CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

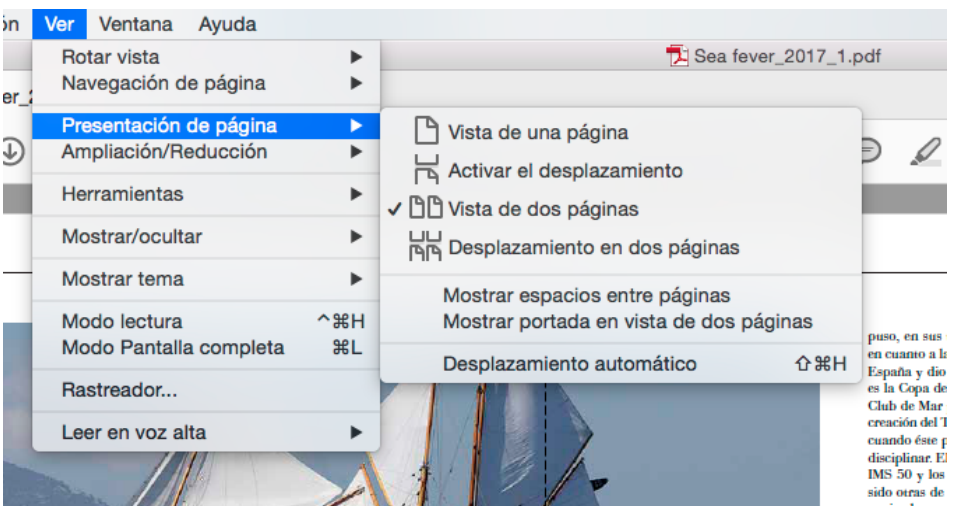
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O.Ca. Priorat: Tradición milenaria

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

Nº 222-FEBRERO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

REGALOS DE SAN VALENTÍN



ENTREVISTA AL CHEF

RAFEL MURIA

Restaurante Quatre Molins
Cornudella de Montsant (Tarragona)



ESPECIAL

APERITIVO

Vermuts, conservas y compañía

MONTSANT

La D.O. relámpago

QUESO

Producto para gourmets

TÉ UN NOM

DOQ PRIORAT

La DOQ Priorat inicia una nova etapa fonamental per al seu futur. Els Noms de la Terra. Una nova classificació territorial coherent i respectuosa amb la selecció històrica i amb una demanda cada dia més documentada i rigorosa. Una fita clau per a controlar la traçabilitat, per vetllar per la qualitat, per preservar la singularitat de les noves viles, paratges, vinyes i vins.

Per mostrar al món el nom del nostre territori.



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

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

PDR.cat 2020

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



Efecto dominó

Para qué nos vamos a engañar, el comienzo de 2021 no ha sido tan esperanzador como la mayoría esperábamos, conseguir que se equilibre la balanza en la que está en juego la salud y la economía es muy difícil.

La hostelería sigue siendo uno de los sectores más afectados. Al cierre de esta edición, en plena tercera ola de la pandemia, las nuevas medidas de prevención de la Covid-19 vuelven a afectar a la hostelería en horarios y aforos. Los hosteleros están cansados de la inestable situación que llevan soportando desde hace casi un año y muchos de ellos están ya preparando una avalancha de demandas por responsabilidad patrimonial del Estado, que irán dirigidas contra el Gobierno central y contra cada una de las 17 comunidades autónomas. Pero no solo ellos sufren las consecuencias económicas, son la primera pieza de un efecto dominó... las bodegas y todo tipo de empresas del sector agroalimentario han visto como sus ventas han caído en picado al dejar de servir a los restaurantes o hacerlo en un volumen mucho menor. Por otro lado, la mayoría de ferias y salones han sido cancelados o aplazados. En definitiva, un cúmulo de circunstancias que han hecho que los medios de comunicación especializados como el nuestro se hayan visto también seriamente perjudicados. No obstante, desde Vinos y Restaurantes seguimos apoyando al sector y poniendo "al mal tiempo buena cara" ofreciendo a los lectores temas que sean de su interés, por ejemplo, este mes tenemos un especial aperitivo, un pequeño placer que nadie nos puede quitar.

Desde *Vinos y Restaurantes* seguimos apoyando al sector bodeguero y hostelero

Ante las restricciones, nos queda la ilusión de consumir y disfrutar en casa. Y es que con una copa de vino en la mano todo se ve de otra manera ¿no creen?.

Laura Curt

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

SUMARIO #222



FEBRERO 2021





24 D.O. Ca. Priorat

Esta Denominación de Origen Calificada ubicada en la provincia de Tarragona cuenta con un extenso mapa litológico y sus vinos se encuentran entre los mejor considerados del mundo.

32 D.O. Montsant

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Aunque la fundación de la Denominación de Origen Montsant es bastante reciente, pues comienza su andadura en 2001, la historia de los vinos de esta región catalana se remonta a varios siglos de existencia y elaboración de vinos.







38 Aperitivo

Cuando pensamos en tomar el aperitivo lo más probable es que nos venga a la cabeza una soleada terraza de bar –o incluso la de nuestra casa si disponemos de una– junto a un vermut, unas patatas, unas conservas de calidad o unas buenas aceitunas. Uno de los pequeños placeres de la vida de los que nadie nos ha podido privar.

50 Entrevista al chef Rafel Muria

Rafel Muria, conocido como el "Chef de la miel", se encuentra de enhorabuena: el restaurante que lidera, Quatre Molins, de Cornudella de Monsant (Tarragona), ha recibido su primera estrella Michelin. Esta flamante nueva estrella reconoce no solo la innegable calidad de este restaurante sino también la originalidad y la creatividad de las que el chef hace gala.

54 Queso

El mundo del queso es casi inabarcable, los cheeselovers tienen a su alcance cientos de ellos, ya sean nacionales o de importación. Gorgonzola, parmigiano, provolone, roquefort, edam, cheddar, emmental, mahón, payoyo, idiazábal … ¿Con cuál te quedas?







60 Ideas de regalo para San Valentín

Podemos celebrar el amor de muchas formas y con muchos regalos, desde los clásicos bombones a experiencias. Eso sí, este año lo que triunfa son las cajas con diferentes tipos de exquisiteces que proponen algunos restaurantes para disfrutar en la intimidad del hogar.

64 Cocina italiana

La italiana es tal vez la cocina más conocida en todo el mundo, y también la más practicada. Sin embargo, hay que tener en cuenta que, más allá de la pasta y la pizza, existen numerosos y variados platos que componen un inagotable recetario tradicional.

Hasta el 15/02

Selección de finalistas para la 9ª Copa Jerez

La 9ª edición del prestigioso concurso de armonías Copa Jerez, enmarcado en el foro Copa Jerez Forum & Competition, una de las más importantes citas con la alta gastronomía internacional, admite la inscripción de restaurantes en España hasta el próximo 15 de febrero.

Así, en repuesta a las circunstancias actuales, el Consejo Regulador de Vinos de Jerez adapta el calendario habitual de la competición, llevando la final nacional a la primavera y emplazando en octubre el congreso y la competición internacional.

De esta forma, se facilita la participación de chefs y sumilleres de restaurantes que en las fechas actuales están inactivos, ya que dispondrán de un periodo extra para desarrollar sus propuestas.

Además, Copa Jerez continúa su curso no solo en España, sino en otros seis países en los que también se selecciona al mejor tándem de chef y sumiller.

Mas información: www.copajerez.com





Hasta el 28/02

Viña Ardanza Solidario 2021

Se trata del programa de cooperación impulsado desde 2007 por el grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A. mediante el que destinan el 1% de sus beneficios netos anuales, con un mínimo garantizado de 100.000€, a proyectos agrícolas en el Tercer Mundo.

Las Asociaciones y Organizaciones No Gubernamentales españolas interesadas en participar deberán remitir sus propuestas al Comité de Asignación, el organismo encargado de establecer los criterios de selección, estudiar las candidaturas presentadas, decidir los ganadores en cada convocatoria, así como realizar un estricto seguimiento del desarrollo del proyecto durante un mínimo de dos años.

Mas información: www.riojalta.com

Hasta el 07/02

VII Inverfest

Inverfest es una cita imprescindible en el calendario de los amantes de la buena música, que celebra su séptima edición.

Más de 40 conciertos en Madrid para celebrar la vuelta a los escenarios de varios de los artistas y bandas más aclamadas del panorama nacional. Se celebrará en cinco localizaciones: el Teatro Circo Price, el Centro de Cultura Contemporánea Conde Duque, el Teatro Coliseum, la Sala La Riviera y el Teatro Auditorio Ciudad de Alcobendas. En todas ellas se garantizará el cumplimiento de las medidas de prevención establecidas con motivo del Covid-19. Y como no hay concierto sin una buena cerveza en la mano, Cervezas San Miguel quiere seguir apostando por crear momentos únicos y compartir su inquietud cultural a través de su apoyo a esta iniciativa y mostrar así su apoyo a la #CulturaSegura.

Mas información: www.inverfest.com





ADRIÁN SEHOB

ADRIÁN SEHOB HA SIDO RECONOCIDO COMO MEJOR BARMAN EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE LOS PREMIOS FIBAR, AL TIEMPO QUE SALMON GURU, ESTABLECIMIENTO DEL QUE EL COCTELERO RUMANO ES BAR MANAGER, RECIBÍA EL PREMIO A LA MEJOR COCTELERÍA DE ESPAÑA. FORMADO COMO SUMILLER, SIENTE AUTÉNTICA PASIÓN POR EL MUNDO DEL CÓCTEL.

Dada la situación provocada por la Covid-19, los organizadores de FIBAR Valladolid –feria y punto de encuentro a nivel internacional del sector de la coctelería, la mixología y las bebidas *premium*- se vieron obligados a cancelar la que habría sido la octava edición del salón, emplazando a los amantes de la coctelería a noviembre de 2021. Lo que sí se pudo mantener fueron sus esperados premios anuales FIBAR Valladolid, todo un referente del sector, cuyos resultados se hicieron públicos el pasado 17 de noviembre en su ya célebre "Noche de Gallos" –este año, celebrada *online*-. Estos galardones, otorgados por un plantel constituido por 84 expertos cualificados, valoran en 12 categorías los mejores trabajos y propuestas del año. Adrián Sehob obtuvo la primera posición en la categoría Mejor Barman. Sehob es el *bar manager* de Salmon Guru y pieza clave del equipo creativo de Diego Cabrera, director de esta gastrotienda de autor, situada en la calle Echegaray de Madrid. Salmon Guru, por su parte, recibió el premio FIBAR a la Mejor Coctelería de España, un galardón que ya había conseguido en 2018 y que reconoce la actividad y la calidad de su oferta, el ambiente, el aporte a la industria y la diferenciación, pero sobre todo el trabajo colectivo del equipo de profesionales que lo integra. Al respecto, Adrián Sehob manifestó que se siente muy ilusionado por haber recibido el premio precisamente este año "que está siendo muy complicado". "Este reconocimiento me levanta la moral y me motiva para seguir trabajando en lo que más feliz me hace. Quiero agradecer a todos los que han sido parte de este premio y el cariño recibido por tantas personas. Gracias también a FIBAR por aportar tanta felicidad a tanta gente año tras año". ❋

TRAYECTORIA

Adrián Sehob se formó como sumiller en su Transilvania natal y, ya en Madrid, su pasión por el vino se sumó a su pasión por la coctelería. En su trayectoria profesional destaca el paso por las barras del hotel Urban de Madrid, el restaurante Punk Bach y el hotel Suecia. Su peculiar estilo como bartender se sustenta en dos pilares: la búsqueda de la perfección y la conexión con el cliente. Sehob se sumó al equipo de Twist de Naranja, dirigido por Diego Cabrera, en 2016, y pronto se convirtió en pilar fundamental de la estructura de la empresa. Colabora con Cabrera, como su mano derecha, en toda la parte creativa, así como en todos los viajes y eventos que se desarrollan.

UN VINO COMPLEJO



Llega al mercado Costalara 2018, una añada histórica de un vino excepcional de Pagos de Anguix. Es de color rojo vivo con matices violáceos, de capa intensa y con lágrimas persistentes. En nariz muestra la crianza sobre maderas nobles con aromas de vainilla, coco, pimienta blanca y orégano. A medida que se abre, la complejidad se acrecienta, mostrando notas de regaliz de palo y una gran intensidad de frutillas rojas.

Añada privilegiada

Bodegas Luzón lanza al mercado Altos de Luzón 2018, un extraordinario referente de la uva autóctona de la D.O.P. Jumilla, la Monastrell. Su añada es el resultado de un invierno duro y una primavera y un verano suaves. El clima templado ayudó a proporcionar un buen fruto, que ha garantizado un excelente producto.





Variedad ancestral

Ponte da Boga lanza Sousón, un nuevo vino que recupera una variedad ancestral, cultivada principalmente sobre las riberas del río Miño en su cauce medio. Es una uva de ciclo largo, piel gruesa y con una gran cantidad de compuestos fenólicos, que dan lugar a vinos de gran capa, acidez y concentración.



RECONOCIMIENTO ECOLÓGICO

El primer vino ecológico negro Ànima Nua Cor Viu, de Cellers Domenys y parte del catálogo de vinos y cavas de Domenio Wines, ha sido reconocido recientemente en la 12ª edición de los premios Bioweinpreis de Alemania. Se trata de uno de los concursos internacionales de vinos ecológicos de calidad más importantes y más valorados de la industria.

Los mejores del mundo

Viña Albina Reserva 2016 ha entrado a formar parte del Top 100 de Wine Enthusiast. La selección se realizó entre alrededor de 24.000 referencias, analizadas por la publicación a lo largo de 2020. Este vino representa los valores de la emblemática marca y es uno de los tres vinos Reserva más vendidos de España.





CHEF TENEMOS IDEAS GOURMET PARA TUS CREACIONES

Preparados perfectos para cada ocasión

Con los preparado de miel de flores con ajo negro y ...

con curcuma

con azafran

con canela

con jengibre

con vainilla



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

SIGUE DISFRUTANDO DE NUESTRAS MIELES DE LUJO Y DESCUBRE TODA LA GAMMA LA PAQUITA ESPECIALIZADA EN HORECA

La Paquita

www.melapaquita.com

artMuria
Mediterranean
Flavours
1810

www.artmuria.com



Marcado por la altitud

992 Finca Río Negro 2018 debe su nombre a la altitud de la parcela de la que proceden las uvas (85% tempranillo, 8% merlot, 4% syrah y 3% cabernet sauvignon) con las que se elabora. Tras una crianza sobre lías de 3 meses en depósito y, posteriormente, 7 meses en barrica, se obtiene este vino de entrada amable, buen equilibrio, cuerpo medio, fresco y persistente.



Entre los 25 mejores del mundo

Montecillo Rioja Reserva 2013 es el número 25 de la prestigiosa lista Top 100 de *Wine Spectator*, situándose como el segundo mejor vino del mundo de la D.O.Ca. Rioja. Se trata de un reserva extraordinario que combina intensidad y fineza aromática con un cuerpo opulento.



Un vino que deja huella

Icnos, el nuevo vino de la bodega Empordàlia, significa en griego clásico "huella / rastro" y es un homenaje a todos los agricultores que dejan su impronta en lo que hacen. Está elaborado con cariñena y garnacha de viñas viejas y es ideal para disfrutar de momentos especiales. Edición limitada a 2600 botellas.



Potente y estructurado

Vaccayos 2016 es un tempranillo reserva muy potente, con gran estructura y sensación sabrosa, llenando la boca de multitud de matices. Perfecto apara acompañar carne de caza, guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico y quesos curados.

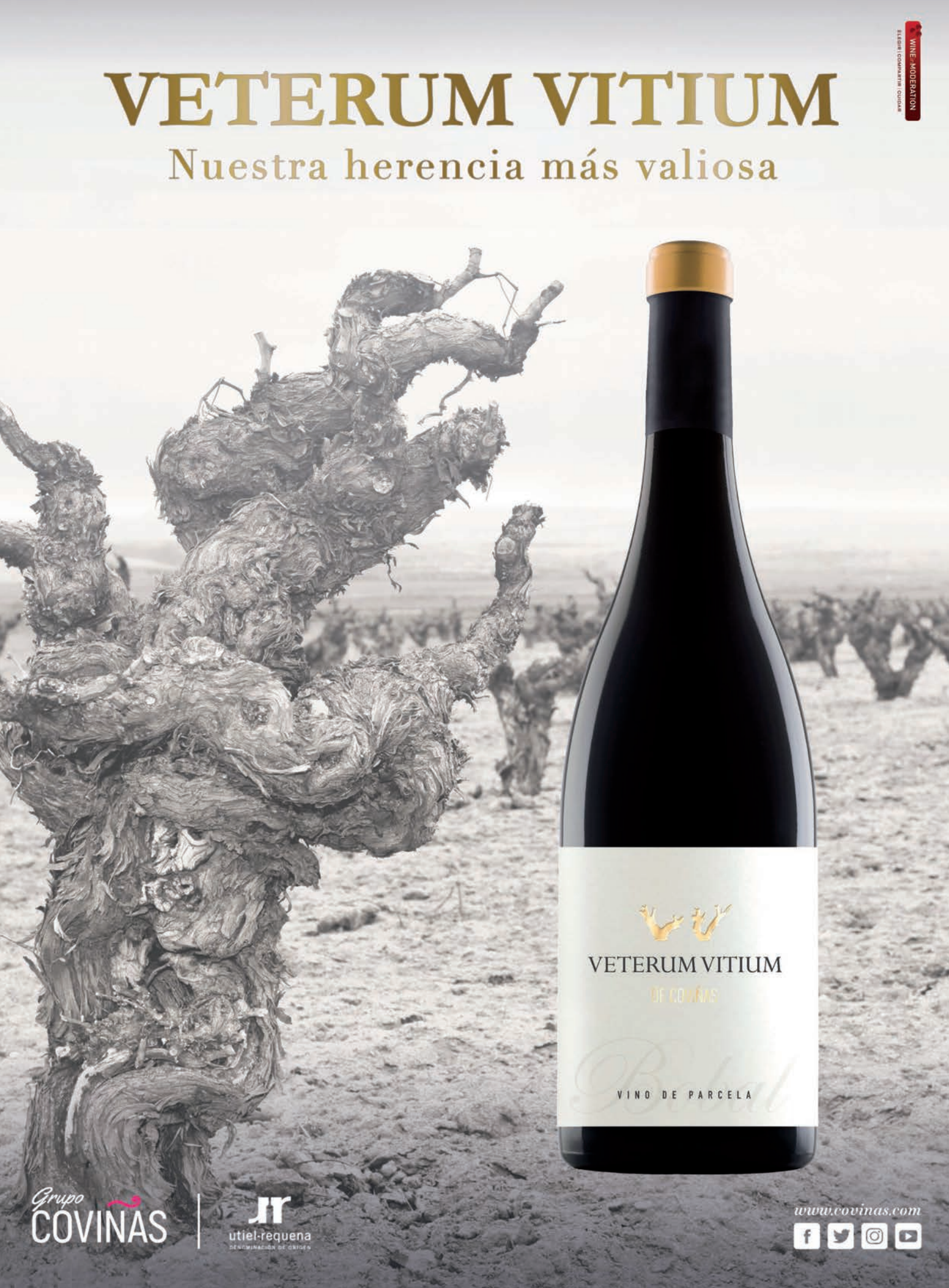
ARTE POR DENTRO Y POR FUERA



El carácter de las cuatro variedades autóctonas de rioja (70% tempranillo, 15% graciano, 10% garnacha y 5% mazuelo) que el enólogo Rafael Vivanco ha interpretado con elegancia en este vino de producción limitada (6.453 botellas), ha hecho que reciba 93+ puntos Parker. La botella hace honor a su preciado contenido y está inspirada en una original del s. XVIII.

VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa



WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Grupo COVIÑAS

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covinas.com



100% chardonnay

La bodega familiar El Grillo y la Luna, perteneciente a la D.O.P. Somontano, acaba de lanzar la nueva añada de su chardonnay 100 %, Canto del Grillo 2019, más conocido como «Cri, Cri». Este es solo el primer lanzamiento de este 2021 al que le van a seguir, entre otros, 12 Lunas tinto 2018, 12 Lunas blanco, rosado y garnacha 2020, Grillo 2012, Hop Hop 2017 y Grillo SP 2011.



Mejor vino blanco ecológico

El Gran Premio Internacional del Vino Ecológico Mundus Vini Biofach 2021 ha concedido una medalla de oro y mención especial como mejor blanco ecológico de España al vino Bodega Verde Macabeo. En este certamen, organizado por la academia alemana Mundus Vini GmbH, participaron vinos ecológicos de todo el mundo.



Un crianza con medalla de oro

El vino Bisiesto Verdejo fermentado en barrica 2018 de Bodega Soledad ha sido reconocido con una medalla de oro en el concurso mundial de Bruselas. Bodega Soledad está inmersa, desde 2012, en un proyecto de sostenibilidad; de hecho, fue la primera cooperativa española en obtener la certificación Wineries for Climate Protection.

Aires marinos

El albariño Martín Códax 2019 ha sido nombrado Mejor Vino Blanco sin barrica de España por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). Con este reconocimiento, Bodegas Martín Códax suma ya seis años ininterrumpidos recibiendo la máxima distinción de la AEPEV. Se trata de un albariño joven en el que se detecta claramente el efecto del océano en el viñedo.



CON VOLUMEN

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) otorga a La Fillaboa 1898 de la añada 2010 el premio al "Mejor Vino de España 2020" en la categoría de vinos blancos sin barrica. Este albariño, con entre seis y nueve años de crianza, posee un volumen y una redondez en boca poco comunes en este tipo de vinos.



Un blanco con glamour

Avaline es la línea de vinos de la actriz Cameron Diaz y la emprendedora Katherine Power, elaborada por la bodega centenaria Can Rafols. Su vino blanco está constituido principalmente por la variedad xarel·lo, con aportaciones de macabeo y malvasía de Sitges. Por ahora, Avaline está disponible en EE.UU., con planes para expandirse a otros países en el futuro.





