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

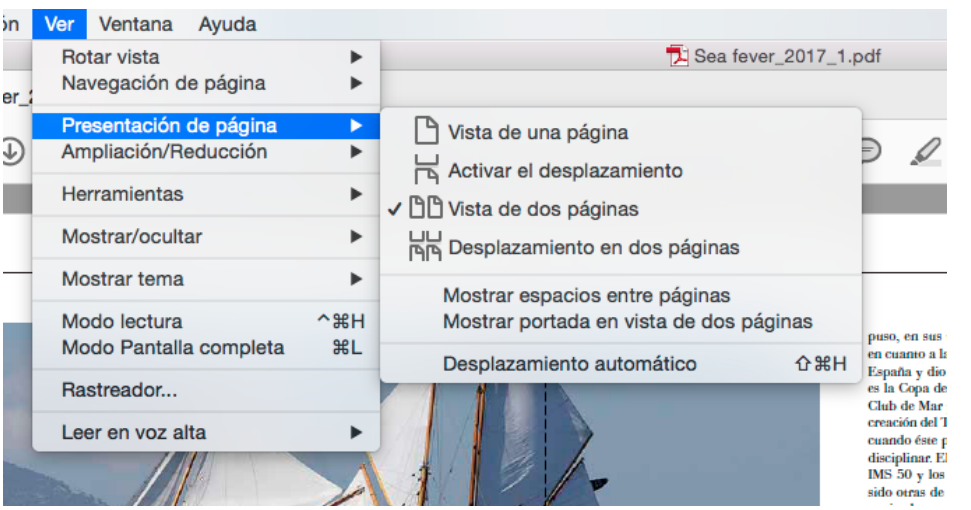
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

Bobal y monastrell: Raíces similares

Nº 221-ENERO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ACEITE, SAL Y CONDIMENTOS



Nueva selección de estrellas

GUÍA MICHELIN
ESPAÑA & PORTUGAL 2021

VINOS DE CALIDAD
GARANTÍA DE ORIGEN

TENDENCIAS 2021
Los vinos por llegar

SINGLE VINEYARD

ASTOBIZA

www.astobiza.es

EXCLUSIVE LOCAL
&
VINEYARD BOTANICALS

BASQUE WILD
JUNIPER BERRIES



La única con
Aroma de Vendimia

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

GINEBRA PREMIUM
Dry Gin

VINOS Y RESTAURANTES

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

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

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

Edita: CURT EDICIONES SA

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

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

EDITORIAL # 221



Pulsar el botón de reinicio

Turismo de Canarias

Al cierre de esta edición, nuevas restricciones –que afectan en mayor o menor medida al sector que nos ocupa– han entrado en vigor, presagiando una cuesta de enero especialmente árida y empinada. En la parte positiva, una vacuna –o vacunas– cargada de buenos augurios que pronostican el deseado regreso a la normalidad (a nuestra añorada antigua normalidad, a la de siempre, a la de toda la vida).
Tras haber vivido unas Navidades diferentes, toca ahora estrenar un año que también será distinto, pero como mínimo sabemos a qué atenernos y no nos va a pillar por sorpresa.
En 2020 pusimos en marcha tácticas innovadoras, redescubriendo, entre otras, las infinitas posibilidades del universo online y el comercio a distancia; o reinventamos negocios para adaptarlos a las circunstancias. ¿De qué no vamos a ser capaces, pues, en 2021? Confiemos en nuestras propias posibilidades, en la creatividad que nace de situaciones extremas, recordando, sin embargo, que aunque sea necesario realizar esfuerzos, estos, probablemente, serán los últimos.

Desde *Vinos y Restaurantes* iniciamos este año de incertidumbre y esperanza con una revista entretenida y completa, en la que los vinos elaborados con las variedades bobal y monastrell se erigen como grandes protagonistas. Nos dejamos seducir, por otra parte, por el glamour de la nueva edición de la Guía Michelin España y Portugal, haciéndonos eco de los felices nuevos estrellados. Y nos rendimos a los beneficios del aceite de oliva y al valor gastronómico de las mejores carnes.
Como siempre, damos a conocer nuevas referencias en cuanto a vinos, espumosos y destilados, y ofrecemos las últimas informaciones relacionadas con los restaurantes españoles y sus chefs.
Ahora es el momento de dedicar horas a un trabajo firme, a crear, a evolucionar. Y el sector que nos ocupa tiene a su favor el hecho de que es uno de los más creativos que existen.
Pulsemos entonces el botón de reinicio y demos la bienvenida, tal y como se merece, al año 2021.

Enrique Curt

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

SUMARIO #221



ENERO 2021

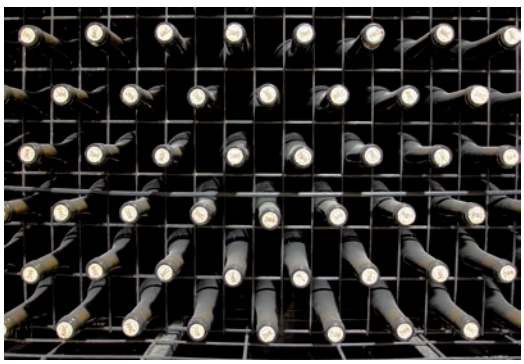


Vino del mes 6

Sericis Cepas Viejas Monastrell



Sericis, sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena por su nombre y suave carácter. Está elaborado con uva Monastrell y criado en barricas nuevas de roble francés un mínimo de 14 meses.



26 Bobal y Monastrell

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Revisamos dos de las uvas más importantes, de gran proliferación y cultivo en nuestro país, las variedades bobal y monastrell.

34 Vinos de Calidad

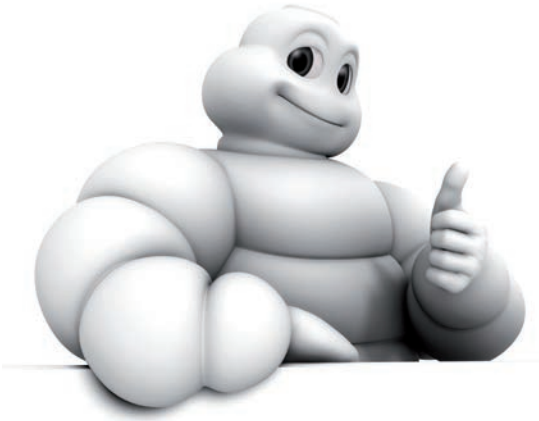
En España los Vinos de Calidad son toda una garantía para el consumidor. El único inconveniente es que son poco conocidos. ¿Por qué no empezar el año haciendo descubrimientos vinícolas que probablemente tenemos al lado de casa y no lo sabíamos?.

42 Tendencias en vinos para 2021

POR JAVIER CAMPO

En las tendencias del consumo de vino para el 2021 y bajo el prisma de las visiones personales de diversos protagonistas del mundo del vino, además de las modas, también se ven reflejadas las circunstancias provocadas por la pandemia y las reinvenciones en el mundo del vino.







58 Guía Michelin
España & Portugal 2021

La famosa guía de neumáticos francesa y referente indiscutible para todos los amantes de la buena mesa, ha llegado fiel a su cita anual, aunque con algo de retraso respecto a ediciones anteriores debido a las especiales circunstancias vividas este año.







46 Dossier Carne

Aunque son muchas las voces que defienden seguir dietas vegetarianas o que directamente apuestan por renunciar a todo tipo de alimentos de origen animal, el nuestro es un país carnívoro.

50 Aceite, sal y condimentos

El aceite de oliva forma parte indisociable de la gastronomía mediterránea, rica en matices y aromas. Esta, sin embargo, no sería la misma si prescindiéramos de la sal y otros condimentos. Unidos potencian, sin camuflarlo, el sabor de todo tipo de alimentos.



Hasta el 6/1

Boa-Bao Fin del viaje 2020

Boa-Bao Barcelona ofrece una selección de platos asiáticos tradicionales para las fiestas navideñas. Concretamente, propone cinco recetas estrella que forman parte de las celebraciones de algunos países del sudeste asiático. Entre estas, destacan los delicados dim sums chinos rellenos de vieiras, setas shiitake y cebollino chino, así como la ensalada Yam Woonsen Talay de fideos vermicelli con gambas tigre, marisco y especias tailandesas. Más información: es.boabao.pt





Hasta el 7/1

A Christmas Touch

Para celebrar estas Navidades diferentes, Novotel presenta "A Christmas Touch", una selección de menús clásicos, procedentes de una cocina responsable. Destaca la presencia de productos festivos tanto de la tradición española como internacional, como el *foie gras* o los canelones de San Esteban. En colaboración con Novotel, Excelsia propone maridajes especialmente seleccionados para la ocasión.
Más información: www.novotel.com



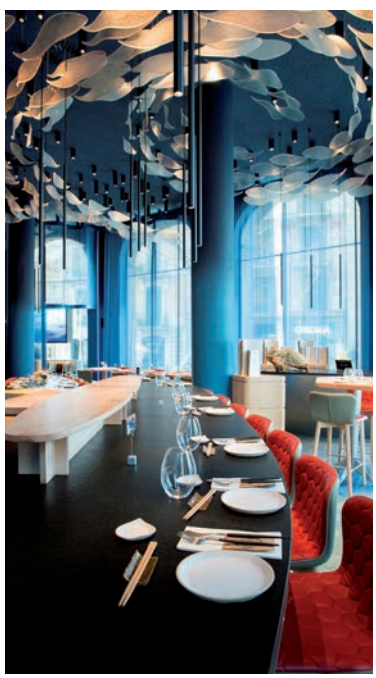
Hasta el 25/1 o hasta el 1/2

Digital Wine Contest DO Catalunya

La D.O. Catalunya organiza el concurso Digital Wine Contest DO Catalunya (antes BlocDOCat), que desde su concepción ha tenido como finalidad reconocer y premiar las iniciativas particulares de divulgación en torno a la cultura del vino. El certamen contará con las siguientes categorías: Mejor Texto, Mejor Imagen y Mejor Vídeo (abiertas hasta el 25 de enero) y Mejor prescriptor (abierta hasta el 1 de febrero).
Más información: docat.cat/es/digital-wine-contest/

Todos los miércoles

Miércoles de casquería



El espacio gastronómico Tunateca -Avda. Diagonal, 439, Barcelona-, especializado en atún rojo y creado por Balfegó, dedica todos los miércoles a las vísceras de este animal, a través de unas jornadas dirigidas a *gourmets* en busca de nuevas experiencias. Se ofrecen, fuera de carta, diversas creaciones, orquestadas por el chef Ekaitz Apraiz, realizadas con entrañas que hasta ahora eran desechadas, como el hígado, la oreja, el tuétano, en formato degustación. Entre los platos de nuevo cuño se encuentran el anticuho de hígado con marinada peruana, o la crocante oreja frita con brandada de atún.
Más información: www.tunatecabalfego.com

CARLOS CUENCA



GUIADO POR SU PASIÓN, CARLOS CUENCA SE HA HECHO UN HUECO EN EL MUNDO DEL VINO. SU SECRETO: DISFRUTAR CON LO QUE HACE, ESTAR ABIERTO A NUEVAS PROPUESTAS Y EJERCER CON SENCILLEZ, AUNQUE CON EFECTIVIDAD, SU FACETA DE SUMILLER.

Carlos Cuenca, el joven sumiller del restaurante de alta cocina italiana Orobianco (Calpe, Alicante) está de actualidad: ha sido elegido como Promesa de la Sala Valenciana por la Guía 55 Restaurantes Imprescindibles de la Comunidad Valenciana 2020. El nombramiento tuvo lugar en una gala celebrada en el marco del congreso gastronómico Mediterráneo Gastrónoma. La Guía, editada por Levante-WMV con la coordinación del crítico gastronómico Santos Ruiz, alaba especialmente "las ganas de sabérselo todo" del sumiller calpino.

Se dice en la guía que Carlos Cuenca atiende la sala con gran naturalidad, y que es capaz de hablar de grandes vinos con una sencillez que ayuda a que el cliente se relaje y disfrute del producto sin necesidad de aparentar. "Carlos adora la hostelería en un sentido muy amplio. Le gusta el vino y estudia mucho, pero no es solo eso lo que le engancha. Es también la organización en la sala, el enoturismo, la relación con los productores… Tiene, además, una ambición tremenda que casa perfectamente con ese espíritu inquieto que uno adivina a través de esos ojos que se mueven nerviosos, rebuscando siempre en su entorno".

Según explica él mismo, Carlos Cuenca "se encontró con la profesión por el camino". Iba para ingeniero químico, y empezó a trabajar como camarero para pagar sus estudios. Se enamoró realmente de la profesión en un viaje que hizo a Burdeos en la primavera de 2018. Aquel viaje le permitió realizar una cata de un Lafite de 2007 en la sala de barricas del castillo del Lafite, algo que nunca olvidará.

Considera que para ser un buen sumiller es necesario tener ganas y disfrutar con el vino, hacer gala de una auténtica pasión. Afirma que hay que dejarse llevar, abrir la mente y probar cosas nuevas, aprendiendo de culturas que nos resultan ajenas. ✻

TRAYECTORIA

Nacido en Calpe en 1993, es Segundo de Sala y Sumiller del restaurante Orobianco, en el que empezó a trabajar como Camarero de Sala hace 4 años.

Su formación como Sumiller Profesional (Cámara de Comercio de Alicante) y como Experto Universitario Maître Jefe de Sala (IMEP con la Universidad Miguel Hernández), así como su inquietud y su curiosidad enológicas, le han llevado a ser uno de los pilares de la sala del restaurante italiano, bajo la batuta de Heguer Castellanos, Maître.

En 2019 ganó el concurso "Prepara tu Futuro – Joven Catador en vinos italianos" de la Cámara de Comercio Italiana en España, gracias al cual pudo disfrutar de una semana de formación en la Escuela ALMA (Parma, Italia).

Sericis Cepas Viejas Monastrell 2016

Equilibrio mediterráneo

Bodegas Murviedro define la naturaleza de la monastrell cultivada en terreno calcáreo con un equilibrado tinto de sugestiva frescura y alma mediterránea, que seduce por igual a consumidores y crítica especializada. Se trata de Sericis Cepas Viejas, una de las referencias más laureadas de la D.O. Alicante.



Cuando Bodegas Murviedro comenzó a seleccionar parcelas con cepas viejas de tres de las varietales de vid tradicionales de la Comunidad Valenciana, lo hacía para que sus vinos reflejaran el origen de su terruño. Así surgió la gama Sericis, compuesta por una trilogía de monovarietales de cepas viejas, algunas de ellas centenarias, de bobal (D.O.P. Utiel-Requena), monastrell (D.O.P. Alicante) y merseguera (D.O.P. Valencia), con aromas que definen las características de cada tipo de uva y unos sabores en los que prima la suavidad.
Por eso, los Sericis Cepas Viejas hacen honor a su nombre, que en el latín de los romanos significa "sedoso", al tiempo que evocan el antiguo Arte de la Seda. La elegante imagen de las etiquetas de los Sericis se inspira en los antiguos tejidos de seda natural que, durante varios siglos, se hicieron en los telares de La Villa, el barrio medieval de Requena, ciudad valenciana en la que se ubica la bodega.

Sericis Cepas Viejas Monastrell 2016

Tipo: vino tinto.
D.O.P.: alicante.
Variedad: monastrell.
Graduación: 15% vol.

El clima mediterráneo de Villena y su terreno calcáreo son los factores indispensables para conseguir las mejores uvas de monastrell, procedentes de la escasa producción de cepas viejas de viñedos seleccionados para la elaboración de este Sercis. Al servir la copa se aprecia que se trata de un vino denso, de color rojo con tonos púrpura. Su aroma es de intensidad alta, en el que se resalta la fruta negra compotada, sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia, con matices minerales y de sotobosque. En el paladar es carnoso, complejo, con paso en boca untuoso, aterciopelado, goloso con una sorprendente buena acidez que le da frescura, con un final torrefacto. Un tinto ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza, guisos tradicionales, platos especiados y quesos fuertes muy curados.

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es



Partiendo de una fruta de excelente calidad, sus elaboradores esperaban conseguir grandes vinos; sin embargo, lo que les sorprendió fue la gran aceptación que tuvieron los vinos desde el principio por parte de los consumidores, ya que esta superó todas las expectativas de su demanda y consumo en hostelería, restauración y tiendas especializadas, el sector profesional al que iban dirigidos.

La elaboración del Sericis Cepas Viejas es meticulosa porque su cultivo es delicado y exige un atento seguimiento de la vendimia.

Un tinto de precisión

El Sericis Cepas Viejas Monastrell ha sido uno de los vinos más valorados de la D.O. Alicante en las últimas campañas. Se realiza con las uvas procedentes de cepas de más de 70 años, situadas en una parcela del término de Villena, cuyo terreno resulta especialmente calcáreo, pobre en materia orgánica, en vaso y estricto secano. Su baja producción, que no llega a los dos kilos de uva por planta, hace que sus racimos de forma cónica den bayas muy pequeñas, oscuras, de hollejo grueso y consistente, con mucha concentración de azúcares, ácidos y antioxidantes.
El color blanco de suelo pedregoso refleja los rayos del sol hacia la parte inferior de la planta, de tal manera que los racimos maduran de forma equilibrada en esta casta de vid de ciclo largo. Por eso los vinos hechos con la Monastrell de esta zona de los valles del Vinalopó son más frescos y de grado más moderado que los de otros lugares.
Para el enólogo y director técnico de Bodegas Murviedro, Juan José Muñoz, "la monastrell es una varietal que tiende a mostrar cierta rusticidad, pero si las uvas maduran bien, sus vinos son más amables". La elaboración del Sericis Cepas Viejas es meticulosa porque, aunque es capaz de soportar prolongados periodos de sequía, su cultivo es delicado y exige un atento seguimiento de la vendimia para conseguir el deseado equilibrio. De esta manera, el vino presenta la frescura de la vendimia temprana, que otorga sus matices a fruta crujiente, a monte bajo y a plantas aromáticas, junto a la suavidad y complejidad de la cosecha más tardía.
Para conseguirlo, es necesario empezar a cortar las uvas a principios de octubre y acabar a mediados de noviembre. Estas se recolectan de forma manual en cajas de 15 kilos que se transportan refrigeradas hasta las instalaciones enológicas. Una vez acabadas las fermentaciones, el vino pasa a la tranquilidad de las naves de crianza, donde permanece un mínimo de 14 meses en barricas de roble francés, la mayoría nuevas. Como resultado se obtiene un vino pulido por el tiempo que inicia su mejor momento.

Reconocimiento nacional e internacional

Desde la primera añada de la gama Sericis, su diseño no pasó desapercibido para el certamen de los Openart Awards de Nápoles –concurso internacional de gran prestigio en el mundo del diseño y la publicidad, y el único del sector institucionalmente reconocido en Europa-, que le otorgó el Primer Premio – Special Mention European Parlament.
Solo en el último año, las guías especializadas que son referencia en el panorama enológico español lo han encumbrado entre los más destacados. El Sericis Cepas Viejas Monas-



Las etiquetas de los Sericis se inspiran en los antiguos tejidos de seda natural que se hacían antiguamente en los telares de La Villa, barrio medieval de Requena, ciudad en la que se ubica la bodega.



trell 2016 ha sido calificado con 94 puntos en la Guía de Vinos SEVI 2020. La Guía de Vinos ABC 2021 lo calificó con 92 puntos, mientras que la Guía Peñín 2021 y Los Mejores Vinos Españoles 2020 de la Revista Restauración lo situaron entre los Sobresalientes, con 90 puntos.

En el apartado de los certámenes internacionales, el Sericis Cepas Viejas Monastrell 2016 ha destacado en los Gilbert & Gaillard 2020, con Medalla de Oro +92 Puntos en Francia.

También con Medalla de Oro, este monastrell de Alicante ha deslumbrado en los USA Wine Ratings 2020 en EE.UU; en el Sommeliers Choice Awards 2020, también en EE.UU.; en el Berliner Wein Trophy 2020 en la cata de febrero en Alemania, y en la cata de primavera del Mundus Vini 2020 de Alemania. ❋

EL jamón LA pasión DE EUROPA

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

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

Y porque su sabor
traspasa fronteras.





JAMONES
IBÉRICOS
DE ESPAÑA

hampassiontour.eu
#hampassiontour

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

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

El mejor tinto español 2020

Moradillo de Roa 2016 de la bodega Legaris ha sido elegido Mejor Tinto Español y uno de los 30 mejores vinos del mundo por el International Wine Challenge. Esta versión de tinto fino muestra la potencia más extrema de la Ribera del Duero. Un vino intenso y largo, que muestra un tanino de gran viveza característico del suelo cascajoso en que se encuentra el viñedo.



ACOMPAÑANTE VERSÁTIL

Vinyarets de Familia Torres (D.O. Penedès) –elaborado con garnacha, tempranillo y sumoll– seduce por la finura de su tanino, sorprendentemente unida a la fuerza de su carácter. Un acompañante muy versátil e ideal para todo tipo de aperitivos y platos ligeros.





Equilibrio entre juventud y madurez

El Recio 2018 forma parte de una colección que homenajea a los viticultores de Toro. Ellos ponen cara a los vinos de Bodega Matsu, una palabra japonesa que significa "esperar" y transmite la filosofía de este proyecto. Esperar a que la naturaleza siga su curso, a que los viñedos cumplan 100 años, al momento perfecto para abrir una botella de vino como esta.

