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

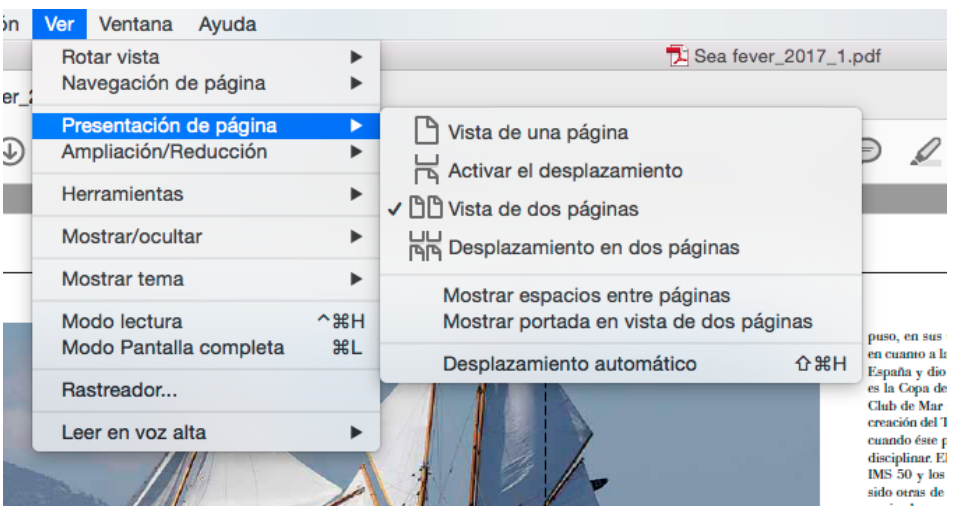
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. TERRA ALTA: LA TOSCANA CATALANA

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

Nº 224-ABRIL-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

IDEAS DE REGALO PARA SANT JORDI

VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA A LA CHEF



TERESA CARLES

GALICIA
Viaje enogastronómico

TEMPRANILLO
La uva 'made in Spain'

MURCIA: CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2021

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

VIVE EN AZUL



Vivir en azul es trabajar
el viñedo sintiendo en el aire
el fresco aroma del océano,
tener el firme compromiso
de respetar al máximo nuestro
entorno y elaborar desde
el corazón del Val do Salnés
un vino diferente,
de personalidad atrevida
y carácter salino, que huye
de modas y tendencias
pasajeras con la ambición
de reflejar estos paisajes.

Vivir en azul, es inspirar
el verdadero estilo atlántico.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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, Javier Campo, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, Enrique García Albelda, José María Gaudamuro, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

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

Edita: CURT EDICIONES SA

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

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

EDITORIAL # 224

Ganas de primavera



Este mes sugerimos tres destinos: Murcia, Galicia y la Terra Alta

Llegamos al mes de abril con ganas de salir al aire libre y disfrutar de las temperaturas que ya van subiendo. Nosotros sugerimos tres destinos: Murcia, Galicia y la Terra Alta. Murcia es este año la Capital Española de la Gastronomía así que no hay excusa mejor para conocerla. Galicia, por su parte, es sin dudarlo una fuente de placer enogastronómico. Sus cinco Denominaciones avalan la calidad de sus vinos y su cocina, tanto la tradicional como la llamada 'nueva cocina gallega' hace que salivemos solo de pensar en ella. Entre los restaurantes nosotros destacamos los tres que han estrenado estrella Michelin por esos lares.

Por otro lado, si queremos desconectar del mundanal ruido una buena opción es la Terra Alta, conocida como La Toscana catalana. Y es que así la han definido muchas veces a esta comarca de la provincia de Tarragona. Como en la famosa zona del norte de Italia, en la Terra Alta los bellos paisajes están salpicados de viñedos que dan lugar a unos vinos con Denominación de Origen que se disfrutan aún más si se beben in situ. Ahora más que nunca, es tiempo de descubrir esos paraísos cercanos.

Y como muchos empezarán ya con la 'operación bikini' para llegar al verano en las mejores condiciones, si salimos a comer fuera podemos optar por un restaurante donde la comida saludable sea su leitmotiv. De eso sabe mucho nuestra chef de portada, Teresa Carles, a la que entrevistamos con motivo del décimo aniversario del restaurante que lleva su nombre en Barcelona.

Finalmente, como el día 23 se celebra Sant Jordi y el Día del Libro, nuestro colaborador Miquel Sen les recomienda uno en su artículo de este mes. Además, al final del número encontrarán algunas ideas más de libros para regalar.

Laura Curt

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

SUMARIO #224



ABRIL 2021



6 Vino del mes



MMM

Se trata del vino más conocido e icónico de Casa Rojo: el MMM (Monastrell Murciana del Mediterráneo), aunque muchos clientes comenzaron a llamarlo Macho Man Monastrell, y así es como actualmente se conoce.

22 Galicia

Galicia, tierra atlántica, bella y enigmática, esconde en su dieta una fuente de placer con sabor a mar, que hoy despierta la atención del mundo de la nutrición por sus cualidades saludables. Sus vinos son el complemento perfecto.



44 D.O. Terra Alta: La Toscana catalana

Así han definido muchas veces a esta comarca de la provincia de Tarragona. Como en la famosa zona del norte de Italia, en la Terra Alta los bellos paisajes están salpicados de viñedos que dan lugar a unos vinos con Denominación de Origen que se disfrutan aún más si se beben in situ. Ahora más que nunca, es tiempo de descubrir esos paraísos cercanos.







50 Los vinos de la Región de Murcia

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Abrimos el melón de una de las Regiones más emblemáticas del organigrama vitivinícola de nuestro país, dividida en tres zonas diferenciadas pero con un nexo común: la variedad monastrell, un denominador común que esperamos desde estas líneas poder despejar adentrándonos en cada una de ellas.

58 Murcia Capital Española de la Gastronomía 2021

Murcia tomó el testigo de la capitalidad gastronómica a Almería en 2020, título que ha revalidado este 2021 ante las dificultades con las que se enfrentó el pasado año, con la cancelación de eventos y actividades a causa del coronavirus. Se convierte así en la primera capital española de la gastronomía en ostentar este título más de un año.

64 Tempranillo

Es la variedad más famosa de España y produce vinos con muy buenas aptitudes para el envejecimiento. Según la zona recibe nombres diferentes. La acepción catalana, que significa ojo de liebre, se debe a la forma esférica casi perfecta y el color negro azulado de la uva.

68 Entrevista a la chef Teresa Carles

Teresa Carles ha sido una pionera en muchas cosas. Actualmente gestiona ocho restaurantes. Aprovechando el décimo aniversario del que lleva su nombre en Barcelona, hemos hablado con ella.

74 Libros

El día 23 de abril es el Día del Libro. Ofrecemos una docena de títulos vinícolas y gastronómicos para regalar.









A partir del 02/04
7ª edición de Vívid

Unas 60 actividades enoturísticas en la Costa Brava conforman la programación de la séptima edición de Vívid, tanto en formato presencial como virtual, del 2 de abril al 1 de mayo.
La programación presencial cumple con los protocolos de seguridad sanitaria y ofrecerá actividades de pequeño formato (aforos de 4 a 20 personas) y al aire libre como los almuerzos entre viñas con chefs de la Cuina del Empordanet, estancias burbuja con alojamiento y actividades, propuestas de enoturismo activo con rutas a pie o en bicicleta entre viñas y espacios naturales, y las catas y maridajes inéditos.
El festival del enoturismo en el Empordà también propone una decena de actividades a distancia como talleres virtuales para aprender a hacer vermut o vinagre, visitas guiadas virtuales en espacios patrimoniales vinculados al vino o una cata de vinos en lenguaje de signos.
Como actividad previa al festival, del 11 al 14 de marzo se estrenó en Barcelona el Vívid insólito, un mapeo inmersivo e interactivo para vivir y disfrutar de la esencia del enoturismo en el Empordà que visitará varias ciudades catalanas en los próximos meses.
La iniciativa promocional, impulsada por el Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona, cuenta con el apoyo y participación del CRDO Empordà, bodegas de la D.O. Empordà, ayuntamientos y empresas turísticas del territorio, así como el centenar de miembros que integran el club de marqueting de la Ruta del Vino D.O. Empordà. En sus seis primeras ediciones, Vívid se ha convertido en un de los acontecimientos enoturísticos más importantes que se llevan a cabo anualmente en Cataluña.
Más información: www.vivid.costabrava.org

Hasta el 26/ 04
55º Concurso Tastavins

El concurso de vinos más antiguo de Cataluña –que tendrá un gran panel de catadores– ha abierto las inscripciones con la novedad que se podrán hacer online. Las bodegas tienen hasta el 26 de abril para inscribirse y llevar las muestras a la sede del Consejo Regulador de la D.O. Penedès.
Más información: www.tastavinspenedes.cat



Hasta el 30/ 04
IV Certamen Internacional 'Brindis Literario'

La Asociación Igual a ti y la Bodega Carlos Moro convocan la cuarta edición de esta iniciativa asentada en los cimientos de la inclusión social. Cada autor podrá presentar un máximo de dos textos –en prosa o verso– que deberá remitir a la Asociación, tanto por vía postal como telemática, antes del 30 de abril.
Más información: www.igualati.org





Hasta el 10/ 04
Restaurante pop –up 'Vivir'

The Ritz-Carlton, Abama, colabora con The Ritz-Carlton, Bahrain en la apertura de su nuevo restaurante pop up, Vivir, que cerrará sus puertas el 10 de abril y servirá gastronomía española. El menú ha sido cuidadosamente elaborado por el Sous Chef del restaurante M.B Miguel Martínez e incluye clásicos como croquetas, buñuelos y paella valenciana.
Más información: www.ritzcarlton.com

BARTOLOMÉ ABELLÁN



CON UNA FIRME PASIÓN POR EL VINO Y LA UVA MONASTRELL, UNA ESCRUPULOSA FORMACIÓN Y UNA EXPERIENCIA NO EXENTA DE ESFUERZO CONTINUO Y VOLUNTAD DE SUPERACIÓN, BARTOLOMÉ ABELLÁN SE ALZA COMO ALMA MÁTER DE BODEGAS JUAN GIL Y DE LA D.O.P. JUMILLA POR EXTENSIÓN.

TRAYECTORIA

Bartolomé Abellán nació en Jumilla en el año 1978. Se licenció en Ciencias Químicas por la Universidad de Murcia, y obtuvo un máster en enología. Su carrera se ha desarrollado dentro del Grupo Juan Gil desde 2003. Completó su formación con experiencias en Australia, lo que le llevó a colaborar con el enólogo Chris Ringland; en Chile, en Alto Cachapoal (Bodegas Anakena), y en Nueva Zelanda con Alistair en Martinborough. Sus vinos preferidos son los elaborados con uva monastrell, con una alta concentración de fruta, voluptuosos pero sedosos y complejos al mismo tiempo; vinos, en definitiva, fáciles de beber.

Bartolomé Abellán es enólogo de Bodegas Juan Gil y director técnico del Grupo Juan Gil Bodegas Familiares (D.O.P. Jumilla), y en cierto modo está considerado como uno de los principales valores y activos del grupo bodeguero.

La relación de Abellán con el mundo del vino se remonta a su infancia, pues su padre estaba vinculado a dicho mundo. Posteriormente, en sus años estudiantiles solía participar en las vendimias para ganar algo de dinero. Tras acabar sus estudios de química, Miguel Gil confió en el joven enólogo para refundar la bodega y reiniciar el negocio tras la escisión de Finca Luzón.

Abellán considera que en la producción de un vino influyen muchos factores: es necesario controlar procesos químicos, pero también biológicos, pues el "vino está vivo". A ello hay que sumar factores meteorológicos, por lo general imprevisibles, de lo que se deriva que cada año el resultado final sea distinto. Aunque eso sí, teniendo siempre como base la uva monastrell, seña de identidad de la D.O.P. Jumilla.

Bodegas Juan Gil se ubica junto a sus viñedos, situados entre 700 y 850 m de altitud, sobre un suelo arenoso y calizo. Junto a las cepas viejas, de más de cuarenta años, y otras más jóvenes de la variedad monastrell, crecen también la sirah, la cabernet, la merlot y la petit verdot, que se adaptan bien a las condiciones del terreno y aportan matices intensos de especias y fruta. Se trata, por otra parte, de una de las mayores bodegas de Europa en términos de sostenibilidad energética, donde además los residuos se transforman en su propio abono natural y ecológico. A este respecto, Bartolomé Abellán ha liderado la transformación de la gama de vinos de la bodega, para que estos sean aptos para veganos, y está introduciendo modificaciones en la metodología de trabajo para que todos los vinos producidos sean ecológicos. Entre sus previsiones, se encuentra la de conseguir vinos sin sulfuroso añadido y bajos o sin histaminas, pero que mantengan intactos tanto su nivel de calidad como su estilo reconocible.

Abellán afirma que todos los esfuerzos se destinan primero a la viticultura para después obtener resultados en bodega.❋



Laura Muñoz y José Luis Gómez frente a una viña de monastrell

MMM

La monastrell perfecta

En 2015, José Luis Gómez y Laura Muñoz construyen la bodega Casa Rojo y plantan sus propios viñedos en el singular Paraje de La Raja, un valle fértil de ensueño situado entre la Sierra del Carche y la Sierra de La Pila, en el Altiplano de la Región de Murcia, donde la monastrell es la uva reina. Hemos hablado con ellos para que nos presenten su vino MMM (Monastrell Murciana del Mediterráneo) y nos expliquen en primera persona sus proyectos.

Hoy en día hay una cierta tendencia a la elaboración de vinos usando las uvas autóctonas de cada zona. Esto realmente desconocemos si responde a una moda, o a que el consumidor, cada vez más exigente, se ha dado cuenta de que solo cuando una uva, un clima y un ser humano llevan muchos años conociéndose, se llegan a entender y a conseguir que salgan cosas maravillosas.

En el caso de Casa Rojo, y aunque ya también se les relaciona mucho con su segunda casa, La Ribera del Duero, el clima es el Valle de La Raja (una especie de Paraje de ensueño que existe en mitad de las montañas del interior de la mediterránea Región de Murcia) y la uva se llama monastrell.

Y es que resulta casi imposible hablar de este equipo de enólogos, marido y mujer por cierto, y dejar de pensar en el vino más conocido e icónico de este joven proyecto: el MMM (Monastrell Murciana del Mediterráneo).

Diseñado por el prestigioso y cien veces galardonado Eduardo del Fraile, este simpático personaje que protagoniza la etiqueta de este contundente vino tinto rápidamente se hizo con una legión de fans y consumidores que quizás, más por curiosidad que por otra cosa al principio, se vieron tentados a catarlo, pero hoy en día está entre los vinos tintos más galardonados de nuestro país, se sirve en más de 100 restaurantes con estrella Michelin y está presente en más de 70 países en el mundo. ¿Y qué es lo que hay detrás de este vino?

Viajamos al Paraje de La Capellanía, al Valle de La Raja, al altiplano murciano, y allí nos reciben amablemente unos sonrientes José Luis y Laura en la entrada de la bodega.

Hay miles de preguntas que queremos hacer pero, sin duda alguna, necesito comenzar por aquí: José Luis, ¿Eres tú el de la etiqueta?

José Luis: (risas) ¡Hay rumores de que sí! Lo cierto es que originalmente Eduardo (el diseñador) no creo que concibiese este personaje para encarnarme. Queríamos, o al menos es lo que pedimos a Eduardo, mostrar en un personaje con un estilo concreto a la uva monastrell, mediterránea, masculina, con bastante personalidad, casi una superviviente en este clima extremo, y ese fue el resultado.



Familia de vinos elaborados por el grupo Casa Rojo. MMM es la botella número 8 desde la izquierda



Laura Muñoz y José Luis Gómez, propietarios de Casa Rojo Bodega y Viñedos

¿Y el nombre?
Jose Luis: Pues la verdad, no creo que mucha gente sepa que MMM significa Monastrell Murciana del Mediterráneo, y es que al poco de presentar el vino, la añada 2012, en Marzo de 2014, muchos clientes comenzaron a llamarlo Macho Man Monastrell, y así es como actualmente se conoce.

Este sitio es un paraíso, pero ¿Por qué aquí?
Laura: Pues hay muchos motivos por los cuales vinimos aquí, la verdad. Creo que el que realmente pesó más, es que la mayoría de los viñedos de MMM se encuentran en la zona, en La Raja, y estar próximos a la viña para nosotros era fundamental. Además de este motivo, la belleza del sitio, la autenticidad y originalidad del terruño (la bodega más cercana está a 20 kms), la proximidad a Murcia de donde éramos y somos casi todos los del equipo de Casa Rojo y sobre todo, la calidad con la que la monastrell crece aquí: Secano extremo, suelos pobres, altitud, diferencias térmicas de hasta 20 grados, vientos saludables para plagas, clima mediterráneo pero con notas de continental…

Estáis casados y trabajáis juntos en este proyecto: ¿24 horas juntos? ¿Cómo lo lleváis?
Laura: (Risas) Pues muy bien la verdad. No ha sido nunca un tema que nos haya supuesto ningún problema ni ninguna desventaja. La cama es la junta directiva de la bodega y la cocina (cocina José Luis) es nuestro comité de catas, por lo que las cosas en Casa Rojo se deciden con agilidad!
José Luis: ¿Puedo opinar? (risas) Sí, sinceramente estoy muy de acuerdo con lo que dice Laura. Y aunque en muchas cuestiones de bodega no lo estamos, sabemos separar, o más bien, sabemos juntar muy bien el hecho de ser socios, enólogos y pareja a la vez en este proyecto. Nos ayuda el hecho de que el vino es nuestra pasión, es nuestra vida. Todo lo que tiene que ver con la historia del vino, con la viticultura, con las nuevas técnicas de vinificación, con las nuevas formas de mercados y canales, nos encanta, y esto hace que nuestra conversación de pareja nunca tenga lagunas. Hablar del trabajo nos gusta y quizás es porque nos gusta nuestro trabajo.

Casa Rojo no sólo elabora en La Raja este vino de monastrell sino que disponéis de vinos en muchas otras zonas geográficas de España y elaboráis un albariño, un godello y un verdejo, y por supuesto vuestra bodega y proyecto en La Ribera del Duero, Alexander Vs The Ham Factory. ¿Cual es el próximo proyecto?
José Luis: Sí, hacemos 10 vinos divididos en tres grandes proyectos, En tierra de blancos, La Ribera del Duero y el Valle de la Raja. Piensa que este fue precisamente nuestro origen. Todo comienzo joven tiene siempre una nota de "revolucionario" y nosotros nos sentíamos así hace 10 años cuando comenzamos a hacer vinos. Pensábamos: ¿Y qué ocurre si en lugar de elaborar nuestros vinos en una sola bodega como hace todo el mundo, un territorio, nos planteamos un proyecto enológico en el que los vinos sean el reflejo de nuestro país? Esto además, nos permitía viajar constantemente por España, lo cual nos apasionaba y nos permitía seguir aprendiendo, porque nos mostraba formas de entender la viticultura muy diversas.
Teníamos claro que queríamos hacer vinos para nuestros clientes, nuestros amigos, y nos gustaba la idea de hacer vinos que reflejaran fielmente el sabor de las uvas autóctonas, el verdadero patrimonio vinícola español de las regiones más importantes. Si esto además, nos permitía viajar, conocer a otros enólogos y hacer vinos pues imagina…
¿El próximo proyecto? Pues lo vamos a desvelar en exclusiva a Vinos y Restaurantes, y es

CL 98. Es un vino elaborado en la Ribera del Duero que nos tiene enamorados. Y nos tiene enamorados por varios motivos. Uno es el concepto: Trabajar con la crianza en hormigón era algo que nos atraía desde hace tiempo. Nos fascina la tinta fina en la Ribera del Duero y una de las cosas que no nos gustaba es como perdía la personalidad con la crianza en barrica. Nos gusta mucho el trabajo de la madera, no quiero que estas palabras se malentiendan, pero es que algunas de las notas musculosas y frutales de la fruta, así como el extraordinario color de los tintazos de Ribera, se alteran, y queríamos jugar con el cemento para ver qué pasaba. Y por otro lado, coincide con nuestra nueva bodega y plantación en Curiel de Duero, donde estamos escribiendo un nuevo capítulo en la vida de Casa Rojo, y donde hemos puesto un gran trabajo de selección clonal para el nuevo viñedo. Esto nos ha llevado a la historia del Clon 98, un clon muy especial que es el que da nombre al vino.
El resto ya no lo cuento y dejo a los lectores que lo descubran por sí mismos…

¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?
Laura: Muchas cosas… ¡todo! Quizás una de las más interesantes es que está en constante cambio. Siempre hay algo que mejorar, siempre hay algo que varía y que hace, como decía nuestro maestro Patrick Méraz (Haut Brion): "En la enología nada es 2 más 2. Cada año es distinto. Con cada nueva añada hay que contar una nueva historia, en la que somos un año mayores nosotros y la cepa, y en la que el clima ha jugado una partida completamente distinta".


Nuevo proyecto de Casa Rojo en la Ribera del Duero, CL98.

¿Y lo que menos?
Laura: ¡José Luis es muy perfeccionista! ¡Demasiado exigente a veces! (risas) …no, en serio, ¡creo que nada! En realidad lo que menos nos gusta es el miedo y la ansiedad que se suele tener antes de la vendimia, ya que las heladas, las inclemencias meteorológicas o los fallos humanos, pueden hacer que todo el trabajo y esfuerzo de un año se estropeen o se vean afectadas. Quizás ese sea el peor momento de un enólogo, en el que no está ya todo en tus manos sino que es la madre naturaleza la que manda. Pero en el fondo, ¡hasta eso puede resultar adictivo!

¿Cuál es la producción total de Casa Rojo?
Laura: Unas 500.000 botellas aproximadamente. El vino de mayor volumen es precisamente éste, MMM, del que elaboramos unas 120.000 botellas anuales y unas 10.000 Magnums, un formato, que junto con el de la doble magnum y el de la Matusalem de 5 litros, está creciendo mucho.

¿Cómo ha afectado la crisis sanitaria a Casa Rojo?
Laura: Pues nos sentimos muy afortunados la verdad, porque de alguna forma nuestros clientes y los canales donde disponemos nuestros vinos han encontrado la forma de sobrevivir y mantenerse y no hemos sentido el impacto. Es muy triste saber que muchos de nuestros clientes, restaurante en su mayoría, se han visto afectados por este tremendo problema, por este virus que por desgracia nos ha hecho vivir estos malos momentos.
Pero somos optimistas, el ser humano es grande, y estamos seguros de que tras este verano, las cosas no solo volverán, sino que mejoraran.

En tan solo 10 años de existencia, Casa Rojo se ha hecho un hueco importante entre las bodegas más reconocidas de España y vuestra monastrell MMM está en las mejores mesas del mundo. Tratándose de un sector tan tradicional y con tantas barreras de entrada ¿Cuál es vuestro secreto?
José Luis: Sin duda, el equipo. El valor humano. Los grandes profesionales que tenemos la suerte de tener en nuestro proyecto.