Rioja blanco galardonado

El Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva 2017 ha recibido la medalla de oro en la octava edición del Rioja Masters 2020, concurso organizado por la prestigiosa revista británica "The Drink Business". Este ha sido el único vino blanco que ha obtenido la Medalla de Oro. Cabe destacar, por otra parte, que Bodega Rioja Vega, ha ganado cinco medallas más en dicho certamen.



Atrevido maridaje

Cría Cuervos es un vino para espíritus inconformistas, dispuestos a romper las normas tradicionales del maridaje, un auténtico verdejo de la D.O. Rueda de imagen transgresora y marcada personalidad. Este vino resulta adecuado tanto para mariscos, pastas, pescados y carnes, como para ceviches y sashimis, e incluso para recetas picantes.

El primer Blanco Reserva de la D.O. Rueda

La D.O. Rueda está de enhorabuena, ya que cuenta con su primer vino Blanco Reserva. Se trata de Protos Verdejo Reserva 2018, un vino con una crianza de 24 meses que convierte a Protos en la bodega pionera en la elaboración de esta categoría de vinos en Rueda.





DISEÑO DE ORO

Zoo Studio, diseñadores de cabecera de Set & Ros, ha recibido el Oro al Diseño de *packaging* 2020 de los Beast of Europan Design & Advertising Awads, por la botella de Costenc, el exclusivo malvasía de Sitges de la firma catalana, mas conocida por sus aceites.



Distinción de honor

Marimar Estate La Masía Chardonnay 2017, de Marimar Torres en California, ha obtenido la máxima distinción en el certamen Global Chardonnay Masters 2020, organizado por la prestigiosa revista The Drinks Business. Con una puntuación de 95 sobre 100, se ha erigido como Chardonnay Master en la categoría de Vinos tranquilos con crianza.

Entre los 100 mejores



Vins El Cep Gelida Brut Gran Reserva 2015 ha sido elegido como el mejor cava de la lista de este año de los 100 mejores vinos de Wine Spectator. De hecho, Gelida Brut Gran Reserva 2015 es el único cava de todo el Estado elegido este 2020. A través de catas ciegas realizadas por los editores de Wine Spectator, estas 100 botellas fueron seleccionadas entre más de 15.000 vinos.

Un rosado con chispa

Bodega Pirineos, perteneciente a Grupo Barbadillo, presenta la nueva añada de Alquézar Rosado 2020, conocido como "el rosado con más chispa" de Somontano. Elaborado con uva tempranillo y cabernet sauvignon, es de color fresa intenso, con aromas a cerezas, violetas y hierbabuena. En boca resulta suave, afrutado, con un rico dulzor equilibrado por el carbónico.



AÑADA PERFECTA



Grand Siècle "Les Réserves" Nº17 de Laurent-Perrier representa la excelencia en Champagne. Elaborado exclusivamente con uvas chardonnay y pinot noir y tras 20 años de envejecimiento en bodega, muestra el arte de combinar 10 de los 17 Grands Crus de 1995, 1993 y 1990, añadas destacadas por Laurent-Perrier y seleccionadas por sus perfiles enológicos complementarios.



Amplio reconocimiento

El cava Castell d'Or Brut, del grupo Castell d'Or, ha conseguido una medalla de Oro en el Concurso Sélections Mondiales des Vins Canada, que tuvo lugar en Quebec. Dicho reconocimiento se suma al obtenido en el Concours Mondial de Bruxelles el pasado mes de septiembre y a otros certámenes, como la medalla de bronce de los Premios Vinari 2020.

OBRA MAESTRA



En su búsqueda constante por ofrecer la máxima excelencia, la *Maison* Ayala presenta Nº 7, una edición limitada de 20.000 unidades. Es esta una nueva referencia de gran personalidad, cuya crianza prolongada, su bajo dosaje y la altísima calidad de sus uvas la convierten en una obra de arte líquida que refleja a la perfección el estilo de la casa.



Cava premium ecológico

Privat Brut Nature Reserva 2017 es un cava premium elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de cultivos ecológicos y que se trabajan manualmente. Se ha realizado con las variedades xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay y pinot noir. Resulta vivo y brillante, ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes.



Homenaje a pinot noir

Bollinger presenta la primera edición de un Blanc de Noirs elaborado exclusivamente con su uva insignia, la pinot noir. Con esta *cuvée*, la primera permanente desde 2008, Bollinger rinde homenaje a la variedad a la que debe parte de su prestigio, explorando sus distintas expresiones y facetas, según sus añadas y orígenes.

La nobleza del champagne

Grand Cordon es el sello emblemático de la identidad de la casa G. H. Mumm y, desde 1875, encarna la nobleza y la diversidad de los viñedos de la región del Champagne. El cordón rojo incrustado en el vidrio de la botella en lugar de una etiqueta tradicional y sus exuberantes burbujas se corresponden con un producto de calidad, sinónimo de estilo y tendencia.





Burbujas californianas

Para los mejores brindis, la bodega de Marimar Torres en California, propone su nuevo Marimar Estate Blanc de Noirs 2017, de producción limitada y una crianza de 16 meses en botella. Es un monovarietal de pinot noir, con burbujas finas, que sorprenderá por su frescura e intensidad aromática. Procede del viñedo sostenible Doña Margarita en Sonoma Coast.



Estilo y suavidad

Para los apasionados del whisky, la casa Chivas Brothers ofrece un pack único, que incluye la referencia Chivas Regal 112, conocida en todo el mundo por su excepcional estilo y suavidad desde hace más de un siglo. Este icónico escocés se presenta acompañado de dos miniaturas de Chivas Mizunara y Chivas XV.



Bienvenida al Año del Buey

La *Maison* Hennessy, propiedad del Grupo LVMH, celebra el Año Nuevo Chino –el Año del Buey- con "Spring", una obra de arte encargada al reconocido artista contemporáneo Liu Wei, que ha creado un diseño especial para las categorías V.S.O.P y X.O.



SAKE DE LUJO

Dos de las competiciones internacionales de sake, The London Sake Challenge y The U.S. National Sake Appraisal, han otorgado dos medallas de plata a Tanaka 1789 x Chartier por Blend 001 2018, su primer sake de lujo artesano.

EL SABOR DE ITALIA

Villa Massa nos acerca una vez más al corazón de Italia con una edición limitada de su reconocido limoncello. La emblemática botella de la marca, cuyo diseño incorpora una pintura realizada a mano de los limoneros, se acompaña de un perfume para el hogar, que plasma a la perfección el olor y la frescura de Le Grottelle, el limonar de la finca familiar. La caja del pack muestra un diseño que recuerda las tradicionales cerámicas de la costa Amalfitana.



Sabores de oriente

Seca suave y elegante, con una refinada nota de sándalo y un toque de coco: así es Distiller's Cut 2020, una edición limitada de la ginebra premium Monkey 47, añejada durante seis meses en barriles de roble Mizunara. Su etiqueta se diseñó utilizando a Japón como musa. De color azul, se inspira en la madera empleada para el envejecimiento, el roble azul, y en los famosos tonos del oro azul japonés.





El escocés más desconocido

Ballantine's 30 Años es uno de los whiskies escoceses más caros y exquisitos del mundo. Potente y lujoso, con notas de pera jugosa y melocotón, es también uno de los *blended* más desconocidos provenientes de destilerías que ya no existen, siendo su producción muy limitada y exclusiva.
Se trata de una mezcla única a partir de los whiskies de malta más selectos, todos ellos envejecidos 30 años en barricas de roble blanco americano.



Gama de whiskies ultra premium

Dewar'S Double Double Series es una nueva gama de whiskies ultra premium elaborados mediante un sofisticado proceso con cuatro etapas de envejecimiento para conseguir una delicada textura aterciopelada y una excepcional suavidad.



ENTRE LOS MEJORES RONES DEL MUNDO

The Drinks International Annual Brands Report 2021, reconoce a Ron Diplomático como una de las cuatro marcas de ron más vendidas en el mundo y la tercera más trendy. Además, es considerado como una de las dos mejores marcas para elaborar un *Old Fashioned* de ron.



Menor graduación

Pernod Ricard España pretende revolucionar el mercado de espirituosos con la creación de la categoría *low- alcohol* y el lanzamiento de dos nuevas referencias en ella: Beefeater Light y Ballantine's Light. De esta forma pretenden dar respuesta a la creciente demanda del consumidor que pide alternativas con menor graduación y se mueve a un consumo más diurno.



El brandy preferido en los bares

Torres Brandy sigue siendo la marca de brandy preferida entre los mejores bares del mundo, según el Annual Brands Report 2021 que publica la revista británica Drinks International. El informe concluye que no solo es el brandy que más se vende en los bares más prestigiosos del mundo, sino el que más demandan los consumidores.

DIEGO GALLEGOS
inventa la gastroacuaponía

Se trata de un término que él mismo se atribuye y que fusiona la gastronomía y la acuoponía, el sistema de producción de plantas y peces que combina la acuicultura tradicional con la hidroponía, el cultivo de plantas en agua en un medio ambiente simbiótico. Así, los comensales de su restaurante Sollo (Fuengirola, Málaga) disfrutan de exclusivos pescados de río, como la piraña, cuyo consumo en restaurante solo se permite si son cultivados en entornos controlados.



MARÍA LUISA
pone trufa hasta en la sopa

Como cada temporada, María Luisa Banzo propone recetas tan irresistibles con este ingrediente como Sopa de trufa, Rebanada de pan caliente con mantequilla y trufa o Carpaccio de trufa. Y clásicos con este añadido, como los Huevos fritos, o la estrella de la casa, la Manita rellena de carne; y para finalizar con el mejor sabor: Frutas gratinadas.



JOSÉ ANDRÉS
apoya a Biden y ayuda tras Filomena



El chef español afincado en Washington formó parte el pasado 20 de enero de la ceremonia de investidura del demócrata Joe Biden como presidente de Estados Unidos. Además, World Central Kitchen (WCK), la ONG contra el hambre que lidera, estuvo presente el mes pasado en Madrid, donde se repartieron unas 7.000 comidas a los más necesitados tras el paso de la borrasca Filomena.

JAVIER ARANDA
lanza 'Como Cabras'

Se trata de un servicio de comida a domicilio con una recopilación de algunos de sus platos más emblemáticos, "los más canallas y que mejor viajan", según sus propias palabras, como el taco de pato Pekín, la minihamburguesa de steak tartar, el croissant de cocochas o el bocadillo de calamares. Disponible las noches de jueves y viernes y sábados y domingos durante todo el día en un amplio radio del norte y el centro de Madrid.





ALBERT ADRIÀ

recoge un nuevo premio

El chef barcelonés es, como se suele decir, 'profeta en su tierra', y es que ha sido distinguido con el 'Premio Nacional de Gastronomía 2020' por la la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Un premio que desde la Academia dicen es 'un reconocimiento a la excelencia pero también al esfuerzo y a resiliencia'.

LOS HERMANOS PADRÓN

trasladan su estrellado restaurante



El restaurante tinerfeño El Rincón de Juan Carlos, galardonado con 1 estrella Michelin y dos soles Repsol, se ha trasladado al *rooftop* del hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* GL ubicado en Costa Adeje (Tenerife). Al frente de la cocina están Juan Carlos y Jonathan Padrón, que gracias a su pasión por el producto canario han situado en el mapa internacional la riqueza de las islas a través de los sabores.



ICIAR PÉREZ

ve reconocido su talento

La joven chef natural de la isla de El Hierro, está al frente del restaurante Poemas by Hermanos Padrón de Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel (Las Palmas de Gran Canaria) y acaba de ser reconocida como 'Mejor jefe de cocina' en los XXXV Premios de Gastronomía de Diario de Avisos. Destaca por ser exigente y perfeccionista, buscando la excelencia en cada plato.



ROBERTO RUIZ

amplía su propuesta

MX RR –considerado el mejor mexicano de Madrid– presenta novedades en su carta, en versión *delivery* y *take away,* que llegan para quedarse: las famosas Flautitas, deliciosos tacos de pollo crujiente, con guacamole y pico de gallo; el Ceviche de Carabinero y pulpo con emulsión de chile guajillo y crema de aguacate y la Quesadilla de sobrasada Mallorquina, Brie y Miel de Agave. Además, ha triplicado su zona de reparto, llegando al área metropolitana de Madrid.



TERRAZA DE INVIERNO

Bálamo, la marisquería más grande de Madrid (4.200 m2), pone a disposición de sus clientes su singular terraza, presidida por tres grandes árboles y adornada con numerosas plantas. Se trata de un espacio muy versátil, con capacidad para 150 comensales, que cumple con todos los protocolos de higiene y seguridad. Su oferta gastronómica apuesta por la calidad del producto y por una elaboración meticulosa a precios muy competitivos.

BÁLAMO
C/Cooperación, 11. 28922 Alcorcón, Madrid. · Tel.: 917 087 010. · www.balamorestaurante.es

Coctelería reinventada



El restaurante madrileño Fayer ha apostado por dar protagonismo a su coctelería con una nueva carta de cócteles que promete acompañar a la perfección su oferta gastronómica. Dicha carta ha corrido a cargo del joven coctelero Emilio Rodríguez, quien ha ideado una propuesta de autor que juega con las dos culturas que conviven en Fayer: la israelí y la argentina.

FAYER
Calle Orfila, 7. 28010 Madrid.
Tel.: 910 053 290.
www.fayer.com

Un espacio singular

El estudio more&co, liderado por Paula Rosales, ha estado a cargo del diseño y rehabilitación del nuevo restaurante del chef Javier Muñoz-Calero, Ovillo, ubicado en el barrio de Ciudad Jardín, en el espacio que anteriormente ocupaba un taller de marroquinería. Para este proyecto, un espacio optimista y alegre, Rosales ha querido respetar el espíritu auténtico de la nave que alberga el local, conservando las proporciones y esencia originales, y aprovechando sus materiales para reducir, reciclar y reutilizar.



OVILLO
C/Pantoja, 8. 28002 Madrid.
Tel.: 917 373 390. · www.ovillo.es

Nuevo resort de alta gastronomía



Ikos Andalusia abrirá en abril de 2021 con el objetivo de convertirse en todo un referente del turismo de lujo “all inclusive”. El proyecto, perteneciente al grupo griego Ikos Resorts, consta de 7 edificios con 411 habitaciones y *suites*, 4.000 m² de piscinas y 6 restaurantes con 5 chefs de estrella Michelin, que proponen lo mejor de las cocinas española, asiática, francesa, italiana y griega. Todo ello concebido como un oasis que apuesta por la experiencia personalizada.

IKOS ANDALUSIA
Carretera Nacional 340, km 164. 29680 Estepona, Málaga. · www.ikosresorts.com



Nuevo menú *delivery*

Especializado en arroces y pescados, el Restaurante Sol Blanc –dirigido por Jordi Ribas y Sonia Labrador- se ha adaptado muy bien a la nueva situación y ha abierto las puertas de su negocio a la comida para llevar gracias a la tecnología Rational que le ha permitido incrementar la producción con el mismo personal. Su propuesta se basa en los sabores del recetario tradicional de la cocina catalana, a los que el chef Jordi Ribas transmite su personalidad.

SOL BLANC
Barri Molinet, 14. · 17256 Pals (Girona) · Tel.: 972 667 365
www.restaurantsolblanc.com

Barco de madera

Qifeng Lin se ha convertido en menos de dos años en una auténtica celebridad entre los amantes del sushi. Desde su buque insignia, Kiboka, crea y diseña sus propias recetas basadas en su amplio conocimiento de la cocina asiática. Este restaurante nació con la idea de trasladar al comensal hasta el lejano Oriente sin salir de Madrid. Ahora reúne en un elegante barco de madera maciza algunas de sus creaciones más aclamadas.



KIBOKA
C/General Pardiñas, 70.
28006 Madrid.
Tel.: 910 667 044.

LOS MEJORES BURRITOS

Ha abierto sus puertas Bang Bang Burritos en la zona de Mercat del Centro Comercial Les Glòries, una propuesta que llega tras el éxito de la marca como dark kitchen. Su oferta gastronómica se basa en la cultura tex-mex con toques picantes y espíritu canalla, tanto en *delivery* como en *take away*. Destacan sus margaritas, sus salsas 100% artesanas y sobre todo sus burritos, marca de la casa.



BANG BANG BURRITOS
Centro Comercial de Glòries –El Mercat · Diagonal, 208
08018 Barcelona · www.bangbangburritos.es

Propuesta renovada

Gaytan, restaurante con una estrella Michelin liderado por el chef Javier Aranda, se ofrece esta temporada con una propuesta gastronómica más madura y meditada que nunca, en la que destacan platos como el maíz con sabayón y chile dulce; el huevo con foie y pad thai de champiñón, o el Royal de céleri y tórtola. La cocina está arropada por un servicio de sala sobresaliente, por una bodega renovada y por tres estaciones temáticas (fermentados, tés y postres). Cuenta con una excelente terraza.



GAYTAN
Príncipe de Vergara, 205 · 28002 Madrid · Tel.: 913 485 030.
www.chefjavieraranda.com



Terraza con vistas todo el año

Uno de los rincones ideales para el verano junto a la Gran Vía madrileña, acaba de renovarse para que sigamos disfrutando de sus vistas 360º de la ciudad, sus cócteles y ahora además una muestra de su gastronomía, desde la séptima planta del edificio aunque el frío apriete. Además de la infraestructura también renueva su nombre.

LA TERRAZA DEL SANTO DOMINGO
San Bernardo, 1 · 28013 Madrid · Tel. 618 670 046 · www.laterrazadelsantodomingo.es



Vuelve el cielo de Madrid

Los huéspedes y visitantes pueden disfrutar de nuevo del *rooftop* perimetral donde se respira Madrid: La Terraza del Urban. La propuesta incluye cócteles icónicos de La Terraza, disponibles también sin alcohol, para tomar en el afterwork o mientras atardece en la capital. Abre de jueves a domingo, en horario de tarde y noche.

LA TERRAZA DEL URBAN
Hotel Urban 5* GL
Carrera de San Jerónimo 34
28014 Madrid
Tel.: 917 877 770
www.hotelurban.com › la-terraza-del-urban

El asador 2.0 de la capital

Ha abierto sus puertas en Madrid la versión más contemporánea de un asador: Guetaria Asador2.zero. Su carta combina las especialidades vasco-navarras tradicionales con elaboraciones más actuales basadas en la estacionalidad del mercado. Además, cuenta con un obrador propio donde preparan tartas artesanas.



GUETARIA ASADOR2.ZERO
Aviador Zorita, 8 · 28020 Madrid · Tel.: 915 546 632 · www.asadorguetaria.com

TRADICIÓN DE CUCHARA



Hasta finales del invierno, el restaurante barcelonés Windsor ofrece cada martes y miércoles un menú dedicado a un clásico del recetario catalán: la escudella. El menú (55€) consta de sopa de galets y un plato con todos los ingredientes de la receta: col, garbanzos, zanahoria, tarrina de escudella, butifarra blanca y negra, pelota de caldo y cortes de cerdo y ternera.

RESTAURANT WINDSOR Còrsega, 286 · 08008 Barcelona · Tel.: 932 37 75 88 · www.restaurantwindsor.com

El pollo cacarea

Coincidiendo con las fiestas los humanos se recompensaban comiéndose a los reyes del pajar. Hacían rustidos y escabechinas de pollos, las piezas más preciadas de la gastronomía festiva.



Sobre la valoración de los kikirikis hay que recordar que, en un plato barroco y suculento del recetario de la Costa Brava, el pollo con langosta, el ingrediente más caro era el pollo. La langosta y la salsa era para alargar raciones. De ahí pasamos a Carpanta, el personaje creado por Escobar, es el primer 'hippie' de la historia. Dispone de televisión, pero vive debajo de un puente. Su sueño es un pollo asado, símbolo de la cocina de los ricos hasta los años 60. Sobre su importancia simbólica se puede escribir un libro.

Con el fantasma de estas suculencias, los españoles se adentraron en el desarrollismo y sus granjas avícolas. En pocos años el aristocrático volátil se democratizó y empujado por la llegada masiva de turistas, se transformó en una comida-solución barata y reiterativa, más aún cuando se empezó a ennegrecerlos al calor del butano. Era la España de Fraga Iribarne, un tiempo en que Coc D'or, en BCN, era rey de la croqueta y en Piolindo, un local fruto de la inventiva de un gallego porteño, se servían cuartos, a comer de cara a la pared. Todas las ciudades gozaban de una referencia en años en los que en Madrid Ramoncín era el rey del pollo frito.

Superando el descrédito, quedan lugares en los que el ave nos aguarda con gran parte de su tronío, más la novedad de otros sabores. Algunos avispados empresarios han decidido dar la vuelta a la tuerca que lleva del bicho de batería al sabroso pollazo rustido. El precio ajustado y el sabor recuperado forman parte del éxito, por ejemplo, de Can Pollastre, Artur Cabana perpetúa la tradición familiar de encender la hoguera con leña de pino y encina donde dora lentamente sus pollos de raza broiler, ejemplares de 1,4 kilos que envidiaría el mismísimo Carpanta.

Evidentemente, en Can Pollastre manejan las brasas con la habilidad que dan los muchos años de oficio. Lo muestra el paso de las brochetas por cada nivel hasta el sumun de la cocción perfecta. Pura artesanía que también aplican en Pollos Rikos. Ahí está el invento del señor Gary Llempén, un peruano que trata a estos volátiles a la manera de su país. En Perú, el 'insumo' de mayor consumo no es el ceviche, sino el pollo a la brasa, eso sí, con una maceración que se las trae. Consiste en dejarlo primeramente en sal, para bañarlo seguidamente en una suma de ingredientes secretos. No falta el ají y las salsas de origen asiático, fundamentado en el recetario chifa, el de los chinos emigrados, contrapunto al nikkey de los japoneses.

Tras permanecer toda una noche bañado por salsa de ostras y de judías fermentadas el musculoso animal, de 1,6 kilos, pasa al horno cerrado, de carbón vegetal, donde está unos 45 minutos a 72ºC. El ojo clínico del maestro asador sabe cuándo ha de girarlos.