Un tempranillo de excepción

EL Coto de Rioja vuelve a sorprendernos con este vino único, de producción limitada y procedente del viñedo con mayor altitud de la D.O.Ca Rioja. Un vino exclusivo e innovador, elaborado con mimo. Un 2018 fresco, con gran acidez, intenso y con una gran variedad de matices.





DE DISEÑO

El Primero de Fariña es un monovarietal de tinta de Toro fresco y frutal. Un tinto joven pero con larga vida que gana con el tiempo en botella. Está elaborado por el método tradicional de maceración carbónica.
Este año luce en su etiqueta la pintura de la artista almeriense Lola Berenguer.

EMBLEMÁTICO Y ECOLÓGICO

Abadia es el emblema de Raimat y ahora presenta su primera añada totalmente ecológica. Un vino estructurado, fino y elegante elaborado con cabernet sauvignon y tempranillo que marida a la perfección con platos que contengan quesos curados, verduras, legumbres y pastas.





Garnacha aragonesa en estado puro

En Vintae sienten auténtica devoción por esta variedad. Entre los vinos que elaboran con ella se encuentra La Garnacha Olvidada de Aragón 2018 (D.O. Calatayud). Destaca a la vista por su color rojo cereza madura. En nariz se aprecian aromas torrefactos, a cacao y frutas del bosque. Taninos amables y maduros denotan el bajo rendimiento de los viejos viñedos aportando una boca plena y sabrosa.



Pacto con la naturaleza

Naturaleza, viñedo, clima y elaboración se dan la mano en El Pacto 2017, de Hacienda López de Haro. Es fruto de una viticultura orgánica. Elaborado con la variedad tempranillo es intenso en nariz con notas frutales, especias y chocolate. En boca, es equilibrado, fresco y afrutado.

El mejor Priorat

Salmos 2016 de Familia Torres ha obtenido el Vinari de Oro 2020 al Mejor Vino con DOQ Priorat, además de otros importantes reconocimientos. Este vino intenso y seductor está elaborado con cariñena, garnacha y syrah procedentes de viñas ecológicas.





Vino Tinto del Año en Finlandia

Viinilehti, la publicación de vinos de referencia en el país nórdico, ha seleccionado como rotundo ganador este vino que procede de la bodega que el Grupo El Gaitero posee en la Rioja Oriental. En boca destaca por estar bien ensamblada la compota de frutas y madera. Marida a la perfección con carnes rojas, caza y quesos curados.



Leyenda de una herencia

Reserva Real es uno de los vinos más exclusivos y de producción limitada en España. Se obtiene de las mejores uvas de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot de la pequeña viña Les Arnes que posee la Familia Torres en el Penedès.



TINTO CON ALMA

Alma es el vino de edición limitada a 2.000 botellas numeradas, que Bodegas Casa La Rad de la D.O.Ca. Rioja propone como regalo, porque como dice su contraetiqueta: “Alma. No hace falta verla para saber que está ahí”. Es un vino de entrada potente, complejo, estructurado pero muy elegante y sedoso.



Pequeño tesoro

Bodega Los Astrales ha lanzado Luma, que corresponde a los acrónimos de Luís y María, pero que además significa arrayán, una planta rústica pero de flores muy perfumadas, que viene a expresar el carácter de este vino. Está elaborado de forma artesanal a partir de viñas muy viejas de tinta de país. Potente pero a la vez elegante, evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años. Producción limitada a 1200 botellas.

VINO DE PÁRAMO

Gran Valtravieso vuelve al mercado tras más de una década y en una añada excepcional como ha sido 2016 y con un excelente vino. Elegante, serio y profundo, es único, complejo, con un tanino aromático en final de boca característico del *terroir* del páramo arcillo calcáreo de donde nace.



Edición solidaria

El buque insignia de Bodegas Cepa 21 colabora además con la Fundación Scholas Occurrentes, institución creada por el papa Francisco. Con esta acción solidaria, se destinará a la fundación parte de los beneficios de esta excelente añada, marcada por el equilibrio y la expresividad: puro reflejo de la uva tinto fino de la que procede.





UN VINO ESTIMULANTE

La excelencia y la singularidad se unen para dar la bienvenida a 3404 Crianza añada 2018, un nuevo perfil de vino de Bodega Pirineos. Elaborado con cabernet sauvignon, merlot y la autóctona moristel, ofrece otra versión diferente de la enorme tipicidad del Somontano. Un vino fresco, delicioso, apetecible, maduro y estimulante en palabras de Jesús Astrain, enólogo de la bodega.



Reflejo de la variedad en su terroir

Chivite Legardeta Garnacha 2017, en esta, su primera añada, refleja la clara identidad de la variedad en su *terroir*. Con esta referencia se completa el trío de vinos monovarietales de la gama Legardeta. Tras 10 meses en barricas de roble francés se muestra elegante, corpóreo, con una acidez refrescante y equilibrada.

Para disfrutar con tiempo

Conde de la Salceda 2016 es un tempranillo con aroma fino y complejo y predominio de la fruta negra sobre fondo especiado y notas de madera fina. En el paladar su entrada es potente, con paso de boca equilibrado, denso y bien estructurado. El vino perfecto para disfrutar con tiempo.





Medalla de Oro

Martínez Corta Cepas Antiguas Tempranillo 2016 ha sido criado en barricas nuevas de roble francés durante quince meses. En boca es potente, elegante, estructurado, de gran carga frutal, con notas de regaliz, tofe, cacao y vainilla. Recibió una Medalla de Oro en International Wine Challenge 2020.

Reflejo de la sabiduría de los viticultores

Bodegas Tarón presenta la nueva añada de uno de sus vinos más especiales: Tarón Cepas Centenarias 2015. Es reflejo de la sabiduría de unas cepas únicas y de varias generaciones de viticultores que conforman esta cooperativa de Rioja Alta. Es un tempranillo sabroso, potente, redondo, graso y fresco debido a su buena acidez.





El vino de los millennials

Cría Cuervos -La Seca (Valladolid)-, se presenta como un vino producido por y para *millennials*, así como para quienes buscan emociones que trasciendan de la copa. Se trata de un blanco verdejo, de elaboración ecológica, fresco y elegante, que estará disponible solo a través de *e-commerce*.

Un vino excepcional



La guía de vinos Peñín ha posicionado al albariño Pazo Baión "Vides de Fontán" 2016 entre los vinos excepcionales, colocándolo en el podio con 95 puntos. Definido por su compleja elaboración, posee una crianza de dos años en tinos de roble francés, huevo de hormigón y acero inoxidable. Según lo describen los críticos de la guía, resulta "sabroso, frutoso, equilibrado, complejo, varietal, lleno".



Un blanco de terruño

Clot del Roure Xarel·lo Brisat 2018, de Vins el Cep, es un vino de terruño de viñas viejas, elaborado a partir de los principios de la agricultura biodinámica. Es de color amarillo dorado, con reflejos anaranjados. En nariz ofrece aromas de frutas blancas maduras, y en boca resulta cálido, amplio y equilibrado.

El primer vino de la cosecha

Maset Vinos y Cavas lanza Donzell, el primer vino de la cosecha 2020. De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos, despide aromas a fruta tropical (lichi y piña), uvas y melocotón, sobre un fondo a jazmín. En boca es fresco, afrutado y con un refrescante toque carbónico, fruto de su juventud. Su final es ligeramente amargo.





EMOCIÓN EN LA COPA

Bodegas y Viñedos Verum cerró su 15ª vendimia con los 92 puntos otorgados por Robert Parker a Las Tinadas airén de pie franco 2019, uno de los vinos blancos más puntuados de la región en la historia de la prestigiosa The Wine Advocate. Luis Gutiérrez, "hombre Parker" en España, le dedicó uno de los mejores adjetivos que puede recibir un vino: "Emocionante".

ESTRENO DE ORO



El prestigioso concurso alemán Biowinpreis –dedicado a vinos de cultivos ecológicos y realizado por PAR® y autorizado por la Unión Europea-, ha otorgado a Protos Verdejo Ecológico su primera medalla de oro. Es un vino con buena acidez que le da frescura, seco, con la redondez y estructura que aporta la crianza de dos meses sobre lías finas.

Explosión de sabor



Bodega Pirineos, perteneciente al Grupo Barbadillo, presenta la nueva cosecha 2020 de su vino Alquézar Blanco, elaborado con uva gewürztraminer. Una completa explosión de frutas y flores acompañadas de notas cítricas y frescas que despiertan todos los sentidos. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, es de sabor persistente, impulsado por una suave burbuja.



Un blanco SINGULAR

Finca Alto Cantabria ha sido uno de los primeros viñedos de la D.O. Ca. Rioja en obtener la calificación "Viñedo Singular", reconocimiento ceñido a exigentes procesos de control y a la ratificación del comité especial de cata. La añada 2019 de Conde Valdemar Finca Alto Cantabria será una de las primeras en lucir esta distinción en su etiquetado.



Uno de los mejores de Cataluña

Entre los vinos seleccionados como los mejores de Catalunya en *La Guia de Vins de Catalunya 2021,* encontramos el Brisat del Coster 2019 de la Bodega Mas Foraster. De color blanco oro con notas anaranjadas, posee aromas a fruta blanca y cítricos. En boca, es suave pero de gran amplitud. Es ideal para maridar con quesos blandos, arroces, verduras y carnes rojas.



Mezcla excepcional

La bodega Terras Gauda presenta un estuche especial con dos botellas de su vino Terras Gauda 2019, mezcla de las variedades autóctonas albariño, caíño blanco y loureiro. Se trata de un vino placentero, intenso y con largo sabor en boca, a la vez que fresco y juvenil.



Triunfa en el mercado anglosajón

Castell d'Or consigue la medalla de Oro con el Cava Marqués de la Sardana Brut Rosado en el concurso británico internacional Wine Challenge. Este cava, de distribución exclusiva en el Reino Unido, obtuvo una puntuación de 95 puntos. Por otra parte, el Cava Castell de Oro Brut Rosado obtuvo la medalla de planta, con 90 puntos.



El valor de los viñedos viejos

Recaredo presenta Enoteca 2004 de Reserva Particular, un Corpinnat Brut Nature de edición limitada (1.200 botellas numeradas) que ve la luz tras una cuidada crianza de 15 años en contacto con las lías. Elaborado a partir de un ensamblaje de macabeo (67%) y xarel·lo (33%), este reserva nace de una selección de extraordinarios viñedos plantados entre 1950 y 1955.



COMPROMISO ECOLÓGICO

La centenaria bodega familiar Cvne da un paso más en su compromiso con el medio ambiente y presenta Roger Goulart Organic, un cava nacido de la viticultura ecológica. Se trata de un cava de finas burbujas, realizado con macabeo, xarel·lo y parellada, que resulta ligero, fresco, equilibrado y versátil.

Viaje a la sostenibilidad

Sumarroca lanza al mercado el cava ecológico Brut Rosé, en el que priman los principios de ecología y sostenibilidad. La bodega inició en 2013 un proceso de reconversión hacia una agricultura 100% ecológica, y ahora este cava ha alcanzado su punto de crianza, por lo que ya está listo para ser degustado.



Homenaje a un cava histórico

Codorníu Cuvée Original nace como homenaje al primer cava, elaborado por Josep Raventós hace casi 150 años. Con el mismo *coupage*, uva 100% ecológica y un elegante diseño de Salvatore Adduci, se presenta como una auténtica oda a la tradición del cava, al tiempo que reivindica la vocación y el espíritu de la bodega más antigua de España.



Apuesta por la sostenibilidad

Ruinart Blanc de Blancs es un champagne sublime y comprometido con el medio ambiente. Su eco-packaging, "second skin case", refleja el espíritu de Maison Ruinart, y es totalmente reciclable y no deja residuos.





Un pequeño capricho

La complejidad y viveza de los aromas de Louis Roederer Rosé lo convierten en un pequeño capricho. De color rosa pálido con brillantes reflejos, sus aromas de bayas rojas salvajes, combinadas con notas florales y un agradable matiz de frutos secos, son sus principales atributos.
Esta cuvée se compone por un 70% de pinot noir, y un 30% de chardonnay.



Para compartir momentos mágicos

Vallformosa, junto con Tomorrowland, el festival de música electrónica más importante del mundo, han creado Solo Vida, un espumoso fresco y afrutado, de sabor intenso, elegante y equilibrado, con notas florales y cítricas, que será el acompañante perfecto para celebrar y compartir todos los momentos mágicos con la familia y amigos.

COUPAGE DE VARIEDADES LOCALES

La nueva añada de Textures de Pedra ha salido recientemente al mercado. Con la identidad, intimidad y fuerza que le caracteriza, este espumoso de gran calidad, es 100% resultado de la exploración de las variedades locales: sumoll, bastard negro y xarel.lo rojo.





Ideal con marisco

Palacio de Bornos Brut Nature, DO Rueda, está elaborado con uva 100% verdejo. Presenta un color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas. De aroma altamente intenso, en paladar es redondo en boca, con excelente estructura. Es ideal para maridar con pescados blancos y azules, marisco, caviar, aves y quesos.



Ginebra de diseño

Ensalzando el valor local de la artesanía mediterránea, el diseñador andaluz Leandro Cano ha creado una nueva y sofisticada edición limitada de Larios 12, la ginebra *premium* suave y refrescante, que recuerda este año, más que nunca, la importancia de valorar lo cercano y disfrutar de los pequeños placeres.



VODKA ICÓNICO

Absolut Movement es la nueva edición limitada de este icónico vodka. Nace con el objetivo de inspirar a las personas con distintos puntos de vista a unirse, conectar y colaborar. Con una una botella fabricada a partir de vidrio azul esmerilado, presenta un diseño en forma de espiral ascendente que captura la energía positiva y el movimiento hacia adelante que caracteriza la progresión colectiva.

Nuevo single malt

Ardbeg, el whisky de malta ahumado más premiado del mundo propiedad del grupo LVMH, da la bienvenida a Wee Beastie, un nuevo single malt ahumado, fuerte e intenso de 5 años que se ha incorporado a su colección permanente de whiskies. Madurado en barricas de vino Oloroso de Jerez y ex-bourbon, Wee Beastie es perfecto para disfrutar solo o como ingrediente principal en un cóctel.





Gin-tonic en casa

Ahora ya es posible disfrutar de Tanqueray Gin Tonic con los pedidos de Glovo Market, en Madrid y Barcelona, sin necesidad de movernos de casa. Al probarlo en cualquiera de sus dos ediciones, London Dry y Flor de Sevilla, podremos descubrir su inconfundible sabor.



Un whisky para ocasiones especiales

Dewar's 15 es un whisky *premium* doblemente envejecido para conseguir una mayor suavidad, con aromas de miel, caramelo y flores. Sus matices finales de miel le aportan un toque dulce, convirtiéndolo en el whisky ideal para brindar en ocasiones especiales.



Para coleccionistas

Celebratory Blend es un whisky que celebra el 200 aniversario de los primeros pasos de John Walker y rinde homenaje a un momento decisivo para John Walker & Sons: el lanzamiento de Old Highland Whisky en la década de 1860, la primera marca comercial que llevó los whiskies de la compañía a los cuatro rincones del mundo.

Homenaje a la jirafa

La jirafa es desde hace mucho tiempo un símbolo para Glenmorangie. Para rendir tributo a este animal, la destilería ha lanzado una edición regalo que consiste en una llamativa caja metálica naranja con pequeñas perforaciones que simulan las características manchas de su piel. La lata contiene una botella de Glenmorangie The Original de 70cl.



Disfrute por partida doble



Llega al mercado una nueva e inédita propuesta que demuestra que en el mundo del gin-tonic no todo estaba inventado: Mr. Hyde, una ginebra *premium* azul elaborada con agua del deshielo de Sierra Nevada y 33 botánicos, y Dr. Jekyll, una tónica rosa con base picante y cinco aromáticos, que han sido diseñadas exclusivamente para disfrutarse juntas.



Botella 100% biodegradable

En 2023 Bacardi lanzará al mercado una nueva botella 100% biodegradable que sustituirá a 80 millones de botellas de plástico producidas anualmente por la compañía. Este avance revolucionario ha sido posible gracias a su estrecha colaboración con Danimer Scientific, un desarrollador y fabricante líder de productos biodegradables.



CON FORMA DE GUITARRA

Jack Daniel's recibe el nuevo año con un estuche de edición limitada que tiene forma de guitarra y que contiene en su interior la mítica botella Jack Daniel's Old No.7 y un tapón muy especial en forma de clavijero.



NAZARIO CANO
lidera los espacios gastronómicos de Odiseo

Nazario elabora una cocina tan osada en apariencia como esencial en el fondo; que puede definirse como de autor pero también como de terruño, ya que se adapta a la despensa local. En Odiseo (el nuevo e imponente centro de ocio de Murcia), dirige un restaurante gastronómico (por el que acaba de recibir una estrella Michelin), otro más informal con barra, un comedor de cocina nikkei y el teatro, donde los fines de semana se celebran cenas con espectáculo.

PACO RONCERO
descubre los secretos de Sublimotion

A Sublimotion –ubicado en el Hotel Hard Rock Ibiza, y galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol– se lo conoce como "el restaurante más caro del mundo", pero es mucho más. El chef madrileño junto con Eduardo Gonzáles –socio fundador y director creativo de Sublimotion– lo explican en el libro del mismo nombre editado por Planeta Gastro.



PACO PÉREZ
apuesta por el pollo



El laureado chef apuesta por un producto humilde en el recién abierto Chickoa de Barcelona. Aquí el pollo es el protagonista. Eso sí, a cada parte, aplica una elaboración diferente: las alitas picantes, los muslitos a la brasa, las croquetas se elaboran con pollo a l'ast y el contramuslo se presenta dentro de un sabroso mollete al que llaman "el chickoa" y que también lleva rúcula, mozzarella y cacahuete.



ÁLEX VIDAL
cocina recuerdos

Para este joven chef valenciano la cocina son recuerdos y pasión. Disfruta con el huerto propio de Casa Elena en Cabañas de la Sagra, Toledo, porque planta, cuida y recolecta él mismo los productos de temporada. Cuando llegó aquí le fascinó tenerse que adaptar a la filosofía *Slowfood*. Un auténtico reto que está superando con creces.



LUIS ÁNGEL PÉREZ
se incorpora a Yakitoro

El restaurante madrileño arranca una nueva etapa con el chef Luis Ángel Pérez como jefe de cocina, que potenciará la cocina fusión haciendo un recorrido por Asia con énfasis en Japón y manteniendo el estilo de taberna japonesa con foco en la parrilla. Algunos de los platos que estarán en la nueva carta son clásicos de Luis como su famosísimo *Saam de ventresca de pez limón lacada.*

ÁLVARO GONZÁLEZ
nos sienta a su mesa

Desde su apertura el año pasado, Aitatxu se ha erigido como una de las opciones gastronómicas más interesantes de la capital. Lo mejor para poder disfrutar de la cocina de Álvaro González es sentarse a La Mesa del Chef, que consta de 5-6 platos (+ 2 postres) por 55 € (IVA incluido) con opción de maridaje (75€). Una experiencia gastronómica sorprendente en un reservado privado.





CARLOS MALDONADO
crea un roscón Deluxe

El nuevo roscón de edición limitada de Lidl ha sido creado por el ganador de MasterChef 3 y propietario del restaurante Raíces (Talavera de la Reina), galardonado con un Sol Repsol y una estrella de la Guía Michelin. El roscón está elaborado con masa madre, mantequilla, huevos de gallinas criadas en suelo y relleno de nata 100% con garantía ganadera. Incorpora una exclusiva cobertura con cacao Ruby.



MARIO CÉSPEDES
defiende la diversidad de la cocina peruana

Con Apura, su último proyecto, especializado en sanguches y piqueos, el cocinero de origen limeño toca en Madrid todas las vertientes de la gastronomía peruana, una de las más variadas del planeta. Sus tres restaurantes capitalinos (Ronda 14, Cilindro y Apura) están situados en el barrio de Salamanca y ofrecen *delivery* y cocina para llevar.



Apuesta por la coctelería

Mosh Fun Kitchen se ha adaptado a la situación que vive el país, y mas concretamente Andalucía, modificando sus horarios para adecuarse a las medidas adoptadas por la Junta de Andalucía. Por ello los fans del restaurante, especializado en la fusión entre sabores tradicionales y cocina asiática, podrán disfrutar de todo el espíritu Mosh a la hora de la comida, bajo la batuta del chef Franco Franceschini.

MOSH FUN KITCHEN
Avda. Del Prado, 2. 29660 Marbella, Málaga.
Tel.: 952 813 859.
www.moshfunkitchen.com

Tapas de autor para disfrutar en casa



Lienzo, referente culinario de la ciudad de Valencia dirigido por la chef María José Martínez y el maître y sumiller Juan José Soria, presenta Jarana by Lienzo, un servicio de comida a domicilio y para llevar con opciones informales que incluyen divertidas tapas de autor, recetas tradicionales revisadas y versiones de algunos de los platos del restaurante.

LIENZO Plaza de Tetuán, 18 46003 Valencia. Tel.: 963 521 081.
JARANA BY LIENZO. Tel.: 621 060 836 · www.restaurantelienzo.com

M.B. abre sus puertas de nuevo



M.B., el restaurante con dos estrellas Michelin, ha abierto de nuevo sus puertas en el hotel The Ritz-Carlton Abama. Tras una larga espera, los huéspedes del resort tinerfeño podrán de nuevo disfrutar de la exquisitez y *savoir-faire* que emanan las creaciones de los chefs Martín Berasategui y Erlantz Gorostiza.