Laura, ¿Para cuando una etiqueta con tu imagen?
¡Pues muy pronto (risas), espero! Si es que José Luis quiere seguir teniendo "juntas directivas" en el futuro!!!


El equipo de Casa Rojo posa con un ejemplar de la revista *Vinos y Restaurantes*

CASA ROJO BODEGA Y VIÑEDOS S.L.
MURCIA
Carretera de la Zarza Km 8, 30529 Valle de La Raja, Jumilla (Murcia)
RIBERA DEL DUERO
Carretera Peñafiel S/N, 47316, Curiel de Duero (Valladolid)
Tel: 968 151 520 - www.casarojo.com

saxun®



SOMOS DE LOS QUE PENSAMOS QUE SIEMPRE SALE EL SOL

Y para comprobarlo, hemos invitado a un experto.

EPISODIO 04: YA DISPONIBLE

lasombradeBerasategui.com

EL **ESPACIO DE SAXUN** PARA COMPARTIR LAS EXPERIENCIAS Y REFLEXIONES DEL CHEF MÁS LAUREADO DE NUESTRA COCINA.



De colección

Azpilicueta Coleccion Privada es un *coupage* de tempranillo, graciano y mazuelo que ha permanecido en barrica durante al menos doce meses. El resultado es un Rioja potente, fresco, amplio y lleno de matices. Su longitud, suavidad y elegancia deja un grato recuerdo. Delicioso con cualquier carne roja a la brasa, embutidos, quesos, pescados en salsas sabrosas, guisos y legumbres.

Cuestión de exclusividad

Finca Río Negro ofrece "5º Año", una edición limitada para apasionados de los vinos de marcada personalidad. Elaborado con tempranillo y cabernet sauvignon y tras 18 meses de crianza en barrica de roble francés, destaca por su aroma intenso y por su sabor largo y sedoso.



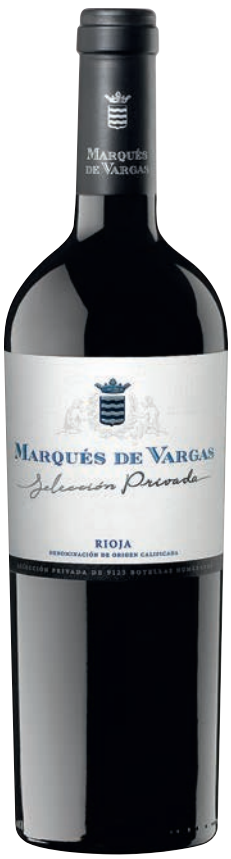


Alegre y expresivo

Castelo de Medina ha presentado las nuevas añadas de sus vinos jóvenes, entre las que se encuentra Castelo Nouveau, un monovarietal de tempranillo, realizado por semimaceración carbónica, que resulta moderno, alegre, expresivo y fácil de beber. Luce una bella etiqueta de estilo Art Nouveau.

Vino de parcela y singular

Marqués de Vargas Selección Privada 2015, de la Bodega Marqués de Vargas, es un vino exclusivo y de producción muy limitada, elaborado con uvas muy antiguas, procedentes de las parcelas de "El Cónsul", "La Victoria" y "La Garnacha", todas ellas con la catalogación de "Viñedo Singular".



APUESTA PERSONAL

El Ferratus AØ 2018 es un tempranillo elegante y vanguardista. Se trata de una de las creaciones más personales de María Luisa Cuevas, directora y fundadora de Bodegas Cuevas Jiménez, y es producto de una fermentación maloláctica en barricas de roble durante 12 meses. Ofrece sensaciones de fruta y madera.



Para disfrutar sin prisa

Malabrigo, una de las referencias más *top* de Bodegas Cepa 21, presenta una nueva añada llena de equilibrio y matices en la que el *terroir* está muy presente. En la copa este Ribera desvela lenta pero rotundamente su marcada personalidad y una riqueza aromática que evoluciona y se va enfatizando desde el primero hasta el último trago.





Crianza contemporáneo

Hacienda López de Haro Crianza en su añada 2018 ha recibido 90 puntos de la Guía Peñín. Se trata de un *coupage* de tempranillo, garnacha y graciano que da lugar a un vino de perfil amable y elegante. Posee una buena estructura proporcionada por la variedad tempranillo, pero con el carácter aterciopelado de su crianza en barrica.



GRAN ORO

Saó Expressiu 2015 ha obtenido la Gran Medalla de Oro en la última edición de los esta edición de los *Catavinum World Wine Awards*. Este *coupage* de 65% garnacha, 25% cabernet sauvignon y 10% tempranillo, tras su paso por 14 meses en barrica, da lugar a un vino suave y potente, muy limpio y elegante.



Apuesta por la graciano

Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad, en su apuesta por las variedades autóctonas, ha sacado al mercado Dehesa de Luna Graciano 2017, un monovarietal de esta variedad española no muy extendida en Castilla La Mancha. Un vino que destaca por su color rojo rubí con aromas a frutas rojas, monte bajo y hojarasca.

Elegancia fresca

Bodegas La Horra ha lanzado una de las mejores añadas de su vino emblema, Corimbo 2016, fruto de viticultura ecológica. Un vino elegante y de paisaje, fiel a los principios de la bodega y a su innovadora visión de la tinta del país de la Ribera del Duero burgalesa: mantener la frescura.



PERSONALIDAD INIGUALABLE

La Viña de Mi Madre 2016 ha sido premiado con medalla de Oro en la última edición de Mundus Vini 2021. El jurado, compuesto por expertos del sector, ha valorado la esencia del *terroir* en el que nace. Y es que este Reserva nos transporta a la parcela de la que provienen sus uvas, dotándolo de una personalidad inigualable.



Homenaje a Scala Dei

Scala Dei Cartoixa es un homenaje a los viñedos viejos salpicados sobre el emblemático paisaje de Scala Dei, en la D.O.Q Priorat (Tarragona). Un vino tinto (garnacha tinta 75%, cariñena 25%) que rinde tributo a la elaboración clásica y que ha obtenido múltiples reconocimientos, el último, una Medalla Master en The Drinks Business Spring Tasting.





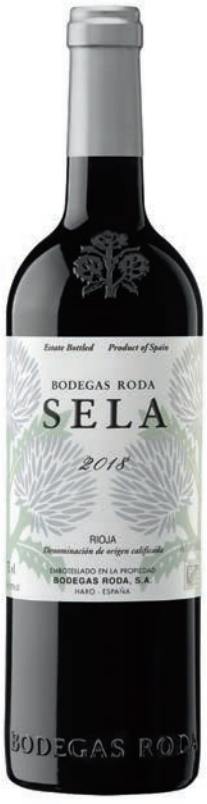
Cambio de imagen

Corral de Campanas, la propuesta de Quinta de la Quietud para iniciarse en el apasionante mundo de la D.O. Toro cambia de imagen con la presentación de su añada 2018. Ahora luce una nueva etiqueta, cápsula de tamaño reducido y caja de cartón reciclado en línea con la filosofía ecológica de la bodega.



Estreno sobresaliente

La primera añada de Manzán se estrena con los 90 puntos que le ha otorgado la MW Sarah Jane Evans en el primer reportaje que la revista británica *Decanter* dedica a la variedad bobal. Lo describen así: "nariz intensa de frutos del bosque, chocolate con leche y especias. Entrada atrevida, sabrosa y melancólica, con moka, café amargo y regaliz; textura sedosa con una frescura estimulante. Atractivo".



Elegante, accesible y juvenil

Así podríamos definir a SELA 2018. Se trata de un Rioja fresco y gastronómico concebido para compartir y para acompañar mesas y encuentros a base de tapas, pinchos y platillos. Además, al ser un tinto polivalente, admite la temperatura fría -que resalta su frescura y la fuerza de la fruta- y es un gran compañero de platos de pescado.

Apuesta por el terruño

Príncipe de Viana Edición Limitada 2017 ha recibido una medalla de Oro en Mundus Vini 2021. Una distinción que reconoce el valor de un vino elaborado con tres variedades de uva –tempranillo, merlot, cabernet sauvignon– procedentes de tres viñedos diferentes. El resultado de una decidida apuesta por el terruño, elemento diferenciador de la personalidad de los vinos, huyendo de las modas que les roban carácter y estilo.





Estética renovada

Valtravieso Crianza, con su imagen renovada, se presenta como estandarte y ejemplo del estilo de la bodega Valtravieso, una de las primeras bodegas con viñedo propio en Ribera del Duero. Destaca por su olor rojo y sus aromas frutales de grosella y fresa en compota con notas especiadas y torrefactos. Es amable en boca, con volumen preciso y un paso fresco gracias a su viva acidez.

Celler Ronadelles consigue dos oros en los premios Sakura



NOTA DE CATA

Nombre: Clos Tempus Negre 2016
D.O.: Montsant
Variedad: Cariñena
Características: Es un vino untuoso, elegante y franco. Predominan las notas de frutos rojos maduros sobre los matices minerales y especiados. El paso en boca es agradable, voluptuoso e intenso, con un final largo y persistente. Perfecto para ser maridado con carnes rojas y de caza, ya sean a la brasa o guisadas. También es ideal para acompañar quesos curados.

El Concurso Internacional Sakura Japan Women's Wine Award es el certamen internacional de vino más prestigioso de toda Asia, juzgado exclusivamente por mujeres de la industria vitivinícola japonesa. En esta edición, los organizadores han recibido un número récord de 4.562 entradas de 32 países diferentes. Celler Ronadelles, bodega de la D.O. Montsant, con su enóloga Eva Prim a la cabeza, ha triunfado con dos vinos de finca monovarietales: Clos Tempus Negre 2016 –doble oro y la mejor puntuación de los vinos catalanes que se han presentado– y Les Joveres de Margalef 2019 Rosat, que ha conseguido un oro. ❋

Más información:
www.ronadelles.com

NOTA DE CATA

Nombre: Les Joveres de Margalef 2019 Rosat
D.O.: Montsant
Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Presenta un excelente bouqué de estilo moderno y elegante. Es amable y equilibrado y presenta un final suave y seductor. Predominan las notas de fruta sobre los taninos dulces. Ideal para acompañar cualquier tipo de comida ligera, pero es excepcional e idóneo para acompañar un buen aperitivo.



100% macabeo

Bodegues Sumarroca presenta un nuevo Il·lògic, elaborado íntegramente con una cuidada selección de macabeo de la viña del "Camp Gran". En cada sorbo, este vino evoca el matiz del territorio y el clima mediterráneo. Su aroma es afrutado, con trasfondo de hinojo, y su sabor goloso y con buena acidez.





Auténtico godello

O Luar do Sil Sobre Lías 2019 es un vino en el que el godello más auténtico es el protagonista indiscutible. De color dorado verdoso, este vino fresco y potente, con un marcado carácter mineral homenajea su paisaje. En boca es equilibrado, goloso, con una gran longitud y personalidad, llevándonos por pequeños senderos entre flores blancas, desvela luz, verdad y vida.



DE ESTRENO

Marco Real 100% Verdejo resulta muy expresivo en nariz, combinando sus cítricos con un fondo floral muy persistente. En boca se distingue por una gran estructura. Es envolvente, con un final largo y afrutado. Además está de actualidad porque la añada 2020 estrena nueva etiqueta.



Blanco elocuente

Habla de ti, de Bodegas Habla, es un vino blanco seco, realizado con sauvignon blanc, de color verde brillante con matices dorados. Su aroma varietal es fuerte, con toques de espárrago, mango, hoja de tomate y boj. En boca resulta fresco, intenso y muy agradable. Un vino fácil de entender y de disfrutar.



Carácter mediterráneo

Torelló ha lanzado un nuevo vino blanco ecológico D.O. Penedès. Se llama 50 Lliures y está elaborado 100% con la variedad xarel·lo. Su gran particularidad reside en que antes de ser embotellado pasa por cinco recipientes: ánfora, damajuana, huevo de cemento, depósito de acero inoxidable y barricas de roble y acacia.

Ecológico, fino y elegante

Montesquius Viticultura Ecológica Reserva 2018 Brut Nature con más de 28 meses de envejecimiento en cavas subterráneas, está elaborado con 60% macabeo y 40% xarel·lo. Es un cava de añada cien por cien ecológico que sobresale por su elegancia y finura.



ESPUMOSO SOÑADO

Mas del Serral es el vino espumoso que Pepe Raventós siempre ha soñado: "Un vino definido por nuestros suelos, donde el consumidor puede experimentar la tierra, el aire e incluso las montañas". Xarel·lo y bastard negre han sido las variedades elegidas para conseguir este espumoso perfectamente equilibrado e intenso.





Un vino de tendencia que sorprende

La añada 2020 de 3404 Rosado está dirigida a consumidores que aprecian vinos de calidad, versátiles, ideales para múltiples ocasiones. Según Jesús Astrain, enólogo de Bodega Pirineos: "es un rosado con alma de blanco, con un aroma perfumado, fresco y floral. En boca es equilibrado, intenso y goloso".

Mejor rosado de Aragón

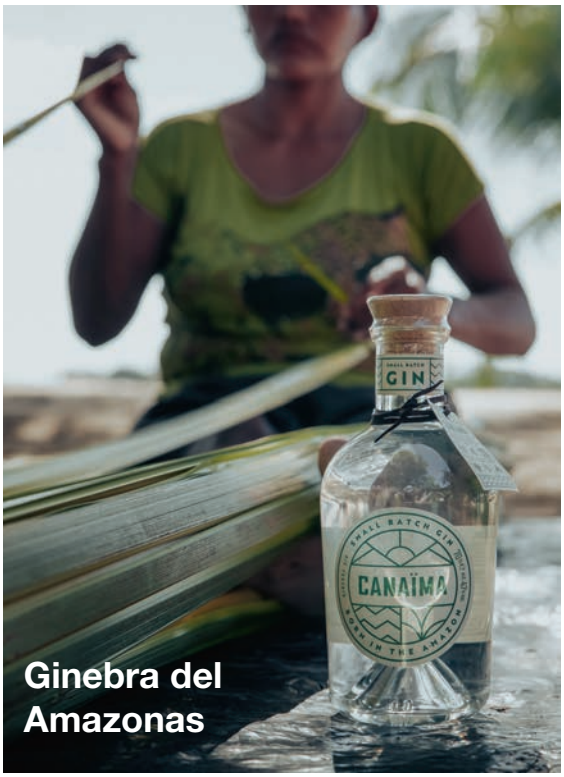
Solo Centifolia 2020, de Bodegas Aragonesas, ha sido elegido el mejor rosado de Aragón en la primera edición de la Selección de Vinos Rosados del Concurso Mundial de Bruselas. Elaborado con garnacha 100 %, debe su nombre a la rosa centifolia (rosa de cien hojas), que se planta junto a las viñas para prevenir enfermedades.



Auténtico y solidario

Brut Rosé Nu, elaborado con trepat y garnacha tinta procedente de agricultura ecológica, es un cava rosado con 12 meses de crianza, genuino y auténtico. Hasta el 31 de mayo, Bodegas Maset donará 2 € por cada botella vendida a la Fundació Surt y la Federación Nacional de Asociaciones de Mujeres Separadas y Divorciadas, entidades que ofrecen un hogar de acogida a mujeres (e hijos/as) que han sufrido violencia de género.





Ginebra del Amazonas

Canaïma es una ginebra especial, única, elaborada gracias a ingredientes que solo se pueden encontrar en el Amazonas. Pero su vinculación con el territorio no termina ahí. Desde su nacimiento, el 10% de sus ventas se reinvierten allí, protegiendo a las comunidades locales y preservando el Medio Ambiente.



Nuevo diseño

Larios Dry Gin presenta su nuevo diseño, inspirado en la esencia del Mediterráneo. Los tres botánicos de esta ginebra se distinguen por su diseño cromático: el morado de las bayas salvajes de enebro, el naranja de este cítrico y el amarillo del limón.



Tributo a la capital irlandesa

The Dubliner Irish Whiskey –distribuido en España por Compañía de Bebidas Singulares– destaca por su color oro pálido, posee un intenso aroma a miel, con toques sutiles de fruta fresca, como manzana, pera y cerezas, y su sabor ofrece agradables notas de malta y miel, con un toque de pimienta blanca.



Delicia para el paladar

La cooperativa L'Avellanera y la Sección de Crédito SCCL completan su gama de productos con el lanzamiento de un licor de crema de avellanas. Con 16º de alcohol y comercializado en envase de cristal de 70cl, va dirigido tanto al gran público como al canal Horeca.



Todo el sabor sin nada de alcohol

La firma inglesa Tanqueray presenta Tanquerai 0,0%, su nueva propuesta sin alcohol aunque con todo el sabor –se ha elaborado con los mismos botánicos que originan Tanqueray London Dry, y con tan solo 6 kcal por unidad.



Reapertura carnívora

El restaurante de Barcelona Maison Carne ha reabierto en un horario continuado de martes a sábado de 13 a 17 horas, democratizando el 'Chuletón de 1Kg'. Además, ofrece a los pequeños carnívoros un menú donde podrán degustar la genuina Hamburguesa de vaca Angus acompañada por las famosas patatas fritas del local, bien doradas y recién hechas.

MAISON CARNE
Mallorca 204
08036 Barcelona
Tel.: 934 609 745
www.maisoncarne.com

De la huerta a la mesa

Bocaboca se suma a la iniciativa de ayuda al pequeño comercio local y convierte en sus proveedores principales de verduras, a diferentes huertas de España. Para respetar la máxima frescura y excelencia, el producto se recolecta y al día siguiente llega al restaurante.

BOCABOCA
Félix Boix, 8
28036 Madrid
Tel.: 915 022 234
www.restaurantebocaboca.es



Propuesta gastronómica única



El Food Hall de Galería Canalejas abrirá en octubre con una propuesta gastronómica única en la capital: 14 restaurantes de diferentes estilos y nacionalidades, entre los que destacan los nuevos conceptos de reconocidos chefs. Está llamado a convertirse en el nuevo icono en Madrid.

EL FOOD HALL GALERÍA CANALEJAS Alcalá 8-12 · 28014 Madrid

ALTA GASTRONOMÍA 'MADE IN CALPE'



El galardonado restaurante Orobianco ha vuelto da abrir para ofrecer a sus clientes una experiencia gastronómica inolvidable gracias a dos menús degustación armonizados con sus impresionantes vistas al Mediterráneo y al peñón de Ifach. Entre los nuevos platos destacan el Cannolo con mascarpone e inulina de pimento verde; la Lasaña de calamar y la Gamba blanca de Calpe con avellana y limón fermentado.

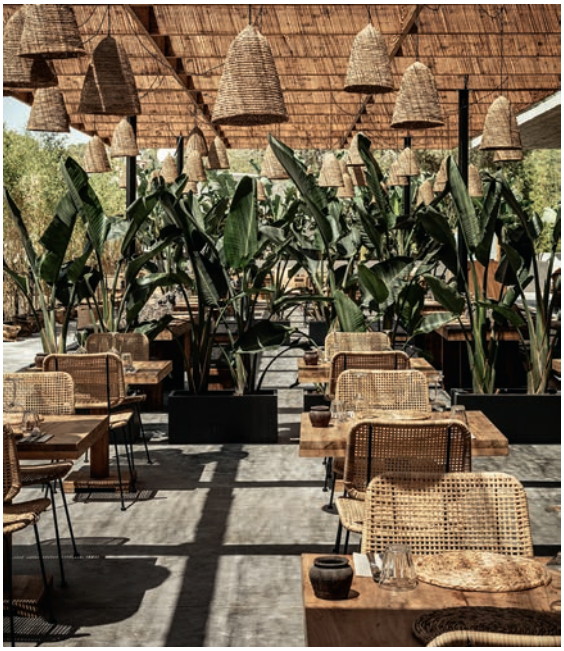
OROBIANCO
Partida Colina del Sol, 49ª · 33710 Calpe (Alicante)
Tel.. 965 837 933
www. Orobianco.es



Alta cocina mexicana

Tepic acaba de estrenar un nuevo menú degustación (40 €) formado por una sopa, tres antojitos (aperitivos), un plato principal, un postre y un cóctel donde son protagonistas tres ingredientes: el maíz, el chile y los frijoles, que se presentan de distintas variedades y en varias preparaciones para que el comensal pueda apreciar y comparar texturas y matices.

TEPIC Ayala, 14 · 28001 Madrid · Tel.: 915 220 850 · www.tepic.es



Primavera llena de luz

La azotea madrileña Doñaluz ya está preparada para vivir una de las épocas más esperadas del año. Vistas, buen ambiente, platos llenos de sabor, vinos de gran calidad y orígenes inesperados y originales cocteles elaborados con sumo gusto y cuidado nos esperan para dar la bienvenida a la estación de la luz.

DOÑALUZ
AZOTEA B&B
Hotel Madrid Centro Puerta del Sol
Montera, 10-12
28013 Madrid
Tel.: 917 316 757
www.donaluzmadrid.com



Desembarco en Ibiza

El hotel boutique 5* OKU Ibiza abrirá sus puertas el 28 de mayo y será el primer cinco estrellas de Cala Gració. Contará con dos restaurantes principales: OKU Restaurant y To Kima, junto a la piscina, para una comida más informal. Los menús de ambos han sido elaborados y supervisados por el chef ejecutivo Mark Vaessen, conocido por su dominio de la cocina japonesa de fusión.

OKU IBIZA
Portixol, 2
Cala Gració
07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)
Tel.: 971 348 477
www.okuhotels.com

PARA CARNÍVOROS



El restaurante – terraza mallorquín Lume & Co es conocido por la alta calidad de sus carnes de vacuno. Imprescindible el "Cowboy Steak 500 gramos", uno de los productos estrella de este local ubicado a tan sólo 5 minutos en coche del Paseo Marítimo de Palma.

LUME & CO Camí del Reis, 64 · 07015 Palma de Mallorca · Tel.: 971 104 295 · www.lumerestaurante.com



TERRAZA IDEAL

El restaurante Casa Elena, a tan solo 40 minutos de Madrid, es el lugar perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica basada en la filosofía *Slow Food*. Deliciosos el Arroz de ibérico con calabaza y lima; y la Raya con alcaparras y verdura de temporada. Su gran terraza es ideal para desconectar.

RESTAURANTE CASA ELENA
Calle Nueva, 15
45592 Cabañas de la Sagra (Toledo)
Tel.: 925 355 407
www.restaurantecasaelena.com

©nines minguez



Vuelven Blanc y Moments

El hotel Mandarin Oriental, Barcelona ha reabierto, por lo que ya se puede volver a disfrutar de los restaurantes Blanc y Moments. En Blanc Carme Ruscalleda ha diseñado dos opciones: entre semana estarán los "Menús de Carme", pensados para aquellos que quieren darse un capricho a diario y los fines de semana los "Domingos con Carme", donde se ofrecerán platos tradicionales revisados.



MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA
Passeig de Gràcia, 38 – 40 · 08007 Barcelona · Tel.: 931 518 888 · www.mandarinoriental.es/barcelona

El sandwich japonés llega a Madrid

El famoso sandwich japonés *Katsu Sando* –que se elabora con solomillo de Wagyu,– llega a 99 Sushi Bar junto a nuevos nigiris como el Nigiri de Mantequilla de Erizo con Lubina y Caviar, y otras novedades como los Berberechos Aojosi elaborados al vapor con Caldo Tentsuyu y Aojosi.

99 SUSHI BAR
(NH EUROBUILDING)
Calle Padre Damián, 23
28036 Madrid
Tel.: 913 593 801
www.99sushibar.com



Brunch al sol en Marbella

Rosas Café estrena el *sun brunch* que incluye los Huevos Rosas –con aguacate, tomate y cebolla roja caramelizada– o las Rosas torrijas caseras, con chips de plátano con chocolate y frutos rojos. También se ofrecen diferentes tipos de bowls de lo más saludables y repostería casera para los golosos.

ROSAS CAFÉ
Av. Playas del Duque, 3
29660, Marbella
Tel.: 951 569 392
www.rosas.cafe



LOS HERMANOS ROCA
abrirán un restaurante 'normal'

Todos deseamos volver a la normalidad y los famosos hermanos Roca también, es por eso que han decidido bautizar con el nombre de "Normal" a su nuevo proyecto gastronómico que está previsto que abra esta misma primavera. Estará ubicado en el centro de Girona, su cocina será de mercado y el ticket medio oscilará entre los 50 y 70 € por persona.

VÍCTOR CONUS
celebra un año de su 'mesa'



El 6 de marzo de 2020 Víctor Conus inauguraba su restaurante vigués –La Mesa de Conus– teniendo que cerrar tan solo una semana más tarde. Ahora abrirá los 7 días de la semana a mediodía para disfrutar de su cambiante menú 100% de mercado. Así, quienes reserven se encontrarán junto a sus dos inamovibles, el Jamón ibérico de bellota Doña Lola y las Croquetas 'de la Yaya', deliciosos platos de temporada.

IVÁN DOMÍNGUEZ
se afianza en Madrid

Cuatro meses después de su apertura, NaDo Madrid está ya afianzado en la capital gracias a platos con personalidad, sabrosos y sin artificios que buscan agradar y divertir con el Atlántico como hilo argumental. Eso sí, aquí, a diferencia de su homónimo coruñés, Iván da protagonismo al producto gallego de interior como las castañas, los grelos o el cerdo.





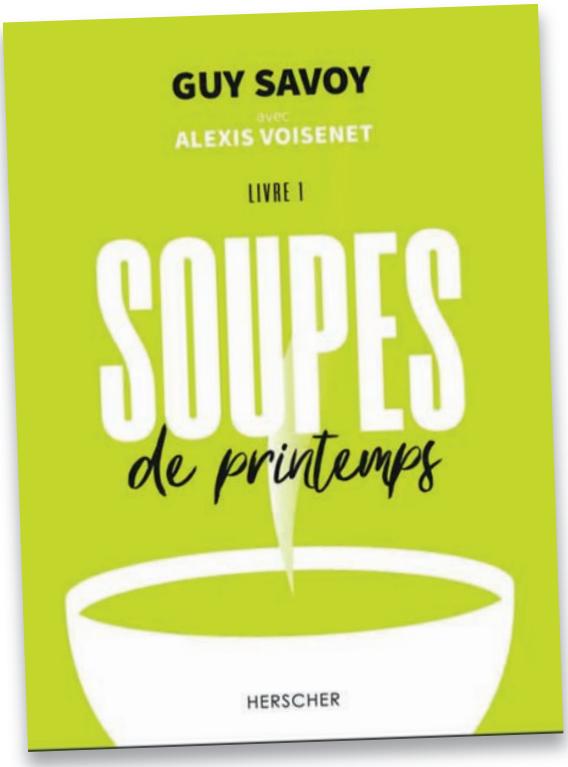
ADRIÁN BOSCH
apuesta por el mestizaje

El joven chef de San Hô –el restaurante del hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* GL, ubicado en Costa Adeje (Tenerife)– apuesta por el mestizaje de las culturas japonesa y peruana a través de un menú que invita a viajar con el paladar. Destacan delicias como el ramen nikkei con panceta ahumada, shitake, cebolleta, ají panca y lima.

Las Sopas de primavera



Curiosamente conocí al chef Guy Savoy en Barcelona. Primero gracias al Director de Sopexa y más adelante a lo largo de una opípara cena que hicimos en Vía Veneto. Fin de fiesta de una excursión por el mundo de las tapas. Eran años en los que Barcelona todavía no estaba ahogada por el turismo masivo ni conocía la corrupción del acevichado de cualquier cosa como plato representativo de la gastronomía catalana.



Poco tiempo después visité su restaurante, invitado por un amigo parisino. Ya habíamos hecho la comanda cuando apareció Guy Savoy y con la simpatía desbordante que lo caracteriza comenzó a recordar aventuras rambleras, mientras tomaba la decisión de que le dejáramos todo el menú de su mano. Una experiencia inolvidable que acabó con mucho champagne y una amplia discusión sobre cuál sería el futuro de las tendencias culinarias. Me refiero a las buenas, las que han llevado a tener una serie de establecimientos presididos por su tres estrellas.

Con Savoy, que ahora aparece con frecuencia inusitada en las cadenas de TV France, se puede hablar de todo, incluso de sopas y eso que este tema es difícil. Un plato que ha aterrorizado a mucha gente desde la niñez. *Mange ta soupe!* Ha sido un grito de guerra en el país vecino, con eco en otras muchas poblaciones europeas. En mi caso el terror se reducía a unas sopas de pistones a las que estaba obligado cuando iba a casa de mi abuela. Tendríamos que recordar continuamente que todos tenemos dos abuelas y en mi caso, una cocinaba como los ángeles. La paterna debía guardar en el bolsillo del delantal el recetario del Gran Satanás. El chef galo, mantiene su espíritu ligero, una curiosidad poderosa propicia a la observación. A partir de ella ha trabajado en una idea básica: las sopas son unos perfectos soportes para el gusto y el aroma, sin implicar la mezcla de ambos conceptos. De eso saben en Tailandia y Camboya. En

Calientes, tibias, frescas o heladas, las sopas son el sustrato para entrar en comunión con el sotobosque, la brisa marina, las frutas y el frescor de las verduras

pocos años su caldo de alcachofas, trufa negra y brioche hojaldrado, setas y trufas ha sido un gol que en su día me hizo olvidar el horror creciente que tengo por aeropuertos, los espacios en los que los humanos perdemos el alma, si eso aun es posible. Dispuesto a hacer del primer plato más clásico una delicia, o tal como dice, uno de los símbolos del arte de vivir a la francesa, las prepara en todas las versiones posibles, aptas para cualquier estación. Calientes, tibias, frescas o heladas son el sustrato para entrar en comunión con el sotobosque, la brisa marina, las frutas y el frescor de las verduras.

Apoyándose en su segundo Alexis Volsonet, Guy Savoy nos ofrece ahora un libro con 25 recetas de primavera *Soupes de printemps*, Ed. Herscher (12 euros en Fnac). Son fórmulas accesibles, apetitosas desde la primera línea de ingredientes. La capacidad del autor para participar en coloquios le permite tentarnos de una manera mucho más llana y sutil que la lograda llevando una serie de cocineros, todos famosísimos, por caminos de la Costa Brava, anunciando cerveza, asegurando monótonamente estar dispuestos a seguir entre fogones hasta el final de sus días. Qué le vamos a hacer si este cronista prefiere la sencillez de una exposición en un plató, junto a otros líderes de opinión, en lugar de unas imágenes realizadas con escasa habilidad. Evocan una sucesión sagrada de blancas chaquetillas en procesión, como la Santa Compaña, o dado el entorno de ánimas en trance de los monjes del Monasterio de Sant Pere de Rodes.

Me quedo con Savoy hablando con el piloto de Fórmula 1 Romain Grosjean, salvado milagrosamente de las llamas en un accidente que todos tenemos en la memoria. Como el as del volante es un excelente cocinero se ha apuntado a guisar en casa del triestrellado, siempre que no le obliguen a flambear nada. En todo caso, la temperatura la podrían hacer descender con una buena receta de sopa.✻

G A L I C I A



D.O. Ribeiro

Fuente de placer enogastronómico

Galicia, tierra atlántica, bella y enigmática, esconde en su dieta una fuente de placer con sabor a mar, que hoy despierta la atención del mundo de la nutrición por sus cualidades saludables. Sus vinos son el complemento perfecto.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURGALICIA, LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, LAS RUTAS DEL VINO Y LOS RESTAURANTES

Restaurante Eirado - Turgalicia





Turgalicia - Xurxo Lobato

Turgalicia



El cultivo de la vid tiene en Galicia una tradición de 2.000 años. Aquí se presentan todas las formas de cepas posibles que crecen principalmente en los valles siguiendo el cauce de los ríos y conforman un paisaje singular de enorme atractivo. Los vinos gallegos suelen ser jóvenes y con una graduación alcohólica comprendida entre 11 y 13 grados. Los blancos se encuentran entre los más premiados de España a nivel mundial, y los tintos, aunque menos conocidos, son todo un descubrimiento para quien los prueba, como los de Ribeira Sacra. En cuanto a la gastronomía, no decimos nada nuevo si afirmamos que en Galicia se come como en pocos sitios en el mundo. Salivamos al pensar en sus pescados y mariscos o en buen chuletón de ternera, productos que no solo utiliza la cocina tradicional, sino también la cocina de vanguardia, aquí llamada 'la nueva cocina gallega'. Pero empezaremos por hablar de los vinos. En Galicia hay cinco Denominaciones de Origen, vamos a conocerlas.

MONTERREI

La zona de producción de estos vinos se corresponde con la del Valle de Monterrei ocupando terrenos de los municipios de Verín, Monterrei, Oímbra y Castrelo do Val, todos ellos en la parte suroriental de la provincia de Ourense, en los límites con Portugal. Los viñedos se extienden por las laderas de los montes y valles regados por el río Támega y sus afluentes ocupando 631 ha de viñedo cul-



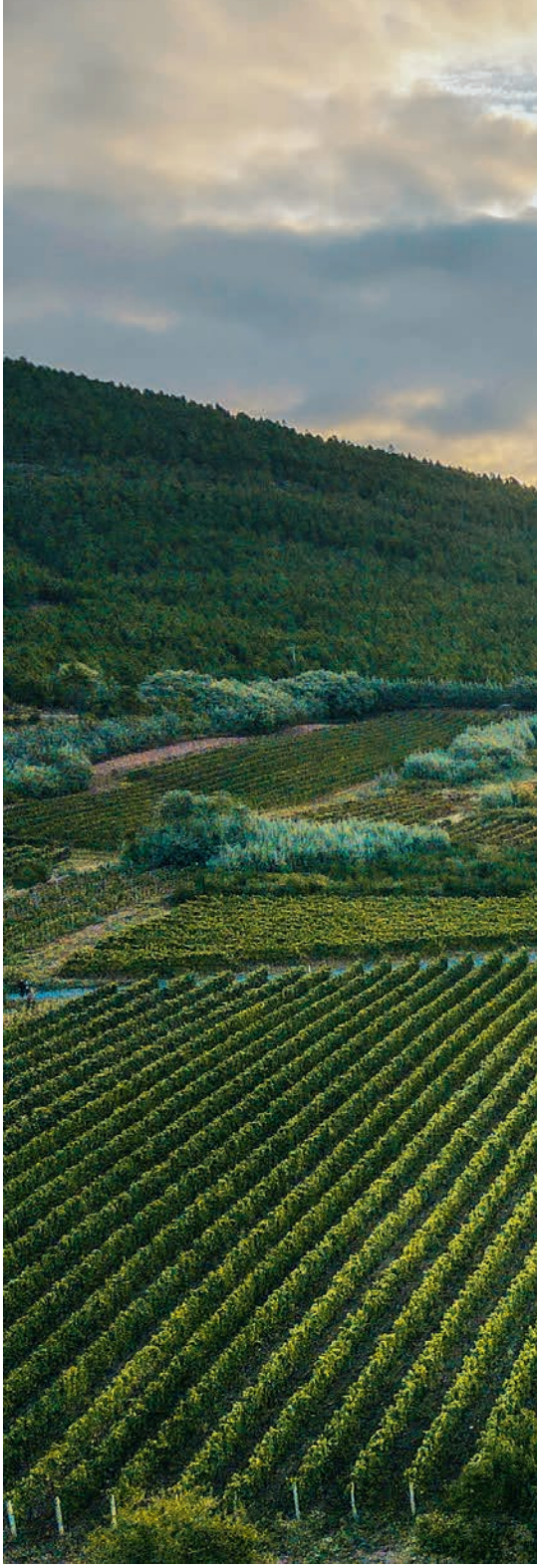
Turgalicia

D.O. Monterrei



Ruta do Viño Rías Baixas





D.O. Monterrei

tivado por 382 viticultores. Predominan las variedades blancas (64%) como dona branca, godello y treixadura (preferentes) y branca de Monterrey, caíño blanco,albariño y loureira (autorizadas); y, entre las tintas (36%), destacan: mencía y merenzao (preferentes) y tempranillo, caíño tinto y sousón (autorizadas). Los blancos son de aroma intenso, frescos y equilibrados. Los tintos son de color rojo cereza, de aromas frutales y sedosos en la fase gustativa.
Entre las últimas actividades de promoción llevadas a cabo por la D.O. Monterrei se encuentra Un túnel de Vino en A Coruña, que se llevó a cabo los pasados 25 y 26 de marzo en el que participaron una treintena de vinos de la mano de 17 de las 27 bodegas con las que cuenta actualmente la D.O.

RÍAS BAIXAS

Su zona de producción se extiende por la parte occidental de la provincia de Pontevedra y está compuesta por cuatro subzonas: Val do Salnés, Condado de Tea, O Rosal y Soutomaior. La variedad de vid fundamental y con más prestigio es la albariño, de la que actualmente se cultivan 4.000 ha aunque existen otras autóctonas de gran calidad, como treixadura, loureira, caíño y espadeiro. Fundamentalmente se elaboran vinos blancos, la mayor parte albariño (monovarietales 100%). Exhiben un riquísimo mosaico de valores: color amarillo paja con irisaciones doradas y verdes, intensos aromas frutales y florales, graduación alcohólica media de 12°, equilibrada acidez y una juventud que, en este caso, se torna virtud. El primer domingo de agosto se celebra la Fiesta del Vino Al-



bariño en Cambados (Pontevedra), una de las citas gastronómicas más concurridas de Galicia. Declarada de Interés Turístico Nacional.

Añadir que aunque los albariños sean los reyes de esta D.O. también se elaboran tintos y hasta espumosos. Para resumir, podríamos decir los vinos de Rías Baixas son, en su mayoría, sin crianza. No obstante su evolución en botella ha sido alabada por numerosos críticos y sumilleres. De hecho, ahora en algunos restaurantes con cartas de vino muy profesionalizadas, ya se pueden encontrar vinos de Rías Baixas de diferentes añadas. A ello hay que sumarle que durante los últimos años las bodegas de esta denominación están apostando por otro tipo de elaboraciones como la crianza sobre lías en acero o elaborados en madera. También muchos de estos vinos están presentes en el mercado nacional fuera de Galicia y en el internacional. De hecho, este año la D.O. Rías Baixas ha comenzado su promoción en mercados como países del Este, República Dominicana, Rusia o Taiwán.

RIBEIRA SACRA

La producción de esta denominación se extiende a lo largo de las riberas de los ríos Miño y Sil, zona de paisajes singulares, de marcados desniveles propicios para el cultivo de la vid, y tierras también llenas de historia y monumentos románicos. Se diferencian cinco subzonas: Chantada, Quiroga, Ribeiras do Miño, Amandi y Ribeira do Sil-Ourense. Las variedades fundamentales son la señorial mencía y las delicadas albariño y godello. Se elaboran vinos aromáticos de excelente calidad, predominantemente tintos.

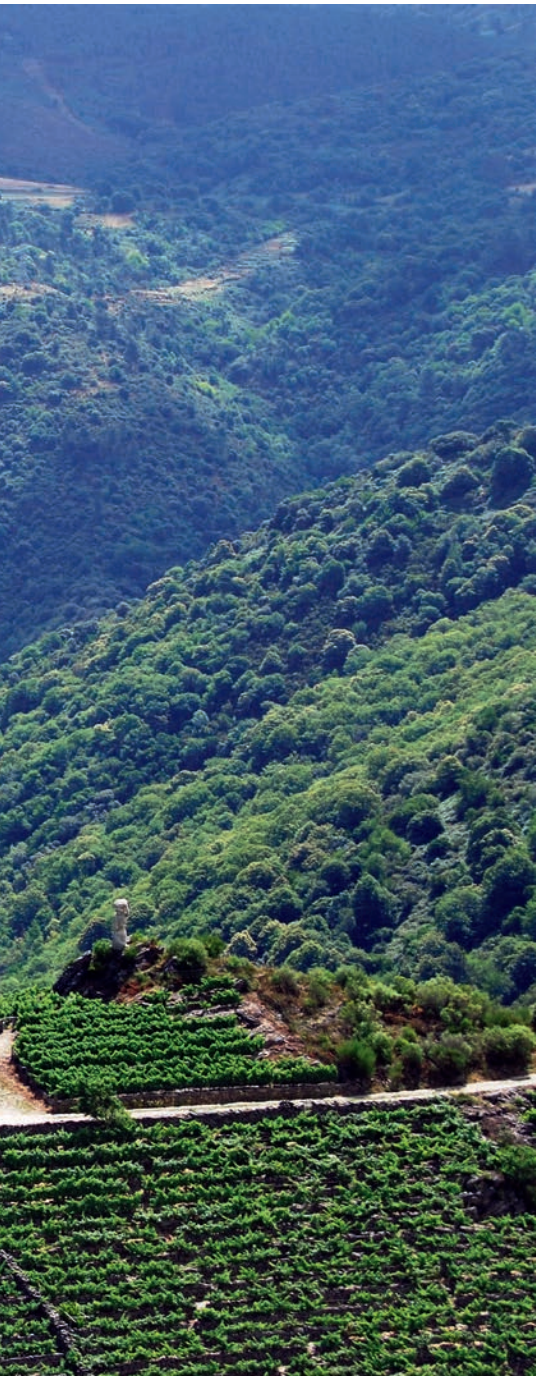
Ribeira Sacra - Turgalicia



Para promocionar sus vinos, y debido a la delicada situación que aún estamos viviendo, la D.O. Ribeira Sacra ha apostado por las catas online.

RIBEIRO

Se trata de la Denominación de Origen más antigua de Galicia. Los vinos de Ribeiro se asientan sobre una superficie aproximada de 2.500 hectáreas, situadas en las laderas que confluyen en los ríos Miño, Avia y Arnoia, ubicados en la zona occidental de la provincia de Ourense, a 45 km del Océano Atlántico. Los vinos de Ribeiro son en su mayoría blancos y elaborados principalmente con la variedad treixadura. Suelen ser vinos jóvenes y con alto potencial de envejecimiento en botella. Destacan por su elegancia y sutileza, los aromas de frutas maduras y frutas frescas, notas florales, mieles, hierbas aromáticas y balsámicos. En boca son equilibrados, finos y delicados. Son vinos armónicos, frescos, aromáticos y de buena persistencia. Los blancos de Ribeiro son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella. Los tintos, por su parte, a pesar de representar solo el 10% de la producción, son auténticos, con carácter y genuinos. Su personalidad viene marcada por las uvas autóctonas. Son intensos, originales y expresivos, se caracterizan por los aromas de frutas rojas y negras, notas de violetas, regaliz, especias y balsámicos. Poseen una buena carga tánica, carnosos, estructurados y con un punto de acidez que potencia su frescor y equilibrio.
Tampoco podemos olvidarnos del vino tostado, que constituye una manifestación relevante del patrimonio cultural y enológico de Ribeiro. Se trata de un vino naturalmente dulce para cuya elaboración se realiza un proceso de pasificación natural de uvas autóctonas en locales cubiertos. Finalmente,



¿Conoces la dieta atlántica?

Los gallegos, junto con otros pueblos de la vertiente atlántica, como los islandeses, son de los pueblos más longevos, con menores tasas de colesterol en sangre y menor riesgo de enfermedad cardiovascular.

Estos pueblos tienen en común estar rodeados por mar y una forma de comer peculiar aprendida desde niños, basada en un alto consumo de pescado. Esta forma de comer se ha dado en llamar Dieta atlántica. Galicia es, dentro del conjunto del Estado español, el territorio en el que más pescado se consume.

Una de las principales ventajas de este tipo de dieta, o Dieta atlántica, reside en la gran variedad de pescados que se oferta, muchos de los cuales tienen una gran concentración de ácidos Omega 3 de cadena larga, proteínas de excelente calidad, vitaminas y minerales como el hierro, el potasio y el yodo.

La Dieta atlántica se manifiesta como una de las formas más saludables de comer, en la que a los productos de primera calidad se unen técnicas culinarias sencillas como la plancha, la cocción o el vapor.

Su base residen en el mar, la huerta y la granja, complementada con un consumo medido de excelente pan, vino y patatas.



Turgalicia

también se elaboran espumosos mediante el 'método tradicional', unos vinos que lejos de ser una moda reciente, ya se elaboraban en 1957, aunque fueron amparados legalmente en 2017 en sus tipos brut y brut nature.

En el municipio ourensano de Ribadavia se celebra, desde hace un cuarto de siglo, la Feria-Exposición de Exaltación del vino de Ribeiro que atrae, cada año, a miles de personas y fue Declarada de Interés Turístico Nacional. Este año, si las restricciones no nos permiten viajar, siempre nos queda la opción de entrar en la web 'Ribeiro en casa'. Ya se sabe, si Mahoma no va a la montaña, la montaña irá a Mohoma.

VALDEORRAS

Valedoras es la comarca más oriental de la provincia de Ourense, próxima a la provicia de León.

La zona de producción de esta Denominación de Origen se extiende por gran parte de la cuenca de los ríos Sil y Xares, en torno a las localidades de O Barco, A Rúa, Vilamartín, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín y Rubiá, situadas en la parte oriental de la provincia de Ourense. La variedad de vid más característica entre las blancas es la godello, cuya uva proporciona vinos blancos de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo, y buena estructura en boca, con una graduación media de 12,5 grados. Los tintos elaborados a partir de la variedad mencía son de intenso color púrpura y elegante aroma frutal, ligeros y de buen equilibrio alcohol/acidez. Los vinos monovarietales, tanto el godello blanco como el mencía tinto, sorprenden por su gran calidad, plenos de matices, y se encuentran dentro de los grandes vinos actuales. También se elabora vino tostado a partir de variedades tintas o de godello, y espumosos por el 'método tradicional'elaborados con un mínimo del 85% de godello.

