sigan copando la demanda aunque variando su posicionamiento: hace una década la comida más demandada era la china, mientras que, en el último año, la más popular es la italiana. Sin embargo, debido a las excepcionales circunstancias que estamos viviendo este año, muchos chefs de alta cocina han abrazado también esta opción de negocio como el madrileño Dabiz Muñoz, el asturiano Nacho Manzano, los catalanes Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, y los hermanos Torres o el andaluz Dani García, por poner solo algunos ejemplos.



dad en el mercado. Según los expertos, para que compense, la comida a domicilio debe representar entre el 20 y el 30% de la facturación del restaurante, y en el caso de que esa opción sea la única para obtener ingresos, los hosteleros deben analizar los costes para saber si les cuadran los números. Por ejemplo, una de las opciones que más usan los hosteleros en estos casos y que requiere de un presupuesto es contratar plataformas de reparto a domicilio como Just Eat, Deliveroo, Glovo, Stuart, Uber Eats o Macarfi. En cuanto a dónde se elaboran los menús, debemos decir que existen dos opciones: o en el propio restaurante -habilitando una zona para efectuar el empaquetado de productos y las recogidas de pedidos– o bien mediante dark kitchens propias como las de Ramon Freixa y Paco Roncero o dark kitchens muy bien posicionadas dentro de las ciudades para abarcar el máximo radio posible, la opción elegida por Dani García.

La importancia del packaging

En el caso del delivery el continente es casi tan importante como el contenido, ya que los clientes esperan que la comida llegue en las mejores condiciones a su casa y a ser posible, sin que ello provoque un despilfarro en plásticos y otros elementos no reciclables. Y es que la conciencia ecológica está calando en la población española y cada vez se valoran más los envases y recipientes sostenibles. Una tendencia avalada por el estudio llevado a cabo en España por la marca Bull -productor de latas de bebida- y el Instituto IO Sondea de Investigación de Mercados. De este estudio se desprende que los consumidores son cada vez más exigentes en sus decisiones de compra. Ya no solo se tiene en cuenta la calidad, sino también el impacto medioambiental. De hecho, el 67% de los usuarios afirma que la sostenibilidad de los envases en los que se envían los pedidos es un aspecto tan importante como la comida. Son factores muy valorados la reciclabilidad de los envases y bolsas en las que llega el pedido e incluso el uso de productos de proximidad en los menús. De hecho, el 55% de los encuestados afirman que estarían dispuestos a pagar más por un reparto de comida a domicilio sostenible. Por otro lado, el 93% declara que les gustaría que las apps de reparto a domicilio o restaurantes con este servicio ofreciesen siempre la opción de elegir envases de máxima reciclabilidad.

Opciones al alza

Entre las nuevas tendencias gastronómicas a domicilio destacan el poké, el desayuno, la comida saludable, la coreana y la vegana (+25% en los dos últimos años). Los veganos encontrarán muy buenas opciones para pedir comida a domicilio en Madrid en establecimientos como Distrito Vegano, Mama Campo, Bump Green, Superchulo, Wetaca y Mada Mad Vegan. En Barcelona, Telemaki, Kraving Kitchens, Flex 2 go, Single fin o Món Viêt.

Aitatxu

Una de las opciones gastronómicas más interesantes de la capital desde su apertura el pasado año, ha reforzado su servicio delivery con nuevos platos como el pan bao de cerdo con salsa tártara o el pepito de brisket meloso con pimientos asados. Llegan a casa al vacío y el cliente solo los tiene que calentar unos minutos al horno o al baño María para que queden exactamente como recién hechos. Los pedidos se han realizar 24 horas antes a través de la web.
Más información: www.aitatxu.com





Bay Grill Rubaiyat

Rubaiyat, el icono de raíces brasileñas que lleva casi quince años siendo dirección obligatoria en la capital, se lanza al delivery de la mano de su hermano pequeño, el restaurante contiguo Baby Grill. Entre las propuestas encontramos mollejas de corazón a la parrilla con alioli de limón, las croquetas de champiñones portobello o la fideuá de langostinos.
Más información: www.gruporubaiyat.com



Aspic Selection

Dos tiendas gourmet con restaurante que cuentan con una cuidada selección de productos y una carta que hacen de ellos un must en Barcelona para los amantes de la calidad y el buen comer. Quien lleva el pedido a domicilio es un experto de la casa que explica cómo servir, con qué salsas y cómo calentar cada uno de los platos. Un excelente servicio a la altura de los grandes restaurantes.
Más información: www.aspic.es