M.B.
Hotel Ritz-Carlton Abama
Carretera General del Sur, TF-47, km 9.
38687 Guía de Isora, Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
Tel.: 922 126 000. · www.ritzcarlton.com/abama

EL DELIVERY MÁS CASTIZO

En apenas tres meses, Candela Madrid se ha ganado un hueco en el corazón de los madrileños, con una propuesta que recupera la esencia, la calidez y las recetas propias de las casas de comidas tradicionales. En su carta encontramos, entre otros platos, los célebres callos, la tortilla de patatas estilo Betanzos y el rabo de toro. Ahora, todas estas especialidades pueden disfrutarse en el propio hogar gracias a su nuevo servicio de entrega a domicilio.



CANDELA MADRID Calle Uruguay, 1. 28016 Madrid. · Tel.: 914 579 073. · www.candela.madrid

Temporada de invierno

Hevia vuelve a ofrecer sus fabulosos productos de temporada invernal, como los boletus albinos (blancos y tiernos) del puerto de Canencia; la trufa fresca (melanosporum) o las alcachofas (blanc de Tudela), así como la delicada menestra de verduras con su "pil pil" de Hevia, la perdiz roja al chocolate o el centollo gallego "del señoret".

HEVIA Serrano, 118 · 18006 Madrid · Tel.: 915 623 075 · www.heviamadrid.com





SABORES ISLEÑOS

Ubicado en Palma de Mallorca, La Vieja se ofrece como un restaurante "sin manteles", de espíritu fresco y urbano. En cuanto a su gastronomía, dirigida por el chef canario Jonay Hernández, destaca por la fusión entre la cocina canaria y la balear, con matices de ambas tradiciones.

LA VIEJA DE JONAY HERNÁNDEZ
Plaza Raimundo Clar, 11
07002 Palma de Mallorca
Tel.: 871 531 731
www.lavieja.net



ROSTICERÍA MEXICANA

En pleno Eixample barcelonés, se encuentra Cresta Colorada, una 'rosticería' mexicana en la que pollos a la brasa al estilo mexicano y los vinos naturales conviven felizmente con tacos, quesadillas y ensaladas variadas. Aquí apuestan por elaborar una cocina mexicana popular muy cuidada pero también utilizando ingredientes mediterráneos. De esta fusión surgen platos como la ensalada de tomates de Barbastro con queso Cotija o la escalibada mexicana. Atención a su oferta de mezcales y cócteles con este licor.

CRESTA COLORADA
Còrsega, 244 · 08036 Barcelona
Tel.: 932 702 541
www.crestacolorada.com

La perfección existe



Y es la que busca Óscar Manresa en su nuevo local de Barcelona. Hay que probar el bikini trufado con queso Conté y panceta Joselito y el de sobrasada con miel con mahón; el canelón con papada ibérica, pollo de corral, carrillera y bechamel, y su primo lejano: el brutal brioche de rabo de toro con mostaza. También destacan sus arroces, hamburguesas y un costillar deshuesado que se deshace en la boca. Para rematar, una dulce tentación: bollicao con chocolate casero.

PERFECTO BARCELONA
Diputació, 239 · 08007 Barcelona · Tel.: 935 414 623 · www.perfectobarcelona.com



NUEVO TEMPLO DE LA COCINA JAPONESA

Madame Butterfly es el nuevo oasis para los amantes de la cocina japo de fusión, ubicado en el corazón del popular barrio madrileño de Chamberí. En este nuevo espacio, de ambiente *chic* y desenfadado, se combina a la perfección lo asiático con lo europeo, lo mediterráneo con lo japonés, tanto en el ambiente como en la cocina, con el fin de sorprender y cautivas a los comensales.

MADAME BUTTERFLY
Luchana, 13 · 28010 Madrid · Tel.: 914 475 547 · www.madamebutterflymadrid.com

Las hamburguesas más originales



Tras un año de andadura en el panorama gastronómico de la capital, Bocanegra, el restaurante madrileño de corte canalla y un poco pirata, ubicado en el emblemático Palacio del Marqués de Casa Riera, estrena una nueva carta de hamburguesas sabrosas y originales, inspirada en las leyendas de los piratas más famosos de todos los mares.

BOCANEGRA
Marqués de Casa Riera, 1
28014 Madrid · Tel.: 913 766 038

Schweppes se rinde a Galicia en Bar Carallo

Recién inaugurado en el número 45 de la calle Serrano, en plena milla de oro madrileña, Bar Carallo trae a la ciudad un nuevo concepto de cocina gallega contemporánea, honesta y atrevida, que nace ya adaptándose a los nuevos tiempos y que encuentra en Schweppes y en sus referencias *premium*, su principales aliadas a la hora de diseñar su oferta mixológica.



BAR CARALLO Serrano, 45 · 28001 Madrid · Tel.: 609 089 494 · www.barcarallo.com



Una experiencia para dos

El Claris Hotel & Spa presenta la experiencia Stay & Food, para dos personas. El pack incluye una oferta de alejamiento, con desayuno buffet, además de la propuesta gastronómica del conocido chef Aurelio Morales (estrella Michelin por Cebo, del hotel Urban Madrid) para disfrutar, en su restaurante La Terraza del Claris, de un fabuloso almuerzo o de una cena completa que incluye 3 platos, copa de vino y café.

CLARIS HOTEL & SPA
Pau Claris, 150
08009 Barcelona
Tel.: 934 876 262

La culpa es de la Reynière

Es evidente que comer más o menos bien depende de la época que nos ha tocado vivir. Por ejemplo, cuando decapitaron al Rey de Francia, comían unos pocos, al extremo de crearse una de las primeras fake news: María Antonieta habría dicho que si el pueblo no tenía pan podía comer brioche. Luego rodaron cabezas y Napoleón fue coronado emperador. Es decir, a rey muerto, teniente de artillería coronado.



Culler de Pau



Las guerras de antes y después hicieron pobres hambrientos al tiempo que llenaban la bolsa a los más pillos. Cada vez que ha habido un conflicto sucede lo mismo, lo que da miedo, ahora que, bajo una evocación militar, se inician campañas de vacunación. Seguro que alguno le da para ir a una colección de triestrellados. Aun así, hay que recordar que los cañonazos no han dado un buen recetario, si exceptuamos el pollo a la Marengo.

Cuando las cosas del zampar van bien, aparecen los restaurantes de tronío. Con el Imperio vio sus días Véry, a las puertas de las Tullerías. Robert triunfaba en el Palais Royal mientras que en la cima de la gastronomía del siglo XIX se imponía Rocher de Cancale en su establecimiento situado en les Halles. Precisamente bajo este techo se reunió por primera vez un grupo de gastrónomos con ganas de puntuar y, por que no, vivir de esta puntuación. El presidente fue el número uno en el sentido estricto de la crítica culinaria, además de su mejor pluma, valga la expresión gustándole como le gustaban los patos, Monsieur Grimod de la Reynière. Grimod era un parisino puro, abogado que se escapo del oficio para dedicarse a los placeres de la mesa y su estudio. A él le debemos la fina distinción intraducible entre gourmand (goloso) y gourmet, que podíamos fijar en nuestro idioma como degustador con todas las connotaciones. El caballero creó un jurado que bendecía los distintos manjares que se les ofrecían, dándoles legitimidad gustativa. La cosa fue a más y de la Reynière que vivía como Dios en los Campos Elíseos, dictaba cátedra de buen sabor sobre todo aquello que le llevaba cocineros y tenderos, expuestos al juicio de sus académicos inspectores.

Cuando acabe la batalla, asaltaremos los estrellados, símbolo de riqueza gustativa

Al parecer estos eran muy poco precisos, dados al elogio de todo aquello que aparecía en sus platos. De ahí, también, por primera vez en la historia, que sus deliberaciones fueran denostadas por venderse claramente al público. Era la puesta en práctica de la parcialidad interesada. De todas formas, su concepción de la culinaria ha seguido marcando un hito. Cuando llegó la derrota de Rusia y París fue invadida por las tropas aliadas, lo primero que hicieron los oficiales fue buscar las mejores direcciones o por lo menos las más reconocidas por los gastrónomos. Èugene Briffault describió en 1814 una anécdota significativa: un joven oficial ruso entró a caballo en el Palais Royal para sentarse a la mesa el primero en un establecimiento del que sabía todos los detalles.

Con todas las nuevas guías sucede algo semejante. En cuanto podamos, o aún mejor, cuando acabe la batalla, asaltaremos los estrellados, símbolo de riqueza gustativa. Casi todos tenemos nuestra clasificación en la mente que incluye supuestas injusticias. Otros como este cronista nos sentimos especialmente felices de galardones que caen dentro de nuestro concepto palatal, por decir Culler de Pau o Casa Marcial. El penúltimo vínculo hacia esta felicidad son las estrellas verdes de la Guía Michelin, un aporte imprescindible en estos tiempos que corren o la concesión de títulos Bib Gourmand (35 euros por barba) a referencias que no tienen estrella ni falta que les hace.❋

BOBAL *y* MONASTRELL



Placer Bobal

RAÍCES SIMILARES

Revisamos dos de las uvas más importantes, de gran proliferación y cultivo en nuestro país, las variedades bobal y monastrell.



Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center-Kalma



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Ambas con gran conexión entre ellas, y que se disputan una enorme franja de mercado, pues las dos compiten por el segundo puesto en cuanto a plantación, liderado por la variedad tempranillo, indiscutible reina de nuestras zonas vitivinícolas.

BOBAL

Esta uva resurge de un sombrío pasado, en el que se la trataba como una variedad mejorante, es decir, guarnecía y fortalecía otras variedades, además de ocupar una enorme demanda para la elaboración de zumos y graneles a nivel nacional e internacional. Una de las alianzas favoritas de algunos viticultores era su mezcla con la variedad airén, pues la bobal fue ingre-



diente de lo que denominamos "Vino de Pasto", que se podría definir con aproximación a la elaboración destinada a vino de mesa o vino común, una aceptación que ha cobrado vigor en los últimos años en las más recientes elaboraciones en el Marco de Jerez, que si bien antiguamente el vino de Pasto, recibía un pobre reconocimiento, en la actualidad son vinos de gran valor y apreciación, y que exhiben su origen con orgullo imprimiendo dicha apelación en su etiquetado, siendo vinos sustancialmente más ligeros. Pero, esto, relacionado con la bobal, forma ya parte de un pasado.

Conocida también por sus numerosas nomenclaturas, según la región o país en la que se la sitúe; estos son algunos de sus otros bautismos: espagnal, utiel, tinta de requena, benicarló, balau, carignan d´espagne, valenciana tinta, bobos, boba, bobale di spagna, provechón, rajeno, tinta de zurra, etc. su nombre proviene del latín "bovale" por su supuesto parecido con el ojo abovedado del buey, debido al gran tamaño de sus granos.

Cómo es y zonas de producción

Es una uva de racimos grandes, de hollejo duro; está dotada de alta fertilidad y producción, llegando a alcanzar dichos racimos en cepas jóvenes tres o cuatro kilos de peso. Sus



TERTULIAS CON BOBAL

El Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena comparte en su canal de YouTube la mesa redonda 'Tertulias con Bobal: Momentos de reflexión con Manuela Romeralo', en la que la sumiller conversa con tres bodegas y un restaurante de la zona sobre la realidad que están viviendo en la actualidad y cómo se preparan de cara al futuro. En estas observaciones compartidas, los integrantes de la mesa mantienen la esperanza en prometedores tiempos venideros tras superar la crisis sanitaria que la sociedad está viviendo este año. La renovación y la adaptación serán cruciales para continuar creciendo como hasta ahora.

Romeralo hace un análisis de la situación y, como moderadora, debate distendidamente con Rodolfo Valiente, de Bodegas Vegalfaro, Benoît Antoine Jean-Pol Dussart, de la Bodega Dussart Pedrón, José Luis Salón, de Bodegas Pasiego y, además, consejero de la D.O. Utiel-Requena, y a Esmeralda Fernández, del restaurante Genaro de Fuenterrobles. La grabación se realizó en el Café-Salón Pérez de Utiel, un local recientemente restaurado que mantiene la esencia de los antiguos cafés literarios de principios del siglo XX.

En esta evaluación de la situación de bodegas y la hostelería, los componentes hablan de regeneración, son optimistas. Además, explican cuáles son las demandas del consumidor, del mercado, qué ideas tienen y qué necesitan unos de otros. Cuentan cómo ha mejorado la técnica de vinificación en las bodegas, qué planes de futuro tienen y muchos más temas interesantes alrededor del vino.

#MomentoTertuliaconBobal

cepas son resistentes a las inclemencias climáticas ya que su brotación tardía presenta lucha resistente a las heladas y al calor y por ello a las sequias; no obstante se ve afectada por los fríos primaverales, también es resistente a los ácaros, sin embargo por el contrario es sensible al oídio y la botritis. Tiene buena adaptación a suelos sueltos y aireados. El fruto es de un color azul-negro, con bastante intensidad aromática, produciendo vinos con aromas de frutas rojas, bayas, especias, con notas principalmente de cerezas, con gran intensidad cromática, muy coloreada, y poseedor de muchos taninos, antocianos y de una buena acidez media y sutiles aportes vegetales. Además, junto a las variedades merlot y pinot noir, la bobal es la uva con mayor presencia de resveratrol, un componente existente en el hollejo, enormemente valioso, con poderes antioxidantes y anticancerígenos de grandes bondades para la salud.

Sus zonas de producción son diversas y



Cepa de bobal

Turismo Valencia-Convention Bureau





Placer Bobal

dispersas, siendo su cultivo muy extendido especialmente en la Comunidad Valenciana, con principal presencia en la zona D.O.P. Utiel-Requena, también sus grandes valedores son Castilla la Mancha con especial hincapié en Albacete y Cuenca, zonas como Ribera del Júcar, Manchuela y de menor presencia en Murcia, en sus ubicaciones con D.O. Jumilla y D.O. Bullas; en pequeña proporción se pueden encontrar cultivos de la variedad bobal en Madrid, Cataluña o Extremadura.

Los vinos

Aunque su elaboración y producción y actividad en nuestras vitrinas esté mayoritariamente enfocada a los vinos tintos, tanto jóvenes como de guarda, se pueden apreciar las grandes virtudes de la bobal en espumosos o vinos dulces, y en los últimos años, alguna bodega ha explorado con éxito su vinificación como vino blanco, un "blanc de noirs" al uso, que abre como pioneros un nuevo nicho de mercado.

MONASTRELL

Al igual que la bobal, la variedad monastrell comparte factores esenciales como la tolerancia a la sequía y a las fuertes insolaciones, pero es más sensible a los ácaros, o plagas como el oídio y mildiu, teniendo una gran resistencia para soportar cosechas tardías o sobremaduración, pues como contrapunto a la bobal es poco propensa a la botritis. Sus cepas son de maduración lenta, de vigor medio, que no generan una gran cantidad de hojas, maduración tardía y producción media.

También posee múltiples nombres donde se la conoce según su ubicación, tanto en nuestro país como en diferentes zonas foráneas, así, se la puede catalogar casi como una variedad dotada de universalidad, algunos de estos apelativos son: mourviedro, mataró (estas dos primeras son un claro exponente de su posible procedencia), alcayata, gayata, morastell, morrastrell, garrut, monastrell de la gayata, espar, flouron, vemeta, trinchiera, rossola, balzac, baltasar, etc.

D.O.P. Jumilla


Racimos de monastrell

Foto de la exposición Rostros de la Monastrell - Javier Gujarro



Cómo es y zonas de producción

Sus frutos son azucarados, de abundante piel, ideal para sus maceraciones, generan altas graduaciones, pero con elegancia, con buena estructura y enorme potencial, de buen color, baja acidez y moderada producción y rendimiento, de gran intensidad cromática y aromática.

Podemos centralizar su cultivo en las zonas murcianas de Bullas, Yecla, Jumilla, la Comunidad Valenciana también está presente en la elaboración de vinos con monastrell, pero es en Alicante donde existe una gran densidad de cultivo de la variedad, teniendo también la exclusividad de la producción del particular Fondillón. Fuera de nuestro país podemos encontrarla desde las vecinas Francia (especialmente en Ródano y Provenza) o Portugal, así como puntos tan alejados de sus orígenes como Australia o California.

Los vinos

La monastrell es una uva de gran versatilidad, lo que le permite excelentes combinaciones con otras variedades como garnachas, shyrah y cabernet sauvignon entre las más usuales. Así, es apta para variadas elaboraciones, desde rosados, espumosos, vinos jóvenes, vinos de largo envejecimiento en madera, dulces, y para la elaboración del legendario Fondillón,

En cuanto a sus elaboraciones como vino tinto dulce, dan unos excelentes resultados debido a la habilidad que exhibe la monastrell para la sobremaduración. Esta tipología de vinos presenta aromas de confituras, frutas en licor, aceitunas negras, mermelada de tomate, tabaco de pipa, etc. mientras que los vinos rosados, suelen ser de colores rosa pálido y despliegan abanicos aromáticos de fruta roja fresca, frambuesa, fresa, notas florales, etc. los tintos jóvenes tienen


Racimos de monastrell

Bodegas Casa Rojo



aromas frutales, combinados con matices florales y especiados, con buena acidez y frescura, mientras que la complejidad que reside en los tintos con paso por barrica están dotados de características de soto monte (romero, tomillo, etc.).
En referencia a los espumosos elaborados con monastrell, encontramos colores pálidos, donde la burbuja es intensa, y los aromas muestran la sutileza de frutas silvestres, zarzamora, y fruta madura, pera de agua, melocotón, etc. de sabores moderadamente ácidos y de buena estructura y elegancia.

El Fondillón

Conocido como el vino de reyes, un mítico vino de gran importancia hace siglos, perdido en el tiempo y rescatado ya hace algunas décadas, que recobra actualmente su merecido lugar, y del que contaremos algunas aportaciones como el Vino Rancio con la categoría de vino/variedad autorizado para denominarlo (El Fondillón es unos de los seis vinos a nivel mundial que tienen nombre propio y el derecho de poder exhibirlo en su etiquetado, junto a otras grandes nomenclaturas como Jerez, Champagne, Cava, Tokaj y Oporto, un privilegio otorgado y regulado por la normativa de la Unión Europea).
La características de los Fondillones son mucho más intensas, debido a su sobremaduración, primero en la vid y más tarde una vez cosechado con un posterior secado y el largo paso de los años en sus "bocoys", los centenarios toneles típicos de su crianza, en los que se determina una permanencia mínima de 7 años, para que pueda ostentar el nombre de Fondillón y que en algunos casos puede llegar hasta los 50 años constatados, aunque se parte de una añada de referencia, es usual que lo compongan varias añadas.❋

Pasión de Bobal y Equilibrio



BODEGA SIERRA NORTE
Diseminado Diseminados, 208
46390 Calderón - Requena (Valencia)
Tel.: 962 323 099 · www.bodegasierranorte.com

Vinos que otorgan libertad de expresión de la uva

Las variedades bobal y monastrell son tan particulares y tienen tantos matices dignos de destacar, que la opción que nos presenta Bodega Sierra Norte merece una mención especial.
Pasión de Bobal, tanto en tinto como rosado, son dos monovarietales en los que la variedad se presenta con toda su personalidad. Son vinos sabrosos, de buena estructura y equilibrados y dos de los más premiados de esta bodega. Imperdibles son también los bobal elaborados en compañía de otras uvas, como es el caso de su reconocido vino de parcela, Bercial Ladera Los Cantos, o los de perfil más desenfadado, Mariluna y Fuenteseca.
Aunque Bodega Sierra Norte está en Requena, el reino de la bobal, en su afán por elaborar vinos con variedades mediterráneas, adquirieron en Jumilla algunas hectáreas de viñedo de monastrell y una pequeña bodega de elaboración. Allí nace su marca Equilibrio, donde esta uva es la auténtica protagonista.
Con una crianza de 4 meses elaboran Equilibrio 4, y con una crianza de 9 meses, elaboran Equilibrio 9. Ambos son monovarietales y comparten los aromas a fruta roja, sotobosque y tierra mojada, aunque el resultado en cada uno de ellos es muy diferente. Son vinos que ofrecen autenticidad al máximo, cuerpo, frescura y taninos marcados a la par que equilibrados.
Otra opción muy a tener en cuenta es su Pasión de Monastrell, con 6 meses de crianza, un excelente vino que se ha convertido en un fijo de la Guía Peñín, donde la actual añada cuenta con 90 puntos.❋

Altos de Luzón y Luzón Colección Monastrell



La esencia de la monastrell

Ambos llevan la firma de bodegas Luzón y han demostrado ser esencia de Jumilla y de los vinos más destacables tanto de la de la D.O. como de su propia variedad.
Altos de Luzón es un vino que tras la añada del 2015, que traía un coupage de cabernet sauvignon y tempranillo junto con la monastrell, vuelve a sus orígenes. Un vino monovarietal ahora 100% monastrell con 12 meses de barrica que rinde homenaje al pasado vitivinícola de Jumilla, su tierra y la propia esencia de las gentes que la habitan.
Con unos viñedos en la cota más alta del altiplano, encontramos un vino muy expresivo, de paladar amplio y buen volumen.
Por su lado, Luzón Colección Monastrell es genuino. Más descarado que su hermano mayor encontramos un vino joven, puro zumo de monastrell exprimido, con una vinificación pasada solamente por depósito de acero. Pura sinceridad traducida en vino y que está recibiendo alabanzas tanto por parte de la crítica internacional, como los 90 puntos por parte de Wine Enthusiast recibidos este año, que lo colocó como segundo vino español en su listado top-100 de mejores vinos españoles por su calidad precio, o la medalla de Oro y la mención de honor recibida por segundo año consecutivo en el Concurso de Calidad de los Vinos de Jumilla, que la proclama como la mejor monastrell de Jumilla en vinos sin contacto con madera.
Dos vinos paradigmáticos para paladares que buscan el sabor de lo auténtico, desde la auténtica juventud de Luzón Colección Monastrell, hasta la elegancia y el terciopelo de Altos de Luzón.❋



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

Bobos de Hispano Suizas

La modernidad de la tradición

Bodegas Hispano Suizas, con contraetiqueta de la D.O.P. Utiel-Requena, reivindica de nuevo el valor de la variedad local bobal, y lo hace a través del Bobos Finca Casa la Borracha y de una edición especial en doble magnum.