Para respaldar al sector vitivinícola de Valde-

Ruta do Viño Rías Baixas - Xurxo Lobato



Turismo Rías Baixas



orras, el pasado mes de marzo el delegado de la Xunta en Ourense, Gabriel Alén, se desplazó hasta la sede del Consejo Regulador para mantener un encuentro con su presidente, José Luis García Pando, y con el vicepresidente de la entidad, Marcos Prada. Alén apuntó que "en Ourense se hallan cuatro de las cinco DO's gallegas: Ribeira Sacra, Ribeiro, Monterrei y Valedoras, lo que muestra la relevancia estratégica de este sector". Y destacó "la magnífica calidad de los vinos de Valedoras, que se refleja en su permanente reconocimiento".

Culler de Pau



GASTRONOMÍA GALLEGA

En una tierra mítica y mística como es Galicia, considerada la gran despensa de Europa, la gastronomía es uno de sus principales atractivos: la elevada calidad y variedad de sus productos autóctonos, la permanencia de la tradición y la evolución respetuosa con el pasado constituyen la base de la cocina gallega. Los productos, tanto del campo como de la cabaña, y sobre todo del mar, tienen sus propias peculiaridades, y cocinados de forma familiar y cariñosa, artesanal, pausada, abundante y variada dieron origen a una gastronomía propia, muy reconocida y bien valorada.

La importancia que la gastronomía tiene para los gallegos se pone de manifiesto en las más de 300 fiestas gastronómicas que se desarrollan a lo largo del año en el territorio de la Comunidad autónoma.

Entre los productos del mar ¿quién no conoce y ha probado la merluza o el bacalao a la gallega?, ¿y el pulpo á feira, o a la mugardesa?, por no hablar de mariscos tan característicos como los percebes. Y, si la costa es rica en productos gastronómicos, el interior de Galicia no lo es menos. De la huerta gallega salen platos como el caldo gallego, a base de verduras, nabizas, acelgas, judías, repollo o grelos, patatas y alubias. Eso sí, en Galicia la carne de vacuno es la estrella. Se cocina muy joven, ternera, y su nivel de máxima calidad lo alcanza con la marca Ternera gallega. De esta carne surgen cientos de recetas para preparar el exquisito solomillo, la popular carne ao caldeiro, o como parte del cocido gallego.

En cuanto a los quesos, la mayoría elaborados con leche de vaca, Galicia mantiene protegidas sus denominaciones, de entre las que se pueden destacar el Tetilla, el San Simón y el queso de O Cebreiro.

La nueva cocina gallega

Hoy la cocina gallega, sin perder en absoluto su esencia, cuenta entre sus chefs con nuevos valores ya reconocidos en el ámbito nacional e internacional, que agrupados en asociaciones o de forma independiente, aportan en 2021 catorce estrellas Michelin al panorama gastronómico gallego. Entre todos ellos este año destacan tres que han conseguido su primera estrella Michelin: O Eirado, Silabario y Miguel González Restaurante. A cada uno de ellos le hemos dedicado un reportaje en exclusiva que encontrarán en las siguientes páginas. Pero si uno sobresale este año ése es Culler de Pau, y destaca además por partida doble: ha conseguido dos estrellas Michelin – lo que lo convierte en el primer restaurante gallego en lograr este hito- y se ha posiciona-



Restaurantes con estrellas Michelin y soles Repsol

- **Culler de Pau (O Grove, Pontevedra) - Dos estrellas – Tres soles**
- **A Tafona (Santiago de Compostela, A Coruña) - Una estrella – Dos soles**
- **Árbore da Veira (A Coruña) - Una estrella**
- **As Garzas (Malpica de Bergantiños, A Coruña) - Una estrella**
- **Casa Marcelo (Santiago de Compostela, A Coruña) - Una estrella**
- **Eirado (Pontevedra) - Una estrella – un sol**
- **Maruja Limón (Vigo) - Una estrella**
- **Miguel González (Pereiro de Aguiar, Ourense) - Una estrella**
- **Nova (Ourense) - Una estrella**
- **O'Pazo (Padrón) – Un sol**
- **Pepe Vieira (Raxo, Pontevedra) - Una estrella**
- **Ríos O Freixo (Outes) – Un sol**
- **Retiro da Costiña (Santa Comba, A Coruña) - Una estrella**
- **Salitre (A Coruña) – Un sol**
- **Silabario (Vigo) – Una estrella – Una estrella - Un sol -**
- **Solla (Poio, Pontevedra) - Una estrella**
- **Yayo Daporta (Cambados, Pontevedra) - Una estrella**

do dentro de los restaurantes sostenibles de la guía con estrella verde. El uso del producto del entorno y el desarrollo de lo local con especial cuidado que hace Javier Olleros en Culler de Pau son la definición perfecta de lo que este reconocimiento significa.

"Para nosotros es un momento muy emocionante. Sin duda un reconocimiento que llega en un momento crucial para el sector y que nos empuja a seguir luchando y trabajando en una propuesta a la que nos entregamos cada día. Nuestras manos están al servicio de cada producto, de la naturaleza que nos rodea, del paisaje que nos envuelve, e intentamos que esa singularidad y sabor de Galicia llegue a la mesa lo más intacto posible", asegura el chef Javier Olleros, que junto a su mujer Amaranta Rodríguez, directora del restaurante y el resto del equipo, han trabajado de manera incesante desde que Culler de Pau abriera sus puertas en 2009. Desde entonces, han adquirido el firme compromiso de cocinar el entorno que les rodea, siguiendo los ritmos que marca la naturaleza. Evolucionando de su mano. Siempre en equilibrio con el paisaje. Respetando al máximo cada producto y poniéndolo en valor, reivindicando en la mesa la máxima calidad y la estacionalidad, trabajando sin prisas para lograr la máxima expresión de cada ingrediente para conseguir los sabores más únicos. No interferir en su esencia, y mostrar su potencial desde el respeto absoluto son señas de identidad de la cocina del chef Javier Olleros.

Un trabajo que se ha focalizado principalmente en el mundo vegetal y el marino, siempre mano a mano con los proveedores locales y artesanos, muy cerca de la tierra y del mar. Una propuesta, la de Culler de Pau, que ya la prestigiosa guía gastronómica reconoció tres años después de su apertura, logrando su primera estrella en 2012. De eso hace ya casi una década; hoy, se sigue trabajando para avanzar y evolucionar, crear una propuesta única que ya ha puesto en marcha su propio ecosistema. Un ecosistema en el que se logre cerrar el círculo, aprovechando todos y cada uno de los elementos y recursos que determinan su propuesta culinaria. Un ecosistema en el que su propia huerta tiene un papel clave, trabajada con mimo y tesón es parte imprescindible de Culler de Pau y expresión de su compromiso con una tierra única en el mundo. Reconectando con sus orígenes desde Culler se asume la responsabilidad de ser generosos y cuidar el paisaje que les rodea, como parte de su historia, conservándolo para las siguientes generaciones. Sensibilidad y responsabilidad determinan su camino en la cocina, pero también fuera de ella, con el objetivo de transformar el futuro. Ser sostenibles de verdad.

Una sostenibilidad que para el equipo liderado por el chef Javier Olleros empieza en el producto, si este no es sostenible, el restaurante no puede serlo.

Los productores son el nexo de unión entre esas materias primas selectas provenientes de la agricultura y la pesca sostenibles, y la cocina. No sólo se trata de cocinar el entorno, sino de recuperarlo a través de un diálogo constante con los productores y la permanente interacción con ellos.

Ese trabajo y su filosofía se reconoce con una segunda estrella Michelin que pone de relieve la singularidad de una propuesta gastronómica que sigue avanzando como la naturaleza que la rodea, sin prisas pero con paso firme.❋

Entrevista a la Presidenta de la D.O. Monterrei: Lara da Silva Rodríguez

"Nuestra esencia es la exclusividad"

¿Qué diferencia a los vinos de la D.O. Monterrei del resto de vinos gallegos? ¿Qué los hace especiales?
Son varias las particularidades que diferencian a Monterrei de las otras denominaciones gallegas. Nuestra tradición pasa de padres a hijos, y en la misma confluyen el saber hacer, el mimo a la tierra y a la vid. Pero también juega un papel fundamental las características de nuestro *terroir*, bien diferenciado entre valle y ladera, el microclima extremo de la zona, con altas temperaturas en verano y escasez de precipitaciones; y cómo no las variedades, como la godello, mencía o araúxa. Todo ello conforma la esencia exclusiva, personal y única, que llamamos Monterrei, y en el que la máxima sólo puede ser la calidad.
Nuestra esencia es precisamente la exclusividad, el volumen limitado. Aquí no fabricamos botellas de vino en masa, elaboramos, mimamos, cuidamos los detalles.... Por lo tanto, aunque no me gustaría pecar de un exceso de positivismo, y pandemias a parte, creo que Monterrei puede llegar a donde se proponga.

¿Cómo fue la vendimia de 2020? ¿Cómo serán los vinos de esa cosecha?
Como Denominación debemos mostrar nuestra más absoluta satisfacción, y agradecimiento a todo el sector. La última campaña ha sido histórica y para recordar, por muchos motivos, entre ellos la situación de pandemia que estábamos y estamos viviendo. En este sentido, precisamente es donde debemos hablar de agradecimiento a todo el sector. Tuvimos que adaptarnos a la realidad que vivíamos, en tanto en cuanto, fue necesario seguir un estricto protocolo higiénico-sanitario. Pero no sólo eso, sino que la realidad del mercado, con la estrepitosa bajada en ventas, no nos había sido indiferente. A pesar de ello, toda la cadena de valor añadido supo estar a la altura repartiéndose riesgos y responsabilidades. En este sentido, no puedo tener más que palabras de agradecimiento, porque francamente me siento orgullosa.



Además, ha sido un año de excelentes resultados, tanto cuantitativamente como también cualitativamente hablando. Hemos concluido la vendimia logrando por tercer año consecutivo el máximo histórico de la denominación, aumentando en más de 70.000 kilogramos la campaña del año 2019. Por otro lado, las condiciones climáticas nos han acompañado, lo que ha permitido una recolección gradual de las variedades según su punto óptimo de maduración, sin olvidar que el estado fitosanitario de la uva ha sido excelente. También debemos destacar, para los aún incrédulos en la afectación del cambio climático, que ha sido nuevamente una de las vendimias más tempranas, iniciada el 27 de agosto, y una de las más extensas, superando el mes de campaña total. Respecto a esta cosecha, ya se han embotellado tanto blancos como tintos y nos encontramos francamente con una calidad en boca, suprema. Encontramos una amplia diversidad, desde blancos con marcado carácter frutal hasta otros con intensos aromas florales,

"Aquí no fabricamos botellas de vino en masa sino que elaboramos, mimamos y cuidamos los detalles"

mientras que en tintos se revela una amplitud de expresiones muy gratificante, gracias a las variedades y suelos.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de la D.O. Monterrei?

El impacto de la pandemia, no sólo en nuestro sector, sino en prácticamente todos; si me lo permite, ha sido devastador. Esa es la palabra exacta. La principal puerta de salida de nuestro producto, precisamente por las características que nos definen y que antes le comentaba, ha sido siempre el canal HORECA. Un canal que ha estado cerrado durante muchísimos meses, un sector castigado e, incluso sin ánimo de entrar en ningún debate ajeno, criminalizado.

Por lo tanto, las pérdidas en este ámbito han sido importantes, ya que las medidas impuestas al sector de la restauración y hostelería han repercutido directamente en los todos aquellos que le aportamos producto. Esta situación, ha obligado a nuestras bodegas a replantearse su estrategia de comercialización, apostando por el canal de alimentación y también por la venta *online*. Es decir, diversificando y ampliando canales de venta, para ofrecer su producto al consumidor habitual y atraer a otro nuevo. Otras además, están apostando por el enoturismo, uniendo gastronomía, naturaleza y patrimonio histórico junto con el vino, y así ofrecer un producto diferente que ayude a fidelizar al consumidor. Pero nuestras Administraciones deben entender que, aún cuando el sector es resiliente, lo cierto es que ni las exportaciones, ni el canal alimentación, ni las ventas online pueden "compensar" la caída en ventas que ha sufrido nuestro producto, vino joven. Y en este sentido, debo tomarme la libertad de demandar desde aquí, una mayor sensibilidad hacia nuestro sector. Las medidas que se han establecido y que de nuevo se estudian, no van a ser suficientes, ni son permeables a todas las realidades que presenta actualmente el sector, al menos, no el sector vitivinícola gallego, ni tampoco ajustadas en términos económicos. De hecho, hace unos días tuve ocasión de transmitirle directamente mi preocupación a D. Fernando Miranda Sotillos, Secretario General de Agricultura y Alimentación, porque tenemos el deber de saber responder ante un sector que lo ha dado todo y, que a nadie se le olvide, estamos otra vez, a escasos 5 meses de la próxima campaña de vendimia.

¿Y cómo afronta la Denominación la pandemia mundial, en relación con la promoción del producto?

Para nosotros han sido meses muy complicados, incluso a veces, por qué no decirlo, hemos vivido momentos de mucha frustración. Cuando la pandemia llegó, nuestra denominación se encontraba en un momento muy dulce. Por nuestro tamaño y capacidad económica, debemos estudiar y programar muy bien nuestras acciones, porque no nos podemos permitir invertir sin resultados. En los tiempos que corren la actividad promocional se hace esencial, dado que no deja de crear imagen de marca e incluso oportunidades de negocio para las bodegas asociadas. Pero también es cierto que durante muchos meses tuvimos que adaptarnos, sustituyendo el tradicional 'face to face' que llevábamos a cabo en ferias, *showrooms* o túneles del vino, por el refuerzo de nuestra presencia en medios de comunicación, redes sociales, etc. Algún ejemplo de ello ha sido la realización de la primera feria virtual del Vino de Monterrei, ya que, por responsabilidad social, tomamos la decisión unánime de suspenderla. Actualmente, y con la aparente estabilidad sanitaria, hemos vuelto a retomar las actividades presenciales. Tenemos cerrado un calendario promocional, tanto a nivel nacional como internacional y esperamos, si la situación sanitaria nos lo permite, al menos poder concluir el año con el 80% de las acciones realizadas.

"Nuestras bodegas han tenido que replantearse su estrategia de comercialización, apostando por el canal de alimentación y también por la venta online"

"Cuando la pandemia llegó nuestra denominación se encontraba en un momento muy dulce"

¿Cómo se afronta desde el Consejo Regulador el futuro más inmediato o bien a medio o largo plazo?

Ahora mismo, como organización y si me lo permite por la gran implicación que tengo con el sector, estamos en un momento en el que creo más que nunca fundamental la labor de las Denominaciones de Origen. Y le digo más, también de las Administraciones Públicas, bien sea el Gobierno Central, bien, nuestro Gobierno Autonómico. Estamos ante un mercado globalizado y fuertemente afectado por la crisis de la Covid-19. Es imprescindible que trabajemos la promoción de nuestro producto y que mantengamos unas líneas estables y férreas de comunicación con nuestros asociados. En este sector, me imagino que como en muchos otros, la competencia es brutal y apelo a la responsabilidad de todos para mantenernos en un sano estado de estabilidad que a largo plazo nos beneficiará a todos. Ahora mismo nuestra mayor preocupación, es el inicio inminente de la campaña de vendimia y cómo va a poder afrontarla nuestro sector. Es importante, en este sentido, que todos trabajemos líneas que frenen la inestabilidad que llamará a nuestra puerta en unos meses, y que en este país se apueste con seriedad por los vinos amparados con un sello de calidad. Somos nosotros, los vinos con D.O., quienes hemos permitido que sostener cuota de mercado y margen de valor, un ejemplo de ello, fueron los datos globales que han arrojado las exportaciones. Pero es que no sólo somos datos, las denominaciones de origen, como sellos de calidad implicamos también una fuente de valor económico, de sostenibilidad ambiental, de reorganización del territorio y luchamos entre otras cosas contra la despoblación en el territorio que amparamos. Somos verdaderos organismos multidisciplinarios y es responsabilidad de todos seguir manteniendo el equilibrio. ❋

Entrevista al presidente de la D.O. Rías Baixas: Juan Gil de Araujo

"En 2020 fuimos capaces de crecer en los mercados de exportación"

¿Qué diferencia a los vinos de Rías Baixas del resto de vinos gallegos? ¿Qué los hace especiales?
Los hacen especiales las particularidades de nuestro territorio: las variedades utilizadas, el clima, el suelo, la forma de cultivo. Nuestras variedades, tras siglos de selección, se adaptan a las mil maravillas a nuestro clima y a nuestro suelo. La aportación de éste, junto con la influencia atlántica y el mimo con el que cuidamos el fruto nos procuran vinos frescos, frutales, apetitosos, listos para guardar muchos años en maravillosa evolución. En definitiva: nuestros vinos son inimitables.

Desde que El Rías Baixas Espumoso de calidad fue incluido en el reglamento del Consejo Regulador en 2009, mantiene el interés del consumidor año tras año pero aún hay muchos consumidores que lo desconocen. ¿Como definiría este tipo de vino? ¿Piensan potenciarlo de alguna manera para darlo a conocer un poco más?
Nuestros espumosos tienen un largo y brillante camino por recorrer. En un sector tan competitivo como es el de estos vinos, han logrado ya abrir una brecha por donde introducirse en el mercado. Crecen con mesura, sin sorpresas, pero de una forma sólida y sostenida. Dentro de nuestros planes de promoción tienen su sitio. Seguiremos apoyándolos por sus posibilidades para diversificar la producción de nuestras bodegas.

¿Cómo fue la vendimia de 2020? ¿Cómo serán los vinos de esa cosecha?
Fue una vendimia complicada desde el punto de vista operativo, por las dificultades que nos planteó la situación sanitaria, y, en particular, por la dificultad de contratar vendimiadores expertos. Tenga en cuenta que nuestra vendimia es siempre manual; el pliego de condiciones no permite la mecanización.
Por lo demás, el tiempo acompañó, se recogió una cantidad de uva moderadamente buena, casi treinta y cuatro millones y medio de quilos; y, desde el punto de vista cualitativo, estamos comprobando lo que ya desde el principio percibimos: será una buena añada. Buena intensidad aromática,



con los aromas típicos de nuestros vinos, sutiles, frutales, muy agradables. Buena graduación alcohólica, acidez equilibrada. En definitiva, espero que sea un gran año.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de la D.O. Rías Baixas tanto a nivel nacional como internacional? ¿Qué medidas están implementando para afrontarla? ¿Potencian la venta online?
Tanto el plan director elaborado en 2013 para este Consejo Regulador por la escuela de Negocios Novacaixa Galicia como el que, diez años antes, habíamos encargado a la misma escuela de negocios, nos marcaron claramente el camino que había de seguir esta denominación de origen para alcanzar el éxito. Su diagnóstico fue muy claro, y sus recomendaciones fueron seguidas al pie de la letra por las bodegas: Mantenimiento de la calidad por encima de todo, mayor penetración en el mercado nacional y, sobre todo, internacionalización. Los esfuerzos que se hicieron a raíz de esas recomendaciones han hecho posible capear la dificilísima situación planteada por la pandemia aparecida en 2020, hasta el punto de que fuimos capaces de crecer en los mercados de exportación, mientras en el mercado nacional, donde nuestra exposición al sector HORECA era antes de marzo de 2020 del 65%, tuvo una caída muy moderada, manteniendo demás, o incluso mejorando, el nivel de precios.
La venta online es, sin duda, una de las salidas que han encontrado los operadores; el Consejo Regulador implementó desde el primer momento herramientas que ayudasen a las bodegas a abordar esta vía. En todo momento apoyamos a las empresas para asegurar la superación de tan difícil momento.

Una de cada tres botellas de la D.O. Rías Baixas se vende en el mercado exterior ¿Sigue esta tendencia?
Sí. Nuestras exportaciones en 2020 ya representan el 33% del total de las ventas. Han salido por esta vía más de ocho millones de litros, casi once millones de botellas, con un valor de más de cuarenta y cuatro millones de euros y ciento siete bodegas operando en los distintos mercados.

Las campañas promocionales de la D.O. Rías Baixas en el ámbito internacional continúan en 2021 pese a la pandemia. ¿Qué países tienen previsto visitar a partir del mes de abril?
Continuaremos invirtiendo cifras importantes en promoción internacional. Hemos diseñado planes alternativos en función de las posibilidades que permita la situación sanitaria. Allá donde se pueda acudiremos presencialmente. Cuando no sea posible utilizaremos las herramientas que la tecnología pone a nuestra disposición. Pero en ningún momento nos hemos planteado parar nuestra actividad.
Como nuevos retos para 2021 haremos promoción en países del este de Europa, República Dominicana, Rusia y Taiwán. Además, seguiremos con los planes en los que ya estamos trabajando hace tiempo: Alemania, Canadá, Estados Unidos, Irlanda, Japón, México, Países Bajos, Polonia y Reino Unido. ✻



Vel' Uveyra Mencía Barrica 2018

NOTA DE CATA

D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: 85 % mencía, 10% garnacha y 5% negreda
Características: Color rojo violáceo característico de la mencía. Aromas de sotobosque y castiñeiros de la Ribeira Sacra. Bayas silvestres, mora, zarza, flores secas de violetas, mineral. Entrada equilibrada con notas balsámicas. Vino estructurado pero con gran frescura y taninos suaves persistentes.

Ronsel do Sil, S.L. es una sociedad fundada en 2010. 'Ronsel' significa estela, el surco que deja la barca cuando navega por el agua. En este caso Ronsel do Sil pretende dejar su huella de pasión y respeto por el paisaje sostenible y la cultura del vino en la Ribeira Sacra.



Estamos ante una pequeña bodega rehabilitada de un antiguo lagar, cuya filosofía se basa en ensalzar las variedades autóctonas mediante una cuidada elaboración artesanal. Su objetivo es la elaboración de vinos de alta calidad dentro de la D.O. Ribeira Sacra. A tal fin, cultiva diez hectáreas de viñedo, parte propio y parte arrendado a viticultores de la zona. La totalidad de la superficie es vendimiada a mano en los escarpados bancales característicos de la zona.

Muy placentero en boca

Entre los vinos que elaboran, para estas Navidades nos proponen *Vel' Uveyra Mencía Barrica 2018*. 'Vel'uveyra', en gallego 'mira la viña', representa el cromatismo exuberante de la vendimia de la uva mencía. La disposición en retícula de las uvas expresa la racionalidad de la nueva viticultura en el paisaje ancestral de la Ribeira Sacra. ❋

BODEGA RONSEL DO SIL
A Barxa, s/n
32740 Parada de Sil (Ourense)
Tel.: 988 984 923
www.ronseldosil.com



FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

Entrevista al presidente de la D.O. Ribeiro: Juan Manuel Casares Gándara

"El Ribeiro es mucho más que vino, es historia, cultura y termalismo"



¿Qué diferencia a los vinos de Ribeiro del resto de vinos gallegos? ¿Qué los hace especiales?
Sin duda alguna un territorio y un factor humano únicos. El territorio representado por un clima atlántico suavizado por la orografía y un suelo, el sábrego, que le aporta características minerales diferenciales. Y un factor humano que recoge lo mejor de la tradición que se ha conservado durante siglos.