A Pluma responde al ingenio de Eugeni De Diego, un excocinero de El Bulli, exdirector de la Fundación. Eugeni había comido muchos pollos a altas horas de la madrugada cuando salía del Restaurante de Cala Montjoi, para encontrar sustento en un establecimiento de Roses dedicado a prepararlos en su punto. Ahora lo hace jugando con varias categorías de ave. Plantea distintas versiones que van desde el pollo de era, un medio payés, al ecológico, evidentemente más caro. En su concepto culinario se aúna su experiencia, lo que le lleva a prepararlos con variados ingredientes, más o menos secretos. Los salsea con curry rojo y mole, un toque diferencial de un chef de primera. Un reto para el pluriestrellado Paco Pérez (Miramar), que anuncia una próxima recuperación de la gastronomía del volátil a partir de nuevos sabores.❋

Can Pollastre



Algunos avispados empresarios han decidido dar la vuelta a la tuerca que lleva del bicho de batería al sabroso pollazo rustido



Desde China con amor

Hutong, además de incluir el auténtico pato Pekín y varios platos con esta ave, se llena de novedades con propuestas como sus Dim Sum 100% artesanos, Tartar de shiitake, tofu ahumado y huevos, Lubina con hoja de puerro o con sweet sour salsa o el Pork belley con bun bao.

HUTONG Lagasca, 81 · 28006 Madrid · Tel.: 915 789 542 · www.hutong.es



Fines de semana canallas

Cada sábado a la 13:30 el restaurante madrileño de corte canalla Bocanegra convierte su carta en una oferta gastronómica diferente inspirada en distintas gastronomías como la árabe, mexicana, española…, acompañada de originales sorpresas. Y los domingos de 10:00 a 14:00, la música más actual pinchada en directo por un DJ, acompañará al nuevo brunch "Eat & Love".

BOCANEGRA
Marqués de casa Riera, 1
28014 Madrid
Tel.: 913 766 038 y 639 165 247
www.bocanegramadrid.com

EL PREFERIDO DE 2020

El restaurante del chef Sergio Bastard en Santander encabeza el Top100 2020 elaborado por ElTenedor. Su cocina, reconocida por la Guía Michelin con la distinción "Plato Michelin", mezcla originalidad y tradición a partes iguales, con una técnica asentada y utilizando productos locales cántabros como protagonistas de todas sus elaboraciones.



LA CASONA DEL JUDÍO
Repuente, 20 · 39012 Santander · Tel.: 942 342 726 · www.casonadeljudio.com



Tres estrellas con precio ajustado

Martín Berasategui y Paolo Casagrande lanzan un nuevo y atractivo Menú de Mediodía en el restaurante Lasarte de Barcelona por solo 150€. Se compone de una selección de aperitivos y 4 platos a elegir entre dos posibles opciones. Combina entre sus propuestas algunos de los platos esenciales del restaurante, como el Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y kaffir, con otros de reciente creación, como la Crema fría de ostra, frutos del mar, algas y cebollitas adobadas.

RESTAURANTE LASARTE (MONUMENT HOTEL)
Mallorca, 259 · 08008 Barcelona · Tel.: 934 453 242 · www.restaurantlasarte.com

Entrega de los “Premis Nacionals de Gastronomia 2020”

Homenaje a la excelencia y al esfuerzo

Los “Premis Nacionals de Gastronomia” han valorado en esta ocasión no solo la excelencia, sino el esfuerzo realizado para mantener la creatividad, el servicio y la calidad de la cocina catalana en unos momentos especialmente complicados.

La Casa Llotja de Mar de Barcelona ha sido una vez más la sede escogida por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) para proceder a la entrega de los Premis Nacionals de Gastronomia, aunque en esta ocasión las circunstancias fueron muy diferentes. Se trata de unos premios que cuentan con la colaboración de la Cámara de Comercio de Barcelona y que en esta reciente edición resultaron aún más relevantes, dada la situación excepcional en la que la sociedad se ve inmersa y que afecta de manera especial al sector de la gastronomía y la restauración.



Los premiados

Este año los galardonados han sido Albert Adrià, chef del restaurante Tickets de Barcelona, que recibió el Premio Nacional de Gastonomía; Jordi Coromina, chef del restaurante l’Horta de Tavertet, con el Premio Revelación; Alfred Romagosa, del restaurante Fermí Puig con el Premio Jefe de Sala, y Javier de las Muelas, coctelero y empresario, con el Premio Especial de la Academia.

Se trata de unos galardones creados para preservar la identidad de la tradición gastronómica de Cataluña

Los Premis Nacionals desean abarcar los distintos actores que convierten a la gastronomía en uno de los motores de la economía catalana. Se trata de unos galardones creados para preservar la identidad de la tradición gastronómica de Cataluña, que recompensan sobre todo la excelencia, pero que en esta ocasión también han reconocido el esfuerzo y “la resiliencia de todos los profesionales en un año tan excepcional para un sector capital para la reactivación económica del país”, según palabras de Carles Vilarrubí, presidente de la ACGN.

Los ganadores de estos premios son el resultado de un proceso de votación secreto que los académicos realizan a lo largo del año. La Academia selecciona a los cocineros profesionales, instituciones o colectivos por la excelencia en su trabajo y por la aportación a la cocina y la gastronomía catalanas. ❋

ACTIVIDADES ESPECIALES

Este año la ACGN ha impulsado diversas iniciativas, tanto para facilitar la cocina a los *amateurs* durante el confinamiento, como para informar sobre la oferta disponible en los restaurantes de toda Cataluña durante la desescalada. “Las circunstancias nos han llevado a ser creativos y a hacer el esfuerzo de desarrollar actividades de fomento de la gastronomía de manera diferente a la habitual. Afortunadamente, la digitalización hace accesible el conocimiento a muchísimas personas, y disponer de la experiencia de los mejores chefs del país no se podía desaprovechar”, comenta Vilarrubí.



Tradición milenaria

DOCa Priorat

No cabe duda que hay muchas cosas por las que la DOCa Priorat pueda sentir orgullo, entre ellas el hecho de que en sus territorios se cultiva la viña desde hace más de mil años. A esta singularidad histórica hay que sumar que está considerada DOCa (Denominación de Origen Calificada), que cuenta con un extenso mapa litológico y que sus vinos se encuentran entre los mejor considerados del mundo.

INFORMACIÓN Y FOTOS CEDIDAS POR LA DOCA PRIORAT.



Cuando los monjes cartujos llegaron al Priorat en el siglo XII, estos abrieron las puertas a nuevos conocimientos y técnicas, aunque allí ya hacía tiempo que se cultivaba la viña. De hecho, se cree que su cultivo podría tener una historia de más de mil años. Las aportaciones de los cartujos permitieron, eso sí, que la viticultura arraigara con fuerza en los pueblos que forman parte de los dominios de la Cartuja de Escaladei, considerada como el embrión de la actual región vitivinícola de la DOCa.

Un terroir único y diferenciado

En la DOCa Priorat existe una combinación de características geológicas y climáticas que conforman un medio excepcional. La llicorella o pizarra parda es uno de los elementos característicos del terroir de su suelo, y se encuentra más allá de la Cartuja de Escaladei, donde se asientan las villas de la DOCa Priorat y donde el cultivo de la viña es mayoritario. También son propias de esta zona masas boscosas de pino y encina, o matorrales que surgen donde había viñas plantadas, dando forma a uno de los paisajes más singulares del Mediterráneo.

Las villas del Priorat

Las villas de la DOCa Priorat son unos ámbitos diferenciados de producción vinícola que se sitúan a los pies de la sierra del Montsant, el suelo que configura su orografía es muy rico, con la llicorella como componente esencial. En total se distinguen doce villas diferentes, en las que se producen los conocidos como "Vins de Vila" (Vinos de Villa). Cada uno de estos territorios va más allá de los límites administrativos y responde a unidades homogéneas y específicas, organizadas según variables topográficas, climáticas, vitivinícolas, sociales, históricas y económicas. Estos son los siguientes: Bellmunt, Gratallops, el Lloar, la Morera, Porrera, Poboleda, Escaladei, Torroja, la Vilella Alta, la Vilella Baixa y las zonas de Masos de Falset y les Solanes del Molar. Los vinos de villa son una expresión del vínculo existente con el territorio. A principios de 2013 ya se habían registrado más de una veintena de Vinos de Villa.

Con carácter

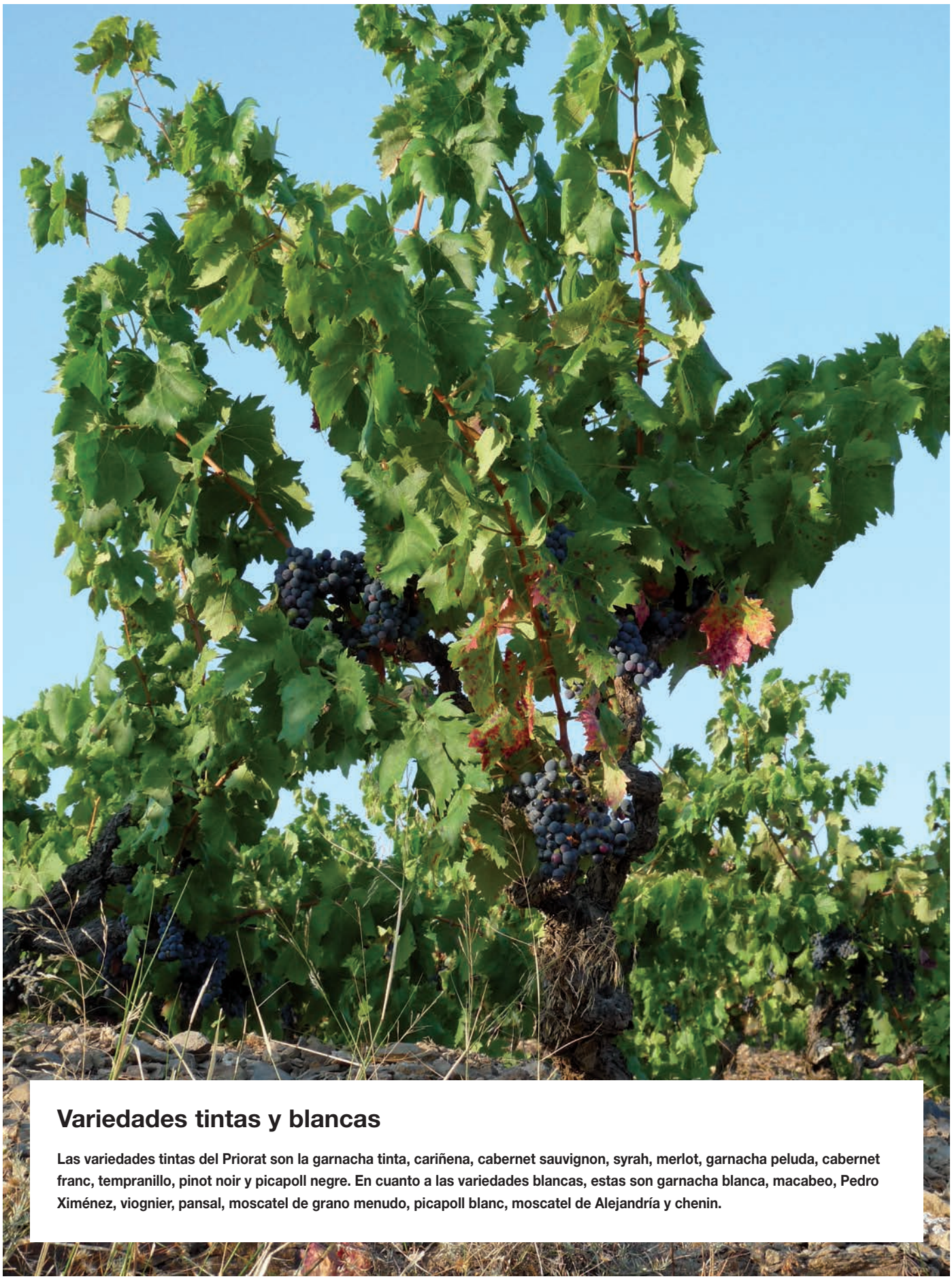
Los vinos de la D.O.Q. Priorat transmiten la personalidad de un territorio único, en el que la tierra es pobre en materia orgánica, y esto provoca que las plantas que se desarrollan en ella tengan una concentración muy alta de mineralidad.

El etiquetaje de los vinos de la D.O.Q. depende de tanto del origen de la uva como del proyecto vitivinícola. Así, se distinguen los siguientes etiquetajes: Vino de la región DOCa Priorat, Vino de Villa DOCa Priorat, Vino de Paraje DOCa Priorat, Vino de Viña Clasificada DOCa Priorat y Gran Vino de Viña Clasificada DOCa Priorat.

Vino de la región DOCa Priorat

Este vino se puede producir en todas las bodegas de la DOCa Priorat, con uvas procedentes de cualquiera de las parcelas que están dentro de la D.O.





Variedades tintas y blancas

Las variedades tintas del Priorat son la garnacha tinta, cariñena, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha peluda, cabernet franc, tempranillo, pinot noir y picapoll negre. En cuanto a las variedades blancas, estas son garnacha blanca, macabeo, Pedro Ximénez, viognier, pansal, moscatel de grano menudo, picapoll blanc, moscatel de Alejandría y chenin.

Vino de Villa DOCa Priorat

Este vino debe estar elaborado íntegramente con uvas procedentes de viñas ubicadas en una misma zona delimitada por el Consejo Regulador. El rendimiento productivo máximo de las viñas tiene que ser de 5.000 kg/ha en variedades tintas, y de 7.000 kg/ha en variedades blancas.

Vino de Paraje DOCa Priorat

En este caso la elaboración del vino y la propiedad de las parcelas se circunscriben a un solo paraje (o partida catastral), delimitado por el Consejo Regulador.

Su rendimiento será de 4.000 kg/ha en variedades tintas y 6.000 kg/ha en variedades blancas.

Tanto en el Vino de Villa como el de Paraje, su composición debe tener como mínimo un sesenta por ciento de cariñena y/o garnacha, y la edad mínima de la viña debe ser de 10 años en un 90% del total. Además, el vino debe ser fruto de una elaboración y un envejecimiento totalmente identificables e independientes dentro de la bodega.

Vino de Viña Clasificada DOCa Priorat

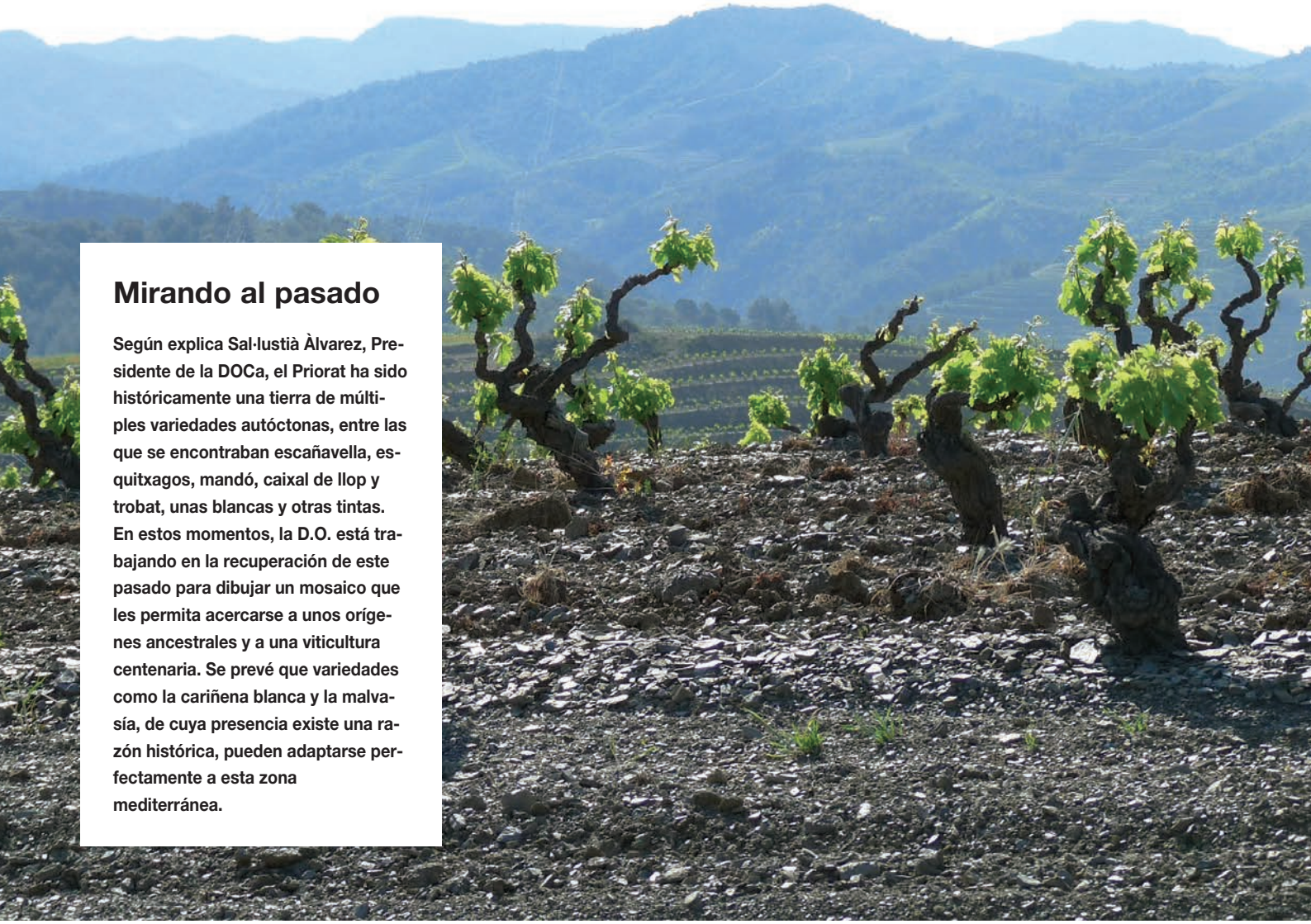
El vino debe estar elaborado íntegramente con uvas de una sola viña y con rendimientos limitados, regulados por el C.R. En este caso el rendimiento productivo máximo será de 4.000 kg/ha en variedades tintas, y de 6.000 kg/ha en blancas. La composición del vino tinto debe incluir un 60% de cariñena y/o garnacha. En cuanto a la antigüedad de la viña, el 80 % de esta debe tener, como mínimo, 20 años. La edad mínima de la viña del 20% restante para la producción de estos vinos será de 5 años.

El vino de Viña Clasificada DOCa Priorat tendrá una elaboración y un envejecimiento totalmente identificables e independientes dentro de la bodega.

Gran Vino de Viña Clasificada DOCa Priorat

Por último, cabe destacar el Gran Vino de Viña Clasificada DOCa Priorat. Estará elaborado íntegramente, al igual que en los casos anteriores, por uvas procedentes de una sola viña clasificada por el C.R., con conreo tradicional y con rendimientos especialmente limitados. Su rendimiento productivo debe ser de un máximo de 3.000 kg/h en variedades tintas y de 4.000 kg/h en variedades blancas, y su composición debe incorporar como mínimo un 90% de cariñena y/o garnacha (vino tinto).

El 80% de la viña tendrá una antigüedad mí-



Mirando al pasado

Según explica Sal·lustià Àlvarez, Presidente de la DOCa, el Priorat ha sido históricamente una tierra de múltiples variedades autóctonas, entre las que se encontraban escañavella, esquitxagos, mandó, caixal de llop y trobat, unas blancas y otras tintas. En estos momentos, la D.O. está trabajando en la recuperación de este pasado para dibujar un mosaico que les permita acercarse a unos orígenes ancestrales y a una viticultura centenaria. Se prevé que variedades como la cariñena blanca y la malvasía, de cuya presencia existe una razón histórica, pueden adaptarse perfectamente a esta zona mediterránea.

Gestión eficaz

Desde el Consejo Regulador de la DOCa Priorat han impulsado una herramienta de gestión para el territorio, que permite llevar a cabo el registro y la identificación de todas las viñas de la D.O., al tiempo que garantiza una correcta gestión técnica y administrativa de las viñas y sus viticultores. Esta herramienta, que no es otra cosa que un sistema de información geográfica, ofrece la posibilidad de realizar consultas sobre cualquier aspecto relacionado con la viña: variedades, años de plantación, parajes,... etc.; así como los datos relativos a los viticultores y las bodegas.





nima de 35 años, y la edad mínima de la viña del 20% restante será de 10 años. Los Gran Vino de Viña Clasificada ostentarán una trazabilidad demostrada en un mínimo de 5 años. Las viñas para la producción de uva deben haber sido plantadas antes de 1945 o hace más de 75 años.

Todos los vinos de la D.O.Q. Priorat, sea cual sea su etiquetaje, estarán elaborados, criados y embotellados por personas físicas o jurídicas que tengan la propiedad o titularidad de la viña o bien un contrato de arrendamiento de las parcelas inscritas igual o superior a los 10 años.

Los nombres de la tierra

"Los Nombres de la Tierra" es la clasificación de los vinos de la denominación, un proyecto pionero en España, lanzado el pasado año, que posiciona a los vinos de la DOCa entre los grandes vinos europeos, siguiendo el camino iniciado por las grandes regiones vitivinícolas de Europa. Establece cinco niveles:

- Vino de la DOCa Priorat: es reflejo de la personalidad vinícola genérica y de la zona.
- Vi de Vila: transmite la privacidad del mosaico paisajístico de un municipio, la suma de la diversidad de sus parajes vitícolas.
- Vi de Paratge: muestra una esencia más pura que los vinos antes descritos, un carácter ligado a la orografía, a la geología y a un microclima más delimitado.
- Vi de Vinya Classificada: nace de una producción vitícola individual de virtudes excepcionales, que merece ser embotellada aparte.
- Gran Vi de Vinya Classificada: surge de la alianza entre el capricho de la naturaleza y una tradición que ha sabido interpretar y salvaguardar hasta el presente las joyas vitícolas más exclusivas, inalteradas en el tiempo.❋

Entrevista al Presidente de la DOCa Priorat: Sal·lustià Àlvarez

La pizarra es el gran enólogo del Priorat



Su mandato de 2019 se inició con el reto de consolidar la calificación de los vinos de la DOCa Priorat, ¿Es este un proceso consolidado?
Sí. Todo el trabajo realizado desde el 2019 hasta ahora ha sido plasmar en documentación aquello que las bodegas ya venían realizando. Es decir, la identidad de los vinos se corresponde al origen de la uva, este ha sido el trabajo que llamamos "Los nombres de la tierra" y que hoy ya tiene su oficialidad en la DOCa Priorat.
A pesar de ello, se trata de un trabajo inacabado, puesto que el día a día nos obligará a estar constantemente trabajando y uniendo el vínculo origen y consumidor final.