Bobos es sinónimo de Bobal, variedad característica de la zona de Requena. De hecho, es aquí donde se encuentran las cepas casi centenarias de las que salen las uvas que, tras ser sometidas a una minuciosa selección, terminan en barricas nuevas francesas. En dichas barricas reposan un mínimo de 10 meses, tiempo tras el que aguantarán en botella casi un año.

Hispano Suizas supo apreciar en su momento el valor de la bobal. Tras una exitosa trayectoria con vinos y cavas elaborados con variedades foráneas, la bodega decidió apostar por la variedad local, procedente de su finca más antigua, conocida en toda la comarca con el sobrenombre de Casa la Borracha desde tiempos inmemoriales. Se trata de un viñedo de más de 80 años, plantado en la posguerra en una zona especialmente exigente para las vides.

La producción de Casa la Borracha es escasa, ya que apenas alcanza los dos kilos de uvas por cepa. A ello se le suma una elaboración exclusiva, dirigida por Pablo Ossorio, enólogo de Hispano Suizas.

Durante dos años consecutivos, El Bobos Finca Casa la Borracha ha sido reconocido como mejor vino de crianza corta por la Asociación de Periodistas y Escritores de Vino de España, y las añadas que ahora se encuentran en el mercado son precisamente las premiadas. Este año, su puntuación no ha bajado de 93 puntos en las distintas guías de referencia, y en la Guía de la Semana Vitivinícola ha conseguido, concretamente, 97 puntos.

Es un vino rojo intenso con reflejos violáceos. Su aroma es complejo, y en él se aprecian notas de roble con fruta madura y sotobosque sobre un fondo tostado balsámico. Su sabor es lleno, graso y con paso de boca majestuoso, en el que se combina el equilibrio del tanino elegante con buen peso de fruta y un final muy noble.

EDICIÓN ESPECIAL

El pasado otoño, Hispano Suizas realizó una edición especial en botella *Jeroboam* o doble magnum, es decir, 3 litros de ambrosía pura. Se sitúa en la línea de éxito que abrió hace dos años el Tantum Ergo Exclusive, el cava en magnum de diez años de crianza también de la firma de Requena. La diferencia de este Bobos de la cosecha 2016 con el Bobos que se ofrece en botella convencional es que se trata de una edición exclusiva en la que Pablo Ossorio presenta su elección personal de las mejores barricas.

Una botella convencional mantiene un poco de aire entre el corcho y el vino. Cuanto más grande es la botella, menor es la proporción de oxígeno con el vino guardado, lo que mejora esa evolución y alarga la vida y la complejidad del vino. En el caso del Bobos, la proporción se reduce al 75%.

"Al haber menos proporción de oxígeno en el vidrio, la evolución es más lenta y por eso ha precisado más tiempo en botella, en esta ocasión dos años", señala Ossorio, quien ha creado un vino dirigido a un mercado internacional, en el que se solicitan productos nuevos de variedades que aún van a dar mucho de qué hablar.

*** Más información:**
www.bodegashispanosuizas.com

Vinos de *Calidad*



En los últimos meses, obligados por las circunstancias, hemos hecho turismo de proximidad y hemos descubierto pueblos que están cerca de nuestros lugares de residencia en los que nunca habíamos reparado y que han resultado ser toda una sorpresa. Proponemos hacer lo mismo con los vinos. ¿Habéis probado los de Cangas, Cebreros, Granada, Islas Canarias, Lebrija, Sierra de Salamanca, Valles de Benavente o Valtiendas? A continuación, unas pinceladas sobre estos vinos que a buen seguro despertarán vuestra curiosidad.

Cangas

El territorio comprendido por la D.O.P. Cangas en el suroeste de Asturias forma parte del territorio calificado como Viticultura de Montaña por el CERVIM (Centro de Investigación, Estudio, Salvaguarda, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña). Concretamente, la zona de producción está ubicada en los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y algunas zonas que pertenecen al término municipal de Tineo.

El paisaje donde se cultivan las vides con las que se elaboran los vinos de esta D.O.P. es abrupto, montañoso –a altitudes superiores a 500 metros sobre el nivel del mar– y los viñedos se asientan en laderas de pronunciadas pendientes con más del 30% de declive, que hacen que su cultivo y mantenimiento sea difícil, heroico, y la mecanización imposible. Son también parajes de elevada belleza e interés turístico. Las viñas, que tienen una edad superior a los 80 años, arraigan en suelos de pizarra, con una densidad de plantación que oscila entre 3.000 y 6.000 cepas por hectárea y de escasa producción. Las uvas autóctonas son las variedades tintas carrasquín, verdejo negro, mencía y albarín negro, y las viníferas blancas albarín blanco, albillo y moscatel de grano pequeño.

Con ellas se elaboran tintos jóvenes de color rojo violáceo a rojo cereza con aromas intensos con series florales, frutales, minerales y a veces balsámicas y/o especiadas. En boca son frescos, sabrosos y de equilibrada acidez.

En España los Vinos de Calidad son toda una garantía para el consumidor. El único inconveniente es que son poco conocidos. ¿Por qué no empezar el año haciendo descubrimientos vinícolas que probablemente tenemos al lado de casa y no lo sabíamos?

Garantía de origen

D.O.P. Sierra de Salamanca





D.O.P. Cebreros

También se elaboran tintos de crianza, reserva y gran reserva que son rojizos, acordes con el período de envejecimiento en barricas de roble soportado por el vino, limpio brillante y sin partículas en suspensión. Aromas francos, agradables e intensos y sin olores anormales. En boca son sabrosos, equilibrados y con buena estructura. Finalmente, los blancos son de color amarillo verdoso a amarillo paja. Aromas intensos frutales y florales. En boca son frescos, sabrosos y de equilibrada acidez.

Más información: www.vinosdeasturias.es

Cebreros

El área geográfica de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Cebreros se encuentra al sureste de la provincia de Ávila. La forman 35 municipios, 17 bodegas, 450 ha de viñedo y 330 viticultores. De una superficie total de 1.663,16 km2, el 85% corresponden a la variedad garnacha tinta, un 10% a albillo real y el 5% restante se reparte entre garnacha tintorera y tempranillo. La última campaña se saldó con la recolección de 837.373 kilos de uva, lo que supone un aumento en producción del 20% respecto a la cosecha anterior.

Hay una serie de características que hacen que la Denominación de Origen Protegida Cebreros de lugar a unos vinos muy personales, las más importantes son el suelo y el clima. Los suelos son pobres de arena granítica y esquisto pizarroso con carácter metamórfico en su gran mayoría, con elevaciones y pendientes del terreno que dan lugar a laderas de pendientes pronunciadas y cerros que oscilan entre los 1300 y 2000 metros de altitud, en algunas zonas incluso a partir de 700 metros, sobre todo en el Valle del Tiétar, lo que proporciona un clima más templado.

La litología granítica con retazos en algunas zonas de rocas filonianas, proporcionan a la uva un nivel de acidez propio de la zona, individualizando su origen. Junto con el suelo y su ubicación no podemos olvidar el clima, un clima Continental Atlántico con pequeños microclimas en ciertas zonas, de inviernos fríos pero cortos y veranos largos, secos y de calor, en el que hay pequeños intervalos de primaveras poco lluviosas y cortas y otoños algo lluviosos y templados, las precipitaciones son escasas aunque son más abundantes en el Valle del Tiétar. Todas estas característica edáficas, climatológicas, geológicas y vitícolas, unidas a la edad de las cepa, unas cepas viejas de entre sesenta y ochenta años de edad media, con algunas cepas casi centenarias, imprimen al vino un carácter diferenciador de otros vinos, sin olvidar que esto asegura una baja productividad con una alta calidad de la uva, hablamos de que la densidad de producción oscila en 1600 cepas por hectárea.

Los vinos que se producen en la D.O.P. Cebreros son blancos, rosados y tintos tanto jóvenes, como envejecidos, los cuales tienen en común unas características especiales consecuencia del terreno en el que se cultivan la garnacha tinta y albillo real: Son elegantes, sabrosos, con equilibrio entre alcohol y acidez, finos y muy vivos, además de una alta longevidad.

Finalmente, destacar que el 7 de septiembre del pasado año se publicó la modificación del Pliego de Condiciones en aras de estar a la vanguardia y adaptarse a los cambios que demanda el mundo del vino. Entre esas modificaciones se encuentran las referentes a la etiqueta y el envasado.



Así, se han modificado las disposiciones relativas al etiquetado en cuanto a unidades geográficas menores se refieren. Y es que el consumidor cada vez quiere saber más acerca del origen de los vinos que van a consumir y los productores quieren ofrecer esa información adicional en el etiquetado de los vinos con el fin de poner en valor los pueblos y las unidades geográficas con gran tradición en la producción de uvas de calidad y que el consumidor pueda tener información veraz en el etiquetado haciendo necesario que se regulasen las condiciones de uso de esos nombres. Así, las nuevas unidades geográficas que podréis encontrar en los etiquetados de los vinos con D.O.P. Cebreros serán "Sierra de Gredos", "Valle del Alberche", "Valle del Tiétar" y "Valle de Iruelas" y "Vino de Pueblo", siempre y cuando la uva proceda como mínimo en un 85% a la unidad geográfica referida. Por otro lado, en una clara apuesta por la sostenibilidad y por la entrada en una serie de mercados cada vez más emergentes que demandan otro tipo de envases distintos al vidrio, se comenzará a encontrar vinos de calidad con el sello de la D.O.P. Cebreros en formatos como por ejemplo el bag in box, formato que reduce considerablemente la huella de carbono y con el que cada vez trabajan más los locales especializados en el mundo del vino en las grandes capitales mundiales.

Más información: www.dopcebreros.com

Granada

Andalucía, y Granada en concreto, posee una gran tradición en el cultivo de la vid y la elaboración de vino. Se conoce que con los árabes, pese a la prohibición coránica, se bebía vino en abundancia y que, con mayor o menor disimulo, se realizaba un activo comercio del vino. La Puerta del Vino, entrada a la Medina de la Alhambra, puede considerarse un estandarte de la tradición vitícola y el comercio del vino en el Reino de Granada. A finales del s.XIX, los viñedos granadinos sufrieron una invasión de la filoxera y aunque muchos viñedos escaparon de esta plaga debido al contraste térmico y ubicación de las plantaciones, se planteó la modificación en la selección de las variedades idóneas para la producción de calidad y la mejora de los métodos de elaboración y crianza. Si bien hasta hace poco tiempo la producción se destinaba a consumo propio o a la venta a granel, la inquietud empresarial y la fe en las propias posibilidades son los factores que, en muy poco tiempo, han puesto a los vinos de Granada en el mapa vitivinícola español.

En la actualidad existe en la provincia medio centenar de bodegas que cultivan 5.500 hectáreas de terreno de viñedos, con los que producen entre 30 y 40 millones de kilos de uva al año.

Destacar que dentro de la zona de producción de los vinos protegidos por la mención D.O.P. Vino de Calidad de Granada, se distingue la subzona "Contraviesa Alpujarra". Los vinos granadinos poseen características muy específicas que los hacen únicos debido a tres factores fundamentales: la altitud, el clima y la tierra. La altitud media de los viñedos granadinos se encuentra a unos 1.200



D.O.P. Cangas

metros. El clima tiene influencia mediterránea y atlántica al tiempo. La temperatura y las corrientes frescas del aire de Sierra Nevada producen un efecto beneficioso que predispone las uvas para un mayor desarrollo de polifenoles que confieren al vino el color, la suavidad, la estructura tánica. Finalmente, la tierra presenta composiciones variables de pizarra y arcilla que confieren condiciones idóneas a los vinos granadinos. La orografía de terrazas laderas y vertientes hace que el trabajo en las viñas requiera más mano de obra que en otros casos al no poderse mecanizar el proceso de recogida. La producción de uva ha estado ligada tradicionalmente a las zonas altas y medias de los sistemas montañosos de la provincia, lo cual provoca oscilaciones térmicas importantes y muy bajas temperaturas alargando y mejorando el proceso de maduración. Nos encontramos ante productos de autor con limitación productiva para conseguir la máxima calidad de las uvas. Destacar que en los últimos años se ha llevado a cabo un intenso trabajo para recuperar las joyas de la viticultura autóctona: Vijiriega, moscatel y pedro ximénez, entre las blancas, o tempranillo, garnacha y monastrell, entre las tintas, que conviven en perfecta armonía con variedades internacionales como sauvignon blanc, chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, syrah, excepcionalmente aclimatadas. El resultado están siendo vinos de gran personalidad. Los tipos de vinos protegidos por la mención Denominación de Origen Protegida Granada son los siguientes: Vinos blancos, rosados y tintos: que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces, según el contenido en azúcar residual, de acuerdo con la normativa vigente. Vinos espumosos y vinos espumosos de calidad: podrán ser según su contenido en azúcar expresado como fructosa y glucosa, incluida cualquier sacarosa, brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce, de acuerdo con la normativa vigente.Vinos naturalmente dulces o de vendimia tardía, aplicable al vino de uva sobremadurada elaborado sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.

Una particularidad destacable, que otorga gran parte de su carácter a los vinos, es su fermentación en cuevas (aunque no en todos los casos), pues su interior garantiza un ambiente más natural y sano que los creados por climatizadores artificiales y una temperatura e iluminación constante inalterable.

Más información: www.dopvinosdegranada.es

Islas Canarias

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias es el fruto de la decidida y firme apuesta de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO) por el futuro del sector. Una iniciativa integradora que nace con la idea de consolidar el mercado regional para poder afrontar la comercialización internacional. Una marca común que permita proyectar un vino tan singular como el canario en los mercados exteriores. Canarias cuenta en la actualidad con más de 80 variedades diferentes de vides identificadas y conserva un extraordinario patrimonio vitícola, en gran parte endémico. Es una de las cuatro regiones a nivel mundial totalmente exenta de la terrible plaga de la filoxera. Se desconoce con exactitud el motivo de esta inmunidad, pero la realidad es que nunca se ha detectado la presencia de este insecto en ninguna de las Islas. Como consecuencia, todo el viñedo está a pie franco, posibilitando una interacción total planta-suelo, lo que en parte explica la marcada mineralidad de los vinos canarios.

En resumen, podríamos decir que los vinos de la D.O.P. Islas Canarias son fruto de siglos de tradición vinícola, de un cultivo natural integrado en el paisaje, exento de filoxera, variedades exclusivas y trabajo artesanal, sin aditivos químicos. **Más información: www.canarywine.com/dop-islas-canarias**

Lebrija

Según la mitología Lebrija fue creada por el Dios del vino, Baco, con el nombre de Nebrija o piel de ciervo que era lo que usaban los


Sabor Granada

Turismo de Canarias



sacerdotes de ese dios romano. Históricamente se une la ciudad de Lebrija a los Fenicios, grandes comerciantes, y entre las materias que comerciaban estaba el vino. Lebrija es una ciudad de vino, pero el impulso mas fuerte se da en los 90. La zona delimitada para la producción, elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Lebrija –término tradicional equivalente a Vino de Calidad de Lebrija-, está constituida por los términos municipales de Lebrija y El Cuervo, de la provincia de Sevilla, dentro de la "Comarca del Bajo Guadalquivir", participando por ello de muchas de las características físicas y humanas de esta comarca, responsables de la tipicidad reconocida de sus vinos.

La comarca está situada en el extremo Suroeste de la Península Ibérica, en el margen derecho del Río Guadalquivir, y delimitada por el triángulo que forman la ciudad de Sevilla, El Parque Nacional de Doñana, y la fachada atlántica de la provincia de Cádiz.

Los viñedos de la zona delimitada se encuentran en la campiña adyacente a las marismas, lo que condiciona su mesoclima y suelo de cara a la producción de uva y elaboración de vinos. Su hidrología está conformada por el río Guadalquivir y sus afluentes, varios arroyos menores, así como por las lagunas, acuíferos y con significación especial las marismas. El clima es cálido de tipo continental mediterráneo, suavizado por las corrientes atlánticas, con marcadas diferencias entre las distintas estaciones pluviométricas, existiendo una evapotranspiración potencial elevada.

Los vinos amparados por la D.O.P. Lebrija pueden agruparse, según el procedimiento seguido en su elaboración, del siguiente modo: Vinos blancos y tintos (pueden ser jóvenes, tinto joven roble y tintos con envejecimiento); vinos generosos entre los que están el Flor de Lebrija y el Lebrija Old Vino Seco; vinos generosos de licor y vino dulce natural y mistela.

Unos vinos que se elaboran con las siguientes variedades: las tintas, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, merlot y tintilla de Rota y las blancas, moscatel de Alejandría, palomino, palomino fino y sauvignon blanc. De ellas son consideradas principales palomino y palomino fino.

En cuanto a las normas para la crianza y envejecimiento, los vinos blancos amparados por la mención Vino de Calidad de Lebrija, deberán envejecer necesariamente en bodegas enclavadas en la zona de producción de Lebrija y El Cuervo, de la provincia de Sevilla. El sistema de envejecimiento especial, necesario para obtener los vinos generosos, los vinos generosos de licor y los vinos dulces naturales de Lebrija, será el clásico de criaderas y solera, o bien el de añadas. Todos los vinos generosos y generosos de licor



D.O.P. Sierra de Salamanca

deberán tener una edad promedio mínima de tres años para poder ser destinados al consumo. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse vino dulce natural, alcohol vínico y concentrado de mosto.

El envejecimiento de los vinos tintos se efectuará durante, al menos, 18 meses, a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate. Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en toneles o barricas de roble americano o francés para los tintos blancos, dulces naturales y mistelas, y en botas de roble de capacidad máxima 600 litros para los generosos y generosos de licor. Podrán utilizar las indicaciones Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva, los vinos tintos y blancos de añadas habrán de ajustarse a las siguientes normas: Para la indicación Roble, envejecimiento en vasijas de roble durante un periodo mínimo de 3 meses. Para la indicación Crianza, envejecimiento en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros, y botella durante un periodo total de veinticuatro meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de seis meses. Para la indicación Reserva, envejecimiento en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros, y botella durante un periodo total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de doce meses. Para la indicación Gran Reserva, envejecimiento en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros, y botella durante un periodo total de sesenta meses, como mínimo, con 24 meses en barrica.

Finalmente, en cuanto a las principales características organolépticas son las siguientes: Blanco: Vino joven, muy pálido, de aroma afrutado característico, y en boca seco o abocado. Tintos, en los que según su envejecimiento pueden ser: Tintos jóvenes: Son de intenso y característico aroma afrutado. De color vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca. Tinto joven roble: De color rubí brillante con ribetes oscuros y violáceos de aroma característico intenso y complejo a fruta madura con recuerdos a vainilla y café además de un sutil toque floral. Tintos con envejecimiento: Crianza, reserva y gran reserva: De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas característicos de frutos maduros. En boca muy persistentes, con gran cuerpo y vigor. Con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso. Vinos generosos: Flor de Lebrija: Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado característico, punzante y delicado, ligero al paladar, seco y cuyas especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusivamente bajo velo de flor. Lebrija Old Vino Seco: De color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo. Vino generoso de licor: Vino de cuerpo, de color ámbar a caoba oscuro, de aroma punzante característico y atenuado. Puede identificarse con la indicación Lebrija Old Dulce. Vino dulce natural: Son vinos con cuerpo y textura aterciopela y melosa, su aroma recuerda a la miel, al caramelo y a las uvas pasas, agradable en boca y glicérico, su color varía desde el color oro al color caoba.

Términos tradicionales de vinos

- **Tipo A: Indica que el producto está acogido a una DOP o IGP conforme a la legislación. Para España son: Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, Vino de Pago y Vino de Calidad (para DOP), y Vino de la tierra (para IGP).**
- **Tipo B: Indica el método de elaboración o envejecimiento o la calidad, color, tipo de lugar, o un acontecimiento concreto vinculado a la historia del producto con DOP/IGP. Se encuentran regulados por el Art. 112 del R (UE) 1308/2013 y estarán protegidos únicamente en la lengua y con respecto a las categorías de productos vitivinícolas que figuran en la solicitud.**

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.




Variedad rufete (D.O.P. Sierra de Salamanca)

Sierra de Salamanca

En la Sierra de Salamanca el viñedo y el vino ha estado vinculado desde siempre a la naturaleza y al ser humano. Durante siglos se ha cultivado el viñedo en bancales, buscando la integración con el paisaje y seleccionando los mejores suelos y orientaciones para elaborar vinos distintos; vinos ligados a la tierra.

Desde 2010, la D.O.P. protege la tipicidad de los vinos que elaboran 10 bodegas y 93 viticultores convencidos del potencial de la variedad autóctona rufete y de la complejidad del terruño de esta zona que se caracteriza por una orografía tortuosa a la que se adaptan las parcelas de viñedos. La zona de producción comprende 26 municipios y abarca 116 ha.