La treixadura es la uva blanca reina del viñedo de la D.O. Ribeiro ¿Qué características aporta a los vinos?
Los vinos que produce son elegantes y aromáticos, con recuerdos a frutas, delicadas notas florales y toques balsámicos. Resultan vinos equilibrados, sabrosos y untuosos. Se pueden encontrar monovarietales de treixadura y otros mezclados con otras variedades autóctonas, pero con predominio de la treixadura. De esta manera se consiguen vinos armónicos y equilibrados desde el viñedo, vinos diferentes, singulares y únicos. Los treixadura son vinos con una magnífica evolución en botella.

¿Cómo fue la vendimia de 2020? ¿Cómo serán los vinos de esa cosecha?
El total de uva entregada en las bodegas elaboradoras fue de 9.543.744,5 de kilos, un 21% menor que el año anterior. Este descenso de la producción se debió principalmente a episodios fúngicos que salpicaron el ciclo productivo y a una climatología con mucho calor que favoreció un estrés hídrico excesivo de la vid. Aún así la uva entró en las bodegas con muy buena calidad, un óptimo estado de madurez y un componente sanitario excelente, favoreciendo una magnífica calidad de los vinos destacando especialmente su intensidad aromática y equilibrio. Confío en que será una muy buena añada.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas?
Que el sector HORECA permaneciera tanto tiempo cerrado o con altas restricciones ha supuesto un gran golpe para nuestras bodegas, que principalmente venden a hostelería y restauración. Esperamos que poco a poco se vaya reponiendo la situación y vayamos notando un pico de crecimiento en el consumo y por tanto, en la venta. Contamos con acciones en RRSS y online para una fidelización del público. También hemos creado una página que potencie las compras online (https://ribeiro.market/) de algunas de nuestras bodegas que están en el ámbito digital, pero el público consumidor tiene ganas de disfrutar de los vinos en los establecimientos, volver a los bares y restaurantes con amigos, familia, y no tanto en casa.

"El público tiene ganas de volver a disfrutar de los vinos en bares y restaurantes"

¿Tienen previstas acciones de comunicación?
Este año llevaremos una campaña de comunicación como refuerzo de la ya iniciada el año pasado, centrándonos en el mundo digital y las redes sociales. En dos fases, una en verano y otra en Navidad, comunicaremos al público una nueva forma de disfrutar la vida, activando el Treixadura. Modo Ribeiro, con el que descorcharemos una botella de Treixadura para celebrar, cuando estemos con las personas que queremos, cuando hemos decidido incorporar un sabor único a nuestros brindis, vinollamadas, comidas, cenas…

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador?
Consolidar al Ribeiro como uno de los grandes referentes vitivinícolas en España, sin duda alguna. Y no solo en cuanto a la calidad de nuestras elaboraciones sino también como territorio enoturístico que combina vino, historia, cultura y termalismo. El Ribeiro es mucho más que vino.❋



El cuidado y la importancia de la fauna y flora en los viñedos es determinante para la Bodega Altos de Torona. Entre las hileras de cepas de albariño, caíño blanco, loureira y godello se lleva a cabo una viticultura sostenible, que ha propiciado que este viñedo se convierta en un hábitat natural único de más de 170 especies.



Bodega Altos de Torona

Más que un viñedo en Rías Baixas

La bodega lleva desarrollando diversos proyectos ligados al cuidado de la viña y a la protección de este entorno natural, enmarcados dentro de un plan de actuación y producción integrada, que tiene por objetivo preservar la riqueza en la diversidad del paisaje y favorecer los procesos enológicos y ambientales del viñedo. De esta forma, consiguen que el paisaje natural actúe como auxiliar de la viticultura. Entre las buenas prácticas que se llevan a cabo para preservar este entorno destacan las cubiertas vegetales o los corredores biológicos, que favorecen la presencia de vida en la viña. Así como la implementación de una estación meteorológica que permite conocer el estado sanitario del viñedo y prevenir enfermedades.

NOTA DE CATA

Altos de Torona Rosal
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño, caíño blanco y loureira
Características: Tras una crianza de seis meses sobre lías se obtiene este vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma intenso a frutas de hueso y tropicales (melocotón, mango) combinadas con notas balsámicas de laurel. Goloso en boca, refrescante acidez y final prolongado con recuerdo de frutas maduras. Marida con almejas a la marinera, arroz con rape y langostinos, sushi, verduras salteadas y pechuga de pollo al limón.

Energía Verde

Un paso más en el desarrollo sostenible será la instalación de placas fotovoltaicas de autoconsumo, integradas en la arquitectura y en el paisaje que abastecerá el 40% de la energía necesaria, lo que supondrá una reducción de la dependencia energética de la bodega y su huella de carbono. Una iniciativa que busca la ecoeficiencia de las instalaciones y procesos, en equilibrio con el medio ambiente.

Certifcación vegana - Sello V-Label

Conscientes de la preocupación por una alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente, Altos de Torona garantiza la utilización de materias primas vegetales en todo el proceso de producción de sus vinos, que han sido reconocidos por el sello internacional V-Label.
La implementación de estos propósitos y el asentamiento de la riqueza biológica del viñedo enriquece la vid desde sus raíces y favorece la obtención de vinos únicos e integrados con su naturaleza. ❋

Más información: www.altosdetorona.com

Granbazán Limousin

La Bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en el Valle del Salnés, en pleno corazón de las Rías Baixas. Granbazán es uno de los primeros y más bellos châteaux de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. La finca Tremoedo es un referente en la Denominación de Origen Rías Baixas, a tan solo 2 km. del Océano Atlántico, y a 3 Km. de Cambados, la capital mundial del albariño.



En este entorno mágico nace Granbazán Limousin. El proyecto de este vino comenzó a finales de los años 80, cuando se empezaron a hacer los primeros experimentos con barricas de roble francés. Durante las últimas cosechas, la técnica se ha ido depurando hasta lograr un vino con un perfecto equilibrio entre madera y fruta. Se elabora con una selección de las mejores uvas de albariño de la finca de Tremoedo. Despalillado y macerado en frío de 8 a 10 horas. Fermentación controlada. Se baja a barrica de roble francés de 225 y 600 L. en el último tercio de la fermentación y se cría con sus lías hasta 4 meses. ❋



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Brillante, de color amarillo pálido, En nariz, muy complejo, flores blancas, fruta de hueso con recuerdos a albaricoque y aromas procedentes de la delicada crianza: torrefactos, vainilla y ahumados muy sutiles para respetar el aroma varietal. En boca es untuoso, fresco de final seco, con una retronasal muy varietal con toques especiados, muy larga persistencia.

BODEGAS GRANBAZÁN
Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arosa (Pontevedra)
Tel.: 986 555 562
www.bodegasgranbazan.com



Bouza do Rei Albariño

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



Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que ha sido reconocido con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋

NOTA DE CATA

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

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

Pazo Baión

Homenaje a la tierra





La bodega sitúa su albariño entre los grandes blancos de España a través de un proceso de producción que cuida el entorno y rinde tributo a la naturaleza.

En pleno valle del Salnés (Pontevedra) se encuentra Pazo Baión, una singular finca, cuyos orígenes se remontan al siglo XV. Esta propiedad alberga uno de los viñedos más espectaculares del panorama vitivinícola mundial, con 22 hectáreas dedicadas a la variedad albariño y con una media de edad de las cepas superior a 45 años.

En el año 2008, la bodega Condes de Albarei adquirió Pazo Baión, con lo que se inició la era de mayor esplendor de la finca, así como de un ambicioso proyecto anclado en tres pilares fundamentales: la elaboración de albariños de extraordinaria calidad a partir de un concepto de vinos de pago; la creación de un centro de enoturismo de referencia y la puesta en marcha de un importante programa social.

Propuesta enológica

La propuesta enológica de Pazo Baión se basa en la obtención de uva de la más alta calidad, empleando para ello técnicas respetuosas con el medio ambiente, con objeto de desarrollar unos vinos situados entre los mejores blancos españoles.

La filosofía de trabajo de la bodega, así como el cuidado de sus viñedos, se asienta en un profundo respeto por la naturaleza, y eso es algo que se transmite al albariño Pazo Baión, un vino marcado por el *terroir* único y el carácter de esta propiedad.

Las excepcionales condiciones del suelo granítico, la elevada edad de las viñas y las distintas exposiciones de los viñedos aportan al vino tanto su marcada tipicidad, como su complejidad sensorial. Cabe destacar, además, que el albariño Pazo Baión es fruto de una crianza sobre finas lías de 6 meses en depósitos de acero inoxidable, por lo que resulta más redondo y estructurado.

Referente de enoturismo

Pazo Baión ofrece la oportunidad de disfrutar de una jornada de enoturismo única en las Rías Baixas, jornada en la que conviven vino, historia, naturaleza y arquitectura, a través de paseos por los viñedos, catas y maridajes, conciertos al atardecer... El espectacular entorno natural de la finca, así como su programa de actividades le merecieron a la bodega el premio a Mejor Rincón y Espacio Enoturístico de España en 2016, galardones que otorga Las Rutas del Vino de España.

El tercer pilar de Pazo Baión es el que hace referencia al compromiso social. El 5% de sus ventas se destinan a programas de prevención contra las drogas. Paralelamente, la bodega lleva a cabo cada año un notable esfuerzo empresarial para colaborar en la reinserción sociolaboral de ex drogodependientes.

Un vino con carácter

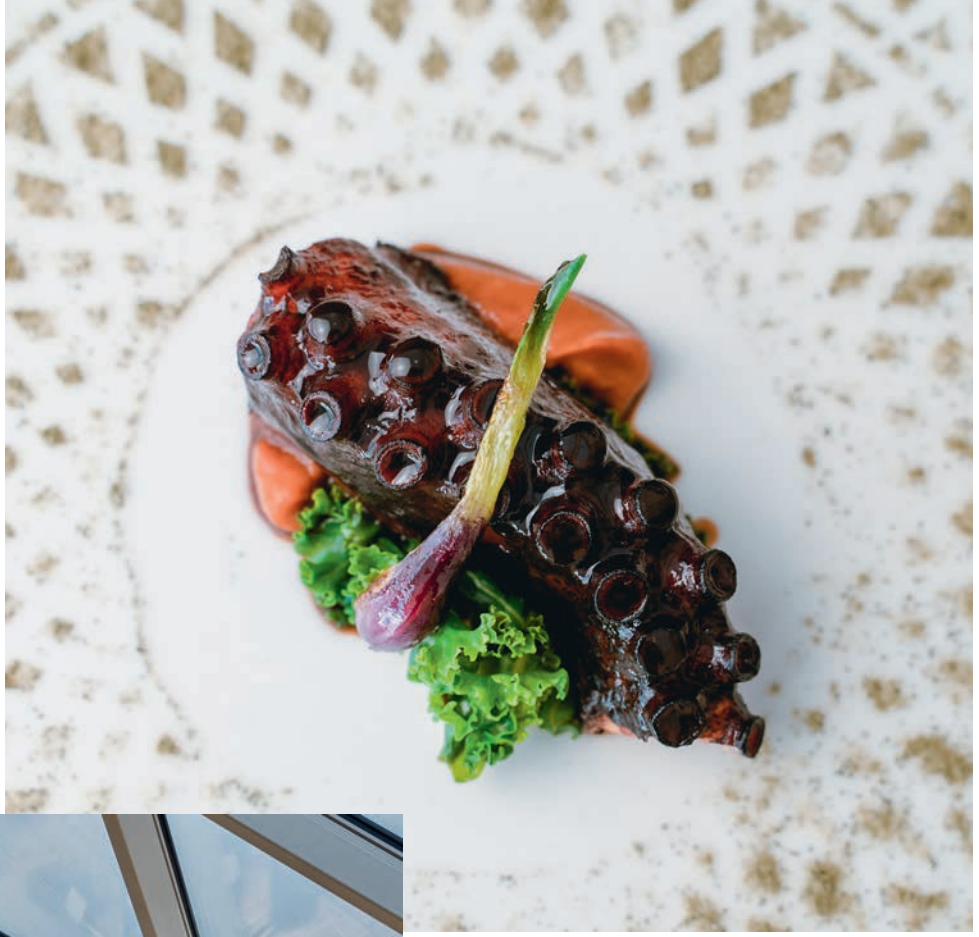
El albariño Pazo Baión es un vino de color amarillo pajizo, con reflejos verdosos. Destaca por su intenso perfume varietal, con aromas de flores blancas (azahar y jazmín) y frutales, con predominio de cítricos (pomelo, mandarina) sobre un fondo de fruta blanca (manzana y pera). En boca es fresco y equilibrado, de buena estructura, envolvente, mineral y de largo desarrollo, con un final persistente y muy aromático. ✻

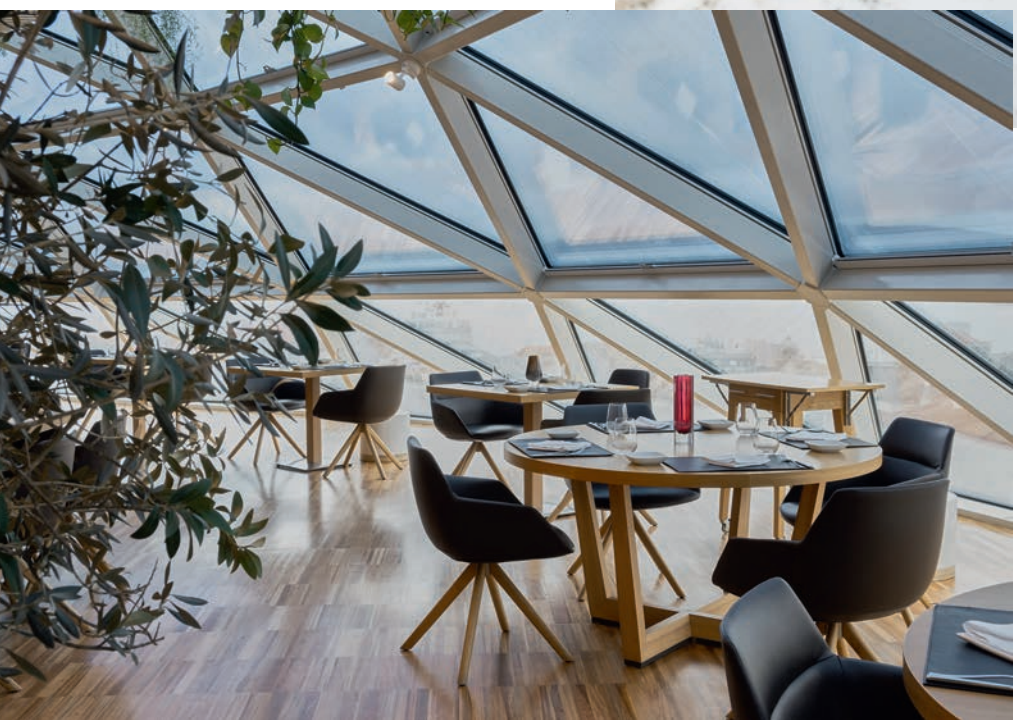
Más información:
www.pazobaion.com

Silabario

En continuo aprendizaje

El nombre de este restaurante ubicado en Vigo es para su chef –cuya madre era maestra– una forma de tener siempre presente que la cocina es un aprendizaje continuo. Su reto es hacer platos con sabor a tradición pero con identidad. Damos fe que lo ha conseguido. **POR LAURA MORALES.**





Silabario cumplió el pasado marzo tres años bajo la vanguardista cúpula de acero y cristal (154 piezas triangulares) que cubre el señorial edificio donde se encuentra la sede del Real Club Celta de Vigo. Desde el restaurante hacen balance: "No podemos decir que el camino haya sido fácil, en especial este último año, con prácticamente la mitad del mismo cerrados; a pesar de ello, hemos peleado por mantener el espíritu que nos impulsó ya en Tui a abrir el primer Silabario, donde recibimos la primera estrella Michelin (2011) y el primer sol Repsol (2014)".

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Alberto G. Prelcic nos lo explica con estas palabras: "En el 2018 retomamos nuestro proyecto en Vigo, no han sido años fáciles y sin duda este reconocimiento tiene si cabe un mayor valor pues llega en un año tan duro como este. La estrella nos anima y nos reafirma en el proyecto. Tenemos mas ilusión que nunca por retomar la actividad y cocinar de nuevo con todas las ganas y pasión".

Nueva cocina gallega

El chef Alberto González Prelcic forma parte del Grupo Nove, que nació con el objetivo de reivindicar la nueva cocina gallega, sin renunciar a los orígenes, y canalizar la explosión gastronómica de los últimos años. Así, como bien dicen los inspectores de la Guía Michelin, Alberto "apuesta por esa 'nueva cocina gallega' que respeta la tradición desde un punto de vista moderno y actual, construyendo sus platos en torno a la calidad del producto". Un producto que encuentra en su entorno, como explican desde el restaurante: "En Vigo seguimos estando cerca de la frontera, esa que nos permite encontrar parte de nuestra identidad en platos como la lamprea del río Miño, al tiempo que tenemos al pie del restaurante el puerto y el mercado del Berbés, con el que nos sentimos tan relacionados que le hemos puesto su nombre a uno de nuestros menús". Y añaden: "El menú Berbés es un menú para los días laborables, para reconfortarnos con el producto del mercado y continuar con la actividad diaria. El menú Tempo es nuestra visión más directa de la cocina de temporada; el resultado son cinco platos llenos de producto estacional y cercano. Una cocina que respeta los tiempos de la naturaleza y de nuestra despensa, potenciados por la elaboración contemporánea. El menú Raíces nos

El chef: Alberto González Prelcic

Ovidio Aldegunde



Dicen quienes le conocen que Alberto González Prelcic (Vigo, 1978), de carácter medido y amable, tiene cara de no haber roto un plato en su vida, y es quizá por eso que sus platos sorprenden tanto.

Su vida profesional da un giro cuando abandona sus estudios de Derecho y afronta su gran pasión: la cocina. Diplomado en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, hace sus primeras prácticas en Casa Solla en 2004. El paso por Solla influirá decisivamente en su trayectoria. A finales del 2008 inaugura su primer restaurante en Tui, en el que recibe su primera estrella Michelin y su primer sol Repsol. En el 2018 reabre sus puertas en la céntrica calle Príncipe de Vigo, formando parte del edificio del RCCelta, A Sede. Aquí ha ido creando nuevos platos manteniéndose fiel a su filosofía de gastronomía apegada al territorio. En el 2020 recibe el sol Repsol en el nuevo emplazamiento, reconocimiento al que se le sumará, al año siguiente, la estrella Michelin.

habla de pucheros, de calor, de olores y sabores conocidos, pero con una elaboración compleja y una presentación cuidada. Un recorrido gastronómico que nace de las raíces más profundas del recetario tradicional gallego y crece, evoluciona y se desarrolla hacia una cocina franca, directa y plenamente reconocible, con un claro sello de autor".

Además de estos tres menús también se puede comer a la carta. Finalmente, no hay que pasar por alto la amplia carta de vinos en la que se presta un especial interés a las bodegas gallegas.✻



Ovidio Aldegunde

SILABARIO
Príncipe 44, Planta 6
36202 Vigo (Pontevedra)
Tel.: 986 077 363
www.silabario.gal
Jefe de cocina: Alberto G. Prelcic
Horario: En condiciones normales, abierto todos los días al mediodía y de miércoles a sábado también para cenas
Cerrado: Lunes y Martes
PVP menús: Menú Berbés: 25€, Menú Tempo: 55€, Menú Raíces: 80€

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Gran Reserva Brut Nature 2014

Sugerencias de maridaje: En general toda la comida, pero en especial, carne y caza, pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas. Perfecto para maridar con platos elaborados con lamprea, como los que elaboran en el restaurante Silabario.

El vino: Elaborado con 60% xarel·lo, 25% macabeo y 15% parellada. Crianza mínima de 60 meses. De color amarillo paja y burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia.

Este año año ha sido premiado con una Medalla de Plata en 50 Great Sparkling Wines of the World.

www.cavarovellats.com

Miguel González Restaurante



Ourense en el plato

Eso es lo que encontraremos si decidimos sentarnos a una de las mesas de este restaurante ubicado en una antigua casona centenaria en lo alto de la aldea ourensana de A Morteira, asomándose al valle del río Lonia. Y es que aquí Miguel González nos ofrece platos casi diseñados al momento pero con un denominador común: están elaborados con productos de proximidad y de temporada. POR LAURA MORALES.

El propio chef define así su cocina: "Personal, ourensana, de raíces gallegas muy definidas; una cocina que no pretende impactar por impactar sino que pone la técnica al servicio de un producto de la máxima calidad que, por suerte, nos llega de productores artesanos de proximidad. Quiero que cada plato le diga al comensal que está en Ou-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Miguel González nos lo explica en primera persona: "Llegó en un momento particularmente complicado para nosotros y para toda la sociedad, justo cuando salíamos de más de dos meses de cierre de la hostelería en nuestra provincia, por lo que fue un espaldarazo realmente importante. Es el reconocimiento a muchos años de esfuerzo y de aprendizaje y a dos temporadas en esta casa en las que, poco a poco, hemos consolidado una clientela. Que algo así llegue en una fase aún temprana de la historia de este restaurante nos anima a afrontar estos meses complicados con mayor optimismo y, sobre todo, nos confirma que nuestra apuesta por esta provincia, por su cultura gastronómica, por una ubicación con tanto encanto pero también tan particular como la nuestra, tiene recorrido. Los reconocimientos son una alegría, sin duda, para mí y para todo el equipo que ha creído en nuestra historia incluso en momentos tan complejos como los que nos ha tocado atravesar, pero son, sobre todo, un refuerzo en el convencimiento de que estamos haciendo lo único que podemos hacer: cocinar lo que sentimos y hacerlo al margen de modas o de tendencias. Que una propuesta así, tan personal, merezca la atención de guías o de medios especializados, y que consiga hacerlo desde aquí, colocando a O Pereiro de Aguiar en el mapa gastronómico y ayudando a dar visibilidad a la cocina de una provincia en la que están pasando cosas realmente interesantes, en la que hay muchos compañeros que lo están haciendo realmente bien y en la que hoy se come como nunca antes, es una enorme alegría. Este es un año muy especial para nosotros, por muchos motivos, y este apoyo nos da alas para pensar en todo lo que queremos compartir con nuestros clientes en el futuro".



El chef: Miguel González Quintela

Miguel González Quintela (1976) se forma en hostelería y turismo en la Escuela de Hostelería de Vilamarín (Ourense). En el año 2000 pasa una temporada trabajando en Akelarre, junto a Pedro Subijana.