Al inicio de 2021, ¿Podría explicarnos, a grandes rasgos, cuáles van a ser las principales líneas de acción de la D.O. Priorat? ¿Cree que aún quedan aspectos en los que trabajar?
La DOCa Priorat se debe básicamente a poner en valor aquello que es el trabajo rutinario de sus inscritos: viticultores o bodegas. Y eso se mira con una doble dirección: interna y comunicativa. En la línea interna sería consolidar el orgullo de la pertenencia a la gran familia de la DOCa Priorat y en el ámbito de la comunicación nuestro mensaje es hacer llegar aquellas pautas que son el valor intrínseco del Priorat: rigor en agricultura, poca productividad, la exclusividad de nuestro producto y la trazabilidad de nuestros vinos.

¿En qué medida afecta la licorella o pizarra parda a la producción de vinos?
Siempre se ha considerado que los vinos del Priorat son un claro reflejo de la mineralidad, son los vinos que nacen de la piedra. El gran reto que tienen las cepas es adaptarse a este suelo y al clima. Ofrecernos unas uvas identitarias y únicas. La pizarra es el gran enólogo del Priorat.

El temporal Filomena ha golpeado con fuerza a la península; sin embargo, dada la época del año en la que se ha producido, ¿Puede llegar a afectar a la futura cosecha o más bien la beneficia?
Filomena nos ha manifestado la cara y la cruz que pueden representar las tormentas. La cruz son las incidencias puntuales como destrozos provocados en algunas bodegas y en algunos equipamientos, como por ejemplo la incidencia en Vall Llach y sin embargo la cara es la riqueza que puede proporcionar a nivel de sanidad vegetal, de acumulación de agua, de reposo hibernal para el campo y en especial para los viñedos.

El cambio climático se está dejando notar de manera directa, a través de sus temporales, e indirecta, con plagas que antes nunca habían constituido un problema. ¿De qué manera está trabajando la DOCa. para enfrentarse a este cambio climático ya tan evidente?
Parece ser evidente que los cambios climáticos van a una velocidad de vértigo. En 2019 tuvimos una ola de calor inusual; en 2020, Gloria y las consecuencias del mildiu. En 2021, Filomena, y estamos todavía en enero. ¿Qué hacemos? En primer lugar prepararnos para un clima mucho más seco aunque las incidencias anotadas son por incremento de lluvias por lo tanto lo que de verdad estamos haciendo es ser cada vez más respetuosos con el medio ambiente y la naturaleza e intentar entenderla para cometer la menor cantidad de errores posibles en nuestra gestión del territorio.

Hay que consolidar el orgullo de la pertenencia a la gran familia de la DOCa Priorat

¿Cómo serán los vinos de 2020? ¿Será esta una cosecha apreciada?
2020 será una cosecha recordada, el cúmulo de circunstancias e incertidumbres provocarán, sin lugar a dudas, que la cosecha 2020 será de un valor emocional y cualitativo muy positivos y los pocos datos que todavía se tienen nos hacen prever que estamos ante una cosecha con una calidad alta.❋

+7 Mas Blanc

Un priorat ecológico y biodinámico

Mas Blanc, la bodega de Pinord en la D.O.Ca. Priorat nos presenta este tinto elaborado con uvas de cultivo ecológico y biodinámico. Un vino que expresa como pocos el espíritu y las características del suelo y el lugar en el que se ha elaborado.





Mas Blanc, la bodega de Pinord en la D.O.Ca. Priorat, es una isla ecológica y biodinámica. Está ubicada en el corazón de la Denominación de Origen de Calidad Priorat, a caballo entre los términos tarraconenses de Bellmunt y Falset. Allí Pinord elabora sus vinos exclusivamente con la producción de las 18 hectáreas de la finca Mas Blanc aunando la más moderna tecnología con la más ancestral tradición, al servicio de una idea: la calidad. Un claro ejemplo es +7 Mas Blanc. Tras una vendimia realizada por separado para cada una de las variedades que forman este espléndido vino: Cabernet sauvignon, garnacha y syrah, cosechadas manualmente, y tras un estricto control de la maduración, se fermenta el mosto en depósito de acero inoxidable durante 18 días, se realiza el coupage en las barricas de crianza en las que permanece 12 meses y, posteriormente, se afina en botella.

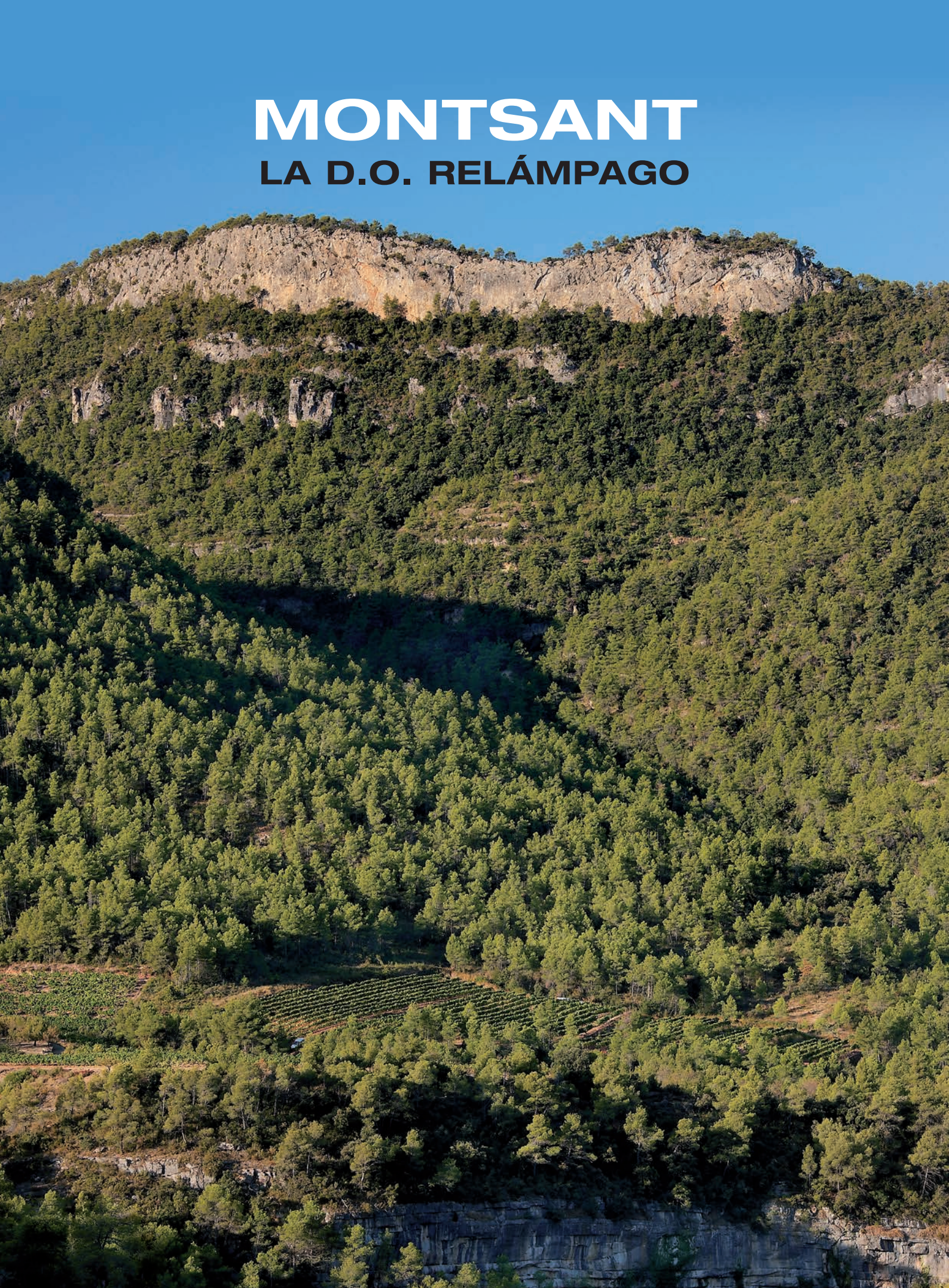
En definitiva, la tierra, el clima, la ecología, la agricultura biodinámica y la cuidada dedicación de Pinord, nos ofrecen este vino excepcional. ❋ **Más información: www.pinord.es**

NOTA DE CATA

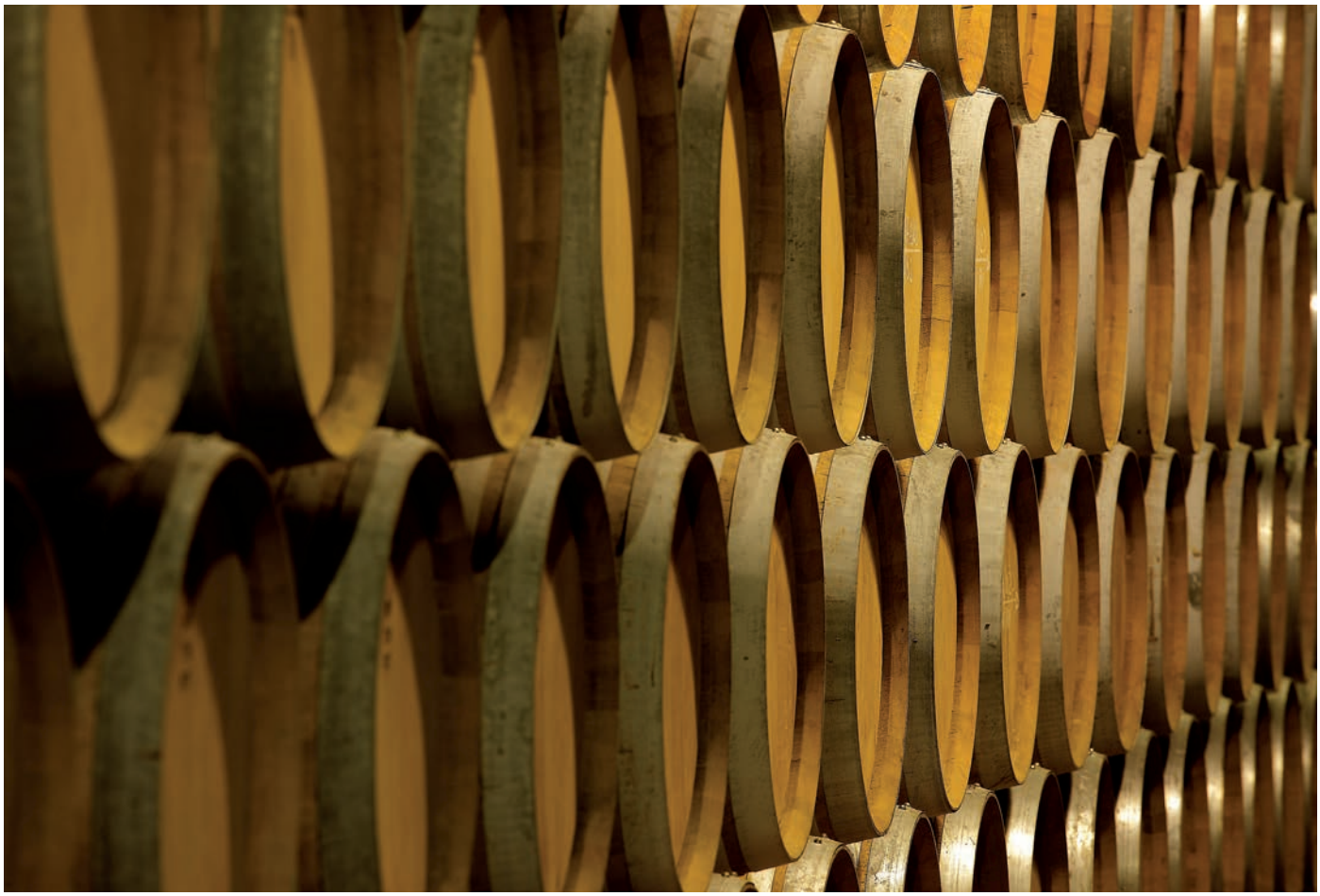
Variedad: Principalmente garnacha, cabernet sauvignon, y syrah
Características: Color granate oscuro de gran persistencia. Destaca su paso por roble, mezclado con aromas frutales que le confieren una gran finura y complejidad. En boca es pleno y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el cual predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas.
Maridaje: Ideal para acompañar aves como capón y pularda; carnes de caza como ciervo, codorniz, perdiz, conejo, liebre y jabalí, así como carnes rojas como entrecot, chuletón y solomillo, estofados y carnes con salsa, embutidos curados, pato, pies de cerdo, pollo asado al horno, pollo en salsa, queso curado y quesos de cabra.

MONTSANT

LA D.O. RELÁMPAGO



Aunque la fundación de la Denominación de Origen Montsant es bastante reciente, pues comienza su andadura en 2001, la historia de los vinos de esta región catalana se remonta a varios siglos de existencia y elaboración de vinos. **POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA. FOTOS: CRDO MONTSANT**



Toma su nombre del macizo rocoso del Montsant, el Monte Santo. Guarnecida por las sierras de dicho rocoso y La Llana, conectadas con las frondosas Montañas de Prades; limítrofes con la cordillera prelitoral de Argentera, la Mola de Colldejeu y Llabena y a poniente con las sierras de La Figuera y del Tormo, mientras que en dirección sur se orienta en las cercanías del rio Ebro, alimentándose de la influencia de los ríos Siurana y Montsant que junto a la riera del Capçanes abastecen los riegos del territorio. Sus poblaciones de marcada elaboración vinícola son Cornudella de Montsant, Masroig, Ulldemolins, Margalef, la Bisbal de Falset, Cabacés, La Figuera, el Molar, Falset, Pradell de la Teixeta, la Torre de Fontaubella, Marçà, Capçanes, el Masroig, el Molar, els Guianets, Darmós, la Serra d´Almos, agrupando más de 50 bodegas bajo su amparo, en algunas de las poblaciones con marcado carácter cooperativista, un sistema muy frecuente y habitual años atrás y que pervive aun en nuestros días.

Todas estas poblaciones mencionadas forman una geometría caprichosa de herradura geográfica alrededor de la zona del Priorato, una D.O.Q. (Denominación de Origen Calificada), un dibujo de la naturaleza, vinícola y perteneciente también por supuesto a Tarragona (antigua Tarraco) y que han gozado siempre de la predilección de los entendidos del vino, abrazando la "nueva" D.O. una franja de viñedos de la vecina comarca Ribera d'Ebre, y agrupando la antigua subdenominación Falset de la D.O. Tarragona, compartiendo con toda la comarca una historia vinícola que se remonta al siglo XII.

La D.O. en cifras

Elaboran más de 10 millones de kilos de recolección de uva por vendimia, el 70% de dicho volumen se traduce a una producción destinada al mercado internacional, a países como Alemania, EEUU, Israel, etc. Cabe reseñar que la D.O. Montsant fue de las primeras en España con bodegas capaces de elaborar un vino "Kosher"-junto a unas bodegas del Marco de Jerez, la D.O. española más antigua-, confeccionado de manera especial y peculiar con objeto de hacer su consumo apto para la Comunidad judía residente en nuestro país. Este vino, llamado Peraj Ha´Abib (Flor de Primavera), forma parte de esos vinos de elaboración y características muy concretas, de gran peculiaridad y objeto de constante rigor y vigilancia por parte de los rabinos judíos.



Tradición vinícola

Es esta la historia "relámpago" de una comarca que en muy pocos años ha tenido que independizarse de los logros de sus vecinos, muchas de las veces englobados juntos, cambiar el estereotipo de granelistas que pesaba sobre su producción más habitual antaño, y conseguir posicionarse nacional e internacionalmente y ser reconocida como una de las tremendamente apreciadas del panorama vitivinícola actual. En realidad, no es una novedad su demostrado potencial de elaboración de vinos de calidad, pues era ya sabido y apreciado en su día por los romanos, que ya hacían una estudiada explotación agraria en sus tiempos, también con sus aportaciones en regadíos en la vecina Tarraco, y posteriormente en la Edad Media, con el arrebato a los árabes, es cuando se refuerza la expansión en el territorio, acentuada con la sabiduría ilustrada de los monjes que habitaban la comarca, con especial incidencia en la Cartoixa de Scala Dei, la Cartuja, de escaleras con supuesta conexión con Dios, fundada en el siglo XII. Es más tarde, ya en el pasado siglo XIX, cuando los vinos de esta comarca viven sus años dorados, el país vecino, Francia, reclama ávidamente el producto de estas vides, principalmente "negociants" o comerciantes granelistas, como señalábamos anteriormente, procedentes de las afamadas zonas de Burdeos y del Rosellón. Aparte de la modalidad imperante, algunos visionarios, pequeños elaboradores, embotellan sus mermadas producciones, son justamente reconocidos y premiados en las Grandes Exposiciones Universales del siglo XIX y principios del XX; labor que siguen efectuando a pesar de las malas noticias que llegan para el sector, pues Francia, su principal mercado, se encuentra enfrascado en la lucha contra la plaga de la filoxera, y aunque se retrasa todo lo posible su inevitable llegada a nuestro país y experimenta un incremento momentáneamente en el sector, finalmente arrasa también en la comarca, donde la crisis hace su efecto, y propicia la aparición de las primeras cooperativas, consolidando alianzas entre viticultores. Su unión fue la que ayudó a mantener la tradición del cultivo, fortalezas que aún hoy siguen vigentes, testigos articulados como las dos cooperativas de Falset y Cornudella, dos "catedrales" modernistas, ambas de construcción datada en el año 1919 y aún en activo, construidas por Cesar Martinell, aventajado discípulo del ilustre maestro Gaudí.



Orografía accidentada y contrastes climáticos

De gran belleza paisajística goza esta comarca; pues los vinos de Montsant son resultado de un clima de contrastes y una orografía accidentada, donde siglos de tradición se dan la mano en armonía con las técnicas más vanguardistas para producir elixires únicos y singulares que reflejen estas tierras que los ven nacer; una altitud de entre los 50 metros, aunque lo habitual es hallarlos entre los 200 y 700 metros sobre el nivel del mar en las mayores altitudes. Tiene una climatología marcada principalmente por los perfiles montañosos, influenciadas por el rio Ebro y los vientos marítimos, con inviernos fríos y veranos secos y calurosos, con temperaturas mínimas de 9 grados y máximas de 21 grados, con buenas precipitaciones especialmente desarrolladas en primavera y otoño, y en torno a los 400/700 litros por metro cuadrado.

Visitas recomendadas

En cuanto a visitas se refiere, muy recomendables son “La Fira del Ví”, en Falset, que se celebra desde 1995, que incluye catas de vino y visitas variadas, cocina autóctona, conferencias y exposiciones y la “Red de caminos del vino”, una interesante propuesta para conocer, recorrer y saborear los vinos de Montsant y Priorat, fundamentada en el recorrido de los antiguos senderos que se vertían por los parajes de la zona que atravesaban los agricultores y que actualmente siguen desmenuzando la pequeña maraña de vides de unos y otros, tras las huellas de aquellos que derramaron su sudor en el viñedo, imitando sus descendientes aquel caminar.



Los vinos de Montsant son resultado de un clima de contrastes y una orografía accidentada





Unos suelos muy especiales

Sus suelos, principal alimento y desarrollo del fruto de la vid, con más de 2000 hectáreas de plantación y explotación de viñedo, compartidos también con almendros, olivos y pinos, son pizarrosos (aquí con el envidiable apelativo de "llicorella" o "llosa"). La llicorella merece un desarrollo especial por su importante aporte, pues es un mineral de origen sedimentario, con cantidades variables en contenido de cuarzo, arcilla y feldespato; aquí en la zona suele hallarse muy desmenuzado en la superficie con gamas de color negro, desde el gris negruzco, al azulado, mientras que en capas más profundas forma estratos de matices azulados y rojizos; configurando suelos muy pobres, con poca capacidad de retención hídrica, pero a cambio proporcionan una notoria carga mineral y un considerable poder de refracción de luminosidad solar, que mantiene una regulación de temperatura de la cepa; además de contar con suelos graníticos, arcillosos, de panal, caliza, arcillo-calcáreos, etc. Pero… ¿cómo son sus variedades? ¿Sus vinos?: Las variedades blancas más reseñables son la garnacha blanca, la reina de la zona; de justicia es que incidamos especialmente en su apreciación, pues es una de mis favoritas, con aromas florales, despliegue de amielados, con gran aportación de notas de fruta blanca, tales como el melocotón y manzana, con puntas cítricas, de buena acidez y mineralidad, sin olvidar a la macabeo, moscatel de grano menudo, pansal, chardonnay. En cuanto a las tintas, cabe resaltar que estas suponen casi el 90% del cultivo, son garnacha tinta, garnacha peluda, samsó (también llamada cariñena), cabernet sauvignon, merlot, monastrell, picapoll tinta, shiraz, ull de llebre. Otra de las variedades más apasionantes de la zona, por resaltar alguna de las muchas riquezas sensoriales y organolépticas, es en concreto un clon de tempranillo, con peculiaridades que la tornan especial, como las notas de frutas rojas, del bosque, especias, que la distinguen de otras variedades similares cultivadas en otros lares donde se desarrolla otra clase de tipicidad, como Ribera del Duero o Rioja.