El microclima de la Sierra de Salamanca es muy adecuado para el cultivo de la vid: los veranos secos con noches frías ayudan a la correcta maduración de la uva manteniendo una buena acidez y desarrollando los aromas característicos de las variedades de la zona.

Los suelos, a diferencia de la generalidad de las comarcas vitivinícolas de Castilla y León, tienen carácter ácido; esto confiere a los vinos una identidad particular. Además, la diversidad a nivel geológico y edáfico da lugar a vinos con diferentes peculiaridades; a rasgos generales podemos encontrar suelos arenosos procedentes de roca granítica, que dan lugar a vinos largos, sutiles y elegantes; en la zona central hay suelos arcillosos procedentes de pizarras, que dotan de una mayor estructura y mineralidad a los vinos.

Los viñedos están situados en bancales sobre el río Alagón con cepas muy viejas de variedades autóctonas, como la rufete. Durante siglos, los viticultores de la Sierra han ido ganando terreno a la montaña para cultivar viñedo en terrazas, conformando el espectacular paisaje de este territorio.

Destacar que parte de la zona de producción entra dentro del Parque Natural de Las Batuecas–Sierra de Francia y toda forma parte de la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar – Francia, título otorgado por la UNESCO en 2006.

En cuanto a las variedades, la Sierra de Salamanca es un paraíso de diversidad, con un potencial enológico extraordinario. La rufete es la variedad autóctona y predominante en la zona. Se caracteriza por estar altamente adaptada a la zona, con un racimo de tamaño pequeño y apretado y con un grano de tamaño medio y hollejo fino. Es una variedad tinta sutil, de compleja elaboración, que aporta aromas delicados con recuerdos a frutas rojas y especiados, con taninos dulces y suaves que aportan elegancia y complejidad a los vinos.

En noviembre del pasado año la D.O.P. Sierra de Salamanca modificó su Pliego de Condiciones para poder elaborar vinos a partir de la variedad bufete blanco serrano, que permite obtener vinos blancos con mayor aptitud para la crianza.

Otras variedades a destacar en el territorio son la garnacha tinta y el tempranillo, conocidas en la zona como calabrés y aragonés respectivamente. Ambas son clones de la variedad principal, estando adaptadas a las peculiares características de la Sierra debido a un proceso evolutivo y adaptativo de varios siglos. Esto les confiere pequeñas características diferenciadoras de la variedad en general.

En el Reglamento se establece cuáles son las variedades de uva aceptadas para la elaboración de Vino de Calidad de Sierra de Salamanca y su producción máxima. Se ha querido potenciar y proteger las variedades autóctonas o muy adaptadas a la zona, con demostrado potencial enológico.

Finalmente, los vinos de la Sierra de Salamanca se caracterizan por una marcada tipicidad debida al terruño, muy complejo y peculiar. El proceso de elaboración empieza en el viñedo, cultivado con mucho esfuerzo para obtener poca producción de uva de gran calidad. La vendimia se realiza manualmente y en cajas seleccionando las parcelas en su momento óptimo de madurez.

Las bodegas, de pequeña capacidad y dotadas de las últimas tecnologías, elaboran el vino de forma natural, dejando que afloren las características de los suelos, clima y variedades.

Así conseguen vinos distintos, vinos ligados a la Sierra: únicos y auténticos. **Más información: www.dosierradesalamanca.es**

Valles de Benavente

La creciente inquietud de los habitantes de la zona situada alrededor de la localidad de Benavente, al noroeste de la provincia de Zamora, tradicionalmente vitivinícola, para que se reconocieran la calidad y tipicidad de sus vinos ha dado lugar a la constitución de la D.O.P. Vino de Calidad de los Valles de Benavente, integrada por representantes de los viticultores, elaboradores y embotelladores, con el objetivo de que el nombre geográfico de Benavente sea incluido en la relación de las comarcas vitivinícolas españolas con derecho a utilizar en sus vinos la mención "Vino de Calidad " en los vinos de mesa para posteriormente, en una segunda fase, poder llegar a solicitar la "Denominación de Origen" para estos vinos.

La importancia que históricamente ha tenido el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos en la Comarca de Benavente se apoya en diversos documentos y estudios que se remontan a la Edad Media.

Actualmente, la elaboración de los vinos protegidos por la mención "Vinos de Calidad de los Valles de Benavente" se realiza exclusivamente con uvas de las variedades principales tintas tempranillo, prieto picudo y mencía; y las blancas verdejo y malvasía. En cuanto a las complementarias, se admiten garnacha y cabernet sauvignon.

D.O.P. Sierra de Salamanca



Finalmente, en cuanto a los vinos que con ellas se producen, debemos decir que aunque la Comarca de Benavente siempre se caracterizó por los vinos rosados de aguja, actualmente se elaboran en la zona vinos blancos, rosados y tintos, bien sean jóvenes o envejecidos en barrica. (crianzas y reservas). Los tintos son de color rojo cereza con ribetes violáceos. Aromas de frutas rojas del bosque, como moras y zarzamoras. En boca presentan una suave tanicidad y equilibrada acidez que aportan un final ligero y agradable. Los rosados presentan un color frambuesa vivo. Aromas potentes, con predominio de frutas rojas como la fresa y la frambuesa. En boca son ligeros y frescos, con una agradable carnosidad que recuerdan a la fruta roja. Los blancos presentan un color amarillo pajizo. Aromas frutales, destacando manzana verde, con ligeros toques a flores silvestres. En boca denotan frutosidad y en ocasiones con un ligero toque de aguja. **Más información: www.vallesdebenavente.org**

Valtiendas

La Denominación de Origen Protegida Vino de calidad de Valtiendas está situada al norte de la provincia de Segovia, una zona reconocida por todos los expertos como una de las mejores de toda Castilla-León para producir uva de calidad. A 70 de kilómetros de Segovia, se encuentra el pequeño municipio que le da el nombre. Valtiendas es una indicación geográfica con derecho a la mención Vino de Calidad, utilizada para designar los vinos vcprd (vino de calidad producido en una región determinada) originarios de la zona vitícola del norte de la provincia de Segovia, esto ayuda al consumidor a identificar y garantizar el origen de la uva y la calidad del vino producido. Esta D.O.P. la forman viticultores de la zona y 6 bodegas, comprendiendo los municipios de; Aldeasoña, Calabazas, Cuevas de Provanco, Fuentesoto, Fuentidueña, Laguna de Contreras, Sacramenia, Torreadrada y Valtiendas, todos de la provincia de Segovia y cuenta con más de 800 hectáreas de viñedos. La calidad de los vinos de Valtiendas está garantizada por su consejo regulador, que es el encargado de realizar los controles correspondientes y revisar la entrada única de uvas pertenecientes a los municipios adheridos a la D.O.P.

La D.O.P. Vinos de calidad de Valtiendas, tiene un clima muy similar al clima de la D.O.Ribera del Duero, ya que se encuentra situada muy cerca de ella, las temperaturas suelen ser medias tirando a bajas, con muchos contrastes de temperatura entre el día y la noche, favoreciendo esto un factor que en el momento de maduración de la uva, crea una piel dura y fuerte, aportando mucho color, casta y estructura a los vinos de la D.O.P. Vinos de calidad de Valtiendas. Los suelos poseen abundante cascajos y cantos rodados, que le aportan al viñedo un sistema de drenaje perfecto y que evita la evaporación del agua en momentos de calor extremo por su gran contenido en arcilla en las capas inferiores, reteniendo más aún la humedad.

Por lo que respecta a las variedades de uvas autorizadas para elaborar vinos de la Denominación de Origen Protegida Vino de calidad de Valtiendas son las siguientes: la blanca albillo mayor y las tintas tempranillo, syrah, garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah.

Así, se matiza el frescor del albillo mayor y tempranillo en los rosados, de estructura media, sabrosos y equilibrados, y se llenan los tintos del carácter del tempranillo pero con el sabor mineral presente pero tan suave y complejo que casi escapa y lo hace único, apoyado en variadas notas de cabernet, garnacha, syrah o merlot. ✻

Los vinos por llegar



Freepik

TENDENCIAS 2021



En las tendencias del consumo de vino para el 2021 y bajo el prisma de las visiones personales de diversos protagonistas del mundo del vino, además de las modas, también se ven reflejadas las circunstancias provocadas por la pandemia y las reinvenciones en el mundo del vino.



POR JAVIER CAMPO.

Si hace algunos años, bodegueros y agricultores pedían que hubiese más personas que se acercasen al mundo rural para perpetuar la vitivinicultura, ha tenido que venir una pandemia para empujarnos a repoblar zonas deshabitadas y buscar otras maneras de vida, alejadas de las urbes, de los bullicios y del peligro al contagio. Y que conste que esto solo lo digo a modo de anécdota ya que esta es solo una de las muchas circunstancias que han cambiado el escenario del mercado del vino.

Principalmente nos encontramos ante una situación que ha provocado enormes cambios en la vida de las personas y sus hábitos. Entre esos hábitos y por no entrar en otras calamidades, el vino se ha visto salpicado y, para muchos, ha sido una hecatombe y, para otros una salvación. Y esto debe explicarse ya que nadie se alegra de lo que está pasando, pero, la necesidad agudiza el ingenio y, algunos, al reinventarse han encontrado una línea de negocio mejor que la que tenían. Otros, sin embargo, simplemente se mantienen en una tensa espera que nos lleva a la normalidad que, vieja o nueva, llegará en algún momento.

Hay diversas opiniones con respecto a las tendencias para este año 2021 que acabamos de estrenar y que tienen que ver con el vino según los actores con los que he hablado y que han querido mojarse, ya que no todos han querido aventurarse con predicciones. Elaboradores, sumilleres y prescriptores nos cuentan sus conclusiones, pero también sus anhelos.



La opinión de algunos expertos

Según nos cuenta **Audrey Doré**, sumiller del Celler de Can Roca, "el confinamiento ha acentuado un creciente consumo de vinos de proximidad". Y esto tiene todo el sentido del mundo ya que en la primera parte de esta película que estamos viviendo, las tiendas de barrio y el consumo del vino en casa provocaron un acercamiento al producto de kilómetro cero tal y como coincide, **Meritxell Falgueras**, sumiller, periodista y escritora, quien añade que "se buscarán vinos con una mínima intervención y máxima personalidad, elaborado con variedades autóctonas" y anuncia que "los vinos con crianza bajo el mar" serán objeto de crecimiento en el mercado.

Sin embargo, hay quien piensa que los lineales de supermercado se han cargado el mercado de proximidad. El sumiller **Jordi García**, responsable comercial de bodega en Terra Alta afirma que "el trabajo de proximidad es muy duro y la gente busca lo fácil".

Otro sumiller y exportador de vinos, el mediático **Zoltan Nagy**, nos vaticina algo mucho más atrevido y rompedor como es el consumo de "vinos ancestrales, vinos rosados y vino en lata por el tema del take away y el delivery". Pero las opiniones de la sumillería son variopintas como la de **Mar Galván** que reivindica los "vinos más económicos, más frescos y de añada", añadiendo que "las exportaciones han subido pese a la preocupación por los aranceles".

Las agencias de comunicación juegan un papel muy importante en el mercado del vino. Recogiendo las opiniones desde la perspectiva de quienes publicitan varias bodegas y Denominaciones de Origen de diversos puntos de España, **Soledad García** de PCatS en Barcelona piensa que serán "los productos de proximidad y los sostenibles", señalando también los "vinos fáciles,




Zoltan Nagy


Toni de la Rosa Torelló


Jordi Melendo


Victoria Díez


Meritxell Falgueras

dulces y con menos graduación". **Victoria Díez** de 10VComunicación, en Madrid, apuesta por los "vinos tintos frescos de variedades poco convencionales y por los vinos con una historia que contar que gusten y se disfruten sin tener que ser de 100 puntos".

La primera de las opiniones que nos llega desde las bodegas es la de un profesional del mundo del vino que prefiere mantenerse en el anonimato pero que da una gran aportación y, os diré que la persona en cuestión tiene amplios conocimientos y experiencia en el sector como director comercial de importantes bodegas. "La tendencia serán vinos con raíces de territorio, que ofrezcan al consumidor afinidad con el vino, con las variedades, con las personas


José Peñín

Elaboradores, sumilleres y prescriptores nos cuentan sus conclusiones, pero también sus anhelos

que lo elaboran y que muestren total transparencia en la trazabilidad y tengan la capacidad de expresar un origen".

El enólogo **Ramón Roqueta** me cuenta que subirá la venta de los "vinos más frescos y elegantes" como tendencia, así como los "blancos que van ganando terreno mientras que los rosados se estancarán". Desde Montilla Moriles, **Francisco Robles** hace una valoración amplia que abarca varios conceptos como el de la "baja graduación, la relación calidad precio, el vino en bag in box por el tema de la sostenibilidad y los


Audrey Doré


Mar Galván


Ramón Roqueta Segalés

vinos ecológicos" apunta. Al hilo de esto último, los hermanos **Paco y Toni de la Rosa Torelló** afirman que "los vinos que no sean ecológicos tendrán problemas en el mercado y añaden que subirán os blancos en ánfora, rosados con barrica, espumosos con paso por barrica y largas crianzas". La misma línea referente a la sostenibilidad, pero además con "camino a la certificación" de esta, la expresa **Jaume Martí** de Sant Josep Wines quien, además reivindica "los clásicos y el retorno a estilos tradicionales".



CRDO Somontano

Los prescriptores especializados de guías también tienen una opinión al respecto, por ejemplo **Jordi Melendo** y su Guía del Champagne opina que "el 2021 será el año de los vinos tintos ligeros, los blancos y, cómo no, de los espumosos". El gurú del vino y de la guía por excelencia en España, **José Peñín**, me cuenta: "Aunque el Covid remita, se consolidará la venta online de vinos. Las empresas online abarcarán más marcas, lo que permitirá a muchas bodegas pequeñas poder colocar su producto sin necesidad de buscar un distribuidor. En cuanto a la calidad del vino seguirá la misma tónica de los dos últimos años; una mayor preponderancia de vinos personales de terruño e incluso de zonas no acogidas a ninguna denominación de origen. Bastantes bodegas se plantearán como estrategia el dispersar su oferta en tiendas y supermercados con un mejoramiento de la logística de reparto directamente desde bodega al cliente".

Si nos fijamos, vamos a encontrar varias corrientes en las tendencias del 2021 y estas corrientes van a estar marcadas por diversas realidades que tienen mucho que ver con las circunstancias del lugar y del momento. En cuanto a los que nos dedicamos a escribir sobre vinos pienso que debemos centrarnos un poco más al consumidor final y no solo al sector, hacer entender que el vino es un producto vivo y que dicho consumidor es un elemento clave en la perpetuidad de la cultura del vino.✻

CARNE



VOLVER A LOS ORÍGENES

Aunque son muchas las voces que defienden seguir dietas vegetarianas o que directamente apuestan por renunciar a todo tipo de alimentos de origen animal, el nuestro es un país carnívoro. Por ello, para disfrutar de la carne sin riesgos, se propone un necesario retorno a los orígenes, sin artificios y buscando en cualquier caso la opción gastronómica más saludable.



Restaurante Cancook (Zaragoza)

La presión social que ejercen aspectos tales como la denuncia al maltrato animal, el cuidado del medio ambiente o la adquisición de hábitos más saludables está incidiendo en el consumo de carne en nuestro país, el cual lleva experimentando, desde hace unos años, un descenso constante. Sin embargo, según el último Informe del Consumo de Alimentación en España, publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, los españoles compran una media anual de 46'19 k de carne por persona y año.

De todos modos, lo que sí ha cambiado y lo ha hecho considerablemente ha sido la actitud del consumidor de carne. Este busca, ante todo, productos frescos y comprometidos con lo bueno, lo sano y lo local. Se muestra altamente implicado en la compra, y desea que las empresas cárnicas comuniquen los atributos diferenciales de sus productos.

En este cambio de conducta comercial ha influido la llegada al mercado de los *millennial*, unos consumidores desleales, superinformados y que dominan el mundo digital. Esta generación busca constantemente opciones para mejorar su alimentación, y sus integrantes se muestran preocupados por lo que comen; prefieren, de hecho, disminuir la frecuencia pero incrementar la calidad.

Carnes con Indicación Geográfica Protegida (IGP)

- **Carne de Ávila.**
- **Carne de Cantabria.**
- **Carne Morucha de Salamanca.**
- **Carne de la Sierra de Guadarrama.**
- **. Carne de vacuno del País Vasco**
- **Cordero de Extremadura.**
- **Cordero Manchego.**
- **Cordero de Navarra.**
- **Lechazo de Castilla y León.**
- **Pollo y Capón del Prat.**
- **Ternasco de Aragón.**
- **Ternera Asturiana.**
- **Ternera de Extremadura.**
- **Ternera Gallega.**
- **Ternera de Navarra.**
- **Cordero de Segureño.**



Restaurante Los Montes de Galicia (Madrid)



PICAÑA DE CORDERO, EL CORTE DE MODA

El corte de carne de vacuno conocido como picaña o *picanha* en portugués siempre se había comercializado en España como tapilla. Sin embargo, los consumidores están apreciando ahora esta pieza especialmente jugosa y tierna. Desde Moralejo Selección ofrecen su particular propuesta: un corte de tendencia como la picaña pero procedente de una carne tan presente en la gastronomía tradicional española como es la de cordero. Puede encontrarse fresca para una buena barbacoa o bien envasada al vacío para prepararla al horno en tan solo treinta minutos en su propio envase, ya que soporta altas temperaturas, de modo que el producto se cocine en su propio jugo durante todo el tiempo de cocción. www.moralejoseleccion.com

TRANSPARENCIA Y SOSTENIBILIDAD

El nuevo consumidor está estableciendo nuevos patrones de consumo: necesita sentir la autenticidad del producto. Para ello busca la transparencia, desea saber de dónde viene la carne, y exige una producción sostenible, controlada y respetuosa con el planeta.

En los últimos tiempos se están apreciando y consolidando las siguientes tendencias:

- Los consumidores buscan productos saludables y que al mismo tiempo resulten respetuosos con el medio ambiente.
- La carne se abre paso como principal fuente de adquisición de proteína animal.



Espacio 33 (Madrid)

5 Mitos y verdades de la carne roja

1 El término carne roja: se refiere al color rojizo que poseen las carnes crudas de mamíferos por la mioglobina, la cual es una proteína que transporta oxígeno al músculo.

2 Tipos: entre estas carnes, la de vacunos es la más común pero el venado, los pichones o incluso el pato o el ganso son considerados, también, carne roja.

3 Propiedades: las carnes contienen proteínas y son fuente importante de hierro, no solo por la cantidad sino por la calidad. Además, tienen un gran contenido de vitaminas del complejo B que ayudan al funcionamiento adecuado del sistema nervioso.

4 Consumo adecuado: Los especialistas recomiendan que el consumo en adultos sea de 1 a 2 veces por semana, y en los niños, de 2 a 3 veces, para asegurar una adecuada ingesta de hierro.

5 Preparación: cuando se cocinan directamente al fuego pueden formarse compuestos cancerígenos y, si se fríen, aumenta la cantidad de grasa. Al vapor mantienen sus nutrientes sin agregar grasa, por lo que sería la forma adecuada.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda introducir alimentos de origen animal en la dieta de los niños a partir de los seis meses para propiciar el crecimiento celular y el desarrollo neurológico.

- Se solicita que las carnes aporten en el etiquetado información sobre producción, trazabilidad y envasado.
- Muchos consumidores, especialmente los pertenecientes a la generación millennial, están dispuestos a pagar más por productos cárnicos que sean sostenibles y que en el proceso de producción se haya apostado por el bienestar animal.

EN ESTADO PURO

Y toda esa búsqueda de naturalidad y de vuelta a los orígenes ha hecho que sistemas de cocción como la brasa o la parrilla estén ahora a la orden del día. Este tipo de cocina aporta numerosos beneficios. Por un lado, resulta mucho más ligera, pues las carnes se cuecen sin aceites, en su propia grasa que, además, se pierde en la brasa. Otra de las ventajas de cocinar la carne a la brasa es que enfatiza el sabor de los alimentos, descubriendo su verdadera naturaleza. Además, los nutrientes se mantienen intactos durante todo el proceso; las carnes presentan una mayor jugosidad y no necesitan condimentos.

Brioche de rabo de toro by Dani García



REIVINDICAR EL RABO DE TORO

- Contiene vitaminas del grupo B, grandes responsables del buen funcionamiento del metabolismo.
- El rabo de toro es una carne muy gelatinosa, que aporta al cuerpo alto contenido en colágeno, que ayuda a detener el desgaste de los tejidos y articulaciones.
- Aporta fósforo, hierro y calcio. El fósforo ayuda a mantener los huesos y músculos fuertes y sanos; el hierro aporta al cuerpo hemoglobina y mioglobina, las proteínas necesarias para transportar el oxígeno; y el calcio, por su parte, está presente en dientes y huesos, a la vez que contribuye a mantenerlos sanos.