Continúa su formación como stagier en el restaurante de Karlos Arguiñano en Zarautz antes de volver a Ourense, para integrarse en el equipo del restaurante A Rexidora (1 estrella Michelin). En la temporada 2002-2003 se integra como jefe de partida en el restaurante Maximin (2 estrellas Michelin) en Niza y al año siguiente regresa a su ciudad como jefe de cocina del restaurante San Miguel. Entre 2014 y 2016 trabaja en varios restaurantes de la provincia de Pontevedra, labor que compagina con una intensa actividad docente, y regresa a Ourense una vez más en 2016, de nuevo al restaurante San Miguel, un clásico de la ciudad.

En noviembre de 2018 inaugura Miguel González Restaurante y a finales de 2020 es reconocido con su primera estrella Michelin.



rense, que recoja el mejor producto de temporada. Soy un militante de esta provincia, de su gastronomía y de sus productos, y eso tiene que verse en cada plato".

Nos sentamos a la mesa

Cuenta con comedor interior, desde el que se ve la cocina a través de una pared acristalada, reservados y, en temporada, con servicio en el jardín y en el mirador sobre el valle. Una auténtica delicia ahora que más que nunca valoramos los espacios al aire libre.

A la hora de elegir qué comer debemos aclarar que no existe un menú cerrado que se cambie periódicamente. La oferta del restaurante se basa en dos menús de diferente extensión, en los que solo está definida la estructura y que el cocinero diseña a diario en función del mercado. Esto permite que el menú pueda cambiar de día en día o, incluso, a lo largo de un mismo servicio. El propio chef Miguel Gonzáles nos lo explica: "No queremos que un menú cerrado nos encorsete. No quiero tener que comprar 12 lubinas, aunque 10 de ellas no sean las mejores. En vez de comprar piezas de calidad inferior, prefiero cambiar y que la siguiente mesa tenga rodaballo o salmonete en el menú, pero también de la máxima calidad. La estructura del menú, tal como lo trabajamos, nos permite apostar siempre por el mejor producto disponible, con la libertad de saber que el cliente se pone en nuestras manos y con la exigencia de tener que responder siempre al nivel de calidad que nos exigimos y que los comensales esperan. Para nosotros es más complejo, seguramente, pero es la única forma de poder trabajar con el producto que nos gusta".

Para maridar estos menús diseñados casi al momento, el restaurante cuenta con una bodega con más de 100 referencias, nacionales e internacionales, de las cuales más de un 50% son de bodegas gallegas. "Con especial atención a pequeños proyectos de la provincia de Ourense y a vinos con alma, que nos transmiten algo y que nos ayudan a contar el momento efervescente que atraviesa la enogastronomía en Galicia".❋

RESTAURANTE MIGUEL GONZÁLEZ
32710 O Pereiro de Aguiar (Ourense)
Tel.: 988 782 936
www.restaurantemiguelgonzalez.com
Jefe de cocina: Miguel González
Horario: M-D: 13:30 - 15:30 – J-S: 20:30 - 23:00
Cerrado: Lunes
PVP menús: Menú Rústico 60€ - Menú Cloe 75€



Si buscamos un restaurante que emane la esencia de Pontevedra ese es Eirado. Así lo afirman los inspectores de la Guía Michelin. La razón es bien sencilla: está ubicado en una de las casas con más encanto del casco viejo y su cocina aunque moderna, es sencilla y de claras raíces gallegas.

POR LAURA MORALES.

O Eirado da Leña

Esencia pontevedresa



Inaugurado en 2003 –cumplirá la 'mayoría de edad' el próximo mes de mayo– está claro que su reconocimiento ha sido fruto del esfuerzo de muchos años de trabajo. Su propuesta se basa en una cocina sencilla, de producto (principalmente del mar), con raíces gallegas y pequeños toques de fusión. La carta va variando con las estaciones: "Depende de lo que encontremos en nuestras lonjas y lo que nos ofrezca la naturaleza en cada época. Mayormente utilizamos producto de proximidad", comentan modestamente desde el restaurante.

El chef: Iñaki Bretal

Iñaki Bretal (Donostia, 1977) seguramente estaba destinado a trabajar en la mar, pues proviene de una familia marinera, pero la necesidad de cocinar durante unas vacaciones en las que se quedó solo en casa cuando tenía diecisiete años hizo que descubriera su vocación. Se formó en el Centro Superior de Hostelería de Galicia y realizó varios cursos en San Sebastián, Madrid y Barcelona. Comenzó su andadura profesional en el Hostal Reyes Católicos (Santiago), continuó en la Pastelería Mallorca (Madrid) y en la Cadena NH Hoteles (Sarriá, Santander y Palacio de Vigo). Actualmente, además de pertenecer al Grupo NOVE, es propietario y cocinero del restaurante gastronómico O Eirado da Leña (Pontevedra); del Gastrobar Loaira (Pontevedra.), del restaurante tradicional Anda (Lugo), del restaurante Farmacia de Guardia (Madrid), del cátering O Eirado Eventos (Pontevedra) y del salón de banquetes Pascuais Eventos (Lugo).





Carácter local con detalles de fusión

El restaurante O Eirado da Leña está ubicado en una bella y recogida plaza del casco antiguo. Podríamos definirlo como una casa de comidas con una carta muy corta, vinos gallegos excelentes y ambiente acogedor. "Sus comedores, de reducida capacidad, poseen la magia y la belleza que siempre se vincula a la piedra vista, lo que marca en gran medida el carácter del local. El chef Iñaki Bretal propone una cocina moderna de claras raíces gallegas y marineras, demostrando un gran nivel técnico y sin poner fronteras a los detalles de fusión, pues es de los que sabe incorporar los sabores que va descubriendo por el mundo (México, Japón, Alemania, Canadá...) para asociarlos a uno de sus lemas: 'lo mejor del mejor producto'. Ofrece una carta muy cuidada, dos interesantes menús que varían en función del número de platos (Currican y Palangre) y una completa bodega". Son palabras de la Guía Michelin. Añadir que la completa bodega a la que se refieren los inspectores consta de más de 300 referencias, tocando vinos nacionales e internacionales pero centrándose especialmente en los vinos de la zona.*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Iñaki Bretal lo expresa con estas palabras: "La estrella no es un reconocimiento sólo para una persona, realmente es un reconocimiento a todo el equipo de O Eirado, un reconocimiento por un trabajo bien hecho, por una defensa del producto de calidad, producto de cercanía. También podemos decir que es un reconocimiento para la ciudad de Pontevedra, que era algo que nos faltaba. En O Eirado la exigencia en la búsqueda de la mejor materia prima seguirá siendo la misma que hasta ahora. Aunque es cierto que la estrella nos supone una presión añadida que nos motiva a ser más exigentes con nosotros mismos".

O EIRADO DA LEÑA
Plaza de la Leña, 3 · 36002 Pontevedra
Tel.: 986 860 225
Jefe de cocina: Iñaki Bretal
Horario: De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:30
Cerrado: Domingo noche y lunes todo el día
Precio medio sin vino: 55€
Precio menús: Curricán: 50€ (opción maridaje: + 25€), Palangre: 73€ (opción maridaje: + 33€)

D.O. Terra Alta

La Toscana catalana





Así han definido muchas veces a esta comarca de la provincia de Tarragona. Como en la famosa zona del norte de Italia, en la Terra Alta los bellos paisajes están salpicados de viñedos que dan lugar a unos vinos con Denominación de Origen que se disfrutan aún más si se beben *in situ*. Ahora más que nunca, es tiempo de descubrir esos paraísos cercanos.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. TERRA ALTA.



Vientos del Cierzo y Garbinos pasean por las sierras calcáreas y los bosques de encina y pino blanco, mientras airean campos teñidos de almendra, viña y olivos, que hacen que esta tierra sea vista por muchos como la Toscana catalana y ha llegado a ser reconocida por la UNESCO como Reserva de la Biosfera. Se trata de la zona vinícola más meridional de la comunidad autónoma catalana, situada entre el río Ebro y las tierras del Matarraña (Aragón). Es una zona fronteriza y milenaria en la que los Templarios cultivaban la viña ya en el siglo XIII. Reconocida provisionalmente como Denominación de Origen desde 1972 y públicamente desde 1982, la Terra Alta es

¿Cómo son los Terra Alta Garnatxa blanca 100x100?

Terra Alta Garnatxa Blanca 100x100 es un distintivo que garantiza un nivel superior de singularidad y calidad de los vinos. Este distintivo de garantía está reservado a los vinos blancos elaborados con la variedad de uva garnacha blanca, y con una calificación mínima de "Muy bueno".

Además de garantizar la composición monovarietal (100% garnacha blanca), los vinos tienen que poder acreditar una calidad sensorial equivalente a, como mínimo, 80/100 puntos. Por lo que respecta al etiquetado, es obligatoria la designación de la variedad y la cosecha de procedencia.

Se distinguen por su color amarillo, con matices que oscilan del pálido hasta los dorados, sutiles en nariz y, sobre todo, por la intensidad de sabores en boca. Un color y un sabor que, alejados de estereotipos, no renuncian a la autenticidad que le confiere su origen mediterráneo.



una de las siete denominaciones de origen históricas de Cataluña. Desde entonces, su saber hacer basado en la tradición y la autenticidad sin renunciar a las técnicas de elaboración más modernas, hacen que crezca día a día para poder ofrecer al mundo sus tesoros, muchos de ellos, todavía, por descubrir.

Un paisaje que marca el carácter

Del paisaje de la Terra Alta destacan, por un lado, las sierras calcáreas de los Ports de Horta de Sant Joan, la Sierra de Pàndols y la Sierra de Cavalls, y por otro, dos unidades fisiográficas importantes: la Plana y el Altiplano. Con una altitud de las viñas sobre el nivel del mar que varía de los 350 a los 550 metros. La viña se cultiva en terrazas, a menudo naturales, con diversas pendientes, o en bancales. El suelo de cultivo es, en general, de texturas medias, con buen drenaje, de profundidad variable, rico en calcárea y muy pobre en materia orgánica.

Se trata de un paisaje espectacular y típico del mediterráneo interior. Esta mediterraneidad del terreno marca el carácter de sus vinos. Unos vinos finos y distinguidos por su fuerza y carácter. Y es que los vinos de la Terra Alta

EN CIFRAS

Pueblos **12**

Bodegas **61**

Superficie de viña **6.048 ha.**

Comercialización 2018: **8,2** millones de botellas

Mercado Nacional **50%**

Mercado Internacional **50%**





Las Catedrales del Vino

Entre todas las bodegas que conforman el universo de la Terra Alta, cabe destacar dos, son las denominadas Catedrales del Vino, dos joyas modernistas situadas en Pinell de Brai (1918) y Gandesa (1919). Su extraordinaria arquitectura, obra del arquitecto Cèsar Martinell, discípulo de Gaudí, ha hecho de estas dos construcciones uno de los elementos más representativos de esta comarca vitivinícola que muchos han definido como la Toscana catalana.

La D.O. está trabajando en un proyecto de enoturismo que se lanzará este mismo año



arraigan en tierras calcáreas, crecen con el sol del Mediterráneo y son elaborados con cariño por 1.250 viticultores que cultivan alrededor de 6.100 hectáreas de viña de variedades como el macabeo, la parellada o la cariñena. Pero si existe una auténtica variedad protagonista, ésta es, sin ninguna duda, la garnacha. Ya sea blanca, negra o peluda, la garnacha es la variedad que mejor alcanza en estas tierras mediterráneas su esplendor en aromas, carácter, personalidad y matices. En la actualidad, en la Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha mundial, un porcentaje que alcanza el 75% de la producción en España y el 90% de la garnacha en Cataluña. De hecho, la Terra Alta es una de las regiones únicas en la vitivinicultura mundial, donde es posible encontrar una extensa gama de vinos varietales de esta vinífera que los ha hecho merecedores de un distintivo de garantía específico: Terra Alta Garnacha blanca.

Los vinos

La D.O. Terra Alta ofrece unos vinos finos, distinguidos por su fuerza y su carácter. Las características diferenciadoras de sus vinos son debidas principalmente a la mediterraneidad de su terruño y al predominio de las variedades de uva tradicionales que, junto con las variedades foráneas, marcan el carácter de sus vinos. Sus elaboraciones son mayoritariamente de tipo tradicional, pero con un soporte tecnológico notable, encaminado a preservar la expresión de la uva y asegurar la conservación óptima del vino hasta el momento del consumo.

Como particularidad a destacar en la enología propia de la Terra Alta está el uso de maceraciones peliculares de vinos blancos, tradición evolucionada y refinada de obtención de vinos blancos brisados. La maceración pelicular permite la extracción de aromas y de otras sustancias presentes en la piel de la uva a través de un contacto controlado, durante unas pocas horas, del mosto con la piel.

Blancos

Los blancos son vinos de color pálido, aroma fresco y un paso en boca amplio y equilibrado. Están elaborados mayoritariamente con garnacha blanca. La importancia de la garnacha y una cultura específica para entender su elaboración hacen de estos vinos los que mejor expresan el terruño y la cultura de la D.O. Terra Alta, y los hacen merecedores de un distintivo de garantía específico, el Terra Alta Garnacha Blanca.

Tintos

Los vinos tintos destacan por su carácter mediterráneo, con elevada intensidad colorante y predominio de los aromas de fruta. La singularidad y calidad se completa con 4 tipos de vinos de licor: los vinos dulces naturales, las mistelas -blancas y tintas- y los vinos rancios, todos ellos obtenidos a partir de uvas de garnacha sobremaduradas por la acción natural del cierzo que sopla durante el otoño.

Municipios

La D.O. Terra Alta engloba los 12 municipios de la comarca: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, El Pinell de Brai, Gandesa, Horta de Sant Joan, La Fatarella, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.



Las particularidades que se pueden apreciar en todos sus vinos están claramente marcadas por esta mediterraneidad y son, fundamentalmente, el predominio de las variedades tradicionales, más expresión en boca que en nariz, y una destacable persistencia en la cata.

Dónde se consumen

En la actualidad, los vinos embotellados con D.O. Terra Alta tienen como destino principal el mercado catalán y la exportación. Entre los países donde se exportan los vinos de la Terra Alta destacan EEUU, Bélgica, Alemania, Polonia, Suiza Japón, China y Rusia.

De los 8,2 millones de botellas comercializadas en 2018 (últimos datos facilitados por el Consejo Regulador), el 50% fueron destinadas al mercado nacional y el 50% restante al mercado exterior.

La Ruta del Vino de la Terra Alta

Sin duda, una manera inmejorable de conocer el paisaje y los vinos de la D.O. Terra Alta es hacerlo a través de la Ruta del Vino de la Terra Alta un proyecto colaborativo entre el Consell Comarcal de la Terra Alta y la Denominación de Origen Terra Alta, y que supone un importante paso adelante en la promoción de la oferta enoturística de la zona desde un punto de vista global y conjunto, involucrando a todos los actores que intervienen, desde bodegas hasta restaurantes, asociaciones culturales, empresas de alojamiento y otras que ofrecen servicios turísticos.

En la ruta se pueden encontrar actividades de diferentes temáticas y dirigidas a diferentes públicos. Además de bodegas que ofrecen visitas, se incluyen también otras actividades de enoturismo como cursos de iniciación a la cata de vinos, catas verticales, talleres de vendimia o visitas arquitectónicas e históricas. Además, se proponen también actividades gastronómicas, experiencias para familias o propuestas entre viñas para descubrir este territorio reconocido como el alma de la garnacha blanca.❋





Los vinos de la Región de Murcia

Las tres bellas hijas

Abrimos el melón de una de las Regiones más emblemáticas del organigrama vitivinícola de nuestro país, dividida en tres zonas diferenciadas pero con un nexo común: la variedad monastrell, un denominador común que esperamos desde estas líneas poder despejar adentrándonos en cada una de ellas.

CRDOP Jumilla



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

D.O.P BULLAS

Esta herencia milenaria del cultivo de la vid y la elaboración de su fruto están contrastados con restos arqueológicos en diferentes municipios, que sitúan el conocimiento, uso y empleo de este arte liquido hace más de 2600 años de antigüedad, elementos, muchos de ellos centrados en la forma y modo de vida en la época romana; yacimientos y villas dan ejemplo y demostración del culto a la vid, como los hallazgos encontrados, "El Niño de las Vides", una pequeña escultura que apareció en la Villa Romana de Los Cantos, o el Sello del Castelar, alegorías a la vendimia. Bullas es conocida como la Puerta del Noroeste, por ser la entrada a la comarca del mismo nombre.

El periodo visigodo alimentaría y mantendría esta forma de vida, tanto como alimento, como la producción dirigida en especial a las comunidades religiosas. Tras la etapa musulmana, muy significativa, y por al contrario de los que se pueda pensar, de prohibición y merma, ya que el alcohol estaba expresamen-

Monastrell: la variedad reina

La variedad monastrell, conocida por los franceses como mourvedre, por el saguntino Campo de Morvedre, una derivación de Murviedro, hoy día Sagunto. Su origen se remonta posiblemente a los fenicios 500 años antes de Cristo. Se piensa que fue por dos localidades por donde pudo entrar la uva y comenzar su cultivo, que son Mataró y Sagunto. También es conocida como Mataró, al igual que la población, lo que sitúa a estas dos ubicaciones en el origen de la uva y según la región de cultivo recibe diversos nombres como vermeta, garrut, morastell o morrastrell. Esta variedad, que es mayoría totalitaria en cuanto a su uso en la región, casi un 80%; es de brotación y maduración tardía, de frutos jugosos, ricos en azúcares; fruto de color negro intenso y alta graduación, concentrados, vigorosos y ricos en taninos. Su exportación fomenta las directrices de su elaboración, siendo esta de más del 65% de su comercialización, con mercados de destino tales como EEUU, Alemania, Reino Unido, China, Países Bajos, etc.

te prohibido por el Corán, especialmente maldito en su religión, hay una especie de "bula" o consentimiento, bien sea por pura permisividad, por motivos económicos, o por el interés de mantener el influyente comercio de la pasa; pero el hecho es que se impulsan e incentivan nuevos y revolucionarios modos de cultivo y con resultado de aceptación general.

En 1935, es el año en el que arranca el primer conato de reconocimiento de la D.O. con la inscripción en el Registro de la Propiedad Industrial con la marca "Bodegas Murcianas", con la indicación especifica que se quiere introducir de actividad comercial de procedencia "Bullas", junto a la solicitud por parte del Ayuntamiento de Bullas al Ministerio de Agricultura para que los vinos conocidos como "Vinos de Bullas" quedaran amparados y protegidos bajo el paraguas de la D.O. Dicho expediente queda paralizado por el inicio de la Guerra Civil, y se renueva en los años setenta, con la llegada del Nuevo Estatuto de la Viña del Vino y los Alcoholes. Dicha formalización de la Denominación declara bajo a su amparo a los municipios de Bullas, Mula, Ricote, Cehegín, Pedanías Altas de Lorca, Caravaca, Moratalla y Calasparra, unidos bajo los parámetros e intereses comunes en la D.O., finalmente derechos concedidos en 1994.

El ecosistema de esta Denominación Protegida y sus características climáticas, donde nacen su variedad más emblemática, la Monastrell, se encuentran en altitudes que oscilan entre los 600 y 900 metros sobre el nivel del mar, con notable influencia mediterránea y del interior de la península, marcadas por temperaturas extremas, que bailan y estriban desde las heladas primaverales hasta los intensos golpes de sol muy duros en los periodos estivales. Temperatura media anual de 15,6, máximas de 39 y de -4 grados en enero; con precipitaciones pluviométricas escasas de unos 300 m.m. y un promedio de insolación anual de 2900 horas.

Los suelos de esta zona son peculiares por ser muy pobres en materia orgánica (con un índice menor al 1,5%), siendo suelos francos y ligeros, de buen drenaje, con incorporación de nutrientes externos, debido a las plantas/fauna/flora en general, con altos contenidos en carbonato cálcico, caliza viva y suelos aluviales.

Las variedades tintas autorizadas son monastrell, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha, garnacha tintorera y petit verdot, mientras que las variedades blancas están representadas por macabeo, airén, chardonnay, malvasía, moscatel, moscatel de grano menudo y sauvignon blanc, con todas ellas se elaboran tintos, blancos, rosados, de licor y espumosos.

Su variedad predominante, la estrella de la región es la tinta monastrell, que tantas alegrías y fama ha proporcionado a la región; parece demostrado que procede etimológicamente del latín Monasteriellu-Monasteriell, que evidentemente tiende a asociarse con la implicación de los monjes y su arduo trabajo de cultivo y divulgación en siglos pasados; en Bullas también es una uva popularmente conocida bajo el nombre de "Casca del País".

Aunque en ciertas épocas determinadas, por modismo o estacionalidad, la región ha experimentado un notable crecimiento en la ela-

Bullas Enoturismo





DOP YECLA



boración de otras tipologías de vino, la realidad es que su producción (85%) sigue siendo un reinado apropiado por los vinos tintos, bien sean destinados a elaboraciones jóvenes, crianza o reserva. Son vinos que en gran parte gozan de una holgada capacidad alcohólica, sin ser este un impedimento, y que presentan notas de frutos rojos y negros, en su variedad monastrell, muy maduros y balsámicos. Los rosados presentan viveza, frescura y plenitud frutal, y los blancos son equilibrados, armoniosos, con volumen, personalidad, frescos y frutales.

Alguna recomendaciones de visita son El Museo del Vino de Bullas, o la Ruta del Vino, una visita que redefine sus raíces ancestrales, sus caminos y la huella de una cultura milenaria, con un trazado que recorre bodegas, restaurantes, viñedos y espacios naturales de gran belleza.

D.O.P JUMILLA

Jumilla es al tiempo ciudad y cuna de la D.O.P Vinícola, a la que presta nombre. Situada en la comarca del Altiplano nordeste de la región, y Sureste de España y de Albacete. Se ha ido nutriendo con el transcurrir de los siglos del paso de árabes, llamada "la Bella" por estos; también iberos, romanos y un gran legado medieval. La D.O.P Jumilla es, por tanto, crisol y depositaria de una antigua tradición vitivinícola; aquí se han encontrado vestigios, restos de vitis vinífera muy antiguos (3000 años a.C.) así como yacimientos, utensilios y restos arqueológicos que así lo avalan, incluyendo entre los hallazgos unos pendientes de oro, pertenecientes a un asentamiento ibero, fechados en el siglo IV a.C. y cuyas réplicas e imagen de estos objetos el Consejo Regulador reproduce en forma de premio en diferentes certámenes de vinos y variados eventos celebrados bajo su amparo.

La D.O.P se constituye en 1966, con sede en Jumilla, y desde principios del siglo XX está operativa la Estación Enológica, hoy día denominada Laboratorio Regional Agrario y Bodega Experimental.

Los municipios integrantes de la Denominación son Albatana, Fuente Álamo, Hellín, Jumilla, Montealegre, Ontur y Tobarra.