Cancook

El chef Ramcés González y el jefe de sala Diego Millán, dueños del restaurante Cancook en Zaragoza con 1* Michelin, se suman a la tendencia del delivery con platos para llevar como el Cordero rustido relleno de boletus, foia y madeja de patata y mantequilla, la Ensaladilla de Bogavante o los Niguiris de Tortilla de Bacalao. Incluyen postres como el Bizcocho fluido de almendra y crema de vainilla o la Torrija de Brioche casero.
Más información:
www.cancookrestaurant.com

Botín

El restaurante más antiguo del mundo –ubicado en Madrid- acaba de lanzar '1725 Gourmet, experiencias al 'estilo Botín', una línea independiente -pero con su sello y recetas- de productos preasados y otras delicatessen que se pueden comprar online o por teléfono. Llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos.
Más información: www.1725gourmet.com





Bacira

'Bacira en casa' es una opción ideal a diario para los madrileños y este año, por primera vez, ofrece tres espectaculares menús pensando en Nochebuena y Nochevieja que estarán disponibles durante todo el mes de diciembre. También se pueden pedir platos concretos por teléfono como por ejemplo su delicioso Tartar de atún picante con aguacate, alga wakame y pomelo e incluso algún cóctel. Reservas con un mínimo de 48 horas. *Más información:*
www.bacira.es



Cocina Hermanos Torres



Las tres opciones disponibles de 'Hermanos Torres en Casa' siguen la fórmula de aperitivo, primer y segundo plato con sus toppings, postre y la Joya de Chocolate. Incluyendo una botella de vino que armoniza la propuesta y una botella de agua de Vilajuïga. Cada propuesta está pensada para dos personas y llega a los comensales en una caja especial, con un diseño elegante y sofisticado.
Más información: www.cocinahermanostorres.com

Llamber

Este restaurante barcelonés presenta "Llambeando en casa": una cañera propuesta con la que poder disfrutar de la cocina catariana (catalana y asturiana) en casa, con deliciosos platillos en formato street food y otros bocados de altísima calidad y sabor como el Pulpo del pedreu cántabro o el Trinxat de la Cerdanya de col lombarda y chimuchurri marino. Platos elaborados con productos ecológicos y de proximidad con un packaging 100% compostable.
Más información: www.elchigre1769.com





Món Viêt

Entre las opciones más demandadas de este vietnamita de Barcelona se encuentra el Combo Rolls, con la selección de sus rollitos frescos, fritos y al vapor o el Degustación Viet Tapas, con sus hits (incluyendo la sopa pho). Ambos para 2 pax. Todos los días 12:00-16:00 y de 19:30-22:00 delivery con descuento de un 10% con el código ilovemonviet.
Más información: www.monvietbcn.com



Montar el Pollo

En la nueva propuesta monoproducto del chef madrileño Joaquín Felipe el pollo –asado, frito, rebozado, guisado en pepitoria, en croquetas, etc.– es el absoluto protagonista. Se trata de un concepto de cocina sencilla y de calidad cuyo valor diferencial reside en la técnica de elaboración –al vacío, para conseguir mayor jugosidad, sabor y el punto perfecto de la carne– y en la salsa secreta del chef. Para solicitar el delivery cuenta con su propia aplicación.

Más información: app montarelpollo

Restaurante Juan Carlos Ferrando

A la caja a domicilio de comida o cena para dos personas lanzada en junio, el chef argentino afincado en Logroño suma ahora una nueva propuesta para el vermut y el tardeo para dos y cuatro personas: una caja con una selección de seis platos más bebida a elegir entre vermut preparado o cóctel. Todas las opciones del servicio a domicilio de 'Ferrando a tu Casa' (comida, cena, vermut y tardeo) están disponibles para Logroño y La Rioja, Rioja Alavesa, Vitoria y la Ribera Navarra y Tierra Estella.

Más información: www.juancarlosferrando.com





Windsor

El establecimiento del Eixample barcelonés ofrece su 'Menú Tradicions', así como una carta de sus platos emblemáticos adicionales en formato take away y delivery. Los encargos se pueden realizar por teléfono 932 377 588 o a través de su tienda online. Destacar que el Menú Tradicions cambia cada semana y se compone de recetas emblemáticas del corpus de la cocina catalana como xató, trinxat, escalivada, escudella o cap i pota.