Por otra parte, para quienes deseen ir aún más lejos, decantándose por el *raw food* –movimiento gastronómico que reivindica la comida cruda y sin procesar- el carpacio y el *steak taRtar* serán sus recetas favoritas. El carpaccio es una preparación de carne cruda, por ejemplo, carne de vaca, de ternera, venado, avestruz o potro finamente cortada, servida principalmente como aperitivo. Este plato fue inventado en 1950 por Giuseppe Cipriani del Harry's Bar de Venecia y se popularizó durante la segunda mitad del siglo XX. La carne se servía con limón, aceite de oliva y trufa blanca o queso parmesano. Más tarde, el término se extendió a platos que contienen otras carnes o pescado crudos, finamente cortados y servidos con limón o vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta molida, decorado con virutas de queso.
El *steak tartar* o bistec tártaro se elabora normalmente con carne de vacuno (aunque últimamente se ofrecen otras variantes con carnes más exóticas como la de ciervo) finamente picada a cuchillo, ya que la carne de un buen *tartar* nunca se picará a máquina. Se suele servir con cebolla picada muy fina, alcaparras y diversos ingredientes como pueden ser la pimienta negra recién molida o la salsa Worcestershire, además de incluir en numerosas ocasiones yema de huevo. Parece ser que la primera referencia a este plato se encuentra en el Libro de Viajes de Marco Polo.✻

La brasa perfecta

Para que nuestra barbacoa sea todo un éxito, es necesario seguir una serie de recomendaciones. Sea cual sea el tipo de carne escogida, es necesario prestar atención a una regla básica: la carne nunca debe quedar reseca, sino dorada por fuera y jugosa por dentro. Esto se conseguirá si se cocina la carne primero a fuego medio alto, y luego más suavemente. La carne, eso sí, habrá que colocarla sobre la parrilla solo cuando las barras de la misma estén bien calientes.
Una vez se sirva, no hay que cortarla justo después de sacarla de las brasas. Es conveniente dejar que repose por lo menos durante cinco minutos, pues de esta manera los jugos se distribuirán adecuadamente y la carne quedará más sabrosa.

ManoMano



¿Madera o carbón?

La leña y el carbón tuvieron una etapa en la que estuvieron pasados de moda en la cocina, pero ahora algunos chefs están empeñados en recuperarlos y el debate sigue abierto. Dicen que las maderas aportan un perfume que no tiene el carbón, pero lo cierto es que cada combustible añade un perfume y un sabor diferente. Por ejemplo, dentro de lo que se considera leña, no es lo mismo la madera de encina que el sarmiento de vid.

ALEGRÍA
en la mesa

Aceite de Oliva de España



Aceite, sal y condimentos

El aceite de oliva forma parte indisociable de la gastronomía mediterránea, rica en matices y aromas. Esta, sin embargo, no sería la misma si prescindiéramos de la sal y otros condimentos. Unidos potencian, sin camuflarlo, el sabor de todo tipo de alimentos.



KamranAydinov-Freepik

En 2020 se celebró el décimo aniversario de la declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, una valoración que va más allá de las propias características de un modelo alimentario. El organismo consideró en su momento que la Dieta Mediterránea constituía una forma de entender la vida y de relacionarse con el entorno. El aceite es uno de sus pilares básicos, sobre todo por los grandes beneficios que aporta a la salud.

Tres tipos esenciales

Podemos dividir el aceite de oliva en tres grupos: 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. Cada uno de ellos posee, no obstante, sus propias virtudes.

1. Aceite de oliva virgen extra (AOVE): Es 100% zumo de aceituna de la máxima calidad, sabor y aroma, obtenido exclusivamente a través de procedimientos mecánicos. En su composición destaca la presencia mayoritaria de ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado, que aporta numerosos efectos beneficiosos a la salud. Asimismo, el aceite de oliva virgen extra es una fuente de antioxidantes naturales tan potentes como la vitamina E –de eficacia probada para mantener a raya el colesterol– y los polifenoles –muy beneficiosos por su efecto cardioprotector–. Estos aceites pueden ser monovarietales (obtenidos de una sola variedad de aceituna, de manera que se pueden apreciar con mayor claridad los atributos específicos de cada una), o *coupage* (contienen distintas variedades de aceituna en distintas proporciones).

2. Aceite de oliva virgen: Procede también de zumo de aceituna 100% y, aunque no llega al nivel de excelencia de los aceites virgen extra, destaca, también por su magnífico sabor y aroma. Hay que decir, que ambos comparten su capacidad antioxidante y su rico contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

3. Aceite de oliva: Estos aceites contienen una mezcla de aceites de oliva refinados y vírgenes o vírgenes extra en una proporción variable. Los aceites de oliva refinados se obtienen a partir de aceites vírgenes que no han alcanzado los altos niveles de calidad que se exige a los vírgenes y vírgenes extra. Como los anteriores, poseen un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

Pan y aceite

Una forma sencilla y agradable de disfrutar del aceite y sus distintas variedades es echando un chorrito sobre una rebanada u hogaza de pan. Eso sí, cada aceite marida con un tipo de pan distinto.

- **Arbequina:** es esta una variedad de Aceite de Oliva Virgen Extra, de sabor dulce, ligeramente amargo y picante. Combina a la perfección con panes aromáticos y delicados, como los de pasas y naranja, de miel o de higos, o con todos aquellos elaborados de forma tradicional.

- **Cornicabra:** su sabor es entre dulce y amargo, algo picante. Resulta ideal para verterlo sobre panes de miel y de frutos secos, o de panes tradicionales.

- **Hojiblanca:** esta variedad virgen extra es afrutada, de color verde dorado y poco amargo, aunque en ocasiones ligeramente

Los 100 mejores aoves del mundo



Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa *Guía Evooleum,* la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuáles 73 son españoles. Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los *packaging* más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva.



Imagen facilitada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



picante y dulce. Marida con prácticamente cualquier tipo de pan, sobre todo con aquellos con aromas más sutiles como los de espelta o centeno.

- **Picual:** es este un aceite de intensa personalidad, con un amargor intenso y picante, incluso algo afrutado. Lo mejor es disfrutarlo con panes de miga contundente y sabores potentes. Casan con panes de cebolla y tomate o con los de queso.

La sal, un preciado mineral

La sal es, y ha sido siempre, un mineral clave para el ser humano. Sus primeros usos datan del siglo XVII a.C., y en tiempos del Imperio Romano se crearon rutas específicas para la distribución de este condimento. A menudo se utilizaba como divisa para pagar a los trabajadores: de hecho, la palabra "salario", en español, proviene de "salarium", en latín, que a su vez procede de la palabra "sal".
Aunque se hable mucho de los riesgos de excederse en el consumo de este mineral, hay que tener en cuenta que, en su justa medida, la sal es indispensable para la vida humana: para mantener el organismo bien hidratado, para que las células dispongan del agua necesaria, regula los fluidos del organismo y es muy importante para que el sistema nervioso transmita adecuadamente los impulsos al cerebro. Según la OMS, sin embargo, la cantidad de sal ideal no debería exceder los 5 gramos al día (una cucharadita). Hay que tener en cuenta que esta se suma a la sal que ya contienen muchos alimentos y que también se incluyen en estos 5 gramos. En España el consumo medio es de unos 9,8 g. Si nos excedemos en su consumo, puede provocar hipertensión.

Sal y gastronomía

Hasta no hace mucho tiempo, la oferta de sal era muy reducida, y se limitaba a dos o tres variedades. Ahora cada vez es más habitual encontrar en los lineales del supermercado diferentes tipos de sales, con los que se multiplican las posibilidades en la cocina. Las más utilizadas son las siguientes:

Sal de mesa: también llamada sal fina o común, es la que ha estado toda la vida en nuestras cocinas y, por lo tanto, es la más usada. Es la que se ha visto sometida a un proceso de refinado, para eliminar impurezas

El concurso más exigente

La Denominación de Origen Protegida Estepa lanza en su territorio el premio a la calidad del aceite de oliva virgen extra más exigente del mundo, con el objetivo de consolidar a la comarca de Estepa y Puente Genil como referencia de excelencia a nivel nacional e internacional.
El concurso organizado por la Denominación de Origen Estepa basa su exigencia en dos hitos únicos que no se presentan en ningún otro certamen del mundo: la entidad que presente su aceite de oliva virgen extra al premio debe contar con un depósito de, al menos, 40.000 k de aceite de oliva virgen extra, y todo el aceite de oliva virgen extra que presente su candidatura debe cumplir con el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Estepa, una de las más exigentes del mundo.
El plazo de inscripción se cerrará el próximo 15 de enero.



AOVE CON D.O.

- Aceite Campo de Calatrava
- Aceite Campo de Montiel
- Aceite de Baix Ebre-Montsià
- Aceite del Empordà/ Oli de L'Empordà
- Aceite de La Alcarria
- Aceite de La Comunitat Valenciana
- Aceite de La Rioja
- Aceite de Lucena
- Aceite de Navarra
- Aceite de Terra Alta
- Aceite del Bajo Aragón
- Aceite de Monterrubio
- Aceite Sierra de Moncayo
- Antequera
- Baena
- Estepa
- Gata-Hurdes
- Les Garrigues
- Montes de Granada
- Montes de Toledo
- Montoro-Adamuz
- Poniente de Granada
- Priego de Córdoba
- Sierra de Cádiz
- Sierra de Cazorla
- Sierra de Segura
- Sierra Mágina
- Siurana
- Aceite de Mallorca/ Oli de Mallorca

y para que, al molerla, las partículas sean más finas. Se la suele reforzar con yodo o flúor a fin de corregir deficiencias nutricionales. Se emplea normalmente para condimentar guisos, sopas, salsas y para el aliño de ensaladas.

Sal marina: se obtiene a partir de la evaporación del agua del mar y sus granos son más gruesos e irregulares que los de la sal común, ya que no pasa por ningún tipo de refinado. Contiene cloro, yodo, flúor y sodio. Se utiliza sobre alimentos ya cocinados, sobre todo en carnes y pescados y todo tipo de productos a la parrilla o a la plancha.

Flor de sal: esta variedad, cuyo mayor productor es Francia, se obtiene de la capa que se forma en la superficie de las salinas naturales, donde se produce la evaporación. De ahí que su textura sea ligeramente húmeda, su forma algo más redondeada y su tono más violáceo. Contiene menor cantidad de cloruro sódico. Es idónea para elaboraciones en las que no se ha incluido sal con anterioridad como, por ejemplo, pescados, filetes o chuletas. También funciona muy bien en crudo, por ejemplo, en ensaladas.

Sal del Himalaya: a pesar de su nombre, no procede de las montañas del Himalaya, sino de la mina de Khewra, en Pakistán, el segundo yacimiento de sal más grande del mundo. Presenta un atractivo color rosado, es de consistencia dura y con granos gruesos, que la hacen apropiada para ensaladas, pescados, carnes a la parrilla y platos ya cocinados.

Sal negra: se recoge en las minas de La India y su color se debe a las impurezas sulfurosas, que también le otorgan su particular sabor a yema de huevo cocido. Posee menos sodio y tiene menos poder salador que la sal común.

Racool Studio-Freepik



Por su peculiar color, se utiliza como elemento decorativo en muchos platos. Es muy adecuada en pescados y carnes a la plancha, verduras y ensaladas.

Sal Maldon: procede del estuario del río Blackwater, en Maldon, Inglaterra. Se elabora siguiendo un proceso artesanal y muy laborioso, que da como resultado unos cristales en forma de escamas, de textura crujiente y gusto interesante. Es idónea para los asados de carne, parrilladas de verdura, aperitivos y como toque sutil para finalizar muchos platos.

Sal Celta: se obtiene del mar Celta o Céltico, en la costa sur de Irlanda. Destaca por el grosor de los granos, por su tono grisáceo y por contar en su composición con un pequeño porcentaje de agua. Es ideal para añadir un toque visual al plato.

Kosher: forma parte de la gastronomía tradicional judía y es una variedad pura, es decir, no está fluorada ni yodada. Presenta granos gruesos, a veces con escamas, y aporta un sabor suave y auténtico. Es adecuada para carnes o pescados previamente cocinados.



Marco-Freepik

Sal aromatizada: en el mercado también podemos encontrar sales aromatizadas con diferentes ingredientes, que aportan a las recetas nuevos aromas y sabores. Una de las más conocidas, muy usada en los países del centro de Europa para condimentar aperitivos, como el queso, es la sal de apio.

Las especias deben usarse en pequeñas cantidades dada su gran capacidad aromatizante



Sabor sin límites

Especias y hiervas aromáticas se han utilizado desde la antigüedad para sazonar y conservar alimentos. Poseen una gran capacidad aromatizante, por lo que suelen usarse en pequeñas cantidades, y pueden mezclarse entre sí para conseguir diferentes resultados. Las especias provienen de semillas y frutos secos (amapola, anís, cardamomo, cayena o guindilla, comino, mostaza, nuez moscada, pimentón, pimienta, tamarindo, sésamo y vainilla), flores (azafrán, clavo de olor, lavanda, rosa), raíces (regaliz, wasabi), rizomas (cúrcuma, jengibre, galangal) y de cortezas secas (canela, cassia), se pueden clasificar en dos grupos: las que modifican el sabor y el aspecto de los alimentos, como el azafrán y la canela, entre otros, y las que excitan el paladar, como la pimienta, el pimentón, la nuez moscada y el chile. En cuanto a las hierbas aromáticas, las más habituales son la albahaca, el cilantro, el espliego, el estragón, el eneldo, el hinojo, el laurel, la mejorana, la menta, el orégano, la piperita, el poleo, el romero, el tomillo y, por supuesto, el perejil. Muy poca cantidad de estos elementos hacen que el sabor de los platos cambie sustancialmente o se intensifique.



Estrellas de la nueva cocina
Cada época emplea sus condimentos, y en la actualidad están especialmente de moda los siguientes:

Azafrán: se usa la palabra azafrán para referirse tanto a una flor (el Crocus Sativus o rosa de azafrán) como a sus estigmas que son los que, una vez separados de la planta y secados a baja temperatura se usan como especia aromática a la vez que colorante. El azafrán se comercializa en forma de hebras (el estigma entero) o en polvo. Esta especia es muy versátil y puede combinarse con arroces, legumbres, verduras, carnes, pescados e incluso se usa en repostería y en la elaboración de licores.

Cardamomo: el cardamomo –la semilla de una planta de la familia del jengibre de apariencia similar a la de un pistacho sin cáscara– es originario de la India, aunque su uso se ha extendido a muy diversas partes del mundo, siendo habitual su uso en Oriente Medio e incluso en algunos países nórdicos. Se trata de un ingrediente exquisito y único. Se utiliza para todo tipo de recetas saladas, para repostería y para enriquecer el sabor del té (chai). Además, es el complemento perfecto para hacer galletas *healthy* y pan casero. También se puede usar para condimentar arroces y para asar carnes.

Jengibre: esta raíz está de moda entre los foodies del universo Instagram. Hay quien la incluye en los *superfoods* (superalimentos) por sus muchas propiedades, entre ellas, dicen que ayuda a la digestión y que tiene un efecto energizante. Se caracteriza por sus notas cítricas y frescas, su toque picante y su aroma, único y embriagador. Se utiliza para dar un toque especial a la carne, para hacer bizcochos y panes, zumos y cremas de verduras. También se usa en infusiones y en Yemen lo añaden al café.

Lemongrass (hierba limón o citronela): tiene su origen en la India y es ampliamente utilizado en la cocina tailandesa y vietnamita. En realidad se trata de una gramínea perenne, lo que significa que una vez plantada, la hierba vuelve a crecer año tras año. Los expertos afirman que atesora numerosos beneficios: es antioxidante, detox, reduce la presión arterial y potencia las defensas de nuestro organismo. También equilibra el sistema nervioso. Puede añadirse, en pequeñas cantidades, a platos de cocina tailandesa y vietnamita para aderezar sopas, guisos, ensaladas, salsas, marinados y arroces. Pero también es común verlo asociado en la cocina oriental con el jengibre, el ajo y el cilantro y añadido a pescados y mariscos.

Pimienta: se considera que la pimienta es una de las especias más antiguas usadas por el hombre y hay constancia de su uso hace ya más de 9000 años. Existen literalmente miles de tipos de pimienta, aunque una de las más consumidas es la negra. Los que tengan problemas de hipertensión pueden sustituir la sal por ella. Siempre se recomienda comprar su versión en grano para después molerla y usarla en sustitución de la sal. También es perfecta para aderezar pollo y carne roja antes de hacerlos a la plancha y para dar un toque diferente a las ensaladas y platos de verduras.

Semillas de amapola: las diminutas semillas de las flores de amapola –con su característico color negro– se han puesto de moda últimamente a modo de especias. Se utilizan sobre todo en repostería y en panadería, dando sabor pero también mejorando la presentación. ❋

UN PEQUEÑO TESORO

El Tresor, el AOVE ecológico de la firma Set & Ros que en su día fue concebido para distribuir como amenities en hoteles de lujo, ya se puede adquirir como un detalle especial perfecto para regalar. Esta pequeña botella de oro líquido –se han creado solamente envases de 50 ml– tiene un packaging exclusivo acorde a la calidad de su interior: el resultado de seleccionar las aceitunas arbequinas (100%) de mayor calidad de sus fincas del Alt Camp (Tarragona) y elaborarlas mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío.



CON AROMA A TRUFAS



Los aoves que ofrece Espora Gourmet son unos condimentos elaborados con el mejor AOVE de la variedad picual e infusionados con aroma de trufa blanca y de trufa negra. Recientemente han lanzado un pack pensado para dar el toque ideal a cualquier plato y que es un regalo perfecto para *foodies*.
En boca tienen un matiz ligeramente amargo y sabroso que permitirá disfrutar en toda su plenitud del sabor del diamante negro de la gastronomía. Estos aceites están certificados con el sello Vegan y son perfectos para aderezar platos de pasta, ensaladas, carnes, pescados o canapés.



Etiqueta diseñada por Carlos Sainz

Castillo de Canena ha lanzado la edición limitada número XV de su icónico Primer Día de Cosecha. Un producto muy esperado durante todo el año, que fue pionero en su categoría y que destaca entre los aceites de alta gama por su cuidado proceso de producción, aroma, sabor y calidad. En la nueva etiqueta, Carlos Sainz ha querido plasmar cómo el trabajo duro y el sacrificio, conducen al éxito. Se presenta en dos versiones: arbequina y picual.



SABOR *mallorquín*

Aubocassa ha presentado la nueva cosecha de su aceite de oliva virgen extra homónimo y 100% arbequina, siendo la añada 2020-2021 la más temprana de su historia hasta la fecha. En boca nos seduce con su sedosidad y plenitud. Vuelven los sabores de frutas y verduras que se muestran en nariz. Las almendras frescas alargan el sabor y descubrimos un ligero punto picante que realza todo el conjunto.
En esta cosecha no hay amargor, solo dulzura y luminosidad del campo mallorquín que marcan la impronta de este gran aceite. Puede acompañar ensaladas, aderezos para frutas, ibéricos y multitud de recetas donde este aceite es un ingrediente clave para ensalzar cada propuesta.

Condimentos gourmet de aceites Valderrama



Las bondades del aceite de oliva virgen extra son de sobra conocidas. Por eso, Aceites Valderrama lo utiliza como base para sus condimentos gourmet. Su monovarietal de arbequina, expuesto en frío al humo de maderas de haya y roble, se convierte en un aceite ahumado pleno de sabor que dota de aroma a brasa y leña a numerosas recetas. Un simple brochazo y las carnes o pescados a la plancha parecen recién sacados de una parrilla, aunque también armoniza a la perfección con preparaciones de pasta o tartares. De todos los monovarietales de la firma, hay uno muy difícil de encontrar en el mercado y que destaca por su extrema suavidad: el ocal. Es precisamente por esta sutileza que Valderrama lo emplea para elaborar sus aceites de trufa natural. Un producto natural, sin ningún tipo de aditivo químico y que, en cualquiera de sus dos versiones –con trufa blanca (tuber magnatum pico) o negra (tuber melanosporum)– realza cualquier plato de pasta, patatas, caza, verdura, arroz o pescados, tanto de cocina occidental como asiática.

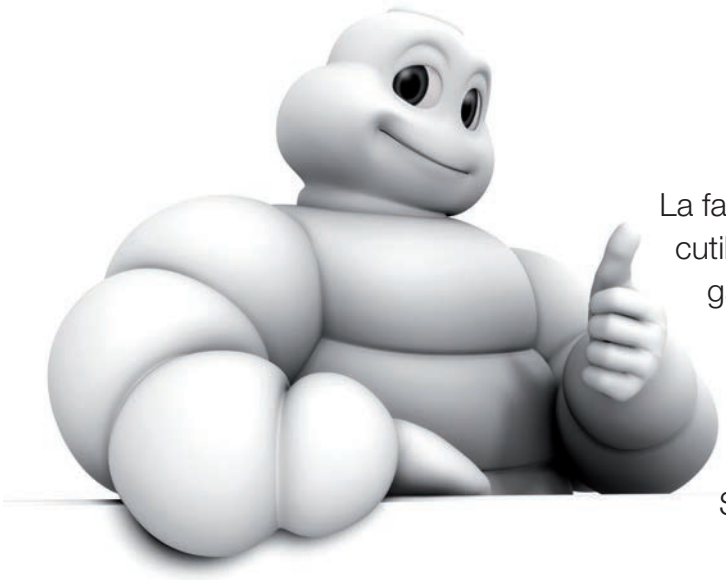
El aceite ahumado y los de trufa pueden adquirirse por separado pero, además, la empresa ha lanzado *Combo*, un estuche que contiene una botellita de 100 mililitros de Aceite de Trufa Negra natural y otra de Aceite de oliva virgen extra Arbequina Ahumado con haya y roble. Dos exquisitos detalles para regalar o para dar un toque especial y sabroso a tu propio recetario. Y, para imprimir un matiz exótico a la cocina diaria, la mejor opción es *Oriental Collection*, la gama creada con y para Alberto Chicote con seis diferentes botánicos y especias asiáticas: lima-kaffir, chile rojo, wasabi, hojas de pándano, jengibre-vainilla y curry rojo tailandés.**✻ Más información: www.valderrama.es**



Oli
Sal

La botiga dels olis d'oliva verge extra, la sal i els vinagres al barri de Gràcia de Barcelona

Travessera de Gràcia, 149 · 08012 · Barcelona
t. 934 150 624 · olisal.bcn@gmail.com · www.olisal.com



La famosa guía de neumáticos francesa y referente indiscutible para todos los amantes de la buena mesa, ha llegado fiel a su cita anual, aunque con algo de retraso respecto a ediciones anteriores debido a las especiales circunstancias vividas este año, y ha presentado su nueva edición. Destacan tres nuevos restaurantes biestrellados: los catalanes Bo.TiC y Cinc Sentits y el gallego Culler de Pau.