Vinos en damajuanas

Obviamente, una zona tan prolífica no podía limitarse a la elaboración del trinomio sota/caballo/ rey, traducido enológicamente a blanco/tinto/rosado, por supuesto la ancestral costumbre de producir vinos dulces de Moscatel va más allá, y extrapola un concepto ancestral de Vinos Rancios, una herencia monacal de los antiguos habitantes de los conventos dedicados no solo al culto eclesiástico, sino a la elaboración de vinos de otra clase de "culto", más terrenal que celestial, aunque rozando ambos términos: son estos los elaborados en "damajoanes" o Damajuanas. Se trata de los vinos confeccionados en frascas de cristal de gran tamaño, y que según su intención o proceder de algunas zonas se dejaban a la intemperie, reforzados por soleras antiguas, lo que en la zona también es atestiguado por ancianos legados como "Sol y Serena", haciendo referencia y alusión a su proceso, tiempo sometido a las temperaturas solares, más la adición del frio nocturno, un vino casi podía decirse que despreocupado, sometido a muchas variaciones, casi abandonado a su suerte, y que tantas alegrías nos producen al ser degustado, en ocasiones, elaborados con variedades llegadas de otras influencias vecinas como la shiraz, o su colaboración de "blend" con garnacha o cariñena, para más tarde, como avanzábamos, ser nutridos con soleras viejas, pasando hasta más de 3 años en barricas añejadas, ¡casi una religión a seguir! .❋

Aperitivo

Vermuts, conservas y compañía

Cuando pensamos en tomar el aperitivo lo más probable es que nos venga a la cabeza una soleada terraza de bar –o incluso la de nuestra casa si disponemos de una– junto a un diario, un vermut, unas patatas, unas conservas de calidad o unas buenas aceitunas. Uno de los pequeños placeres de la vida del que nadie nos ha podido privar.



Mon Dieu! - Châpeau Wines



El 5 de Tirso (Madrid)

Pero sea cual sea la idea que pase por tu cabeza es bueno saber que tomar el vermut, ese rito tan español y dominguero, no solo no se ha ido sino que ha regresado con nuevos bríos y transformado en una costumbre tan *cool* que hay establecimientos que han centrado su actividad en él: las vermuterías. Por supuesto, a su alrededor han nacido *blogs*, y cuentas de *instagram* que reflejan esta costumbre y la sitúan como un rito propio del estilo de vida de un *foodie*.

Como cuenta Carme Ruscalleda en el prólogo del libro *Guía del vermut* de Ester Bach (Planeta), "Los que amantes del vermut, como yo misma, los que al margen de nuevas tendencias nunca hemos dejado de disfrutar del placer social y gastronómico del vermut, a menudo tenemos la impresión de que esta diversión de barra de bar o de domingo familiar, tan afectivo y doméstico, se transforma y cambia de estilo con cierta regularidad, sin que nadie lo dirija y sin contraseña alguna".

Estilo de vida mediterráneo

Como decíamos al principio, tomar el aperitivo, abrir el apetito en buena compañía y picotear sin prisa entorno a una cerveza, un vino o un vermut vuelve a estar de moda.

El aperitivo es una práctica cotidiana en países como España, Portugal y Francia, y quizá la que mejor define el estilo de vida mediterráneo. Un momento de relax y disfrute, de animada charla, que ayuda a abrir el apetito para la comida. Hace unos años que los españoles decidimos recuperar esta costumbre tan nuestra y hacerla compatible con el ajetreo y el dinamismo urbano, y es que el aperitivo es también una pausa muy saludable para el cuerpo y la mente. Como dicen en *El Gran Libro del Vermut*: "Cuando 'hacemos el vermut', nos detenemos a tomar el tiempo, un respiro, disfrutar de los amigos y de la familia, prepararnos para una buena comida, celebrar los grandes y pequeños eventos de la vida. El vermut es miles de años e historia, la ruta de las especias y la formación de los estados-nación, el arte del herborista, del destilador y del viticultor. Pero, sobre todo, es 'ese' momento en el que tomamos uno de los más bonitos y sofisticados productos del ingenio humano, prueba de su deseo de disfrutar. Vermut es cultura".

El renacimiento del vermut

"Hablar del vermut es hablar de un mundo complejo, siempre aromático, capaz de convertir cualquier aperitivo en una experiencia singular. La historia del más famoso de los vinos de aperitivo hunde sus raíces en el Antiguo Egipto, y la producción del vermut moderno en nuestro país remonta sus orígenes a finales del s.XIX. Desde 1892 Reus lidera el arte de elaborar vermut en España, y hoy sigue siendo una de las zonas productoras de calidad más importantes del mundo". Son las palabras con las que Ester Bach comienza su *Guía del vermut* (Planeta) y no hemos encontrado otras mejores para resumir la historia de este vino aromatizado, es decir, un vino en el que se han macerado hierbas, ajenjo y otros ingredientes un punto amargos. No hay una fórmula única sino que existen cientos de recetas. Se trata de un tipo de vino típicamente europeo –aunque hay constancia de que en el Antiguo Egipto y en Grecia ya se consumían vinos similares– con un aroma característico que le aporta una elegancia particular, muy apropiado para degustar en forma de cóctel o solo con soda o hielo, a la hora del aperitivo.

El vermut puede ser de dos colores: rojo o blanco. El primero, más dulce, es de origen

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



italiano, mientras que el blanco, de sabor más seco y mayor graduación alcohólica, nació en Francia.

De ahí que cuado pedimos un vemut italiano o rojo estamos decantándonos por el dulce y cuando elegimos el francés lo hacemos por la versión más seca y con más alcohol.

Pero España tiene mucho que decir en el mundo del vermut. Y, concretamente, Reus (Tarragona), que aún sigue siendo una de las zonas productoras de vermut de calidad más importantes del mundo.

En 1892 se registró el Vermut de Reus, y la ciudad se convirtió en la auténtica capital de esta bebida, que llegó a tener alrededor de una treintena de empresa que elaboraban más de medio centenar de marcas diferentes de Vermut de Reus. Es tal su impronta en la ciudad que en 2014 se inauguró un museo dedicado a esta bebida.

Un pequeño ritual

En la *Guía del Vermut* de Ester Bach (Planeta), se describe así el pequeño ritual que constituye la hora del vermut: "El vermut merece un impecable servicio y presentación, la textura densa de la bebida permite al barman interactuar y dar juego para complacer al consumidor añadiendo a la copa soda, hielo, cítricos u otras iluminadas inspiraciones. Seguidamente se abre la veda para la comanda de patatas chips, de olivas rellenas o con hueso, de un variado recital de conservas de mariscos, mejillones, berberechos, navajas o almejas, aliñadas con salsas de fórmulas secretas, especiadas y pimentadas, u oferta de croquetas, calamares, pinchos o tapas clásicas y creativas".

El vermut es el acompañamiento perfecto para los sabores más potentes, sean agrios, salados o picantes



Aperitivos La Cala by Albert Adrià

Media copa, la nueva tendencia

Dicen que la 'media copa' está llenando las mesas de las mejores terrazas y places to be así como los encuentros con amigos en casa. Y es que esta tendencia está conquistando a quienes buscan opciones diferentes para el aperitivo. Además, cuenta con una ventaja: lleva casi la mitad de alcohol –similar a la de una cerveza- que nuestro combinado favorito.

La 'media copa' ofrece durante el día lo que te gusta por la noche y amplía las posibilidades de disfrutar del ocio diurno –el único que por las restricciones puede disfrutarse en la mayoría de ciudades- más allá de la cerveza y el vermut.

Vermut Caliente de Las Vermudas



En invierno... vermut caliente

El origen del vino caliente se remonta al siglo II, ya que los romanos lo consumían para mitigar el frío del invierno. A medida que los romanos conquistaban gran parte de Europa, su pasión por el vino caliente se extendió a todo su imperio y las regiones con las que comerciaban. Su popularidad continuó creciendo a lo largo de la Edad Media, y el vino caliente se mezclaba con especias con el objetivo de evitar enfermedades. Además, usaban también hierbas y flores como edulcorantes naturales, de forma que los vinos adquirieran mejor sabor.

Con el tiempo, el interés por el vino caliente se desvaneció en toda Europa, excepto en Suecia, donde su popularidad siguió aumentando. El Klaret (vino de Rhen, azúcar, miel y especias) y el Lutendrank (varias especias, arándanos, vino y leche), son solo dos de las muchas variedades de vino caliente que los suecos hicieron famosas ya a partir de 1500. Todas esas alternativas se agrupaban bajo el nombre: Glögg, mencionado por primera vez en 1609.

En el resto de Europa el vino caliente comenzó a asociarse a la Navidad a finales del siglo XIX, y su consumo se popularizó en muchos países de Europa, adquiriendo diferentes nombres y recetas únicas en varios países.

En España, algunas marcas como Dos Déus han lanzado vermuts ideados para tomar calientes. También es el caso de la vermutería barcelonesa Las Vermudas, que tras el éxito del año anterior de su Vermut Caliente de Navidad, el pasado diciembre decidió no solo servirlo en sus dos locales de la capital catalana sino embotellarlo para que pueda adquirirse y disfrutarse durante todo el invierno. Se sirve idealmente a 60º, tiene una graduación alcohólica de 15% y se presenta en una botella 75cl. Es una opción ideal para tomar solo y maridar con quesos como aperitivo.

Las medias copas nacen con el objetivo de llenar de color y sabor ese aperitivo que se acompaña de media ración, pero también el brunch de los fines de semana soleados, la sobremesa de las comidas, el tardeo, los momentos de afterwork y, por qué no, también en casa.

¿Pero qué es la media copa? Se sirve en una divertida copa de vino, se vierten sólo 3 cl. de tu destilado preferido -por ejemplo, para los amantes del whisky puede ser J&B o Johnnie Walker, ginebras clásicas o las últimas novedades que incorporan el sabor de las frutas frescas como las que ofrece Tanqueray Sevilla o Gordon's Pink , o un ron como Cacique-, mucho hielo, 20cl del mixer que prefiramos -tónica, ginger ale, limón, cola o zumos-, y su toque final (rodaja de limón, lima, naranja, pomelo, menta...). El combinado perfecto para la noche, adaptado a los momentos de disfrute que ofrece la luz del día con un contenido alcohólico similar al de una caña. Es ideal para los que saben que menos, muchas veces, es más, y una opción perfecta para los que creen que, paradójicamente, las mejores experiencias se viven más intensamente con calma.

En la última década se ha recuperado el vermut con pedigrí

Mamarracha Vermouth



"Estas propuestas elaboradas con destilados, en un serve de contenido de alcohol similar al de una cerveza, ya se han popularizado en Estados Unidos y Reino Unido. Desde luego, vemos que el mercado demanda más opciones cuando se consume en pleno día y la media copa en España es la respuesta adecuada a esta tendencia", afirma Úrsula Mejía-Melgar, Directora de Marketing para el Sur de Europa en Diageo.

Qué aperitivo tomar según la ciudad que visites

Hay quien no se conforma con unas conservas y unas patatas de bolsa... por eso en algunas ciudades la hora del aperitivo se convierte en un pequeño festín de platillos. Vermut Chappó nos ofrece algunos ejemplos:

• Barcelona: En esta capital cosmopolita, podemos encontrar aperitivos ideales para acompañar a un vermut o a un buen vino de la comarca, y un "pa amb tomàquet" (pan con tomate), para acompañar las tapas de tortilla, botifarra, fuet o cansalada o puede comerse solo si previamente se tuesta el pan y se unta con ajo antes de aplicar el aceite de oliva virgen, el tomate y la sal. También son típicas las croquetas de bacalao, sardinas, anchoas, aceitunas rellenas, patatas chips con salsa aperitivo, los mejillones "cabreados", los caracoles en salsa, y todo tipo de pescados y mariscos procedentes del litoral. Algo muy típico en Cataluña es comer berberechos en el tradicional vermú.

• Madrid: La capital de España nos ofrece, para acompañar a una buena cerveza o a un vermut, unos callos a la madrileña, pinchos de tortilla de patata, las mollejas al ajillo, las gambas en gabardina, los soldaditos de pavía o la morcilla y el chorizo fritos.

• Santiago de Compostela: Emblemática ciudad española ofrece a sus visitantes y habitantes, además de sus excelentes vinos ribeiros y albariños, un extensa gama de aperitivos, como el pulpo al la gallega, el lacón con pimentón, los berberechos al vapor, la empanada o sus deliciosos calditos gallegos.

• Sevilla: Esta ciudad andaluza por antonomasia, nos ofrece unos aperitivos como las famosas cazuelas de espinacas con garbanzos, el pescaío frito, los calamares rebozados, los chipirones a la plancha o los chupitos de gazpacho, siempre acompañados de un buen vino fino o manzanilla.

Hotel Gran Via (Barcelona)





Garra Bar (Madrid)



Negresco Princess - La Terrazza (Barcelona)

Radiografía del aperitivo en España

La marca de patatas fritas Lay´s ha elaborado la radiografía del aperitivo en España, que da las claves para acertar en la elección de los ingredientes con los que debe contar el aperitivo perfecto; y hace un repaso por las particularidades que lo caracterizan en las distintas regiones.

Comenzando por sus ingredientes, a un buen aperitivo no pueden faltarle el laterío y las conservas; la chispa y la alegría que dan los encurtidos; y, por supuesto, el toque crujiente, porque a un buen aperitivo no pueden faltarle unas patatas fritas, y a sean cubiertas con un boquerón en vinagre o unos mejillones, con un poco de salsa picante o solas acompañando la bebida.

Porque hay tantos aperitivos como regiones en España, Lay's hace un recorrido por sus curiosidades a golpe de mapa. Empezando por la Gilda que protagoniza el 'Amaiketako' vasco; pasando por el pescado y la fritura típica de Andalucía; recordando que los bollos preñaos no pueden faltar en Asturias; que los embutidos y las chacinas son los preferidos en Castilla y León, como lo es en Cataluña el pa amb tomàquet; que murcianos y valencianos adoran los salazones de pescado; que las bravas siempre son buena elección si tomas el aperitivo en Madrid; o que un aperitivo a la gallega no se entiende sin el pulpo à feira.

Movimiento social para crear el Día Mundial Del Aperitivo

Lay's, también puso en marcha hace unos meses un movimiento social que busca homenajear al aperitivo declarando el 19 de septiembre como el #DíaMundialDelAperi-

Café Madrid



tivo. Un paso más para poner en valor este momento de consumo tan característico de nuestro país y de nuestra gastronomía, que la marca reivindicó en el spot de su campaña de verano con el mensaje "el aperitivo estuvo y estará".

Una costumbre tan arraigada en nuestra cultura que se ha coronado como centro de nuestras reuniones, físicas o virtuales, convirtiéndose en nuestro mejor aliado estos últimos meses. Por todo ello, Lay´s ha lanzado un manifiesto con los argumentos a favor de que el aperitivo tenga su propio día en el calendario, y una petición oficial en la plataforma Change.org que ya recoge firmas para apoyar esta reivindicación.

En palabras de Erica Lascorz, responsable de marketing de snacks de PepsiCo Iberia: "El aperitivo representa a la perfección el espíritu de la gente de nuestro país, que siempre encuentra un momento para disfrutar en buena compañía. Con este movimiento queremos devolver a este momento de consumo tan ligado a nuestra marca, el lugar que merece a través de un reconocimiento mundial al que todos los españoles puedan sumarse y celebrar que el aperitivo estuvo y estará". ✻

¿Sabías que...?

- **La palabra aperitivo proviene del latín "aperitivus" cuyo significado es "que tiende a abrir". Por definición, consiste en una comida ligera que se sirve para abrir o provocar el apetito, antes del almuerzo o cena.**
- **El vermut rojo, más dulce, es de origen italiano, mientras que el blanco, de sabor más seco y mayor graduación alcohólica, nació en Francia.**



Vermut Fernando de Castilla

Fernando de Castilla ha recuperado la centenaria tradición Jerezana de elaborar vermut, respetando la esencia de esta histórica bebida. Así, elabora este vermut de forma totalmente artesanal. Los vinos añejos de altísima calidad de oloroso y pedro ximénez han sido impregnados con 27 botánicos (incluyendo ajenjo, piel de limón y naranja y clavo) que los han transformado en un vermut completamente natural, sin ningún tipo de aroma ni azúcar añadido, pero de una intensidad sorprendente. Un vermut para ser disfrutado con hielo, potente y complejo, pero elegante y refrescante como ninguno. Una rodaja o twist de naranja resaltará sus matices y nos hará disfrutar de esas notas de cítricos, canela, ajenjo y clavo potenciando la expresividad característica que confiere a este vermut sus tres meses de envinado en botas de oloroso. Sin duda, un compañero ideal de los aperitivos y de las sobremesas.✻

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA
www.fernandodecastilla.com

El vermut del siglo XXI





Casa Mariol es una bodega familiar mediterránea, situada en Batea, un pueblo medieval en pleno corazón de la Terra Alta catalana. Sus orígenes se remontan al año 1945, cuando fue fundada por José María Vaquer Bes. Posteriormente, Josep Vaquer Aguiló, miembro de la segunda generación, fue todo un pionero, al atreverse a introducir novedosas variedades en la zona.

En la actualidad, la compañía está en manos de la tercera generación: Miquel Àngel Vaquer fue el responsable de renovar la imagen de la bodega, y de poner en marcha, hace más de 10 años, una pequeña revolución en cuanto al concepto, imagen y actitud del vermut. Dicha revolución les mereció titulares tan halagüeños como "Los artífices del renacimiento del vermú", según El País, o "Cuidado: produce adicción", según Esquire.

Por su parte, el hermano de Miquel Àngel, el enólogo Josep María Vaquer, se encargó de diseñar unas deliciosas combinaciones de uvas y botánicos.

Su filosofía es la de crear un vermut sin complejos, sin pretensiones, un producto renovado para que lo pueda disfrutar el máximo de consumidores posible.

El vermut de Casa Mariol se elabora con uvas de la variedad Macabeo -características de la Terra Alta-, maceradas con una mezcla de hierbas y especias locales.

Desde hace tres generaciones, la familia Mariol cuida de sus viñedos de forma sostenible para obtener unos vermuts capaces de transmitir calidad, proximidad y las mejores sensaciones. Producidos mediante métodos respetuosos con el medio ambiente, pueden ser calificados de pura artesanía.

Cabe destacar que recientemente el vermut blanco de Casa Mariol ha sido galardonado con el Vinari d'Or de los prestigiosos Premis Vinari, con lo que se sitúa como el mejor vermut blanco del año 2020 en Cataluña.

Casa Mariol cuenta con un Wine Bar en Barcelona, el espacio ideal para disfrutar de un buen vermut acompañado de deliciosas tapas.

Por último, señalar que Casa Mariol lleva su vermut por todo el mundo para mostrar sus tradiciones, la calidad y la modernidad de sus productos. Entre otros países, exportan a Estados Unidos y a Australia, dando una vuelta completa al globo. ❋

CASA MARIOL www.casamariol.com

Fot-Li Vermut



Fot-Li empezó su camino hace tan solo cinco años, a pesar de eso todos lo tenemos ya en la retina como uno de los vermuts del momento. Su estética modernista y, lo más importante, su contenido, lo han situado ahí. Su historia es divertida "Soy un loco del vermut, y al haberme dedicado siempre al mundo de los vinos y espirituosos, me hizo ilusión buscar la fórmula de "mi vermut perfecto", casi como un juego, cuando se lo dimos a probar a amigos y a gente del gremio nos convencimos: teníamos que sacarlo al mercado", dice su fundador.

Fot-Li de momento solo se encuentra en restauración y en tienda especializada o e-commerce y su producción artesanal está limitada 25.000 botellas anuales. Esta sensación de exclusividad, su atractivo precio y la gran calidad del producto hacen de él un vermut muy apetecible para el sector.

Entre sus referencias se encuentra Fot-Li Fórmula Antiga, el vermut reserva de la marca, que pretende hacer un homenaje a los primeros vermuts de Reus, con más cuerpo, complejidad y notas aromáticas marcadas. Está elaborado con vino base de garnacha blanca y un vino de uva pasificada de soleras de más de cuarenta años. Un coupage muy atractivo al paladar que ha seducido al mundo de la coctelería.



Por otro lado, Fot-Li acaba de publicar en su web www.fotlivermut.com varias propuestas y cócteles de autor para poder disfrutar del vermut de formas diferentes, Gaudí Margarita, Barcelona Mule, tragos largos, shots, perfect serves, entre otros… Los resultados nos demuestran que el vermut tiene un recorrido muy largo en el mercado más allá del momento del aperitivo. ❋

FOT-LI www.fotlivermut.com

Roxmut

Elaborada por llagar
CASTAÑÓN

• COMPUESTA DE SIDRA •

Bebida a base de sidra natural, alcohol y hierbas maceradas en barrica.



Disfruta de un consumo responsable, 15% VOL.

A la hora del Vermut

Celebra lo que Yes

www.sidracastanon.com/roxmut

Mon Dieu! de Châpeau Wines

Tu mejor momento se merece el mejor Vermouth de España

La hora del aperitivo es, sin duda, uno de los momentos más ansiados del fin de semana. Incluso ahora, cuando la pandemia nos impide realizar toda la vida social que nos gustaría, también es posible organizar un aperitivo de película en nuestra propia casa. Y para conseguirlo nada mejor que la gama de vermouths que presentamos a continuación.



Desde Alfaro, en La Rioja, los hermanos Javier y Álvaro Usarralde, conocidos comercialmente como Châpeau Wines, elaboran el que ha sido considerado mejor Vermouth de España; un producto muy exclusivo del que solamente producen 310 botellas. Su nombre: Mon dieu! Reserve. Su hazaña: ser galardonado con 93 puntos en la Guía Peñín, el más valorado en su categoría, algo nunca antes visto para un vermouth de nuestro país.

La fórmula de su éxito, evidentemente secreta, es una combinación de cuarenta plantas entre las que se encuentran el díctamo de Creta, la raíz de lirio, la canela de Ceilán, los pensamientos, el ajenjo o el clavo de Madagascar.