Más información: www.restaurantwindsor.com/botiga



Menú digitalizado

Singapore Airlines ha digitalizado el menú de a bordo con toda la información necesaria sobre comida, bebidas y comodidades en sus vuelos para reducir el contacto durante el vuelo. Los pasajeros podrán acceder al menú digital hasta una semana antes de la fecha de salida del vuelo.



NUEVA DIRECTORA

ASPIC Cátering ha nombrado a Blanca Permanyer Conde como directora comercial. Experta en el sector, Permanyer será ahora un gran valor para la compañía catalana, que cuenta con ella para la expansión que tienen prevista en los próximos años.

Aplicación contra el cambio climático

Nace una aplicación que permitirá a las bodegas gestionar mejor las viñas para hacer frente al cambio climático. Liderado científicamente por el IRTA, el programa se ha desarrollado en el marco del proyecto europeo VISCA, que tiene como objetivo aumentar la resiliencia de los agricultores frente a las incertidumbres climáticas.



Acuerdo de colaboración

ICEX España Exportaciones e Inversiones y Propollo, la Asociación Interprofesional de Avicultura, han firmado un convenio para la puesta en marcha de iniciativas de divulgación, formación y promoción en el exterior. El acuerdo, que se prolongará durante dos años, arrancará con un profundo análisis de las necesidades.



Nuevo aceite de Bodegas Habla

Bodegas Habla presenta su aceite Sol del Silencio, un monovarietal de picual, procedente de distintos olivares de la finca Dehesa de Torrecilla. De producción limitada (2.500 l), es suave en boca, de ligero amargor y con un picor tardío.

Pernod Ricard España distribuidor de St. Petroni



Pernod Ricard España y Vermutería de Galicia han cerrado un acuerdo por el cual St. Petroni pasará a formar parte del protfolio de marcas de Pernod. Cabe destacar que St. Petroni está considerada como una de las mejores marcas de vermú de España, además de haber recibido diferentes reconocimientos internacionales.

Premio a bodegas BSI

El vino Gémina Cuvée Selección 2016 de Bodegas BSI se ha alzado con la Medalla de Oro, con 95 puntos, en los Decanter World Wine Awards 2020, posicionándose, mediante estricta cata ciega, como el mejor de toda la D.O.P. Jumilla.





Apuesta por la sostenibilidad

Castell del Remei lucha contra el calentamiento global instalando 540 m² de fotovoltaicos en su edificación del siglo XIX. Con este nuevo recurso energético, la bodega consigue una potencia pico de 117.450 Kwp y la capacidad de producir 138.736 Kwh de media, lo que se traduce en 49 toneladas menos de C02 emitidas a la atmósfera.



Nuevo Secretario General de la AEPEV

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), única asociación profesional de periodistas del vino integrada en la Federación de Asociaciones de la Prensa de España, ha nombrado al periodista D. Pedro Antonio Carreño Secretario General de la AEPEV.

Nace el club experiencial de alta gastronomía Muy Sibarita



De la mano de la comunicadora Anne Igartiburu y del empresario madrileño Sergio M. Crovetto, nace Muy Sibarita, único club de ventas privadas de España, 100% dedicado al producto gourmet. Incluye una cuidada selección de productos premium y una exclusiva programación de experiencias gastronómico-culturales.

PREMIO A LA MEJOR SIDRA



La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, de Pomaradas y Llagares de Sariego S.L. perteneciente al destacado grupo vitivinícola Masaveu Bodegas, ha sido galardonada como mejor sidra con el Gran Oro en el Primer Concurso Internacional de Sidras CINVE 2020.

PROMOCIÓN DEL VINO CATALÁN

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat catalana y el Incavi han impulsado la campaña conjunta "Gaudeix del que és bo#vicatalà" (disfruta de lo que es bueno), dedicada a promocionar el consumo de vino catalán en Cataluña.





40 vendimia de Rueda

La D.O. Rueda ha finalizado la vendimia con un total de 112.765.436 kilos de uva con derecho a ser acogidos. La añada 2020 traerá importantes novedades, como la producción del "Gran Vino de Rueda", categoría que se elabora a partir de viñedos con más de 30 años de antigüedad.



Campaña con Amaia Salamanca

El nuevo CEO de Raventós Codorníu, Sergio Fuster, presentó en Sant Sadurní d'Anoia la campaña "Vivir para celebrar" y el avance del spot de esta. La actriz Amaia Salamanca asistió al evento como nueva embajadora de la marca y protagonista del anuncio.