NUEVA SELECCIÓN DE ESTRELLAS

GUÍA MICHELIN

España & Portugal 2021



EN CIFRAS

11	38	203	300	880	21
restaurantes con tres estrellas Michelin	restaurantes con dos estrellas Michelin (3 nuevos)	restaurantes con una estrella Michelin (21 nuevos)	restaurantes Bib Gourmand (53 nuevos)	restaurantes "El Plato Michelin" (105 nuevos)	restaurantes Estrella Verde Michelin (nueva distinción)



El pasado 14 de diciembre se presentó en Madrid la Guía Michelin España & Portugal 2021, en la que no se anunció ningún nuevo tres estrellas, manteniéndose los once actuales. Los grandes protagonistas de esta edición han sido por tanto los tres restaurantes que han accedido, con honores, a la categoría de dos estrellas Michelin. Se trata de Bo.TiC, en Corçà (Girona), llevado por el chef Albert Sastregener; Cinc Sentits en Barcelona, dirigido por el chef Jordi Artal y el restaurante Culler de Pau, en O Grove (Pontevedra), con el chef Javier Olleros marcando su impronta tras los fogones. Además, 21 establecimientos reciben su primera estrella, 53 se añaden a los restaurantes que cuentan con la distinción Bib Gourmand, y 21 reciben la nueva Estrella Verde Michelin.

Vuelta a los orígenes y compromiso con la sostenibilidad

"El trabajo realizado por los Inspectores en España y Portugal ha dado sus frutos y nos ha sorprendido, pues siendo un año tan complicado para la hostelería hemos seguido encontrando jóvenes valores y platos innovadores que, cada vez más en base al producto local o de proximidad, son capaces de ofrecernos un auténtico placer gastronómico", ha declarado Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin.



"Esta singular simbiosis entre la savia fresca y los cocineros consagrados repercute, para bien, en las posibilidades que se abren ante los amantes de la buena mesa, que van a ver cómo los chefs más jóvenes, excelentemente preparados tras formarse en grandes casas, defienden una vuelta a los orígenes. A su vez, se hace evidente el compromiso que todos están adquiriendo con la sostenibilidad, un concepto en clara y lógica progresión".

Tres nuevos biestrellados

Como decíamos al principio, en esta edición, tres establecimientos han impresionado a los inspectores con su excepcional cocina, lo que les ha valido para ascender a la categoría de dos estrellas Michelin.

En Bo.TiC (Corçà, Girona), instalado en una antigua fábrica de carruajes, el chef Albert Sastregener defiende unas elaboraciones creativas de enorme nivel técnico, respetuosas con la tradición pero fieles, sobre todo, a conseguir nitidez en cada sabor.

En Cinc Sentits (Barcelona), Jordi Artal propone a sus clientes una singu-







lar ruta por la historia de su familia, ensalzando los sabores de la moderna cocina catalana con la ayuda de pequeños productores de confianza.

El restaurante Culler de Pau (O Grove, Pontevedra), a su vez, se vuelca a través del chef Javier Olleros en una cocina "km 0" diseñada con sentimiento medioambiental; su objetivo no solo es cocinar el entorno, sino recuperarlo a través de un diálogo continuo con los productores cercanos.

De estreno

La selección de restaurantes con una estrella Michelin también continúa creciendo en esta selección 2021, con un buen ramillete de nuevos establecimientos, en concreto 19. Todos ellos han enamorado a los inspectores por su creatividad y por la pasión que se esconde tras cada plato.

Los restaurantes que han logrado esta distinción en España son: Ambivium (Peñafiel, Valladolid), Amelia (Donostia / San Sebastián), Atempo (Sant Julià de Ramis, Girona), Baeza & Rufete (Alacant), Béns d'Avall (Sóller / Mallorca), Callizo (Aínsa, Huesca), DINS Santi Taura (Palma / Mallorca), Eirado (Pontevedra), En la Parra (Salamanca), Espacio N (Esquedas, Huesca), L'Aliança 1919 d'Anglès (Anglès, Girona), La Salita (València), Miguel González (Pereiro de Aguiar, Ourense), Mu•na (Ponferrada, León), Odiseo (Murcia), Quatre Molins (Cornudella de Montsant, Tarragona), Raíces-Carlos Mal-


Albert Sastregener (Bo.TiC)

Culler de Pau



Diecinueve restaurantes estrenan estrella en España este año

donado (Talavera de la Reina, Toledo), Saddle (Madrid) y Silabario (Vigo).
Como viene siendo habitual, Vinos y Restaurantes les irá presentando cada mes a lo largo de este año a estos nuevos estrellados dedicándoles un reportaje en exclusiva.

Los Bib Gourmand y la nueva Estrella Verde

Además de los restaurantes galardonados con estrellas Michelin, la distinción Bib Gourmand aumenta en esta selección 2021 poniendo de manifiesto que estamos ante un gran año, al incluir hasta 47 novedades en España. Desde 1996, esta distinción reconoce establecimientos que destacan por una muy favorable relación calidad/precio.


Jordi Artal (Cinc Sentits)


Cinc Sentits



Javier Olleros (Culler de Pau)





GALA ONLINE

La nueva selección de estrellas se ha desvelado este año en una gala celebrada en la Real Casa de Correos, en la Puerta del Sol de Madrid, con la única asistencia de los chefs con estrella madrileños y presentada por Cayetana Guillén Cuervo y Miguel Ángel Muñoz. Un evento digital retransmitido en directo y en abierto que ha supuesto el broche final a "Un Viaje hasta las Estrellas", iniciado el pasado 16 de noviembre con la puesta en marcha de una exclusiva plataforma de contenidos. Durante cinco episodios, Michelin ha realizado su particular homenaje al sector de la restauración y ha descubierto al público algunos de los restaurantes con estrellas Michelin de la capital de España, como decíamos, ciudad anfitriona de la gala. Además, los aficionados y los amantes de la gastronomía han podido adentrarse en los orígenes de la Guía Michelin y asistir al debate en el que los 11 chefs de los restaurantes españoles con tres estrellas Michelin se reunieron para aportar su visión sobre el sector y sobre el papel de la guía francesa.



Restaurantes con Estrella Verde

- **Andreu Genestra Capdepera** (Mallorca) – 1*
- **Aponiente** - El Puerto de Santa María (Cádiz) – 3***
- **Azurmendi** - Larrabetzu (Vizcaya) 3***
- **Casa Albets** - Lladurs (Lleida) Bib Gourmand
- **Cocina Hermanos Torres** – Barcelona 2**
- **Culler de Pau** - O Grove/Reboredo (Pontevedra) 2**
- **El Invernadero** – Madrid 1*
- **El Llar de Viri** - San Román de Candamo (Asturias) Bib Gourmand
- **Els Casals** - Sagàs (Barcelona) 1*
- **Eneko Larrabetzu** (Vizcaya) 1*
- **La Bicicleta** - Hoznayo (Cantabria) 1*
- **La Botica** - Matapozuelos (Valladolid) 1*
- **L'Antic Molí** - Ulldecona (Tarragona) 1*
- **Les Cols** - Olot (Girona) 2*
- **Lluerna** Santa Coloma de Gramenet (Barcelona) 1*
- **O Balado** - Boqueixón/Codeso (A Coruña) Bib Gourmand
- **Pepe Vieira** - Raxó/Serpe (Pontevedra) 1*
- **Refectorio** - Sardón de Duero (Valladolid) 1*
- **Ricard Camarena** - Valencia 2**
- **Sollo** - Fuengirola (Málaga) 1*
- **Somiatruites** - Igualada (Barcelona) Bib Gourmand

Finalmente, alineada con la lucha global por un mundo más sostenible, la Guía Michelin se posiciona y reconoce a los restaurantes y chefs particularmente comprometidos con la defensa del medio ambiente con su nueva distinción, la Estrella Verde Michelin, que busca premiar el esfuerzo de estos establecimientos y hacerse eco de las mejores prácticas gastronómicas en el ámbito de la sostenibilidad. En esta edición de la Guía Michelin España & Portugal 2021 son 21 los restaurantes distinguidos con la Estrella Verde Michelin por su esfuerzo a la hora de fomentar las prácticas sostenibles en el sector.❋



Estrellas Michelin 2021

-> Nuevos

TRES ESTRELLAS

Cantabria

El Cenador de Amós (Villaverde de Pontones)

Cataluña

Àbac (Barcelona)
El Celler de Can Roca (Girona)
Lasarte (Barcelona)

Comunidad de Madrid

Diverxo (Madrid)
Comunidad Valenciana
Quique Dacosta (Dénia, Alicante)

País Vasco

Akelarre (San Sebastián)
Arzak (San Sebastián)
Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya)
Martín Berasategui (Lasarte, Guipúzcoa)

Andalucía

Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz)

DOS ESTRELLAS

Andalucía

Bardal (Ronda, Málaga)
Noor (Córdoba)
Skina (Marbella, Málaga)

Cataluña

Angle (Barcelona)
-> Bo.TiC (Corçà, Girona)
-> Cinc Sentits (Barcelona)
Disfrutar (Barcelona)
Enoteca (Barcelona)
La Cocina de los Hermanos Torres (Barcelona)
Les Cols (Olot, Girona)
Miramar (Llançà, Girona)
Moments (Barcelona)

Cantabria

Annua (Sant Vicente de la Barquera, Cantabria)

Castilla La Mancha

Maralba (Almansa)

Comunidad de Madrid

Coque (Madrid)
DSTAge (Madrid)
Paco Roncero Restaurante (Madrid)
Ramón Freixa (Madrid)
Santceloni (Madrid)
Comunidad Valenciana
BonAmb (Xàbia, Alicante)
El Poblet (Valencia)
L'Escaleta (Cocentaina, Alicante)
Ricard Camarena (Valencia)

Extremadura

Atrio (Cáceres)

Galicia

-> Culler de Pau (O Grove, Pontevedra)

Islas Canarias

M.B. Martín Berasategui (Santa Cruz de Tenerife)

La Rioja

El Portal (La Rioja)

Navarra

El Molino de Urdániz (Urdániz)

País Vasco

Mugaritz (Renteria)
Principado de Asturias
Casa Marcial (Arriondas)

Región de Murcia

Cabaña Buenavista (El Palmar)

UNA ESTRELLA

Andalucía

Abantal (Sevilla)
Acanthum (Huelva)
Alejandro (Almería)
Alevante (Chiclana de la Frontera, Cádiz)
Bagá (Jaén)
Choco (Córdoba)
Dama Juana (Jaén)
El Lago (Marbella, Málaga)
José Carlos García (Málaga)
La Costa (El Ejido, Almería)
Lú, Cocina y Alma (Jerez de la Frontera, Cádiz)
Mantúa (Jerez de la Frontera, Cádiz)
Messina (Marbella, Málaga)
Sollo (Fuengirola, Málaga)

Aragón

> Callizo (Aínsa, Huesca)
Cancook (Zaragoza)
> Espacio N (Esquedas, Huesca)
La Prensa (Zaragoza)
Lillas Pastia (Huesca)
Hospedería El Batán (Tramacastilla, Teruel)
Tatau Bistro (Huesca)

Canarias

El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes, Santa Cruz de Tenerife)
Kabuki (Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife)
Kazan (Santa Cruz de Tenerife)
La Aquarela (Arguineguín, Gran Canaria)
Los Guayres (Mogán, Gran Canaria)
Nub (La Laguna, Santa Cruz de Tenerife)

Cantabria

El Nuevo Molino (Puente Arce, Cantabria)
El Serbal (Santander, Cantabria)
La Bicicleta (Hoznayo, Cantabria)
La Solana (Ampuero, Cantabria)

Castilla la Mancha

El Bohío (Illescas, Toledo)
El Doncel (Sigüenza, Guadalajara)
El Molino de Alcuneza (Sigüenza, Guadalajara)
Iván Cerdeño (Toledo)
-> Raíces-Carlos Maldonado (Talavera de la Reina, Toledo)
Retama (Torrenueva)
Trivio (Cuenca)

Castilla y León

-> Ambivium (Peñafiel, Valladolid)
Baluarte (Soria)
Cocinandos (León)
El Ermitaño (Benavente, Zamora)
-> En la Parra (Salamanca)
La Botica (Valladolid)
La Lobita (Soria)
-> Muna (Ponferrada, León)
Pablo (León)
Refectorio (Valladolid)
Taller (Quintanilla de Onésimo)
Trigo (Valladolid)
Víctor Gutiérrez (Salamanca)

Cataluña

Alkimia (Barcelona)
-> Atempo (Sant Julià de Ramis, Girona)
Aürt (Barcelona)
Caelis (Barcelona)
Can Jubany (Calldetenes, Barcelona)
Ca l'Arpa (Banyoles, Girona)
Ca L'Enric (La Vall de Vianya, Girona)
Casamar (Llafranc, Girona)
Castell Peralada (Peralada, Girona)
Deliranto (Salou, Tarragona)
Can Bosch (Cambrils, Tarragona)
Dos Palillos (Barcelona)
Els Casals (Sagàs, Barcelona)
Els Tinars (Llagostera, Girona)
Emporium (Castelló d'Empúries, Girona)
Enigma (Barcelona)
Estany Clar (Cercs, Barcelona)
Fogony (Sort, Lleida)
Fonda Sala (Olost, Barcelona)
Hisop (Barcelona)
Hofmann (Barcelona)
Hoja Santa (Barcelona)
Koy Shunka (Barcelona)
> L'Aliança 1919 d'Anglès (Anglès, Girona)
L'Antic Molí (Ulldecona, Tarragona)
La Boscana (Bellvís, Lleida)
La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar, Girona)
La Fonda Xesc (Gombrèn, Girona)
Les Magnòlies (Arbúcies, Girona)
Les Moles (Tarragona)
L'Ó (Sant Fruitós de Bages, Barcelona)
Lluerna (Santa Coloma de Gramanet, Barcelona)
Malena (Lleida)
Massana (Girona)
Oria (Barcelona)
Pakta (Barcelona)
-> Quatre Molins (Cornudella de Montsant, Tarragona)
Rincón de Diego (Cambrils, Tarragona)
Tickets (Barcelona)
Tresmacarrons (El Masnou, Barcelona)
Via Veneto (Barcelona)
Villa Retiro (Xerta, Tarragona)
Xerta (Barcelona)

Comunidad de Madrid

A'Barra (Madrid)
Chirón (Valdemoro, Madrid)
Cebo (Madrid)
Clos Madrid (Madrid)
Club Allard (Madrid)
El Corral de la Morería Gastronómico (Madrid)
El Invernadero (Madrid)
Gaytán (Madrid)
Gofio by Cícero Canary (Madrid)
Kabuki (Madrid)
Kabuki Wellington (Madrid)
La Tasquería (Madrid)
Lúa (Madrid)
Montia (Madrid)
-> Saddle (Madrid)
Yugo (Madrid)

Comunidad Valenciana

Audrey's by Rafa Soler (Calp, Alicante)
-> Baeza & Rufete (Alicante)
Beat (Calp, Alicante)
Cal Paradís (Castellón)
Casa Manolo (Valencia)
Casa Pepa (Ondaira, Alicante)
El Xato (La Nucía, Alicante)
La Finca (Elx, Alicante)
-> La Salita (Valencia)
Monastrell (Alicante)
Orobianco (Calp, Alicante)
Raúl Resino (Benicarló, Castellón)
Riff (Valencia)
Sents (Ontinyent, Valencia)
Sucede (Valencia)
Tula (Xàbia, Alicante)

Islas Baleares

Adrián Quetglas (Palma, Mallorca)
Andreu Genestra (Mallorca)
-> Béns d'Avall (Sóller, Mallorca)
-> DINS Santi Taura (Palma, Mallorca)
Es Tragón (St. Antoni de Portmany, Ibiza)
Maca de Castro (Port d'Alcúdia, Mallorca)
Marc Fosh (Mallorca)
Es Fum (Palmanova, Mallorca)
Es Racó d'es Teix (Deià, Mallorca)
Voro (Canyamel, Mallorca)

Galicia

Árbore da Veira (A Coruña)
As Garzas (Malpica de Bergantiños, A Coruña)
A Tafona (Santiago de Compostela, A Coruña)
Casa Marcelo (Santiago de Compostela, A Coruña)
-> Eirado (Pontevedra)
Maruja Limón (Vigo)
-> Miguel González (Pereiro de Aguiar, Ourense)
Nova (Ourense)
Pepe Vieira (Raxo, Pontevedra)
Retiro da Costiña (Santa Comba, La Coruña)
-> Silabario (Vigo)
Solla (Poio, Pontevedra)
Yayo Daporta (Cambados, Pontevedra)

La Rioja

Ikaro (Logroño, La Rioja)
Kiko Sushi (Logroño, La Rioja)
Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja, La Rioja)
Navarra
Europa (Pamplona, Navarra)
La Biblioteca (Pamplona)
Rodero (Pamplona, Navarra)

País Vasco

Alameda (Fuenterrabía, Guipúzcoa)
->Amelia (San Sebastián, Guipúzcoa)
Andra Mari (Galdácano, Vizcaya)
Boroa (Amorebieta, Vizcaya)
Elkano (Guipúzcoa)
eMe Be Garrote (San Sebastián, Guipúzcoa)
Eneko (Larrabetzu, Vizcaya)
Etxanobe Atelier (Bilbao, Vizcaya)
Etxebarri (Axpe, Vizcaya)
Kokotxa (San Sebastián, Guipúzcoa)
Marqués de Riscal (Elciego, Álava)
Mina (Bilbao, Vizcaya)
Mirador de Ulía (San Sebastián, Guipúzcoa)
Ola Martín Berasategui (Bilbao)
Nerua (Bilbao, Vizcaya)
Zarate (Bilbao, Vizcaya)
Zortziko (Bilbao, Vizcaya)
Zuberoa (Oyarzun, Guipúzcoa)
Principado de Asturias
Arbidel (Asturias)
Auga (Gijón, Asturias)
Casa Gerardo (Prendes, Asturias)
El Retiro (Asturias)
El Corral del Indianu (Arriondas, Asturias)
La Salgar (Gijón, Asturias)
Real Balneario (Salinas, Asturias)

Región de Murcia

Magoga (Cartagena)
-> Odiseo (Murcia)

36 Guía Vinos Gourmets 2021



GG Grupo Gourmets

La 36 edición de la Guía Vinos Gourmets 2021 recoge, un año más y fiel a su filosofía, una completa e imprescindible muestra del panorama vinícola español. 4.212 vinos reseñados, 2.400 vinos calificados y 1.112 bodegas referenciadas. Toda la información necesaria que cualquier amante del vino debe saber.

Loleta by Loleta, Mis recetas fáciles, dulces y saladas



Lola Bernabé López-Cóbar
Oberon

En las páginas de este libro, la fotógrafa y amante de la cocina Loleta desvela sus trucos de cocina, como el secreto de un buen merengue o de su mejor *galette* de setas. Presenta recetas exprés perfectas para sacar de cualquier apuro y propone platos con un toque muy Loleta con los que llenar la cocina de colores y sabores.

Cocina francesa paso a paso



Guillaume Gomez
Planeta Gastro

Guillaume Gomez, presidente de los cocineros de Francia, es el autor de Cocina Francesa paso a paso. Se trata de una obra enciclopédica, organizada como un verdadero manual práctico de más de 500 páginas, con más de 70 recetas, 3.000 fotografías y numerosos consejos y técnicas culinarias.

Las 100'75 preguntas que siempre quiso hacer sobre el vino



Ferran Centelles
Libros de Vanguardia

En este libro, el prestigioso sumiller Ferran Centelles responde a un centenar de preguntas a través de un texto ameno que atrapará tanto al aficionado como al neófito. Las preguntas surgen de una selección llevada a cabo entre las formuladas por los lectores del canal Comer en La Vanguardia digital.

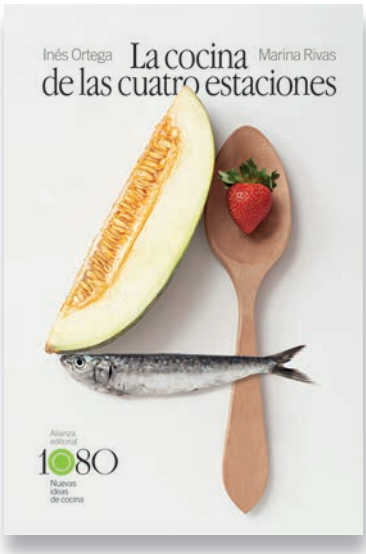
Gipsy Chef. Mi mundo en 40 recetas bestiales



Pablo Albuerne Juanco
Libros Cúpula

Este libro, obra de Pablo Albuerne Juanco, resulta, al mismo tiempo, fresco, irreverente y cercano. En él, este peculiar cocinero propone una divertida vuelta al mundo, narrada en primera persona, a través de una serie de originales platos: desde su conocido "Ceviche de berberechos", hasta el "Pollo asado perfecto.