Una selección única de extractos de hierbas, flores, raíces, especias y frutas que infusionan con el mosto de uva viura de sus viñedos de Alfaro durante 60 meses en barricas de roble francés. Resultado: un sabor fresco y profundo, que termina con un toque amargo y que hace de este aperitivo uno de los vermouth con barrica más complejos y elegantes del mercado.

La familia al completo

Pero la gama de vermouth que elabora Châpeau Wines no termina aquí. La línea se completa con otras dos increíbles referencias con las que los hermanos Usarralde cierran un círculo y consiguen crear una combinación perfecta entre modernidad, juventud y la esencia de una fórmula antigua.

La primera: Mondieu! Blanco, un vermouth que, al igual que el anterior, se compone de una base de viura macerada con cuarenta extractos naturales durante 3 meses en barricas de roble francés. En boca muestra un equilibrio entre dulzor y amargor con un agradable post gusto suavizado con notas de vainilla. Cabe destacar el propósito benéfico de este Mon Dieu Blanco, ya que parte de los beneficios obtenidos con él se donan a la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC).

Completa la familia Vermouth Mon Dieu! original, un vermouth tinto elaborado con una base de viura macerada durante 12 meses en barricas de roble francés. Con una entrada golosa y una acidez bien marcada, resulta fresco y profundo, animando el final un toque amargo que lo hace uno de los más sedosos y elegantes del mercado. Nada menos que 91 puntos en la Guía Peñín para un vermouth que, según Javier Usarralde, resulta "perfecto para tomar a diario". "Yo soy muy fan del vermouth Original como aperitivo de diario y del Reserve para ocasiones muy especiales o como copa de postre", comenta Javier. Algo que su hermano Álvaro no comparte al 100% ya que, a pesar de que ambos le encantan, confiesa "una especial debilidad por el Mon Dieu! Reserve".✻ **Más información: www.chapeauwines.es**



BRUSELAS 2021

MIRÓ RESERVA
PREMIO INTERNACIONAL AL SABOR SUPERIOR ITQI

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2021
BRUSSELS
SUPERIOR TASTE AWARD

Vermuts Miró suma otro gran logro por la alta calidad de sus productos: el prestigioso sello de calidad International Taste & Quality Institute (iTQi) de Bruselas. Esta institución ha otorgado al Vermut Miró Reserva el "Premio Internacional al Sabor Superior 2021" (Superior Taste Award 2021), un reconocimiento mundial avalado por la organización líder dedicada a promover y reconocer productos de sabor superior.

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Beber con moderación es tu responsabilidad. 16°



PRIORAT B&D LAB

Vermuts de invierno

Cuando en el año 2012 Priorat B&D Lab lanzó su primer vermut Dos Déus, la moda de los vermuts aún no había llegado al mercado, y en las tiendas y bares del país solo se encontraban las propuestas más tradicionales. Ahora el celler sorprende de nuevo con sus referencias de invierno.



Para disfrutar de una buena velada entre amigos, Priorat B&D Lab ofrece una fond-mut en la que puede calentarse el vermut y mantenerlo caliente con una vela.

El celler/destilería Priorat B&D Lab se encuentra en Bellmunt del Priorat, en el centro de una región histórica, con un bagaje cultural extraordinario, marcado por la llegada de los monjes cartujos en el siglo XII. En esa época, la producción de elixires y aguas con propiedades medicinales estaba en manos de los monasterios y laboratorios de alquimia; de hecho, muchos de esos laboratorios se encontraban dentro de los mismos monasterios, y por ello los monjes se dedicaron a buscar el elixir de la vida eterna a través de la maceración y destilación de hierbas.

Dos Déus es el resultado de indagar entre recetas locales y tradicionales, en busca de un producto de la tierra, al que se le añadió un toque diferencial. En la actualidad, este vermut se realiza con una base de vino local a la que se añade una fórmula compuesta por 47 hierbas y especias. Todo ello se deja madurar durante un mínimo de 3 años en barricas de Jerez. Entre las paredes del celler, se dan las condiciones únicas que permiten a las barricas aportar sugerentes notas ajerezadas y especiadas, y redondean el perfil del producto, equilibrando las notas amargas con los toques ácidos y dulces del vermut. En boca se suceden notas de raíces dulces y amargas, integradas con especias, hierbas y flores en un trasfondo de vino generoso.

Tradición del norte de Europa

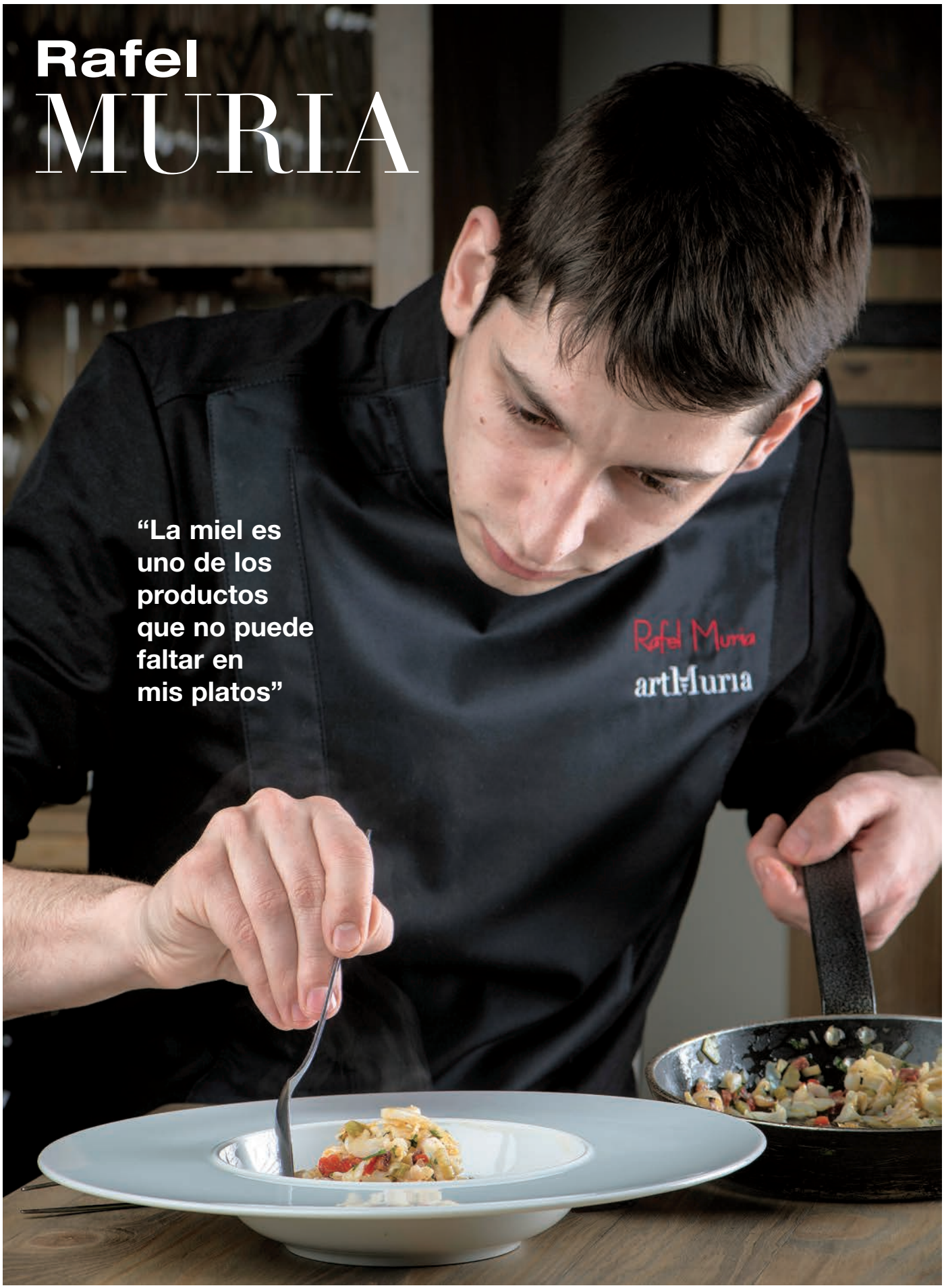
La innovación y la búsqueda de nuevas fórmulas forma parte del ADN de Priorat B&D Lab, y de esta pasión por sorprender nacen los vermuts de invierno para tomar en caliente a cualquier hora del día, inspirados en bebidas tradicionales del norte de Europa, como el famoso "mulled" o "glüth wine", pero elaborados desde una perspectiva mediterránea. Están disponibles dos versiones, ambas con el vermut como base: "Mediterranean", con aromas 100% del invierno mediterráneo, y Nordic, con aromas del invierno nórdico.

Dos Déus Nordic & Mediterranean se elaboran con una base de vermut Dos Déus, que se mezcla con una gran proporción de plantas alpinas, mediterráneas y con especias orientales, previamente maceradas durante meses en frío (estilo *cold brew*). Este extracto de botánicos especiados pasa meses en damajuanas en la bodega de Bellmunt, hasta que el *Master Distiller* obtiene las sensaciones exóticas y la densidad deseadas. La elegancia de esta nueva fórmula recae en la maduración de los vermuts en barricas de Jerez de Oloroso, que aportan notas complejas de frutos secos, mientras la maceración en damajuanas proporciona las notas más especiadas. Los contrastes de estas metodologías, a los que se suma habilidad y creatividad, dan lugar a las ediciones limitadas de los Vermouth Caliente Dos Déus.✻

PRIORAT B&D LAB
C/Font Vella, 13 · 43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona)
Tel.: 977 080 200 · www.prioratlab.com


Presente en más de 35 países
HARPERS DESIGN
AWARDS 2020
SILVER
EXCLUSIVE RECIPE
SELECTED
BOTANICALS
ATLANTIC SOUL
GASTRONOMIC, IDEAL FOR FOOD PAIRINGS AND COCKTAILS
WORLDWIDE UNIQUE
ASTOBIZA
VERMOUTH
PROUDLY BASQUE MADE
EXTRA
PREMIUM
GASTRONOMIC VERMOUTH
ASTOBIZA
VERMOUTH
Special for cocktails
www.astobiza.es
HAND MADE
ASTOBIZA
ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD

Rafel MURIA



“La miel es uno de los productos que no puede faltar en mis platos”

Rafel Muria, conocido como el "Chef de la miel", se encuentra de enhorabuena: el restaurante que lidera, Quatre Molins, de Cornudella de Monsant (Tarragona), ha recibido su primera estrella Michelin. Esta flamante nueva estrella reconoce no solo la innegable calidad de este restaurante sino también la originalidad y la creatividad de las que el chef hace gala. **TEXTO: PILAR ANSOLA**





¿Qué ha supuesto para ti la estrella Michelin, precisamente en un año como el pasado, especialmente duro con el sector de la restauración?
Después de este año tan difícil para todo el sector hostelero, este reconocimiento nos llena de satisfacción para seguir trabajando en línea con nuestros valores y apostando aún más por nuestra singular propuesta gastronómica. Pero sinceramente, la mayor satisfacción ha sido ver crecer este proyecto con la ilusión de todos los que formamos Quatre Molins y aquellos que nos han acompañado en este camino.

¿Podrías explicarnos como nació el restaurante Quatre Molins y cuál es tu vinculación con él?
El restaurante Quatre Molins nació en 2018, de la unión del celler Ronadelles, Miel Muria y yo mismo, Rafel Muria. El celler Ronadelles tenía un proyecto muy ambicioso de poner la gastronomía a la altura de los excelentes vinos que hay en el Priorat, y con nuestra unión, conseguimos potenciar esta tierra dándole nuestro toque de vanguardia en la cocina.

Tu familia ha sabido convertir la miel en un producto *premium*, y tu la has trasladado a la Alta Cocina. ¿Cómo lo has conseguido y cómo la introduces en tus platos?
Desde pequeño me han enseñado a tratar la miel con mucha pasión y cuidado con el



“La coalición entre una carta innovadora y un equipo extraordinario es lo que nos ha hecho llegar hasta aquí”

APUNTE PERSONAL

Un sabor de infancia: Los “Pastisets” de mi abuela.
Un tipo de cocina: Mediterránea, autóctona, del Delta de l'Ebre.
Un producto fetiche: Miel.
Un vino: Priorat.
Una película: Burnt.
Una canción: Formidable, Stromae.
Una manía: Disciplina.
Un hobby: Una buena cena con un buen vino y buena compañía.
Un viaje soñado: Cruzar América en coche.
Si no hubieras sido chef... Apicultor

objetivo de mantener el máximo de las propiedades de este manjar natural. En mis platos, la miel no es solo un ingrediente más, sino que me proporciona una infinidad de posibilidades gastronómicas, con un toque personal y único.

¿Cuáles consideras que son tus creaciones más destacadas?
Podríamos destacar el carpaccio de dorada con vinagreta de limón y cebollino, la caballa con coliflor y miel de ajo negro, nuestros arroces que cambian según temporada, pero, si tengo que destacar algún plato, sería el postre de miel de naranjo con azafrán de ArtMuria con cítricos, así como la royal de atún Balfegó que nos hizo ganar el concurso y que tanto me lleva a mi infancia y a mis recuerdos en Francia.

¿Qué te ha aportado haber trabajado en cocinas internacionales de Francia e Italia? ¿En qué restaurante crees haber aprendido más?
Trabajar en distintos países me ha permitido llevarme lo mejor de cada sitio, disciplina, rigor, constancia, superación y mucho trabajo. En todos los restaurantes que he estado he aprendido mucho, cada uno de





¿Crees que cambiarás en algo tu forma de trabajar tras haber recibido la estrella Michelin?
La verdad es que no, me parece que el reconocimiento que nos han otorgado ha sido propiamente por nuestra forma de trabajar, así que seguiremos fieles a nuestros principios, intentando daros lo mejor de nosotros en cada plato.

Qué valoras más: ¿contar con una carta innovadora o disponer de un equipo cohesionado?
Creo que la coalición entre una carta innovadora y un equipo extraordinario es lo que nos ha hecho llegar hasta aquí.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
Para nosotros el vino es un lenguaje que necesitamos entender y apreciar por la zona en la que estamos, lo tratamos con el respeto que merece por todos los vinicultores que hace siglos que trabajan en esta tierra para llevar el Priorat a la cima más alta.*

¿Dónde encontrarlo?

QUATRE MOLINS
Carrer del Comte de Rius, 8
43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel.: 977 821 004
www.quatremolins.com

ellos te enseña a mejorarte a ti mismo y a entender mejor la cocina desde su perspectiva.
Decir que he aprendido más en uno que en otro sería faltar al respeto a los demás restaurantes, en cada uno de ellos aprendes a cargar tu mochila de conocimientos, experiencias y valores.

Las señas de identidad de Quatre Molins son la creatividad y los menús degustación. ¿Añadirías algo más?
La miel es uno de los productos que no puede faltar en ninguno de mis platos, pero realmente son los productos autóctonos de mi zona los que pueden definir mejor la identidad del Quatre Molins, nosotros diríamos una cocina de territorio.







El mundo del queso es casi inabarcable, los *cheeselovers* tienen a su alcance cientos de ellos, ya sean nacionales o de importación. Gorgonzola, parmigiano, provolone, roquefort, edam, cheddar, emmental, mahón, payoyo, idiazábal … ¿Con cuál te quedas?

Queso

Infinitas posibilidades

Desde el roquefort a la burrata, pasando por un buen manchego, los quesos resultan ideales en gastronomía ya que son capaces de combinar a la perfección con innumerables ingredientes, no es necesario degustarlos únicamente como postre o aperitivo, se integran armoniosamente en muchas recetas. Los hay de leche de vaca, cabra, oveja o de mezcla y con diferentes orígenes y maduraciones que hacen de cada uno de ellos piezas únicas.

En Italia hay alrededor de 450 tipos de queso, en Francia se vanaglorian de tener un queso diferente para cada día del año y al igual que ocurre en España, cualquier región tiene su variedad característica. Muchos de ellos los conocemos a la perfección, como el parmigiano, el roquefort o el manchego, pero otros son un poco menos conocidos a pesar de ser protagonistas de muchos de los nuevos platos de la gastronomía contemporánea. Con tal variedad de quesos es prácticamente imposible no encontrar alguno que nos guste. Los hay intensos, duros y de potente sabor como el parmigiano; aromáticos, fuertes, con un ligero toque dulce y otro picante como el roquefort; cremoso y suave como el provolone; y la burrata, mantecoso y suave, con un aspecto y un sabor muy particular.

También destacan los Quesos de Suiza, que son famosos en todo el mundo gracias al cuidado y a las características artesanales con las que se elaboran. El pastoreo de las vacas

Quesos españoles con D.O.

- **Afuega'l Pitu.** Vaca. Principado de Asturias
- **Cabrales.** Vaca, oveja, cabra o mezcla. Principado de Asturias
- **Gamoneu o Gamonedo.** Vaca. Principado de Asturias
- **Idiazábal.** Oveja. País Vasco y Navarra
- **Mahón-Menorca.** Vaca. Islas Baleares
- **Picón-Bejes-Treviso.** Mezcla. Cantabria
- **Queixo Do Cevreiro.** Vaca. Galicia
- **Queso Arzúa-Ulloa.** Vaca. Galicia
- **Queso Camerano.** Cabra. La Rioja
- **Queso Casín.** Vaca. Principado de Asturias
- **Queso de l'Alt Urgell y La Cerdanya.** Vaca. Catalunya
- **Queso de La Serena.** Oveja. Extremadura
- **Queso de Murcia fresco y curado.** Cabra. Murcia
- **Queso de Murcia al vino.** Cabra. Murcia
- **Queso Flor de Guía y queso de Guía.** Oveja. Islas Canarias
- **Queso Ibores.** Cabra. Extremadura
- **Queso Majorero.** Cabra. Islas Canarias
- **Queso Manchego.** Oveja. Castilla La Mancha
- **Queso Nata de Cantabria.** Vaca. Cantabria
- **Queso Palmero.** Cabra. Islas Canarias
- **Queso Tetilla.** Vaca. Galicia
- **Queso Zamorano.** Oveja. Castilla-León
- **Quesucos de Liébana.** Mezcla. Cantabria
- **Roncal.** Oveja. País Vasco y Navarra
- **San Simón da Costa.** Vaca. Galicia
- **Torta del Casar.** Oveja. Extremadura

Restaurante Juanyta Me Mata! (Madrid)



Mozzarella en ensalada

Aunque solemos asociar este queso a la pizza, la mozzarella es ideal para ensaladas como la que ha ideado el restaurante madrileño Juanyta Me Mata!: Ensalada de Tomate Raf con mozzarella, foie del mar y espuma de albahaca. Se trata de una deliciosa y equilibrada propuesta del mejor tomate famoso por su sabor y textura, acompañada por mozzarella, uno de los quesos italianos más populares por su delicioso sabor y por sus propiedades. Y es que una porción de este queso contiene unos 183 mg de calcio, (un 18% más de la ingesta diaria recomendada). También aporta fósforo, potasio, zinc, hierro y sodio.



Caravan Made

es obligatorio en Suiza, país donde está totalmente prohibido el uso de hormonas y antibióticos en la crianza de ganado y donde ningún queso puede fabricarse con aditivos químicos.

Para elaborar un queso suizo se utiliza casi el doble de leche que para fabricar un queso de producción industrial. Las queserías reciben dos veces al día la leche recién ordeñada para garantizar la elaboración de un producto fresco y sano. El uso de leche cruda, no pasteurizada, posibilita un sabor más intenso y potencia los aromas derivados del pasto y forrajes.

La rigurosa normativa, sometida a un estricto control por parte de la Oficina Federal de Agricultura de Suiza, garantiza la elaboración tradicional del producto desde el origen de la cadena hasta el final, momento en el que un tasador certifica que el queso tiene la suficiente calidad para llevar el sello de su región quesera. De esta manera, la denominación de origen suiza es garantía de un producto absolutamente natural.

Entre los quesos suizos más conocidos en nuestro país se encuentran: Appenzeller, Emmentaler, Le Gruyère y Tête de Moine. Entre los españoles hay joyas únicas como el idiazábal de pastor ahumado del País Vasco o el popular tupí de Sort, en Lleida; sin olvidar un buen manchego curado de Toledo o un cabrales asturiano, las posibilidades, como decíamos al principio, son infinitas. El listado completo de los que poseen Denominación de Origen en nuestro país lo facilitamos en un cuadro aparte.

Tendencias de consumo en España

Según los datos aportados por uno de los últimos informes publicados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente sobre alimentación en nuestro país, el consumo per cápita al año de queso es de 7,80 kilos. También debemos destacar que además de consumidor, somos un país exportador. De hecho, las exportaciones de queso en España, sean de vaca, cabra, oveja o mezcla, se han multiplicado

Tête de Moine AOPTête de Moine AOP





Saludables ‘flores’ de queso

El Tête de MoineAOP es un queso suizo semiduro elaborado artesanalmente a partir de la leche de vacas que pastan libremente por los prados de la región del Jura de Berna. Es reconocido mundialmente por la curiosa y peculiar forma de clavel con la que es servido. Es su suave textura lo que permite que al ser rascado con la girolle adopte su mítica forma, que nos recuerda a su origen completamente natural: las flores del campo suizo culminan en delicadas flores de queso que se derriten en la boca. Y es que su cuidadoso proceso de elaboración, totalmente artesanal y natural, sin aditivos ni hormonas, da como resultado un sabroso queso de inimitable aroma y sabor intenso. Además es apto para celíacos e intolerantes a la lactosa. Con él puedes realizar sencillas y saludables recetas como Tabulé de coliflor o una original Ensalada César.

por 2,6 en los últimos 10 años y siguen creciendo.

En cuanto a tendencias de consumo, los fabricantes constatan que el consumidor actual de quesos busca soluciones que le permitan ahorrar tiempo en la cocina y sean fáciles de preparar, sin renunciar a cuidarse. A esta tendencia, se añade la búsqueda de nuevos momentos de consumo en los que el queso se convierte en el plato principal: se busca reinventar las comidas y cenas saludables para que el queso no sea solo el protagonista de la tapa o el complemento de un bocadillo y cuyos formatos están adaptados a nuestro frenético ritmo de vida.