Premio a la labor cultural

Bodegas Verum ha recibido el Premio nacional Tácito a la mejor labor cultural, entregado por la AEPEV. El jurado valoró positivamente la Orquesta Sinfónica Verum, así como el concurso de fotografía organizado por la bodega. Por otra parte, el aguardiente de uva Verum Gewürztraminer se alzó con el premio al mejor espirituoso de España.



Distribución de Familia Luis Cañas en Málaga

Bodegas Lara amplía su catálogo incorporando, a la distribución en Málaga y su provincia, Familia Luis Cañas y sus tres bodegas: Luis Cañas y Amaren, adscritas a la D.O.C Rioja, y Dominio de Cair, a la D.O. Ribera del Duero.



CavaBar modernista

Las cavas Rovellats han inaugurado en sus jardines modernistas un CavaBar para disfrutar de sus cavas y vinos. Este servicio incluirá la posibilidad de tomar aperitivos, tablas de embutidos y otros productos gastronómicos de proximidad.



24 EDICIÓN DEL CAVATAST

Cerca de 1.300 personas asistieron a la 24º edición del Cavatast, que este año ofreció una gran selección de cavas de alta gama, distintas propuestas gastronómicas y actuaciones musicales. La muestra, que se celebró en un formato especial, tuvo muy buena acogida.



Colin Gordon nuevo director de Ardbeg

La destilería Ardbeg ha anunciado el nombramiento de Colin Gordon como nuevo director, en sustitución de Michael Heads, que se acaba de retirar tras trece años al frente del cargo. Gordon aporta una valiosa experiencia en la industria del whisky tras sus ocho años trabajando en Diageo.

Mantequillas variadas

Lácteos COVAP lanza una nueva gama de mantequillas, ricas en vitamina A y elaboradas con leche de vaca, oveja y cabra, procedente de 355 granjas seleccionadas, lo que les confiere un sabor y aroma característicos.



Los poderes de las infusiones



Tea Shop habla, con un guiño de humor, de los superpoderes que proporcionan las infusiones: poder antioxidante, poder inmunológico, poder digestivo y poder relajante. Las mezclas que propone Tea Shop son exclusivas y de elaboración propia, y están compuestas por ingredientes cuidadosamente seleccionados.

Disponible la Guía Peñín 2021 en papel



La edición física del manual de vinos españoles más completo y actualizado para aficionados y profesionales, puede adquirirse en los puntos de venta habituales (librerías, Fnac, El Corte Inglés, Casa del Libro, Amazon...) y a través de la página web de la compañía: www.guiapenin.wine.

Mallorca Turisme colabora con ACEVIN

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha sumado un nuevo socio: la Fundación Mallorca Turisme, del Consell de Mallorca. Esta nueva adhesión supone la primera integración de una localidad o un organismo balear en este grupo de ciudades y territorios que tienen como denominador común la relevancia de la industria vitivinícola en su economía.



Nuevo aperitivo sin alcohol

Martini® presenta Martini Aperitivo sin Alcohol, una gama de productos sin alcohol perfecta para disfrutar en cualquier ocasión y que responde a una creciente tendencia social hacia opciones de consumo difereniadas. La gama incluye las variedades Vibrante y Floreale.

SNACK DE EMBUTIDO AL HORNO

El grupo cárnico Noel irrumpe en el mercado español con “Pícalos”, el primer snack de embutido crujiente elaborado al horno. Es este un producto pionero que, tras un exitoso lanzamiento en el Reino Unido y Dinamarca, se ha empezado a comercializar en España con 4 referencias distintas: jamón serrano, bacon, chorizo y fuet.





Recetario saludable

El polifacético escritor Boris Izaguirre y la influencer y finalista de MasterChef 5, Miri Pérez-Cabrero, han presentado el recetario La receta del bienestar, con el que desean mejorar la dieta y la salud de los españoles. Incluye 16 recetas saludables con las nueces como elemento común. Cuenta con una versión digital interactiva a la que se accede gratuitamente a través de nuecesdecalifornia.com



Cocina sana con La Sirena e Isma Prados

La Sirena ha colaborado con Heura y el chef Isma Prados en un taller para aprender a cocinar platos completos y saludables con la proteína vegetal “Heura by La Sirena”. Por otra parte, La Sirena ha desarrollado diferentes unidades alimenticias completas e independientes a base de proteína vegetal.