La D.O. tiene una superficie de viñedo total de unas 42.000 ha repartidas entre las provincias de Albacete y Murcia. La propia Jumilla es poseedora de la mitad de dicho viñedo, con una superficie aproximada de 22.700 ha, acogiendo bajo los parámetros del Consejo Regulador a más de 2000 viticultores y 39 bodegas adscritas. Los viñedos están asentados en altiplanicies, rodeados de montañas. Sus suelos, pardos, pardos-calizos y calizos, tienen una textura franca y franco-arenosa, lo que les confiere una buena aireación ,con elevado nivel de cal, gran capacidad de retención de agua y permeabilidad media, son de PH alto y baja salinidad, con pobreza de estos respecto a materia orgánica, y cuya estructura es una verdadera fortaleza contra la propagación y desarrollo de la plaga de la filoxera; esto le supuso un factor de éxito, desarrollo y verdadero impulso a mediados del siglo XIX, cuando dicha plaga asoló territorios europeos, con especial intensidad en el país vecino, Francia, lo que aumenta desproporcionadamente su valor en alza, siendo muy requeridos sus mostos para la exportación.

Con un clima de índole continental, de elevación sobre el nivel del mar de entre 400 y 800 metros, es una región soleada a la par que árida, con unas aproximadas 3000 horas de sol anuales, escasas lluvias, 300 litros/m2. de pluviometría, una temperatura de media alrededor de los 16 grados, inviernos fríos, que alcanzan oscilaciones por debajo de los 0 grados, y temperaturas en periodos estivales muy elevadas, con más de 40 grados.

El 80% de la comercialización de los vinos de esta Denominación es como vino embotellado. Jumilla tiene un volumen de producción entre los 50 y 70 millones de kg. anuales y una elaboración de aproximadamente en torno a los 40 millones de litros por campaña. Se elaboran vinos tintos, blancos, rosados, dulces naturales y vinos naturalmente dulces (blancos y tintos), todos ellos también en los variados formatos (joven, crianza, reserva); la graduación alcohólica varía entre los 12/15%. Las variedades aceptadas para vinos blancos son: airén, pedro ximénez, macabeo, moscatel de grano menudo, verdejo, chardonnay, sauvignon blanc, malvasía; para los rosados las variedades más empleadas son la cencibel (tempranillo) y por supuesto la variedad reina, la monastrell, dando cabida a otras permitidas por el Consejo como son la garnacha, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, shyrah y petit verdot.

D.O.P YECLA

Situada en el norte de la Comarca del Altiplano, en el noreste de la Región de Murcia, en el sureste de España, conocida como la "Tierra de la Monastrell" encontramos la comarca de vinos Yecla, limita con la D.O. Jumilla al sur y oeste, la D.O. Almansa al norte y la

© Turismo de Murcia



DOP YECLA



D.O. Alicante al este; fundada como Denominación de Origen en 1975, cuando el Ministerio de Agricultura concede a esta tierra el poder de reglamentar y regularizar bases y estatutos, acogiendo unos valores y una premeditada gestión de condiciones de calidad; aquí comienza una "revolución" promovida por pequeños viticultores, bodegas familiares y cooperativas, con el fin de nutrirse y defender una región destinada a la producción de enormes vinos.

Está situada entre altitudes que oscilan entre los 500 y 800 metros, rodeada por un anillo de montañas bajas y sierras, con clima mediterráneo e influencia continental, con gran oscilación térmica entre el día y la noche, lo que beneficia a la maduración de la uva, con una notable insolación, de cerca de 3000 horas y 300 m.m. de precipitaciones anuales. Sus suelos son calizos, arenosos, con formaciones de arcilla y hierro, pobres en materia orgánica y de buena permeabilidad.

Sus orígenes como empleo del viñedo y elaboración de su fruto están constatados desde el siglo I A.C. hasta el siglo III D.C. en los elementos hallados en forma de restos arqueológicos de una bodega ubicada en la Fuente del Pinar, en la que se distingue el lagar donde primigeniamente se elaboraba el vino; instalaciones que fueron reinterpretadas y reutilizadas posteriormente entre los siglos XIV al XVI. También el paso de diversas civilizaciones como la romana, griega, cartaginesa y la musulmana reafirmaron su potencial vitivinícola, con algunos altibajos.

Yecla da la sensación, según sus cifras, que tiene una vocación claramente de exportación, pues queda constatado que el 95% de su producción se destina al comercio internacional, siendo los afortunados de dicha expansión más de 40 países de todo el mundo. Tiene una extensión de 6500 ha divididas en dos subzonas: Yecla Campo Arriba y Yecla Campo Abajo, en la que operan bajo el paraguas de la Denominación tan solo 9 bodegas.

Sus variedades tintas son monastrell (mayoritariamente), tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta, petit verdot, siendo las blancas mas destacadas la macabeo, airén, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, verdejo; con ellas producen vinos tintos, blancos y rosados, pudiendo estos ser secos, semi-secos, semi-dulces, dulces, así como vinos de licor y espumosos, aplicándoles las menciones según correspondan a joven, crianza, reserva y gran reserva. Sus graduaciones estriban entre los 10,5% y los 15% de concentración, con niveles de acidez entre los 4,5 y 6,5 gramos por litro.

Los vinos blancos evocan aromas florales, amielados en nariz, muy fragantes, con colores que estriban en amarillos pálidos, verdosos y acerados, con buena carga frutal y buena acidez en boca; también los rosados están dotados de notas fragantes, frutales, frambuesas, pétalos de flores, con intensidades cromáticas desde el rosa palo, al cebolla y rosado intenso. Mientras que los tintos son de colores profundos, de capa alta, especiados, intensos, con notas balsámicas, lácteos, chocolates, cueros, etc.

La uva monastrell se caracteriza por aportar vinos de alta graduación, carnosos, tánicos, y de un color intenso. Y aunque en ocasiones las altas graduaciones han sido mal interpretadas por algunos consumidores, no cabe duda que esas cualidades le han servido, en otros tiempos, para que sus vinos viajaran durante décadas a otras zonas de España y otros países como Francia, con el fin de engordar/mejorar otros vinos más débiles con respecto a la fortaleza, pálidos y frágiles tornándolos mejor dotados.✻

Bodegas Castaño

Rumbo ecológico



La sostenibilidad y respeto por la naturaleza siempre han formado parte de la filosofía de Bodegas Castaño. Desde el origen del proyecto de la mano de Ramón Castaño Santa, su compromiso firme con el medio ambiente ha permitido conservar hasta el día de hoy, parte de esas viñas que sus ancestros con tanto esfuerzo trabajaron y pusieron en sus manos.

El compromiso adquirido por su fundador ha pasado a manos de sus hijos al frente del proyecto en la actualidad (Ramón –Director Técnico y viticultura, Juan Pedro –Director Financiero– y Daniel –Director Comercial) que mantienen la firme convicción de conservar las variedades de uva indígenas como la monastrell, perfectamente adaptadas a una tierra como es Yecla, situada en el noreste de la región de Murcia, donde los recursos hídricos son escasos.

Esto ha permitido a Bodegas Castaño llegar a este momento con el objetivo claro de afianzar la idea de certificar como ecológicas el 100% de sus viñas y sus procesos en bodega.

El cuidado del medio ambiente, la calidad, el origen de lo que comemos y bebemos, la vida saludable… No se trata sólo de seguir tendencias o modas, Bodegas Castaño tiene a su alcance todo lo que necesita para lograr la alta calidad que busca para sus vinos junto al cuidado de la tierra.

El momento que estamos viviendo nos ha permitido a todos reflexionar sobre los pasos a dar y Bodegas Castaño no podía ser menos; de ahí que, si a la vinificación tradicional de calidad, añadimos las más que favorables condiciones para la viticultura ecológica que se dan en el entorno de la singular Denominación de Origen de Yecla (Murcia), el resultado no puede ser otro que caminar hacia un nuevo futuro, que se ha hecho realidad con su vino más emblemático, Hécula.

Hécula Organic 2019, abre una nueva página en su historial de éxitos, avalado ya desde su lanzamiento con certificación ecológica en el mes de febrero de 2021 por galardones de renombre internacional como son: Millésime Bio Challenge (Francia) o Sakura Japan Women´s Wine Awards (Japón). ❋

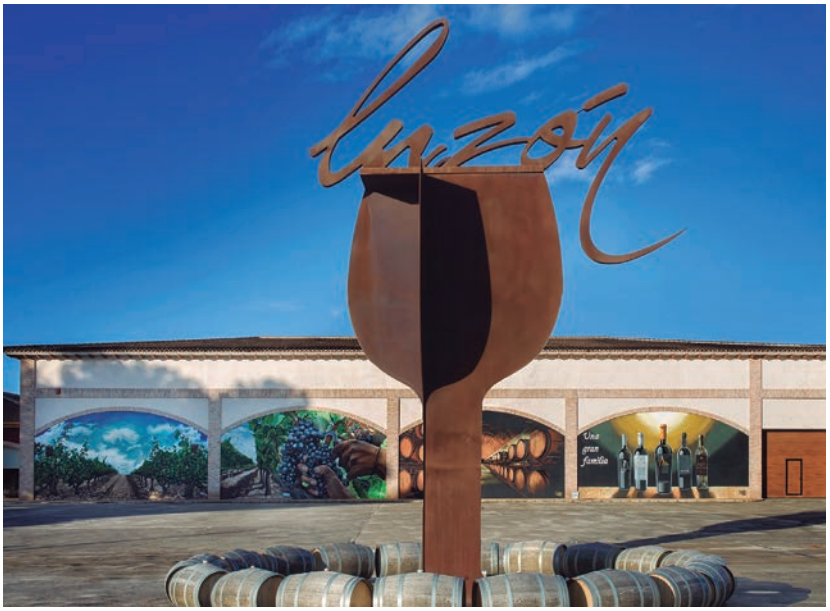
NOTA DE CATA

Hécula Organic 2019
D.O.: Yecla
Variedad: 100% monastrell
Características: De un intenso color rojo cereza. En nariz destacan las notas de frutos rojos maduros y especias (pimienta negra) sobre un elegante y sutil tostado. Equilibrado, bien estructurado, con taninos suaves y buena acidez. Final largo y sedoso. Muy versátil. Marida con cordero en todas sus modalidades, guisos de carne, carnes a la brasa, platos especiados (Mejicanos, Tandoris), etc. También con platos más ligeros, quesos curados y tapas variadas.



Más información: www.bodegascastano.com

Bodegas Luzón



Situada a poco menos de tres kilómetros del centro de la población de Jumilla, Bodegas Luzón es una de las bodegas más históricas y antiguas de la D.O.P, produciendo vinos desde mediados del siglo XIX. Un lugar ligado a la historia de su tierra desde la que nacen vinos cargados de personalidad, llevando a la variedad más representativa de la región, la monastrell, a su mejor expresión.

Entre sus vinos más representativos se encuentran *Altos de Luzón*, un excelente referente de la bodega, 100% monastrell desde su añada 2017 y criado en barrica durante 12 meses. *Por Ti,* un blend de monastrell con cabernet sauvignon con una crianza de 18 meses. Un vino pensado para compartir momentos únicos, expresivo y poético tanto por fuera como por dentro y *Alma de Luzón,* el vino que une las emociones con los sentidos. Un blend de monastrell y syrah en la referencia más premium de la bodega.

Bodegas Luzón está abierta durante todo el año a visitas a través de una completa oferta enoturística, en la que también es referente en la región registrando una media de 8.000 visitantes al año tanto en la modalidad de visita estándar como premium. Distintos talleres de cata, las jornadas de *Vendimia Abierta, Música Entre Vinos* y actividades en las que poner en valor la cultura del vino de una forma amena y entretenida, y actualmente cuenta con todos los protocolos sanitarios para garantizar la seguridad de sus visitantes.❋

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

Bodegas Bleda



Bleda es una de las bodegas más antiguas de Jumilla y un referente dentro de la D.O. Pionera en el embotellado de vinos, en sus más de cien años de historia, la bodega ha mantenido un fuerte compromiso con la calidad para lograr diferenciarse y obtener la confianza de sus clientes.

El secreto de la casa es, por encima de todo, el esmerado cuidado del viñedo, en el que predominan las técnicas de cultivo ecológico, con un particular mimo sobre la uva autóctona monastrell, cultivada en finca propia y que constituye la base primordial de los vinos de Bleda, frutales, sabrosos, paladeables y de mucha altura.

Castillo de Jumilla, marca que comercializa desde los albores de los años 40, es un buen exponente de los vinos tradicionales de la zona.

Junto a esta línea, la bodega centenaria ha incorporado nuevos aires de modernidad con su gama de vinos **Pino Doncel**, que han conquistado el paladar de antiguos y nuevos clientes.

Completan la gama dos joyas elaboradas a base de monastrell, ideales para las grandes ocasiones: **Divus**, un seductor vino de autor de imbatible relación calidad-precio, y **Amatus**, tinto dulce de licor que pone la guinda al dossier de vinos de Bleda, laureados en numerosos certámenes nacionales e internacionales y que pueden encontrarse en gran parte de la geografía del planeta. ❋

BODEGAS BLEDA S.L. Ctra. Ontur, km 2 · 30520 Jumilla (Murcia) · Tel.: 968 780 012 · www.bodegasbleda.com

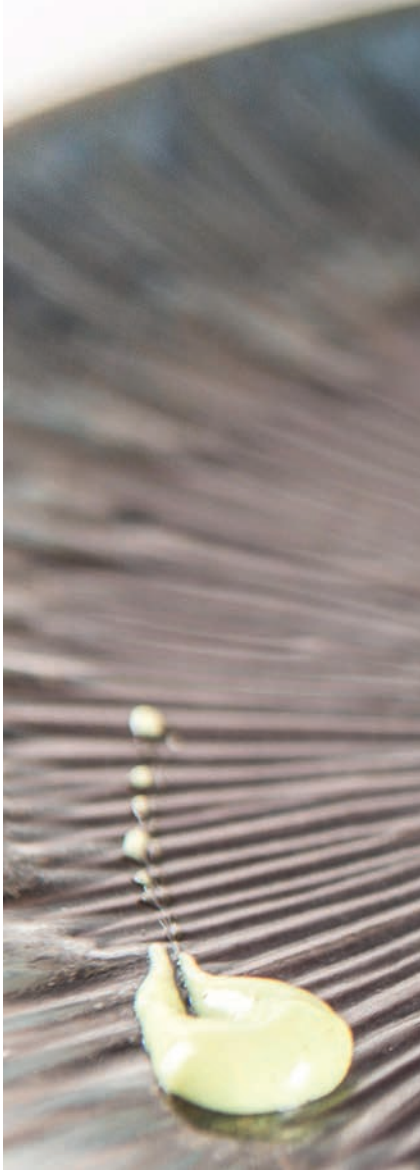

Descubre la nueva contraetiqueta de garantía de los Vinos DOP Jumilla
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Embotellado para
Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida
30520-España. Por R.E.Nº: 00000-MU Jumilla - España
www.vinosdejumilla.org
PRODUCTO DE ESPAÑA · PRODUCT OF SPAIN
750 ml. e
Alc 14,5% vol.
Lote:
Sulfitos
Enthält Sulfite
Contient des sulfites
www.vinosdejumilla.org
@vinosjumilla
@vinosjumilla
@vinosjumilla
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Capital Española de la Gastronomía 2021

MURCIA
1001 sabores



Restaurante Magoga (Cartagena)



Restaurante Magoga (Cartagena)

Murcia tomó el testigo de la capitalidad gastronómica a Almería en 2020, título que ha revalidado este 2021 ante las dificultades con las que se enfrentó el pasado año, con la cancelación de eventos y actividades a causa del coronavirus. Se convierte así en la primera capital española de la gastronomía en ostentar este título más de un año.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR WWW.MURCIACAPITALGASTRONOMICA.ES, WWW.CAPITALESPANOLADELAGASTRONOMIA.ES Y TURISMO DE MURCIA.

Desde la web oficial hacen la siguiente reflexión: "El año 2020 nos dejó a todos con muy mal sabor de boca por demasiadas razones y una de ellas, desde luego no la más importante, fue la suspensión de la capitalidad gastronómica de nuestra Región. Sin embargo, eran muchos los proyectos que habíamos dejado en el horno, demasiadas las recetas por compartir y grande el apetito por demostrar más allá de nuestras fronteras toda la diversidad, la personalidad y los 1001 sabores de la cocina de nuestra tierra. Por eso, seguimos con las manos en la masa, hasta conseguir que nos dieran una nueva oportunidad de ser capital de la gastronomía durante este 2021. Una nueva oportunidad para demostrar que somos la auténtica huerta de Europa y el mejor exponente de la dieta mediterránea, que nuestros fogones tienen trazas de todos los pueblos que han habitado el mar que nos une y que esta combinación tan nuestra de costa, secano, regadío y monte nos regala los ingredientes necesarios para ser capital de una gastronomía que se disfruta con los cinco sentidos".

Desde Turismo de Murcia apuntaban al saber que en 2021 se les daba una nueva oportunidad: "En la ciudad de Murcia tendremos otra oportunidad de reivindicar la identidad de nuestra tierra a través de la gastronomía. Así podremos respaldar a la hostelería de la ciudad, reactivando y apoyando a un sector muy castigado durante la pandemia. Una capitalidad capitaneada por la ciudad de Murcia pero compartida por otros 45 municipios de nuestra región, como ya estaba programado para 2020. En función de cómo evolucionen los aconteci-



mientos de este año se realizarán algunos eventos que estaban previstos en algunos municipios. Si la situación lo permite, también podremos realizar eventos nacionales e internacionales. Deseamos poder seguir compartiendo nuestra gastronomía y nuestra identidad con todos los turistas. La calidad y originalidad de la huerta llega a nuestra mesa y esperamos poder compartirlo con todo el mundo". Como actualmente seguimos con cierres perimetrales y aforos reducidos entre otras medidas que van cambiando continuamente debido a los altibajos de la pandemia, desde Vinos y Restaurantes nos limitaremos con este reportaje a despertar el gusanillo por conocer las delicias que Murcia nos ofrece, confiando que muchos de nuestros lectores puedan acercarse siempre que las autoridades así lo permitan. Por tanto, en los que respecta a actividades y eventos que pueden ser susceptibles de cambios de última hora, les remitimos a las redes sociales oficiales.

DEBES PROBAR...

• Imperial de Lorca: Con ese nombre puedes esperar que se te aparezca Julio César, pero no. Estamos hablando de un embutido de cerdo, parecido físicamente al "espetec" catalán, aunque con el gusto característico de la tierra murciana.

• Jamón de chato murciano: Si hay algo típico en nuestro país es este manjar. Y en la Región de Murcia, el chato murciano conquista a todo el que lo prueba. Una cortadita y caerás rendido a sus patas.

• Paparajote: Es el postre con ADN murciano, la estrella destacada, el postre más típico e identitario, elaborado con hojas de limonero recubiertas (rebozadas) con una masa densa de harina y huevo que se fríen y se espolvorean con azúcar en polvo y canela. Este postre, de origen árabe, no podía faltar nunca en las casas de los hortelanos. Actualmente, es la receta típica durante las fiestas de primavera que tienen lugar en Murcia.

Cocina tradicional

Murcia ha sido desde siempre punto de encuentro y cruce de tres culturas: musulmana, cristiana y judía, algo que sin duda se refleja en su cocina tradicional. Debemos probar los estupendos arroces. Y es que el arroz, siempre de la D.O. Calasparra, es como el "amigo comodín" que se mezcla con todo y encima queda bien. Pruébalo con conejo y serranas (caracoles) si visitas el interior, con verduras o pava (coliflor) si te encuentras por la huerta o con mariscos, como el bogavante, si estás visitando la costa. También es delicioso el arroz con habichuelas o 'empedrao', plato típico de los pueblos de altura, a base de alubias, arroz, esparrágos, habas, patata, alcachofa, tomate, ajos, cebolla, pimiento... que enamorará a los vegetarianos y a los que no lo son. Y si estamos pasando un día de playa en la costa del Mar Menor lo mejor para recuperar fuerzas es El caldero del Mar Menor, un arroz caldoso cocinado en un caldo hecho con pes-


Pablo González–Conejero


María Gómez


Nazario Cano

Los chefs que más brillan en Murcia

La región de Murcia cuenta con tres chefs que brillan gracias a sus soles (Repsol) y estrellas (Michelin). Son: Pablo González–Conejero (Cabaña Buenavista) que luce tres soles y dos estrellas; María Gómez (Magoga) que recibió su primera estrella el pasado año y además luce dos soles y Nazario Cano (Odisea) que estrena estrella en la última edición de la guía francesa.

cado de roca, morralla y ñoras. Se suele servir en platos separados, por un lado el arroz y por otro el pescado. En la cuenca del Segura es típica la tartera que en realidad es cordero o cabrito asado. Sin duda, un buen plato para combinar con el vino monastrell de Jumilla y Yecla. Se suele utilizar la pierna del cordero, que se asa junto con los riñones y con patatas y otras verduras propias de la huerta murciana. También son típicas la gaschasmigas, el guiso de pavo con pelotas, el guiso de trigo, el guiso de caracoles –que se toma especialmente en verano–, el jallulo, la olla gitana o el zarangollo, por poner algunos ejemplos.


© Turismo de Murcia

Gastronomía de vanguardia

La alta gastronomía, innovadora y creativa, tiene sus dignos representantes en la Región de Murcia. Cabaña Buenavista, ubicado en la localidad de El Palmar, luce sus 2 estrellas y sus 3 soles Repsol en un espacio idílico donde todos los detalles están al servicio del cliente, ofreciendo una excelente gastronomía de la mano del chef Pablo González–Conejero, viajero y discípulo del maestro Juan Mari Arzak, que no se ruboriza al confesar: "Nunca pensé en estrellas ni soles ni nubes ni cielos". Sin embargo, sus galardones le convierten en el epicentro de la alta gastronomía creativa murciana una cocina que él mismo define así: "Un poco

© Turismo de Murcia



Frutas y hortalizas: producto sanos y limpios

Murcia está considerada "la huerta de Europa". Y tiene sus razones. La producción agrícola murciana está basada en la sostenibilidad, en el respeto al medio ambiente y en la fidelidad a los sabores de siempre. En toda la Región se está aplicando la Agricultura Limpia. Si eres un experto en vegetales, no puedes dejar de probar el tomate, la lechuga, el pimiento, el brócoli y la calabaza totanera. La tentación de las plantas. Y si eres un apasionado de las frutas, en Murcia está tu paraíso ya que gracias al sol, la tierra y el agua, las frutas son aquí un auténtico tesoro gastronómico. Muchas de ellas se encuentran dentro del programa de Agricultura Limpia, en el que se utilizan menos pesticidas. El albaricoque, la cereza de Jumilla, la uva de mesa o la naranja son grandes representantes de la producción frutícola murciana.