Por otra parte, la categoría del queso sigue muy enfocada al factor placer, una tendencia que perdura en el tiempo y sigue muy vinculada al mundo del queso, añaden los fabricantes. De igual forma, cada vez son más los consumidores que valoran la naturalidad, el origen de la materia prima y que ésta se produzca de manera sostenible para el medioambiente. A esto se añade la búsqueda de packs biodegradables, reciclables y sostenibles.



Warehouse Madrid

Restaurante La Bicicleta (Hoznayo, Cantabria)





Existen quesos de elaboración innovadora, como los que se combinan con pimienta o trufa.



Les Grands Buffets

En repostería

Las nuevas tendencias en repostería tienden a la utilización de productos menos dulces, y mucho más ligeros, aromáticos y naturales. El uso de frutas y hortalizas es cada vez más habitual tanto en los bizcochos como en las cremas y los *toppings*, pero si hay un ingrediente verdaderamente protagonista ese es el queso. Desde el fresco de Burgos al Mascarpone, pasando por el requesón o el tipo crema, el queso gana cada día más protagonismo en una repostería moderna que intenta alejarse de los sabores empalagosos y las texturas densas y contundentes. En este sentido, el queso es un gran aliado porque la sal que contiene ayuda a realzar todos los sabores que lo acompañan. Y es que el toque salado del queso es capaz de potenciar y me-

Rooftop Bar de The One Barcelona



En invierno: fondue

"Una fondue de queso es mucho más que un plato típico suizo: es una parte de la cultura suiza y ha sido sinónimo de tradición y tertulias acogedoras durante décadas. Sentarse a la mesa juntos y untar el queso fundido en pan del mismo recipiente tiene algo de vinculante; al fin y al cabo, no se comparte la fondue con todo el mundo". Eso es lo que afirman desde Quesos de Suiza. También apuntan que "Los fanáticos de la fondue tradicional creen que el ajo y la pimienta son suficientes, a lo sumo una pizca de nuez moscada. Los más valientes conocedores de fondue también prueban con trozos de cebolla, chalotas o tomates en una fondue o sazonan con pimentón, pimiento verde, chile o curry". Y añaden: "Una fondue sola es un evento culinario: es todo lo que se necesita. Si no te gusta ser tan purista, puedes servirla con pepinillos, cebolletas, aceitunas, tomates secos, pimientos, puntas de espárragos, maíz en mazorca o fruta. Con respecto al maridaje, aclaran tópicos: "La fondue no solo se acompaña con vino blanco. Esta regla ha dejado de aplicarse desde hace mucho tiempo e, incluso en entornos tradicionales, a veces se sirve un vino tinto con una fondue de queso. Es importante que el vino sea afrutado, más bien ligero y no esté contaminado con demasiado ácido tánico".

jorar cualquier sabor y aunque postres como la quesada o el tiramisú llevan mucho tiempo en nuestras mesas, actualmente podemos encontrarlo en todo tipo de cremas, bizcochos o incluso siendo las grandes estrellas de helados o mousses.

Para muchos golosos la tarta de zanahoria tiene en la crema que lo cubre su principal atractivo. Como explica Moncho López de los *coffee bakeries* Levaduramadre: "esa crema dulce y cremosa, con un toque salado es el complemento perfecto para potenciar todo el sabor especiado y un levemente picante del bizcocho de zanahoria". Pero la crema de queso no sólo se añade a la tarta de zanahoria.

La atractiva tarta roja de cacao Red Velvet también lo lleva. "Este plato procedente de la gastronomía tradicional del sur de Estados Unidos ha ganado protagonismo en los últimos años gracias a su textura suave y su sabor a chocolate y vainilla", añade. Uno de los puntos fuertes de esta *layer cake*, al margen de su intenso color rojo, es la crema de queso que la recubre y la rellena elaborada a partir de queso crema, mantequilla y azúcar. Una de las últimas tartas con crema de queso que ha llegado a nuestras mesas es la original *cake* de cerveza negra, que como asegura Moncho "es suave y no sabe en absoluto a cerveza aunque aporta una textura densa y húmeda al pastel. Además, la decoración de esta tarta intenta imitar el aspecto de una pinta de cerveza, el cuerpo negro con el bizcocho y la espuma blanca y densa representada por el *frosting* de queso".

Pero sin duda la más conocida de las recetas dulces a base de queso es la New York Cheesecake. La verdadera tarta de queso americana es densa pero sin llegar a ser pesada, cremosa, un poco quebradiza y no excesivamente dulce. "Tiene que saber a queso", asegura Moncho "nosotros la preparamos con poco azúcar y mucho queso y queda jugosa y muy cremosa. Como topping le ponemos una selección de frutos rojos porque la acidez de estas frutas contrasta a la perfección con el bizcocho", añade. ❋

Ideas de regalo SAN VALENTÍN

San Valentín no es solo para los más románticos, porque lo cierto es que podemos celebrar el amor de muchas formas y con muchos regalos, desde los clásicos bombones a experiencias. Eso sí, este año lo que triunfa son las cajas con diferentes tipos de exquisiteces que proponen algunos restaurantes para disfrutar en la intimidad del hogar.



Cóctel pasional

Gin Mare lanza un pack especial diseñado para la ocasión y propone crear un cóctel repleto de pasión con los siguientes ingredientes: 60 ml Gin Mare, 60 ml Creme de Mure (licor de mora), 60 ml Vino tinto Carménère. Aderezar con Cava Brut Nature. Además, el pack se podrá personalizar al añadir el nombre de la persona con quien se desea brindar en un romántico corazón que envuelve la botella.



Experiencias entre viñedos

Es momento de volver a emocionarse y disfrutar como nunca. Y nada mejor que hacerlo de la mano de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa. Gracias a su portal Visit Rioja Alavesa, cualquiera puede regalar a su ser más especial experiencias que llenan el alma.

El clásico que no falla

Hoy en día los bombones siguen siendo la estrella en San Valentín y Chocolates Trapa ofrece múltiples opciones para todos los gustos y bolsillos. Entre sus productos destacan sus bombones cortados, los Bombonísimos, sus bombones sin azúcar y los bombones white, de chocolate blanco, para paladares sofisticados.



Menú con detalles

El Restaurante Juan Carlos Ferrando de Logroño lanza su propuesta de gastronomía a domicilio, especial San Valentín: "Caja para 2", que estará disponible exclusivamente para ese día e incluye tres platos principales para compartir, pan y mantequilla, postre, café, chocolates y galleta, botella de cava y algún detalle especial como una lista de *spotify* para ambientar el momento.





Dulce y versátil

El regalo perfecto para las personas más dulces de tu vida: una botella de Baileys Original Irish Cream. Una deliciosa combinación de whisky y licores irlandeses con nata irlandesa e intensos aromas de chocolate y vainilla. Mitad tarta, mitad espirituoso, es puro placer. Puede tomarse solo con hielo, agitarse para crear fantásticos cócteles, regar sobre helado u hornear en deliciosas tartas.



Sushi en casa

El sushi es de las comidas a domicilio que más se solicitan para compartir. Y una buena ocasión para probar el menú degustación de Casa Sushi es el día de San Valentín, ya que está pensado para dos personas. El pack tiene un precio de 65€ e incluye una botella de sake Ozeki Karatamba, que es suave y seco, ideal para acompañar el menú, que se podrá solicitar a través de la aplicación de móvil "Casa Sushi" o a través de la web www.casasushi.es.



Romance Escape

Así se llama el paquete lanzado por el hotel The Ritz-Carlton, Abama (Tenerife). Una oferta específicamente diseñada para la tranquilidad y relax de las parejas que incluye, entre otros servicios, un menú degustación con vista al mar y masaje para parejas.



Díselo con... ¡croquetas!

Pero no con unas cualquiera, sino con la caja de degustación de Pepe&Cro (www.pepeandcro.com), un pack Romántico que incluye 12 croquetas artesanas (100% naturales, no llevan aditivos, solo ingredientes de proveedores locales), de 6 sabores diferentes. Además, personalizan el envío con el mensaje que quieras e incluso se puede meter algún detallito dentro de la caja.

Boxes con exquisiteces, vino y flores

Caravan Made, uno de los principales exponentes del *street food* en Barcelona, lanza 2 *boxes* pensadas como regalo o para compartir, disponibles hasta el 14 de febrero y con servicio de *delivery* propio. La Brunch Box, compuesta por 11 exquisiteces y pensada para dos y la Cheese & Flowers Box, con una cuidada selección de seis tipos de quesos artesanales catalanes. En ambos casos se ofrece la opción extra de añadir dulces (minibrownies y/ o lionesas), vino y flores de Nice Flowers.





Barcelona para dos

Claris Hotel & Spa apuesta por la experiencia de cenar y dormir en San Valentín con Stay&Valentine, que suma al alojamiento románticos detalles de bienvenida y una cena gastronómica en la emblemática Terraza del Claris, un restaurante acondicionado para el invierno que sirve cocina creativa de la mano del chef Aurelio Morales.



Un brindis muy sugerente

Bio Marlene®, vuelve a la cita romántica por excelencia con una bebida llamada hidromiel de manzana. Es una creación del chef español Miguel Ángel Mayor en colaboración con la marca de manzanas y lleva 500 ml de zumo de manzana Bio Marlene®, 250 ml de agua mineral, 250 g de miel y 0.9 g levadura.

Vino, cultura y erotismo

Gracias a su nueva tienda *online*, en Villa-Lucía es posible acercar la magia del Espacio Gastronómico de Laguardia (Rioja Alavesa) a cualquier parte y, además, regalar experiencias enogastronómicas únicas. Pero, sin duda, el gran regalo es el exclusivo pack de 'El Jardín de Venus', con el que deleitar el paladar de los enamorados, uniendo vino, cultura y erotismo.



Caviar, mezcal y artesanía mexicana

Aunque parezca sorprendente el Caviar Riofrío armoniza con el mezcal, pero no con cualquiera, lo hace con una referencia de alta calidad como el Mezcal Dos Once premium joven. Para quienes desean explorar nuevas vías y se atreven rompiendo tópicos. Sin duda, una experiencia para disfrutar del momento y un regalo que perdura, porque las botellas son piezas exclusivas pintadas una por una por artistas mexicanos.





COCINA **ITALIANA**



La italiana es tal vez la cocina más conocida en todo el mundo, y también la más practicada. Sin embargo, hay que tener en cuenta que, más allá de la pasta y la pizza, existen numerosos y variados platos que componen un inagotable recetario tradicional.

SABOR MEDITERRÁNEO

Por su sencillez, así como por la riqueza de sus sabores, la cocina italiana forma parte del día a día de numerosos comensales, sin importar en qué parte del planeta estos se encuentren. Se caracteriza, fundamentalmente, por el empleo de abundantes verduras, frutas, carnes, pescados, arroz y pastas. Y entre los productos propios de los que se nutre, destacan la trufa blanca de Alba, el vinagre balsámico de Módena, el pistacho de Bronte, la guindilla de Calabria, la mortadela de Bolonia, la mozzarella de búfala campana, la albahaca genovesa, el azafrán de Abruzos, el aceite de oliva de Abulia, el tocino de Colonnata o el prosciutto de Parma. Y a todos ellos hay que sumar sus quesos, denominador común de numerosos platos; entre estos destacan el gorgonzola, el parmesano o la burrata.

DE NORTE A SUR

Italia es un país que puede recorrerse de norte a sur a través de sus deliciosos platos:

LOS PREFERIDOS

- Carpaccio: es un plato preparado con trozos de carne o pescado crudo o poco cocinado, a los que se les añade queso parmesano y algunos ingredientes típicos del país.

- Foccacia: es una especie de pan plano cubierto con hierbas y otros productos alimenticios. Su masa es similar en estilo a la de la pizza, y consiste en harina, aceite, agua, sal y levadura. Es muy popular en Italia, y generalmente se aliña con aceite de oliva y sal gruesa, se aromatiza con hierbas como el romero.

- Zampone: es un plato elaborado con pie de cerdo relleno de carne. Se sirve en rodajas y se acompaña de puré de patatas y de frijoles blancos o lentejas. Es el plato típico de fin de año y Navidad.

- Prosciutto di Parma: es el jamón característico de la ciudad de Parma.

- Vitello tonnato: consiste en carne de ternera, acompañada de una salsa realizada a base de huevo, atún y crema de leche.

- Calzone: de similar preparación que la pizza, se presenta cerrada.

- Risotto alla milanese: es el arroz a la milanesa, y consiste en un arroz amarillo elaborado con queso de parma y azafrán que se sirve caliente.

- Saltimbocca alla Romana: literalmente significa "salto en la boca". Es típico de Roma, y se prepara con jamón, ternera y hierbas, que se saltean en mantequilla.

- Spaghetti alla Bolognese: proviene de Bolonia, en donde se sirven los espaguetis con ragú de carne, es decir, la cocción de la carne en su propia esencia, acompañada de especias y verduras.





La mejor boloñesa

Para preparar la mejor salsa boleñesa, Moralejo Selección ofrece los siguientes consejos:

- **En primer lugar, es necesario escoger bien los tomates. Estos deben estar maduros y pelados, y se acompañarán de diferentes verduras, cortadas a dados. Según la receta italiana bastaría con añadirle sal y un poco de albahaca, pero en España se prefieren los sofritos realizados con ajo y cebolla. Es preferible que la textura de la salsa sea densa y bien ligada. Un poquito de azúcar corregirá la natural acidez del tomate.**
- **Cualquier carne es adecuada para la boleñesa. Desde Moralejo Selección sugieren el cordero, que aporta un sabor fuerte y con personalidad.**
- **El tiempo empleado para la cocción es de suma importancia, ya que hará que todos los ingredientes liguen entre sí y el sabor sea más intenso. La cocción debe ser a fuego lento y como mínimo de unas dos horas.**

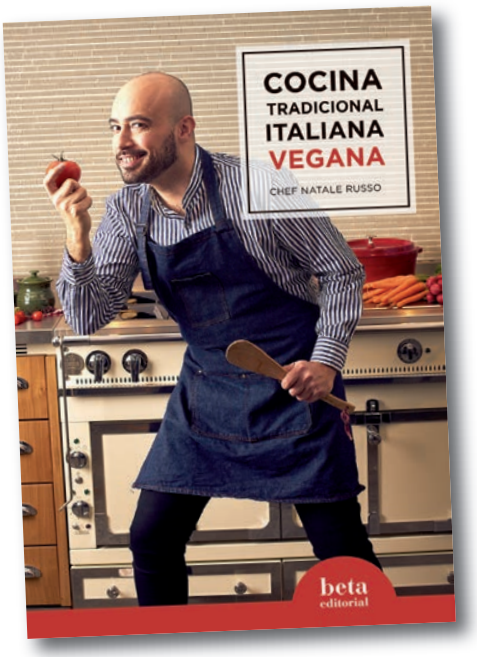
- Cocina del norte: la comida tradicional del norte de Italia se caracteriza por las sopas, la pasta cocida y las carnes hervidas en vino y mantequilla. En el norte se usa menos aceite de oliva, tomate y pasta seca, y sus platos típicos son el carpaccio, el vitello tonnato o vitel tonné y las crocchette di patate, además del risotto.

- Cocina del sur: la gastronomía del sur de Italia se caracteriza por sus platos de elaboración sencilla, realizados con ingredientes naturales, entre los que se encuentran el aceite de oliva, las hortalizas y las verduras típicas de la zona. Los platos más consumidos son las populares pizzas, los espaguetis y los macarrones.



Si eres vegano pero amas la cocina italiana…

En ese caso no hay que dejar de leer Cocina Tradicional Vegana, de beta Editorial. En este libro su autor, el chef Natale Russo, recopila sus recetas favoritas de la tradición culinaria italiana, adaptándolas a la cocina vegana. Estructurado como si fuera la carta de un restaurante o taberna típica, el chef ha jugado con los ingredientes vegetales para acercarse minuciosamente al sabor de las recetas originales. "Prosciutto e melone" de la región de Lazio, la "Parmigiana bianca di zucchine" dell'Emilia Romagna y otras sabrosas recetas se veganizan en este inspirador libro, un reto y un juego que cualquier consumidor, vegano o no, puede superar y disfruta en su propia casa, cocinando con pasión y amor.





- **Cocina del centro:** los ingredientes clave en este caso son el aceite de oliva, el pecorino –queso curado, elaborado a partir de leche de oveja-, legumbres, embutidos. Las carnes más consumidas son el pollo, el cordero, el cerdo, el cabrito, el conejo y el jabalí. Los platos más destacados son Bistecca alla fiorentina, Zuppa di farro, Pollo in potacchio, Mazzarelle.

- **Cocina de Sicilia y Cerdeña:** se trata de dos cocinas típicamente mediterráneas. La Siciliana se compone de exquisitas recetas de pasta, así como de pescados de gran calidad. Destacan las bolas de arroz rebozadas con guisantes, carnes, quesos, macarrones con ragú (sabrosa salsa de carne picada).

La pasta: siempre a punto

En Italia, la pasta parece estar siempre a punto. Pero ya no solo en Italia, pues según diferentes estudios de mercado, se trata de uno de los alimentos más consumidos a nivel mundial y uno de los pilares de la dieta mediterránea. De hecho, cuenta con su propio día reivindicativo: el 25 de octubre. Según la Organización Internacional de la Pasta –asociación sin ánimo de lucro con sede en Roma, dedicada al incremento de la conciencia sobre la pasta alimenticia y su consumo-, un plato de cada cuatro en todo el mundo lleva este alimento, elaborado fundamentalmente con harina, sal y agua. Sus más de 300 variedades la convierten en Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y en los últimos 10 años su consumo casi se ha duplicado, pasando de 9 a 15 millones de toneladas anuales.

Pasión por la pizza

De la pizza puede decirse lo mismo que de la pasta, que su consumo se ha extendido a casi todos los países del mundo. Las técnicas e ingredientes para su elaboración se han diversificado mucho, aunque entre los más habituales se incluyen aceitunas albahaca, anchoas, cebolla, champiñones, jamón, orégano, diversos tipos de queso, salami, tomate, y salsas variadas. Desde 1989 se celebra anualmente en Italia el Campeonato Mundial de la Pizza. Se trata de un certamen en el que se escogen los mejores maestros pizzeros en diversas categorías. Su celebración ha fomentado el conocimiento y la revalorización de la pizza, así como el desarrollo de nuevas técnicas. ❋

El omnipresente vinagre de Módena

Aunque actualmente en muchos locales afirman que las ensaladas u otros platos llevan vinagre de Módena, hay que estar atentos, ya que no es oro todo lo que reluce. Para que sea auténtico, el vinagre debe llevar la mención aceto balsámico di Modena, de Denominación de Origen Protegida. La reglamentación exige una mezcla de mosto de uva (20% como mínimo) y de vinagre de vino y un envejecimiento de entre 4 y 15 años.

Comida **saludable**

Aunque las reuniones navideñas se vieron reducidas y limitadas, sí se mantuvieron, como todos los años, las comidas y cenas copiosas. Sus excesos se han dejado notar, y toca ahora volver a la calma. Para cuidar la alimentación, nada como escoger platos ligeros y saludables, elaborados con productos frescos y de primera calidad.



En primer lugar, habría que definir qué entendemos por alimentación saludable. Una alimentación saludable es aquella que aporta a cada individuo los alimentos necesarios para cubrir sus necesidades nutricionales, en las diferentes etapas de la vida (infancia, adolescencia, edad adulta y envejecimiento) y en las distintas situaciones de salud o estados en los que se encuentre la persona. Cada individuo, dadas sus circunstancias, posee sus propios requerimientos nutricionales; nosotros, sin embargo, nos centraremos en aquellas recomendaciones de carácter general que es preciso considerar.

Características de una dieta saludable

Una dieta saludable debe reunir una serie de características. Estas son las más importantes:

• Como ya hemos destacado, lo principal es que proporcione todos los nutrientes que necesita el organismo: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y agua.

• Debe ser una dieta equilibrada, es decir, los nutrientes se repartirán de manera proporcionada, y su cantidad variará según el nutriente en cuestión. Así, los hidratos de carbono supondrán entre un 55 y un 50 % de las calorías diarias totales; las grasas, entre un 25 y un 30%, y las proteínas, entre un 12 y un 15%.

• Por otra parte, la cantidad de alimentos será la adecuada para que cada persona mantenga un peso normal. En el caso de los niños, esta debe lograr un crecimiento y desarrollo adecuados.

• Además de considerar las características físicas y estado de salud de la persona, la dieta deberá adaptarse a la actividad física que esta realiza.

• Ante todo, debe ser una dieta variada que incluya diferentes alimentos de cada uno de los grupos (lácteos, frutas, verduras y hortalizas, cereales, legumbres, carnes y aves, pescados, etc.). Hay que tener en cuenta que a mayor variedad alimentaria, mayor será también la probabilidad de obtener todos los nutrientes necesarios.

Buenos hábitos

Seguir una alimentación saludable tiene mucho que ver con la adquisición de buenos hábitos. De hecho, es tan necesario conocer los alimentos que nos resultan beneficiosos, como saber cuáles son más perjudiciales o están menos recomendados. En este aspecto nos encontramos de nuevo con una serie de recomendaciones generales, que tienen que ver sobre todo con rutinas diarias. Cierto es que estas rutinas no siempre se pueden cumplir a rajatabla, pues pueden verse sometidas a compromisos y obligaciones diarias, pero de todos modos es importante seguirlas en la medida de lo





Frutas más sabrosas

Tanto la sociedad como las instituciones demandan, cada vez más, productos ecológicos que nos permitan afrontar los retos presentes y futuros, en materia de sostenibilidad. Por ello la transformación hacia los cultivos libres de químicos cobra actualmente especial relevancia. En este sentido, la Comisión Europea está impulsando medidas para que, en 2030, el 25% de todas las tierras de cultivo de Europa se dediquen a este tipo de agricultura. Entre los beneficios de la agricultura ecológica destaca el hecho de que recupera el auténtico sabor de frutas y hortalizas.