Guía de los mejores vinos de Cataluña

La Guia de Vins de Catalunyaya se puede adquirir tanto en formato papel como digital. Este año la entrega de premios se ha realizado en formato digital. En la imagen, Silvia Naranjo y Jordi Alcover, autores de la guía.



Sabor auténtico

La cerveza El Águila rinde homenaje a sus orígenes con El Águila 1900 y Sin Filtrar. Se trata de unas lager especiales, muy equilibradas, que combinan la intensidad de la malta caramelizada con la frescura de una mezcla de lúpulos. A ellas se une la nueva variedad Lemondrop®, con un toque cítrico.

Alejandro López al frente de Torra de Oña y Áster

Tras casi dos años en La Rioja Alta, S.A., el enólogo vitoriano ha asumido el mando del departamento enológico en Torre de Oña (Rioja Alavesa) y Áster (Ribera del Duero) permaneciendo integrado dentro del equipo técnico del grupo bodeguero dirigido por Julio Sáenz.



UN DOCUMENTAL COLABORATIVO

Recientemente se ha presentado el documental "Una Gran Familia" sobre Health Warrior, con la participación de Danone, que da a conocer el movimiento colaborativo, creado durante la pandemia, para alimentar al personal sanitario y familias en riesgo de exclusión.



Packs de vinos de Pequeñas D.O.' s

Pequeñas D.O.'s ha puesto a disposición de los consumidores tres paquetes con los vinos galardonados en la 4ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.' s, para acercar algo más la variedad y riqueza vinícola con la que contamos en nuestro país.

Todo es mejor con un Navarra

La D.O. Navarra invitó a vivir, experimentar y sentir "Mejor con un Navarra" a través de una promoción que lanzó en Madrid y en el País Vasco durante la segunda quincena de octubre y primera de noviembre. La campaña ha sido un éxito tanto de participación como en venta: 25.000 personas contactadas, 200.000 impactos visuales y 7.000 botellas D.O. Navarra vendidas.





Menú 100% vegano en las nubes

Qatar Airways apuesta por los platos gourmet 100% veganos para sus clientes de Clase Business, con el fin de satisfacer la creciente demanda de este tipo de alimentos y, al mismo tiempo, de elevar la experiencia culinaria de estos cuando viajen.



Vuelve The Best Foodie

El concurso patrocinado por Bodegas Izadi, volvió el pasado mes con su 3ª edición con el objetivo de encontrar el mejor *foodie* del año en Instagram. El chef Martín Berasategui o el comunicador gastronómico David de Jorge (Robin Food) formaron parte del jurado para elegir a los 10 finalistas.



Imagen facilitada por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Especial aceite

El aceite de oliva es, sin duda, uno de los pilares de la dieta mediterránea. En el mercado actual podemos encontrar tres tipos de aceites de oliva: aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva. Todos ellos son una excelente fuente de ácidos grasos monoinsaturados, lo que los convierte en productos altamente saludables, además de sabrosos e imprescindibles en nuestra cocina.

Bodegas Murviedro



DOP Jumilla



Bobal y monastrell

Dos variedades, bobal y monastrell, que han sufrido como nexo común el olvido, y que actualmente gozan de un más que notable resurgimiento y auge. Aunque son los grandes tesoros de la Comunidad Valenciana, su expansión también ha bendecido a muchas otras zonas del panorama vinícola, incluso también en algunos casos fuera de nuestro país.

.

Ruta del Vino de Rioja Alavesa



TENDENCIAS
en vinos para 2021

El año entrante nos brindará la oportunidad de descubrir nuevos vinos que podremos compartir en 'petit comité' al principio del mismo y esperemos que con todos aquellos que deseemos al cabo de unos meses.
¿Cómo serán los vinos que verán la luz por primera vez? ¿y las últimas añadas de etiquetas clásicas? ¿qué tipos de vinos se llevarán? Intentaremos responder a estas y otras preguntas en el próximo número

Especial carne

En tiempos en los que parece que lo cool y lo healty es no comer carne, ésta empieza a sacer músculo, a reivindicar su sitio en la mesa. Los asadores están de moda y el público se interesa cada día más por la carne, por su origen y por la forma de comerla. Aumenta el gusto por comerla "poco hecha" y por las carnes maduradas, más tiernas y con más sabor.



Bibo Doha

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

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

EL GAITERO

130 años

brindando contigo



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

desde 1890 Grupo EL GAITERO

Síguenos: grupoelgaitero

www.pomarina.es

www.sidraelgaitero.com