La cocina de las cuatro estaciones



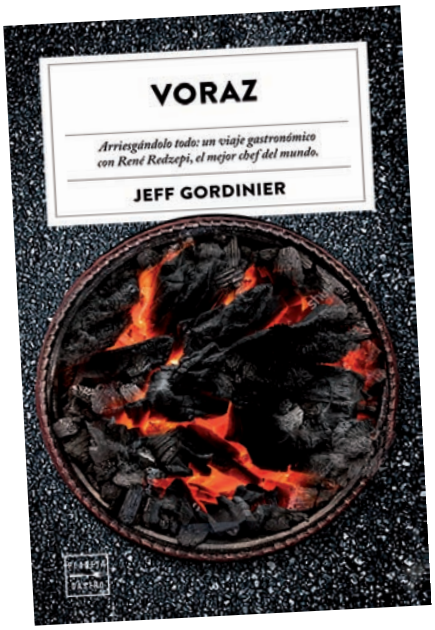
Marina Rivas e Inés Ortega
Alianza Editorial
Tras el éxito de Cocinar sin gluten, sin huevo y sin lactosa y de Cocina sana y sencilla, Marina Rivas e Inés Ortega lanzan La cocina de las cuatro estaciones, un recetario con 380 propuestas que incluye primeros, segundos y postres con productos de temporada, así como recetas de conservas, mermeladas, panes, aceites, vinagres balsámicos y más.

Yoga Kitchen

Kimberly Parsons
Cinco Tintas

Yoga Kitchen presenta un nuevo estilo de vida: un plan semanal en el que combinar asanas, meditación, respiración y alimentación para alcanzar un mayor estado de serenidad y bienestar. Esta plan semanal, basado en chacras, se acompaña con más de 70 recetas vegetarianas.



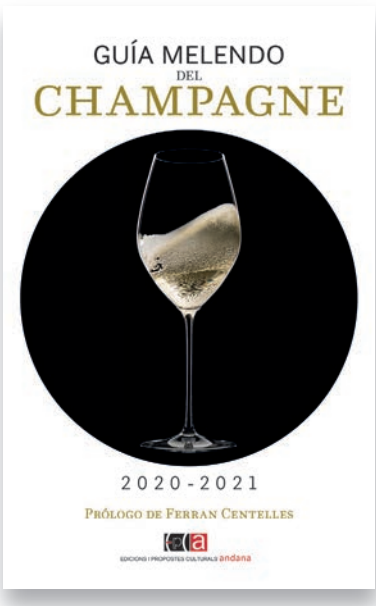


Voraz

Jeff Gordinier
Planeta Gastro
En un momento en el que se sentía estancado en su vida, el escritor Jeff Gordinier tuvo un encuentro crucial con el chef danés René Redzepi. Voraz es la historia de los cuatro años que siguieron a este encuentro, en los que Gordinier trotó tras los pasos de Redzepi, viviendo extraordinarias aventuras culinarias por todo el mundo.

Guía Melendo del Champagne

Jordi Melendo
Edicions i Propostes Culturals
Andana
Esta es la cuarta edición de un proyecto iniciado en el año 2014, dedicado al champagne español, que ahora cuenta con gran reconocimiento por parte de los consumidores. A cargo del periodista y escritor especializado en vino Jordi Melendo, incluye evaluaciones y puntuaciones elaboradas por un comité de cata formado por destacados expertos relacionados con el mundo del vino y provenientes de distintos lugares de España.



La vuelta al mundo en 80 bebidas

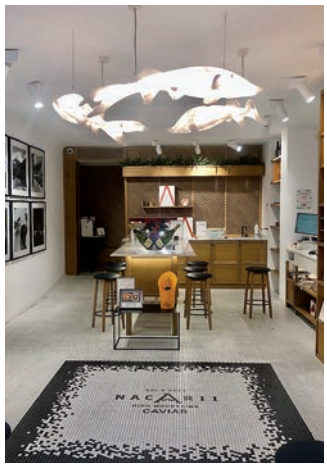


Jules Gaubert Turpin y Adrien Grant Smith Bianchi
Cinco Tintas
Este libro permite viajar a 80 países distintos, descubrir sus bebidas más emblemáticas y conocer las historias que cada una de ellas cuenta: desde la rakija de Serbia hasta el brennivín de Islandia, pasando por el vino argentino, el ron del Caribe, el Anís del Mono o la sambuca italiana.



CAVIAR EXQUISITO

Caviar Nacarii es fruto del esfuerzo de un equipo de artesanos y biólogos que elaboran un exquisito caviar siguiendo el método tradicional de los maestros iraníes. Los esturiones de Caviar Nacarii crecen de forma natural y sostenible en las cristalinas aguas del río Garona, en pleno corazón de la Val d'Aran. Con sus huevas elaboran 3 variedades: Caviar Nacarii Tradición, Caviar Nacarii Selección y Caviar Nacarii Premium. También comercializan carne de esturión.
Además de la tienda online (www.caviarnacarii.com/tienda/) poseen dos espacios de degustación y venta: uno está situado en la zona alta de Barcelona (Bori i Fontestà nº 4) y el otro en el centro urbano de Vielha (Paseo de la Libertad Nº 13), la capital de la Val d' Aran (Lleida), a escasos kilómetros del centro de producción de Les.



El Celler de Gelida cumple 125 años

La boutique gourmet fundada por la familia Falgueras en Barcelona, en 1895, tenía previsto celebrar su 125 aniversario por todo lo alto, conmemoración que se vio truncada por la pandemia. Sin embargo, esta tienda histórica ha aprovechado la crisis para volcarse en las ventas *online*, demostrando que la nueva economía no tiene por qué dejar de lado al pequeño comercio. El Celler de Gelida –que el pasado 19 de noviembre recogió el premio Barcelona Comerç 2020, en representación del comercio de la ciudad– celebrará sus 125 años de historia cuando mejore la situación sanitaria.

Foto by Nonna Arruga





Vino revelación

El "Fondillón Luis XIV, edad superior a 50 años, tonel Saboners" se ha convertido, en su primer año de existencia, en el vino mejor valorado de toda la Comunidad Valenciana por la guía Peñín 2020, al recibir 96 puntos. Asimismo, se sitúa como segundo vino más puntuado por *The Wine Advocate*, con 95 puntos, y se alza con la Medalla de Oro de los premios ASPA 2020, de la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante.

Plataforma pluriestrellada

La plataforma de comida a domicilio Just Eat incorpora a su oferta las propuestas de algunos de los chefs más prestigiosos del mundo, como María Gómez (Magoga), Romain Fornell y Víctor Quintillà (Bar Verat). Estas sugerencias se unen a la de Dani García, que llegó a la plataforma el mes pasado con una innovadora propuesta, La Gran Familia Mediterránea, o el famoso plato de fabada asturiana creado por el chef Marcos Morán de Casa Gerardo.



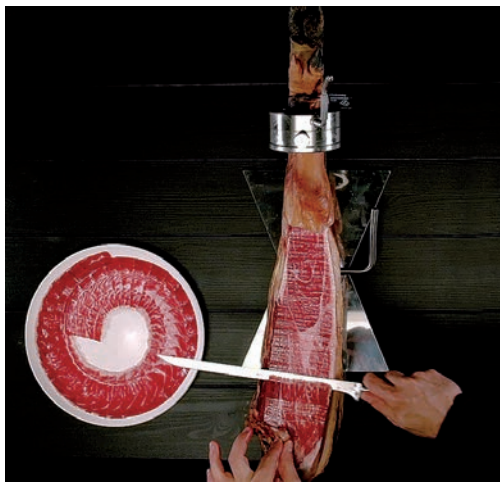
El Jamón, la pasión de Europa

Cómo diferenciar un Jamón Ibérico a través de los sentidos

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.*
En este sentido, 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).





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

**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.*

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.



MEJOR BARMAN Y MEJOR COCTELERÍA

La última edición de los premios FIBAR –feria dedicada a la difusión del sector de la coctelería y las bebidas prémium–, reconoció al rumano Adrián Sehob como Mejor Barman y a Salmon Guru –local del que es bar manager– como Mejor Coctelería de España. Salmon Guru, la gastrococtelería de autor dirigida por Diego Cabrera, aumenta así su palmarés: hace unos días revalidó su presencia entre la lista The World's 50 Best Bars, situándose en el puesto 22.

Sello para bodegas sostenibles

La certificación Eco-Prowine, desarrollada por la Fundación Circe, reconoce a aquellas bodegas y productores de vino que promueven la mejora continua del sector vitivinícola a nivel ambiental, económico y social. Este sello se obtiene a través de una metodología de *benchmarking* con las bodegas participantes, avalada por la Comisión Europea.





PLATAFORMA EDUCATIVA

S. Pellegrino presenta S. Pellegrino Young Chef Academy, una plataforma educativa dirigida a promover el cambio, la sostenibildiad y la inclusividad en todo el mundo. Incluirá un amplio plan de oportunidades para los jóvenes chefs, en colaboración con algunos de los miembros más renombrados de la comunidad gastronómica mundial.

Investigación internacional

Terras Gauda colabora con el proyecto Novaterra, en el que participan 19 socios de España, Portugal, Francia, Grecia y Belgica. Centros de investigación, parques tecnológicos, empresas, instituciones gubernamentales y universidades abordarán la búsqueda de nuevas estrategias sostenibles dirigidas a eliminar o reducir al máximo el uso de pesticidas tanto en el viñedo como en el olivo.



Arte en el Wine Bar de Castell d'Or

La artista Lily Brik fue seleccionada para llenar de arte la pared principal del nuevo Wine Bar de Castell d'Or. Para la ocasión, Brick realizó una obra conceptual mediante pigmentos naturales y arena. Se trata de un proceso similar al empleado en las pinturas rupestres.

CACAO EN ESTADO PURO

Lindt ha lanzado su última innovación: Excellence 100% cacao", una tableta de cacao puro y sin azúcares añadidos. Se trata del chocolate más *gourmet* de la casa, con un sabor fuerte y aromático. Solo cuenta con tres ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao y cacao magro.





Distribución de zumos naturales

Linda drinks, empresa española que ofrece zumos NFC (no de concentrado), sin azúcares añadidos y sin conservantes ni colorantes, ha firmado un acuerdo con Ofistrade, que contempla la distribución de sus productos en toda la península –incluido Portugal-, Baleares, Canarias y Andorra.

Gestión responsable

Pernod Ricard Winemakers Spain (PRW Spain) ha renovado la certificación del Sistema de Gestión de la Responsabilidad Social (RS) según la especificación IQNet SR10, consolidando su comprometido liderazgo en responsabilidad social y sostenibilidad. Cabe destacar que esta es la primera compañía vitivinícola del mundo en ostentar dicha certificación.

Bebida multipremidada

Selva by Auara, la primera bebida del mundo ecológica, de comercio justo y funcional, ha sido reconocida como una de las 100 Mejores Ideas de 2020 por Actualidad Económica; ha sido finalista de los Gama Innovation Awards y ganadora de los Premios Agripina de marketing y comunicación.



Margarinas 100% naturales

Tulipán lanza su nueva gama "Clean Label", una margarina vegetal con un 100% de ingredientes de origen natural, sin aditivos y apta para intolerantes al gluten. "Clean Label" incluye las tres margarinas más emblemáticas de la casa -"Original", "Con Sal" y "Sabor Intenso"-, cuyas recetas han sido convenientemente actualizadas.

Vajilla sostenible en Singapore Airlines

Singapore Airlines ha reinventado por completo su comida a bordo en clase Turista. Desde el pasado 1 de diciembre, la compañía ofrece una nueva experiencia gastronómica en los vuelos de corta distancia, con 40 platos nuevos, y ha reemplazado su vajilla tradicional por una totalmente sostenible, formada por cajas de papel, cubiertos de bambú y envoltorios reciclables.





Nueva becada por el CRDOP Jumilla

El Consejo Regulador de la D.O. Jumilla ha otorgado una beca a Lucía Marcilla Moreno, prometedora sumiller, para cursar el Master de Sumillería y Enomárketing de Basque Culinary Center. Marcilla cursa en paralelo el grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en el CIFP Hostelería y Turismo de Cartagena, y un Máster en Enología online.

El vino de las estrellas

Cuando la actriz americana Cameron Díaz y su socia Katherine Power decidieron crear la línea de vinos Avaline, tenían claro que las bodegas responsables de elaborarlos debían garantizar una producción ecológica y un alto estándar de calidad. La respuesta a sus necesidades la encontraron en Can Rafols dels Caus.



Nuevo presidente de la D.O. Valdepeñas

Antonio Torres Pérez ha sido nombrado presidente de la D.O. Valdepeñas. Torres compaginará su labor de presidencia con la de Secretario General en APAG (Asaja Guadalajara) y Gerente de la SAT Coagral. Además, es portavoz de suministros de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla- La Mancha.



Digitalización y oportunidades

La D.O. Somontano quiere dar un paso más en la innovación buscando nuevas vías de digitalización y nuevas oportunidades de negocio. Para ello, ha cerrado un convenio de colaboración con el grupo Barrabés a través de Attitude Academy, una plataforma de asesoramiento a pymes, autónomos y empresas.

Podio completo

Tres vinos del Grupo Premium Fincas han obtenido altas puntuaciones en los Decanter World Wine Awards 2020: Marqués de Tomares Blanco Gran reserva, medalla de platino con 97 puntos; Chan de rosas Cuvee, medalla de oro con 96 puntos, y Díaz Bayo 15 meses, medalla de plata con 93 puntos.

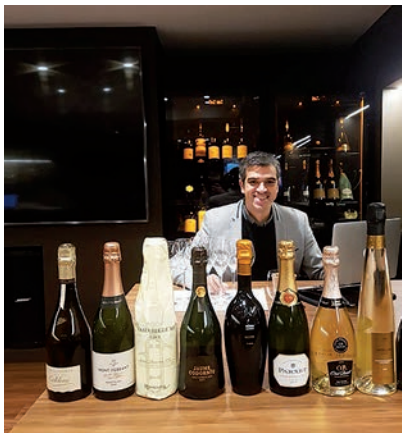




EL MEJOR CAFÉ

La cooperativa hondureña Cocabel, representada por María Antonia Ponce, ha ganado la Vª Edicion del Premio Internacional de Café Ernesto Illy. Concretamente, ha sido reconocida con dos títulos: el de "Mejor de lo Mejor" y la "Elección de los Amantes del café". Ambos galardones se otorgaron tras una cata a ciegas.

La excelencia del cava



La D.O. Cava acogió a más de 60 destacados prescriptores en el primer "Recorrido por la excelencia del cava". Dicho recorrido se organizó como una cata *online*, dirigida por el sumiller Ferran Centelles, junto a Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, centrada en la calidad del espumoso español por antonomasia.



PROYECTO GALARDONADO

El proyecto Mas Arboset, la recuperación del Vino de Tina, liderado por Miquel Palau, enólogo de la bodega Abadal, ha sido premiado en la edición de este año del Premio Viu la Pedra Seca, en la categoría de Pedra Viva. Desde su fundación, la bodega busca la recuperación de variedades tradicionales del Bages y técnicas de vinificación ancestrales.



MENSAJE EVOCADOR

En la nueva imagen del Vino Novel 2020 –un vino suave y fresco, con notas a golosinas-, Celler Masroig ha apostado por rendir homenaje a Masroig como pueblo, invitando a rememorar todo aquello que lo distingue y hace único: sus comercios, sus rincones, su gente.



Auténticas chips de jamón ibérico

Frit Ravich, compañía especializada en la producción de patatas, *snacks* y frutos secos, ha unido esfuerzos con Enrique Tomás, líder mundial en jamón ibérico, para lanzar las nuevas Chips Premium Jamón Ibérico Enrique Tomás.

Barcelona y la alimentación sostenible

Barcelona ejercerá como nueva Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, tomando el relevo a Milán y Valencia. El objetivo es el de poner en valor el papel estratégico de las ciudades en el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles y contribuir a combatir la malnutrición y el despilfarro.

Cataluña lidera la producción ecológica

Según el último informe del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE), Cataluña consolida su liderazgo estatal en la producción ecológica en general, y se sitúa entre los principales territorios de España en lo que respecta a la conversión de miles de hectáreas de viña al cultivo ecológico.



D.O. Montsant y D.O.Q Priorat

Estas dos denominaciones de origen tarraconenses tienen en común no solo la cercanía territorial sino el hecho de que sus vinos, de una singularidad fuera de toda duda, están triunfando en los mercados internacionales, donde va a parar la mayor parte de su producción.

D.O.Q. Priorat



D.O. Montsant



Aperitivo

Tanto si somos seguidores de las tendencias *foodies* o amantes de las tradiciones gastronómicas, tomar el aperitivo, con el vermut como protagonista, nos proporcionará placer y además nos hará sentir *cool*, pues esta afición tan nuestra se ha vuelto a poner de moda.

El 5 de Tirso (Madrid)



Chef's Table (Andorra la Vella)



Especial ANDORRA

La gastronomía del llamado 'País de los Pirineos' refleja sus montañas, sus paisajes nevados... en definitiva, su maravilloso entorno natural. Eso sí, aquí la cocina de alta montaña tradicional y la cocina de vanguardia se dan la mano.

Quesos

El queso es un alimento apto para ser degustado en solitario o como parte de todo tipo de recetas, ya sean estas dulces o saladas. Nuestro país es ejemplo de muchos y buenos quesos.



Solobuey

Cocina italiana

Italia siempre ha sido sinónimo de buena comida y su cocina es una de las más famosas y exportadas del mundo. Ofrece una increíble variedad de platos aunque la pasta y la pizza siguen siendo sus señas de identidad fuera de sus fronteras.



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.



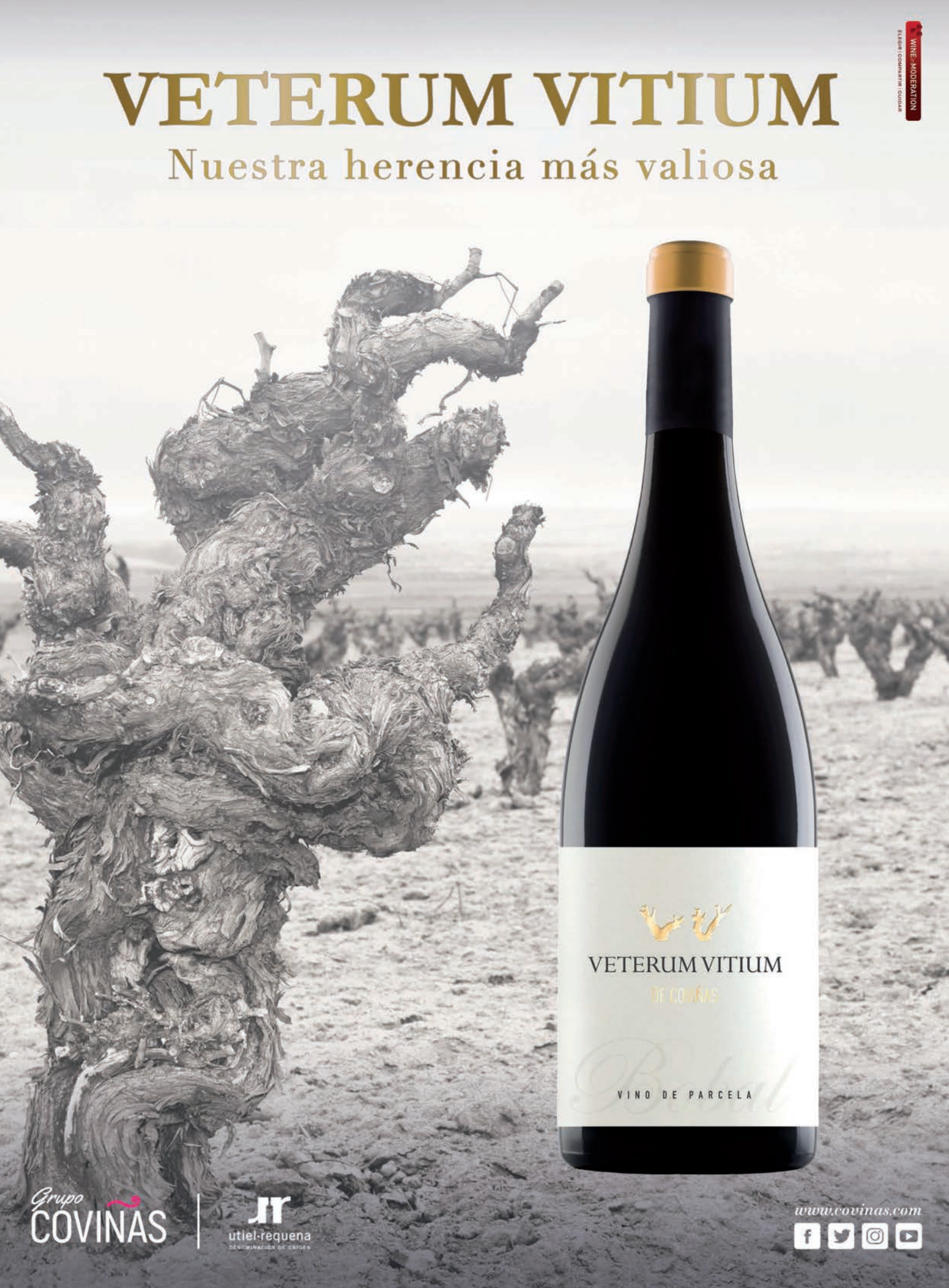
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa



Grupo COVIÑAS

utiel-requena

www.covinas.com