Según Nostoc Biotech, compañía especializada en fertilizantes naturales y control biológico a base de humus de lombriz y microorgaismos derivados, la fertilización química, especialmente la nitrogenada cuando es aplicada en exceso, puede disminuir el sabor y el aroma de los frutos, ya que reduce su contenido de azúcares naturales.

posible. Entre estas buenas prácticas alimentarias, que se sumarían a las recomendaciones antes señaladas, podemos destacar las siguientes:

• **Realizar cinco comidas al día.** Los expertos recomiendan cinco, pero las distintas responsabilidades profesionales y personales no siempre lo permiten. Lo importante es no distanciar excesivamente el tiempo entre comidas y evitar atracones.

• **Ingerir pequeñas cantidades.** De nuevo, no se trata de pasar hambre, sino de evitar las comidas copiosas, ya que el metabolismo funciona mejor con pequeñas cantidades.

• **Establecer horarios regulares.** Establecer horarios regulares facilita el autocontrol de forma natural, ya que el apetito estará regulado por el horario de las comidas. Hay que tener en cuenta que picar entre horas incrementa el riesgo de consumir alimentos hipercalóricos.

¿Qué aporta cada alimento al organismo?

Los nutrientes aportados por los alimentos se clasifican en dos grupos: macronutrientes y micronutrientes. El primer grupo incluye grasas, carbohidratos y proteínas. En cuanto a los micronutrientes, estos se componen de minerales y vitaminas.

Macronutrientes

• **Grasas:** son una excelente fuente de energía. Bien consumidas, ayudan al crecimiento, al desarrollo y al buen mantenimiento de la salud. En este punto, hay que tener en cuenta que no todas las grasas son favorables, como sucede con las grasas trans (un tipo específico que se forma cuando los aceites líquidos se convierten en grasas sólidas). Su consumo continuo eleva el colesterol "malo", lo que aumenta el riesgo de padecer enfermedades coronarias, obesidad, diabetes, accidentes cerebrovasculares, respiratorios y algunos tipos de cáncer.

• **Carbohidratos:** son la principal fuente de energía, y se comportan como un auténtico combustible para realizar las tareas diarias. Pueden ser a su vez simples o complejos. Los primeros se encuentran de manera natural en la caña de azúcar, remolacha y miel, o se añaden en forma de azúcares a productos industrializados. Los segundos se encuentran en alimentos como el arroz, las patatas y los plátanos entre otros. Se deben consumir de manera moderada, pues en exceso pueden ocasionar sobrepeso, obesidad, diabetes. Su bajo consumo, sin embargo, produciría desnutrición o bajo peso.

• **Proteínas:** son las responsables de la formación de células, tejidos y órganos, de construir músculos, parte de las hormonas, enzimas. Pueden ser de origen animal como huevos, pescados, leche, carnes magras, pavo y pollo, o de origen vegetal, como las legumbres, nueces y frutos secos.

Micronutrientes

• **Hierro:** es uno de los componentes de la hemoglobina (presente en los glóbulos rojos) y la mioglobina (en el músculo) encargados de transportar el oxígeno. Está presente en carnes, hígado, vísceras, leche, huevos y alimentos de origen vegetal.

• **Calcio:** se encuentra en las neuronas y la sangre, el líquido entre células, los músculos, etc. Es necesario para mantener y desarrollar huesos y dientes sanos, para relajar músculos, para secretar hormonas y enzimas. Son fuentes de calcio los lácticos, como la leche, el queso y el yogurt, y potencian su efecto combinados con alimentos con vitamina D (atún, salmón).

• **Vitamina A:** favorece al sistema inmunitario, a la piel, los ojos, vellosidades intestinales y tejido pulmonar. Se encuentra en alimentos de origen animal como carne, hígado y vísceras; en frutas y verduras de color naranja y amarillo.

• **Vitaminas del grupo B:** participan en la digestión y en la absorción de carbohidratos. A

Imagen de la WAO para el Día Mundial del Aguacate



El aguacate, un superalimento

El término superalimento se utiliza para describir productos muy ricos en nutrientes y considerados especialmente beneficiosos para la salud. Aunque a menudo sea este un concepto empleado más bien con fines comerciales, sí se adapta como un guante al aguacate, un fruto que se comporta como un auténtico aliado del organismo. Según Xavier Equihua, CEO de la Organización Mundial del Aguacate, WAO, este fruto "es rico en nutrientes saludables. Sus grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas son nutricionalmente muy positivas para nuestro cuerpo, y sus bondades nutricionales no solo lo convierten en un superalimento, sino en la fruta de la vida".

Además, el aguacate está libre de sodio, azúcar y colesterol. Su grasa insaturada puede actuar como un refuerzo de los nutrientes, ayudando a aumentar la absorción de las vitaminas A, D, K y E. Aporta fitoesteroles, es decir pueden ayudar a mantener niveles saludables de colesterol. Y gracias a su contenido en potasio, ayuda a reducir la presión arterial alta.



Veganuary llega a España

Veganuary, el reto global que anima a la población a probar el veganismo durante el mes de enero, llega a España tras arrasar en Europa, Estados Unidos y Latinoamérica. Desde su creación en 2014, más de un millón de personas en 192 países de todo el mundo se han unido a esta causa, que tiene como objetivo avanzar hacia una sociedad más saludable, sostenible y justa para todos. La ONG, que invitó a probar una alimentación 100% vegetal durante enero, ahorró la emisión de más de 100.000 toneladas de Co_2 y de más de 6 millones de litros de agua.
Estrellas de Hollywood como Joaquin Phoenix, Alec Baldwin y Alicia Silverstone e *influencers* españoles como Jonan Wiergo apadrinan la causa y animan a sus fans a unirse al reto.



este grupo pertenece el ácido fólico, necesario para evitar la anemia. Se encuentra en hortalizas de hojas verdes oscuras y en legumbres.
• **Vitamina C:** ayuda en la producción y mantenimiento del tejido conectivo del cuerpo, en la cicatrización de heridas, posee funciones antioxidantes. Está presente en todas las frutas y verduras.

Un plato completo y saludable

Cuando los profesionales de la salud recomiendan a la población cómo llevar una alimentación saludable, esto suelen hacerlo a través de las llamadas "pirámides alimentarias", en las que los alimentos se ordenan según los beneficios que aportan al cuerpo humano. Sin embargo, hay quien prefiere utilizar un ejemplo más práctico y cercano, el del "plato saludable", planteado por primera vez por los expertos de nutrición de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Harvard. En este hipotético plato los alimentos se distribuirían de la siguiente manera:
• La mitad de lo que comemos deberían ser vegetales (verduras, hortalizas y frutas). Se re-



Cocción saludable

Para obtener una buena alimentación es fundamental evitar fritos y rebozados. Las cocciones más saludables son a la plancha o parrilla, al horno, los hervidos salteados y rehogados. Cocinar sano no tiene por qué ser sinónimo de insípido, para agregar sabor a las recetas, pueden utilizarse especias como curry, tomillo, orégano, pimienta o nuez moscada. Además, hay que moderar el consumo de sal.



comienda tomar un plato de verdura o bien en la comida o bien en la cena, pero todos los días, así como un mínimo de 2 raciones de fruta diariamente.

• Una cuarta parte deben ser cereales, aunque debería escogerse el cereal integral y de grano entero.

• Otra cuarta parte correspondería a alimentos ricos en proteínas. Se priorizarán los pescados y carnes blancas a las carnes rojas y sobre todo procesadas. La ración de proteína se limitaría a una vez al día.

• No hay que olvidarse de incluir en la dieta las legumbres.

• Los aceites empleados deben ser saludables, principalmente de oliva. Habrá que evitar los aceites vegetales hidrogenados. En cualquier caso, el consumo de aceite debe ser moderado para no tener sobrepeso.

• Evitar bebidas azucaradas. Para beber, lo mejor es el agua. La leche y los lácteos se limitarán a 1-2 raciones al día, y los zumos naturales a no más de un vaso pequeño al día.

• Siempre que se pueda, es conveniente escoger alimentos frescos, locales y de temporada. ❋



Un espumoso con D.O. Valdepeñas

Bodegas Mureda ha sacado al mercado su vino espumoso "Mureda", bajo los estándares de calidad de la D.O. Valdepeñas. Se trata de una edición limitada de unas 3. 000 botellas, elaborada con uvas ecológicas de la variedad airén de la cosecha de 2018.

LOS MEJORES DE 2020

Los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) han elegido, en su XII Edición, los "Mejores Vinos y Espirituosos de España". Gramona Celler Batlle Brut 2010 ha sido el gran triunfador de esta edición.

Sello oficial de responsabilidad social



La D.O.P. Somontano ha recibido el sello como entidad comprometida con la responsabilidad social por parte de la Mesa RSA -compuesta por CEOE Aragón, Cepyme Aragón, UGT Aragón y el Gobierno de Aragón-, acreditando así, de forma oficial, el fuerte compromiso de la entidad con el cumplimiento de objetivos vinculados con el desarrollo sostenible.



Baja la producción de azafrán



La cosecha de azafrán de los productores inscritos en la D.O.P. Azafrán de La Mancha ha ascendido este año a 451,5 k, una cantidad inferior a las estimaciones iniciales que apuntaban a que la producción podría mantenerse en los 600 kilos. Sin embargo, el Consejo Regulador ha valorado la alta calidad del 100% del azafrán producido.

Reconocimiento ecológico

La bodega valenciana Sierra Norte gana 6 de los 15 premios otorgados en el I Concurso de Vinos Ecológicos de la Comunitat Valenciana, entre ellos el Gran Premio para su vino madurado en barrica Bercial Blanco Selección.

Calidad agroalimentaria

Bodegas El Progreso ha recibido, en las instalaciones de su Cooperativa en Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), los 3 diplomas obtenidos este 2020 en los Premios Gran Selección, que cada año otorga la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha a los mejores productos agroalimentarios de la región.



WEB Y TIENDA ONLINE

Vins el Cep presenta su nueva página web (www.vinselcep.com/es), donde es posible descubrir la filosofía de la bodega, su historia, viticultura y mucho más. Este estreno coincide con la apertura de su nueva tienda online (www.vinselcep.com/es/tienda).





Coctelería emocional

Gestionado por Grupo Ramses e inspirado a nivel conceptual en la Divina comedia de Dante Alighieri, Kave es un nuevo modelo de negocio que nace adaptado a las necesidades de ocio actuales. Se trata de un original espacio gastronómico que reinventa la forma de disfrutar la coctelería y donde el espectáculo y las emociones juegan un papel clave.

Productos innovadores

La Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) encara el 2021 con dos innovadores productos: por un lado, el nuevo mosto fermentado Viña Xétar de baja graduación, en lata, similar a un refresco; y por otro, un AOVE Premium de olivos milenarios.



30 años disfrutando del té



Tea Shop celebra sus 30 años de historia inaugurando su tienda número 100 en el centro comercial Vasco de Gama de Lisboa. Per Sundmalm abrió su primera tienda en Barcelona en 1990, con el objetivo de que los españoles, de amplia cultura gastronómica, aprendieran a amar y disfrutar del té.

Nuevas Rutas del Vino para 2021

La marca Rutas del Vino de España, que ya reúne un total de 32 destinos -tras la reciente incorporación de la Ruta del Vino de Madrid-, se ampliará en 2021 con nuevos territorios: Gran Canaria y Zamora, en los primeros meses de año, y Méntrida y Uclés posteriormente.



200 años de tradición familiar

Barbadillo celebra en 2021 su bicentenario, y entre las actividades especiales preparadas para conmemorar dicha efeméride, destaca la creación de un cuarto de muestras con tesoros pasados y presentes y con capacidad para 25.000 botellas. Por otra parte, la bodega estrena nueva identidad corporativa.



Yeray Monforte, prestigioso bartender español, participó en el rooftop Alis del renovado Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Gran Canaria. Monforte está posicionado en el número 25 en el World's 50 Best Bars 2019, es campeón mundial de Patrón Perfectionists 2018 Global Cocktail Competition y está reconocido por sus inesperados y creativos combinados.

COSECHA EMBLEMÁTICA

La Boella-Molí Coloma ofrece una edición especial de Aceite de Oliva Virgen Extra para celebrar la conmemoración del vigésimo aniversario de su primera cosecha de aceitunas (2000-2001). Para la obtención de este aceite se mantuvieron los mismos criterios utilizados en la cosecha 2008-2009 por la que el aceite La Boella obtuvo el "Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España".



Máxima cremosidad

Yosoy, la marca de bebidas vegetales sin aditivos, elaboradas con agua del Parc Natural del Montseny, presenta Yosoy Barista, una bebida de avena cremosa, que proporciona el extra de cuerpo y espuma necesarios para disfrutar de un buen café.





Nueva gama de legumbres de especialidad

Aranca, destacada marca dedicada a las conservas de legumbres, setas y vegetales, lanza una nueva gama de legumbres, basada en la especialidad culinaria y dirigida a facilitar la elaboración de platos con base de proteína vegetal para el día a día, haciendo hincapié en la tendencia del *batch cooking*.

Nueva escuela gastronómica

Ha nacido Barcelona Culinary Hub, la nueva escuela superior especializada en gastronomía de Planeta Formación y Universidades. En su primera fase ofrecerá programas máster en *management* y comunicación especializados en el sector gastronómico y certificados por la Universidad de Barcelona.

Viaje a la sostenibilidad

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas celebró el pasado mes de diciembre su XXVI Asamblea General con el objetivo de fijar el plan de acción CECRV de 2021. Su principal eje de acción será la sostenibilidad.

La tónica más vendida

Fever-Tree ha sido elegida por séptimo año consecutivo como la marca líder mundial de tónica, según el estudio "The Drinks International Annual Brands Report", a partir de una encuesta realizada a los bartenders más importantes del mundo.





Contraetiquetas de Ribera del Duero

Durante 2020 el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero entregó 78.396.944 contraetiquetas a las bodegas, lo que significó una reducción de un 11,9% con respecto a 2019 (89 millones). No obstante, los vinos de Ribera del Duero de Gran Reserva y Reserva son los que mejor se han comportado con un crecimiento del 11,3% y 4,2% respectivamente.



Dulce maridaje

Para golosos empedernidos, nada mejor que el pack Wine Wonka de edición limitada, compuesto por La Garnacha Salvaje del Moncayo, un vino redondo, fresco y afrutado, y por una exclusiva tableta de chocolate de Pol Contreras, repostero del Restaurante Echaurren (2 estrella Michelin).



LABOR SOCIAL

Ante una situación especialmente difícil, la fundación solidaria de Bodegas Emilio Moro ha apostado por reforzar sus proyectos sociales en Latinoamérica. Concretamente, ha colaborado con la asociación Cantaro Azul de México y con Acción Contra el Hambre de Colombia. En la imagen, José Moro, presidente de la fundación, en su viaje a Chiapas.



Garantías de trazabilidad

La D.O. Cava cierra un año cargado de hitos y afronta un 2021 con nuevos retos, entre los que destaca la inversión en una nueva plataforma digital para adecuar el sistema de trazabilidad a la nueva normativa de la denominación con el objetivo de ofrecer al consumidor las máximas garantías.

El vino blanco lidera el consumo de la D.O. Rueda

La D.O. Rueda ha decrecido un 10,47% respecto a 2019, debido a la pandemia sufrida y a la crisis del canal Horeca. De las 83.100.205 contraetiquetas entregadas, el 99,87% corresponde a vino blanco con un total de 82.795.125; 104.724 corresponden a vino Espumoso, y 3.245 a Vinos de Licor.





Un toque gourmet en los platos

Las Perlas Premium de Pescaviar, libres de colorantes y conservantes artificiales, proporcionan un toque exclusivo de sabor, aroma y color en cualquier receta. Existen 8 variedades: Perlas de Arenque (rojo y negro), Perlas de salmón, Perlas de Esturión, Huevas de Salmón, Huevas de Trucha, Huevas de Capelán (rojo y negro), Huevas de Lumpo (rojo y negro) y Tinta de sepia.



DESCARBONIZAR EL SECTOR

International Wineries for Climate Action (IWCA) ha anunciado que Bodega Emina (DO Ribera del Duero), de las Bodegas Familiares Matarromera, y la australiana Cullen Wines se han unido a la asociación en su misión de descarbonizar el sector vinícola mundial.



Nuevos reconocimientos

La guía de vinos Guilbert&Gaillard, un referente internacional para profesionales y amantes del vino, ha reconocido la calidad de los vinos de Coviñas con 8 medallas de Oro.

Mas de 100 medallas

Los vinos de la DO Valdepeñas cosecharon casi 120 medallas en los concursos internacionales del año pasado. Por ejemplo, podemos destacar "Señorío de los Llanos Gran Reserva", de grupo Bodegas Vinartis, que obtuvo dos medallas de oro en los concursos Mundus Vini y Vinduero.



Proyecto de futuro

Vins Vinents -proceso participativo que marcará las líneas estratégicas del sector del vino en Cataluña en la década 2020-30- presenta una hoja de ruta compuesta por 63 recomendaciones. Entre estas, destaca la necesidad de mejorar la rentabilidad de toda la cadena de valor. Está previsto crear un Comité de Seguimiento, formado por el INCAVI y por representantes del sector, que velará por el cumplimiento de Vins Vinents.

Seguridad e higiene

Tork, destacada marca mundial de higiene profesional, acaba de lanzar dos nuevos informes que abordan importantes retos empresariales. Uno de los informes se centra en cómo los restaurantes pueden rediseñar su experiencia de usuario para que sea más segura e higiénica, mientras que el otro tiene como objetivo la comida para llevar.





Cavas de larga crianza

El reconocido sumiller Ferran Centelles, catador para España de la prescriptora internacional de vino Jancis Robinson, ha alabado en un artículo los cavas con un mayor envejecimiento en botella, afirmando que poseen "un nivel de calidad máximo que los sitúa en primer puesto a nivel mundial".

El Comité de Marketing de OIVE estrena presidencia



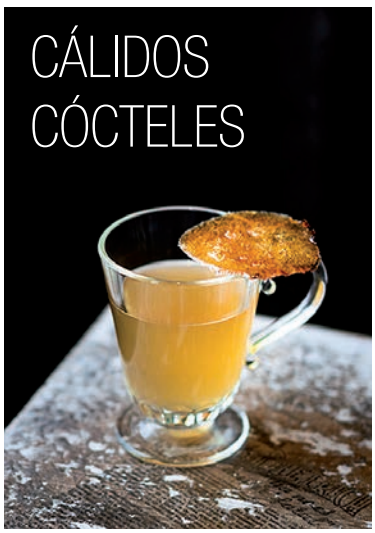
El pasado 13 de enero, la Junta Directiva de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), acordó por unanimidad el nombramiento de Juan Vázquez Gancedo, Director General de Bodegas Martín Códax, como nuevo Presidente del Comité de Marketing de OIVE.

EL MONOVARIETAL DE BAENA



Acaba de salir al mercado la nueva cosecha del aceite Picual en envero de Cortijo de Suerte Alta, un monovarietal representativo de la zona de Baena. Se caracteriza por su amargor y picante moderado, con aromas de almendras, tomatera y cítricos.

CÁLIDOS CÓCTELES



El equipo de *barteders* de la coctelería Varsovia, con Borja Cortina en cabeza, ha dado un giro a la tradición europea de beber vino y sidra calientes, desarrollando una serie de creativos cócteles. Entre sus sugerentes propuestas se encuentran "Vino Tinto Caliente" o "Vino Blanco Caliente", o "El Llar", que se prepara con vermut de sidra.



Sugestivos tés rojos

Tea Shop propone una deliciosa variedad de tés rojos con sabores tales como Vanilla Bellini, Cinnamon Roll, Praliné o Choconoir. Se considera que el té rojo es ideal para depurar excesos y renovar propiedades diuréticas, para quemar grasas y favorecer la digestión.



Nuevas variedades de la D.O. Toro

El Pliego de Condiciones de la D.O. Toro especifica la incorporación de dos nuevas variedades de uva blanca: la albillo real y moscatel de grano menudo. Ambas variedades poseen tradición en la zona y ahora posibilitan la elaboración de vinos blancos y rosados amparados por la D.O. Toro.

Ruta del Vi de Lleida



D.O. Costers del Segre

En tierras leridanas, en la parte central de la cuenca del río Segre, entre el Pirineo y la sierra de Prades, encontramos un territorio de gran riqueza vitícola en el que se producen vinos fruto de siete paisajes diferentes.

VINOS DE CALIDAD por menos de 10€

La relación calidad – precio es actualmente una prioridad para los consumidores, ya que ante la situación económica actual, la mayoría tiene que ajustarse el cinturón, pero no por eso debemos renunciar a la calidad. Las bodegas ofrecen numerosas referencias a precios muy ajustados.

Abadal



VARIEDAD GARNACHA

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

VINOS ECOLÓGICOS



El aumento de la conciencia ecológica en nuestro país ha comportado un aumento de la agricultura libre de sustancias tóxicas y un *boom* de la demanda de productos ecológicos entre los que se encuentran los vinos, por los que las bodegas apuestan cada vez más.

Espumosos ancestrales

El método ancestral consiste en conseguir un vino espumoso con una sola fermentación, a diferencia del método tradicional (utilizado por el cava y el champagne) con 2 fermentaciones. Los espumosos ancestrales son ahora una tendencia.



StarClass

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

VERMOUTH PERUCCHI

Augustus Perucchi

· 1876 ·



El primer vermut elaborado en España.
Desde 1876.

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com

www.perucchi1876.com

Perucchi y su logo son "Marcas registradas"

Vermouth MON dieu !

Savoir faire riojano

La receta de Mon Dieu ! original parte de una ancestral combinación de cuarenta plantas y extractos de hierbas, flores, raíces, especias y frutas. La uva viura procedente de los viñedos de la Sierra de Yerga en Alfaro, el savoir faire de Châpeau Wines y un toque de prudente innovación lo completa hasta convertirlo en uno de los vermouths con barrica más complejos y elegantes del mercado.



CHÂPEAU wines