© Turismo de Murcia





D.O.P. Queso de Murcia al vino

Productos con etiqueta de calidad

A los productos murcianos les gusta ir de etiqueta, son así de coquetos, con la autoestima por las nubes. Una buena muestra de Denominaciones de Origen, sellos de Indicación Geográfica Protegida pero también otros galardones avalan la calidad de estos alimentos. Son éstos:

- **D.O.P. Arroz de Calasparra**
- **I.G.P. Melón de Torre Pacheco-Murcia**
- **D.O.P. Pera de Jumilla**
- **D.O.P. Pimentón de Murcia**
- **D.O.P. Queso de Murcia**
- **D.O.P. Queso de Murcia al vino**



© Turismo de Murcia



© Turismo de Murcia

de producto, sabor, muy sabrosa y lúdico-recreativa porque también se trata de pasarlo bien". La Guía Michelin, por su parte, habla así de Cabaña Buenavista: "Cocinas singulares podemos encontrar en muchos sitios, lo que ya no resulta habitual es que estas se vean acompañadas por un entorno tan maravilloso y único. Este restaurante sorprende, sin duda, pues desde el mismo acceso a sus jardines nos veremos trasladados a otro mundo; no en vano, el comedor principal en el que culmina el recorrido ocupa una espectacular cabaña, de estructura cónica, cubierta por… ¡auténtico junco africano! La propuesta del chef Pablo González, exenta de convencionalismos y con guiños al recetario murciano, demuestra un elevado nivel técnico y creativo, con un maravilloso equilibrio en los maridajes y un enorme protagonismo para los aperitivos, que empiezan a tomarse de manera imprevista entre las exuberantes palmeras y olivos que rodean el edificio principal

Otro restaurante que no debemos pasar por alto si amamos la cocina de vanguardia y estamos en tierras murcianas es Magoga, emplazado en la bella ciudad de Cartagena, que estrenó estrella Michelin en la edición 2020 de la guía francesa. El éxito de Magoga es el equilibrio entre la cocina de María Gómez, contemporánea y refinada, y la labor en sala de Adrián de Marcos que dirige un servicio de alta escuela. Ambos ponen toda su alma en una cocina honesta y vocacional. Los inspectores de la Michelin lo tienen claro: "¿Qué nos gusta de Magoga? Que tiene gente joven, humilde, profesional… con las ideas muy claras y ganas de comerse el mundo. Podríamos hablar del fantástico tándem formado por la chef María Gómez y su marido Adrián (ambos cocineros aunque a él lo encontremos al frente de la sala); sin embargo, lo que más llama la atención aquí es la sensación de equilibrio y coherencia. ¿La propuesta? Una cocina tradicional actualizada, con toques modernos, que busca las raíces cartageneras e intenta potenciar el producto local de temporada: pescados y mariscos tanto del Mediterráneo como del Mar Menor, frutas y hortalizas…".

La capitalidad gastronómica está liderada por la ciudad de Murcia pero es compartida por otros 45 municipios de la Región

Finalmente, otro novísimo restaurante gastronómico que debemos visitar es Odiseo, ubicado a las afueras de la ciudad de Murcia y capitaneado por el chef Nazario Cano, que este año ha recibido una estrella Michelin. Se lo contamos detalladamente en un reportaje que le hemos dedicado en las siguientes páginas.✻ **Más información: www.murciacapitalgastronomica.es**

Consulta todas las noticias, actividades y eventos

www.facebook.com/murciagastro/
@Murcia_Gastro
www.instagram.com/murcia_gastro/

Photo by David Frutos (BIS images)



Odiseo, el héroe protagonista de la Odisea de Homero, tuvo que sortear toda una serie de vicisitudes para poder regresar a su tierra, Ítaca, tras la Guerra de Troya. Quizá el nombre de este restaurante gastronómico fue premonitorio, ya que tan solo un mes después de su apertura en la ciudad de Murcia tuvo que cerrar sus puertas debido a la pandemia. Un escollo que logró salvar para alzarse victorioso con una estrella Michelin antes de concluir el año. Sin duda, los premios saben mejor si se ha pasado una 'odisea' para conseguirlos.

POR LAURA MORALES.

Odiseo

Una estrella heroica

Photo by David Frutos (BIS images)



El restaurante gastronómico Odiseo es la piedra angular del espectacular centro homónimo ubicado a las afueras de la ciudad de Murcia, un lugar ideado para revolucionar el concepto de ocio integral aunando en un solo complejo la mejor oferta gastronómica con el mejor entretenimiento: casino, teatro, discoteca, la piscina en voladizo más grande de Europa... Es sin duda para obligada si decidimos visitar Murcia este año que celebra su capitalidad gastronómica.



Un viaje por el mediterráneo

Al igual que Odiseo, que viajó por todo el Mediterráneo antes de volver a su casa, Nazario Cano nos invita a viajar por ese mismo mar a través del paladar pero con la mirada puesta siempre en su particular Ítaca: la huerta murciana. El chef nos ofrece una cocina tan osada en apariencia como esencial en el fondo; donde hay tanta reflexión como intuición (la propia materia prima es la que lo inspira); que puede definirse como de autor pero también como de terruño, ya que se adapta a la despensa local valiéndose de técnicas primitivas (salazones, ahumados, sustanciosos caldos y fumets, etc.) en pro de reforzar el sabor, trayendo hasta nuestro paladar recetas históricas reinventadas. Sin duda Odiseo se hubiera sentado de buena gana a su mesa.



El chef: Nazario Cano

Nazario Cano (Alicante, 1973) comenzó su idilio con la profesión a la temprana edad de nueve años, "por pura vocación": su abuelo era pescador y su padre cocinero en La Goleta, un restaurante de cocina tradicional en Alicante, y por eso el mar, los salazones, el olor a carbón y los caldos de pescado que hacían para los arroces marineros están entre sus primeros recuerdos, siendo fuente de inspiración para sus platos. A los 12 años siguió a su progenitor hasta El Delfín, donde descubrió productos como el caviar y la trufa. Más adelante trabajó junto a figuras de la talla de Martín Berasategui, Ferran Adrià, Manolo de la Osa o Norberto Jorge, de la arrocería Casa Benigna, con quien viajó a Francia para conocer sus grandes comedores con dos y tres estrellas Michelin.
De cada maestro y de cada vivencia, Nazario fue absorbiendo algunos de los rasgos que hoy definen su cocina, una cocina muy personal, intuitiva y al mismo tiempo reflexiva, asentada en el terruño y con gran protagonismo del sabor.

Nos sentamos a la mesa

Colas de sirena nos dan la bienvenida a este espacio con decoración mediterránea, donde el sonido y la iluminación consiguen un ambiente único. Una vez en la mesa, podemos comer a la carta o elegir uno de los menús, donde Nazario nos ofrece su esencia más pura: la querencia al mar que heredó de su abuelo; el domino de los arroces, que también le viene de cuna; la destreza con la caza y el guiso que adquirió en el afamado restaurante Las Rejas; la precisión técnica de los padres de la vanguardia vasca; el gusto por la parrilla y el sarmiento del clásico comedor norteño; su capacidad para mimetizarse con el entorno al reinterpretar productos y recetas murcianas y, cómo no, su manera de dar sentido y valor al concepto de mar y montaña en carnes que encuentran su enjundia en un fondo marino o en pescados y mariscos enriquecidos con sutiles pinceladas cárnicas. Entre los platos se encuentran creaciones como *Pescadilla encurtida con pil pil de su colágeno, Ortiga al ajillo con cremoso de perdiz en escabeche* o *Molleja de ternera glaseada, manzanilla y sardina de bota.* ✻



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Nazario Cano lo expresa así: "Me gusta decir que un cocinero no duerme, sueña, porque nuestra misión no es solo dar de comer bien, sino sorprender y hacer disfrutar al comensal. La estrella es una inyección de energía y motivación para todo el equipo en un año especialmente complicado para el sector y un reconocimiento al esfuerzo realizado". Supone además un espaldarazo a su carrera y a la valiente decisión del cocinero de abandonar El Rodat, donde había conseguido su primera estrella en 2017, en busca de nuevos retos profesionales: "Nos dio mucha pena dejar Jávea, pero estamos muy ilusionados con este proyecto tan especial donde esperamos dar continuidad y estabilidad a la estrella gracias también al apoyo de Grupo Orenes. Creemos que todavía tenemos mucho que dar; esto es solo el principio", añade.

ODISEO
Avda. de Juan de Borbón, 224 · 30110 Murcia
Tel.: 649 222 222 · www.odiseospain.com
Jefe de cocina: Nazario Cano
Horario: M-S: 13:30-15:45 y 20:00-21:00
Cerrado: Domingo y lunes
PVP menús: Ares (65 €), Ulises (95€), La Odisea (120€)

TEMPRANILLO

La uva 'made in Spain'

Es la variedad más famosa de España y produce vinos con muy buenas aptitudes para el envejecimiento. Según la zona recibe nombres diferentes: tempranillo en La Rioja, tinta de Toro en Toro, tinta del país en la Ribera del Duero, cencibel en la Mancha, jancivera en Levante y en Manchuela y ull de llebre en Cataluña. La acepción catalana, que significa ojo de liebre, se debe a la forma esférica casi perfecta y el color negro azulado de la uva.



Casino Barcelona

Las cartas de vinos de muchos países como Reino Unido y EE.UU., se organizan según variedad y no según precio o zona. La razón es porque todas las variedades producen vinos de sabor distinto y único.

El trío de factores que hacen que los vinos tengan diferente sabor son las condiciones geoclimáticas,
las técnicas de elaboración y, finalmente, la variedad utilizada. Cada variedad se asocia con un tipo de aromas, con un grado de acidez, con mayor o menor productividad, con unas aptitudes enológicas distintas o hasta con un valor de mercado específico.

De las casi 1.500 variedades que se pueden encontrar en el mercado, algunas de ellas se



D.O. Pla de Bages



Clunia



Tempranillo (Subzona Arganda)- D.O. Vinos de Madrid

La cepa y la uva

Es una cepa muy sensible a las plagas de hongos como en el oídio o el mildiu. No le influye que el frío se retrase, ya que se adapta bien retrasando la brotación. Lo que le afecta mucho es las temperaturas muy altas y las sequías. Es bastante fértil y da rendimientos medios a altos.

La uva tiene una piel gruesa y le proporciona a los vinos una acidez media a baja. Esto falta de frescura se da especialmente si la zona es muy calurosa, como en España ocurre en La Mancha, por ejemplo. En general es una uva con notas muy frutales y aromáticas que envejece bastante bien en barrica. Se llama así porque las uvas se recogen antes que otras variedades, es decir, el período entre la floración y la maduración es menor que la media. Otra de las conocen como nobles, entre ellas se encuentra la tempranillo, de la que hay plantadas en todo el mundo 231.000 ha.

En palabras de la gran dama del vino inglesa Jancis Robinson: "Un 90% del tempranillo del mundo está plantado en España, sobre todo en las dos denominaciones más internacionales Ribera y Rioja". Podemos decir que es típica de esas dos denominaciones y también de Toro, aunque está permitida en más de 30 denominaciones españolas.

¿Cómo son los vinos monovarietales?

Existen varios perfiles, por ejemplo, los tempranillo con mucha crianza suele tener taninos muy suaves, aunque también existen versiones de máxima concentración, potencia y estructura. En líneas generales da origen a vinos de sabor suave y afrutado. Color rubí intenso. Bien equilibrados. Aptos para su consumo temprano y para la crianza. Por zonas, da unos vinos espléndidos y prestigiosos en Ribera del Duero, tintos melosos de guarda en La Rioja y Cataluña, ejemplares potentes en Toro, y jóvenes y jugosos en Valdepeñas, La Mancha, Somontano y muchas otras regiones. En cuanto al maridaje, los vinos de tempranillo son perfectos para acompañar carnes rojas y carne de caza, asados, aves, carnes blancas, jamón serrano, charcutería, quesos curados y quesos azules.

Da lugar a vinos suaves que pueden beberse muy bien cuando son jóvenes aunque también es muy apta para el envejecimiento



Una uva que conquistó América

En Argentina la tempranillo fue llevada por los inmigrantes. Pero no es el único sitio de América. En Napa Vallley también es muy querida y la llevaron los misioneros, que quisieron conquistar el nuevo mundo con la religión y con sus uvas.

características importantes de esta uva es que aporta a los vinos poca tanicidad (astringencia y amargor), dando lugar a vinos suaves que pueden beberse muy bien cuando son jóvenes. La reconocemos en boca por sus frutos rojos, fresas madura, ciruela, con un toque a cuero y nariz de pimienta. Además de sola es perfecta para coupages, siendo buena compañera de otras variedades como graciano, mazuelo, garnacha y merlot.

El tempranillo blanco

Para saber si el tempranillo y tempranillo blanco son variedades distintas o son variaciones clonales recurrimos a la Bullipedia: "Aunque la aparición del tempranillo blanco se debió a una mutación aleatoria en una planta existente, rasgo que define a las variaciones clonales, el cambio de color se considera la única excepción y, por tanto, el tempranillo blanco es una variedad distinta del tempranillo.El tempranillo blanco es de aparición muy reciente, surgido, como ya ha sucedido con otras variedades, de una mutación azarosa que ha afectado a la síntesis de antocianos en el hollejo, bloqueando este fenómeno en los racimos de la planta. Su potencial comercial lo ha llevado a ser un clon que se está propagando con relativa rapidez por España". ❋

Colección Tempranillos de Rioja Vega

La colección está compuesta por tres vinos: un tinto, un blanco y un rosado. La tríada perfecta para ensalzar la nobleza de esta variedad y el especial carácter que encuentra en los viñedos de Rioja Vega, una bodega centenaria cuyos orígenes son anteriores incluso a la creación de la Denominación de Origen Rioja.

Rioja Vega Colección Tempranillo Tinto es la expresión más pura de esta variedad. Fiel reflejo del carácter de los habitantes que pueblan esta región. La personalidad de la tempranillo tinta de los distintos terruños de Rioja Vega, expresados en un solo vino. Una uva única, autóctona, versátil y rica en matices. Tanto si eres un enamorado del tempranillo como si buscas adentrarte en el conocimiento de esta variedad, este es tu vino.



El particular tributo de Rioja Vega a su tierra

Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco es un vino blanco singular, sutil y sedoso, una explosión de frutas tropicales y flores blancas. La variedad tempranillo blanco nace en 1988, en un viñedo de Rioja, cuando un agricultor repara que uno de los racimos de su tempranillo tinto se había convertido en blanco, una mutación natural de la que hoy sacamos su máxima expresión.

Si eres un amante de los vinos blancos adéntrate en la categoría 'Fermentado en Barrica' de la mano de este tempranillo blanco y disfrutarás de un vino lleno de sensaciones.

Rosado de Tempranillos donde las variedades de tempranillo blanco y tempranillo tinto son ensambladas en un rosado de mimada elaboración. El resultado es un vino fresco, limpio y delicado. Suave, con una acidez que acompaña a ese aperitivo furtivo en verano o a esas tardes de terraza donde una conversación te transporta hasta la puesta de sol. Un vino apto para todos los perfiles.❋

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

NOC Tinto

Con todo el sabor de la tierra en la que nace



NOC tinto es, sin lugar a dudas, uno de los tempranillos más especiales que se pueden encontrar en España, concretamente, en Los Montes de Toledo. Esta zona vinícola en auge produce vinos muy diferentes al típico vino de La Mancha, por lo que NOC tinto es un perfecto candidato para dar que hablar sobre esta tierra y Bodegas NOC.





NOTA DE CATA

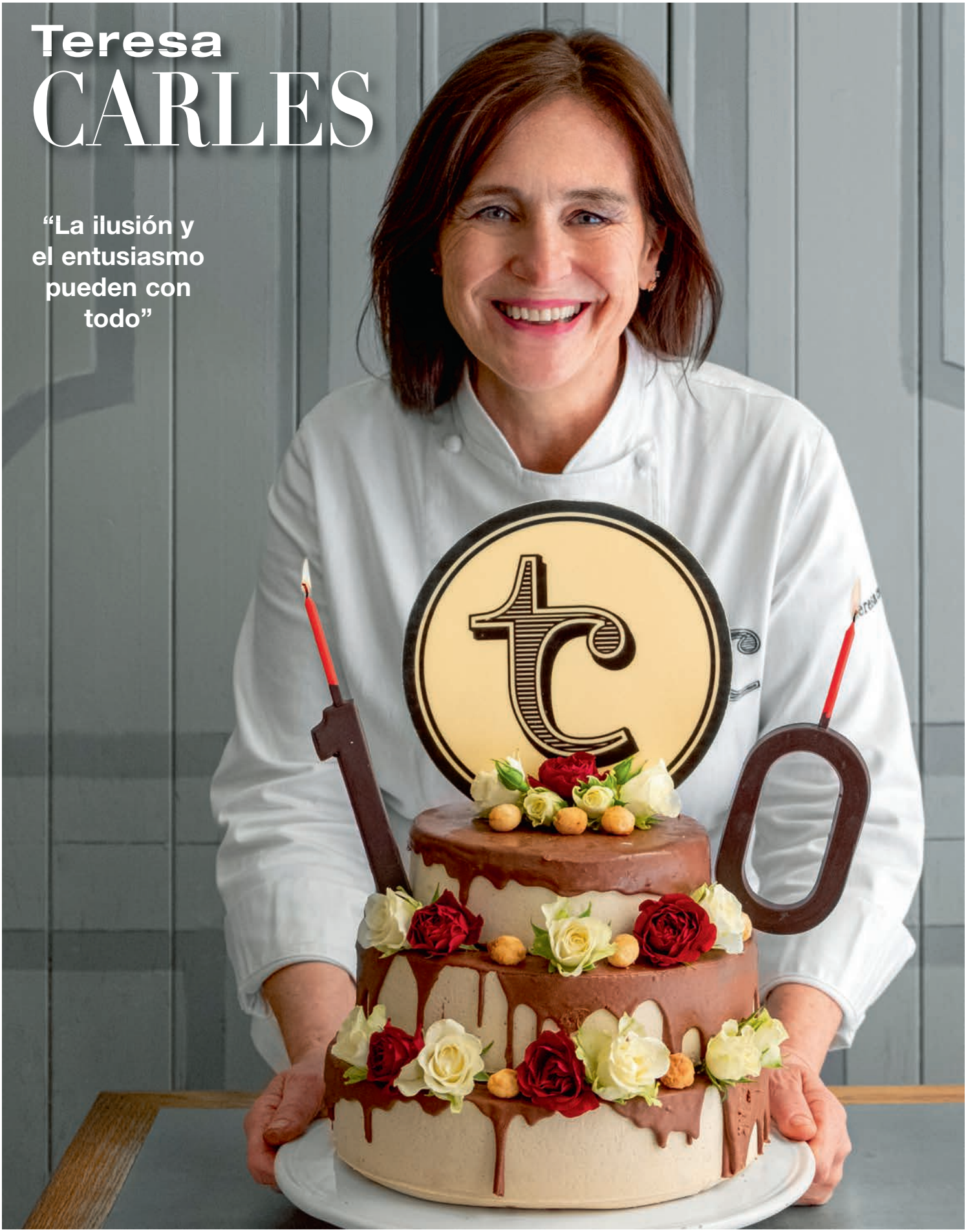
NOC Tinto
I.G.P. Tierra de Castilla
Características: Reconocible a la vista con un intenso y brillante color rojo picota, que invita a beber y habla de su buena salud. Los aromas a fruta roja madura, se equilibran con las notas especiadas y ahumadas que recibe de la barrica, sin predominar en ningún momento esta última, dando el balance perfecto entre la fruta y la madera. En boca es equilibrado, elegante, carnoso y frutal con un final largo y persistente. Siendo como es un tinto con un cuerpo redondo, acompaña perfectamente los guisos de la zona más contundentes y por supuesto las carnes rojas ya sean a la plancha o a la brasa. Es ideal para combinar con quesos o embutidos y, por qué no, con chocolate negro que le da un toque espectacular al paladar.

En cuanto al vino propiamente dicho, NOC tinto se trata de un rotundo monovarietal de tempranillo que ofrece la complejidad exigida por los entendidos, pero que gracias a su sabor frutal y su perfecta estructura es fácil de beber y de entender. Es el único tinto elaborado a partir de uvas de tempranillo de un pequeño viñedo que crece cerca de la bodega, de unas 9 hectáreas de extensión. Las características del fruto se consolidan gracias a un clima más seco y caluroso en verano y unas temperaturas frías en invierno. La baja pluviometría durante todo el año y las altas temperaturas, hacen madurar la uva de forma temprana. La vendimia se realiza de noche. Una vez que la uva entra en bodega, el vino experimentará una primera fermentación en acero inoxidable, para más tarde, realizar la fermentación maloláctica en antiguas tinajas de hormigón. Finalizados los procesos de fermentación, se trasiega a barricas nuevas de roble francés porque se quiere conseguir un equilibrio en el vino entre la fruta y la madera, donde pasará dieciséis meses y terminará su crianza. Ese equilibrio tan minucioso está perfectamente conseguido, teniendo la frescura de la fruta y la contundencia de la crianza en una balanza que invita a seguir bebiendo una vez descorchamos la botella.
Siendo una de las joyas que se elaboran en Bodegas NOC, realmente es un vino singular por la escasa producción del mismo. Solo se realiza cuando la cosecha es excelente y se consiguen elaborar en torno a las dieciocho mil botellas por añada.
Un vino único, con la esencia de los Montes de Toledo, que define el alma y el buen hacer de Bodegas NOC. ✻

Más información: www.bodegasnoc.com

Teresa CARLES

“La ilusión y el entusiasmo pueden con todo”





Teresa Carles ha sido una pionera en muchas cosas: abrió uno de los primeros restaurantes vegetarianos de España a finales de los años setenta, ha logrado convertirse en referente de la cocina ovolácteo-vegetariana y ha creado conceptos nuevos como la cocina 'flexiteriana', pero también fue pionera como mujer chef. Actualmente gestiona ocho restaurantes. Aprovechando el décimo aniversario del que lleva su nombre en Barcelona, hemos hablado con ella. **POR LAURA MORALES**

¿Cuándo y por qué decidiste dedicarte a la cocina profesional? ¿Vocación? ¿Antecedentes familiares? ¿Estudiaste cocina o eres autodidacta?

Nos tenemos que remontar al año 1979. Mi marido y yo éramos vegetarianos y nos encantaba viajar y ver otras culturas. En esos viajes nos dimos cuenta de que el vegetarianismo estaba cogiendo fuerza y pensamos que sería interesante ofrecer este tipo de cocina en nuestra ciudad. Entonces abrimos el restaurante *Paradís*, un restaurante vegetariano inspirado en las recetas tradicionales mediterráneas. Yo tenía 20 años y poca experiencia en la cocina, más allá de lo que me habían enseñado mi madre y mi abuela, pero la realidad es que la ilusión y el entusiasmo pueden con todo. A base de leer muchísimos libros, porque en ese entonces eran la única fuente de información, y a base de prueba y error, empezaron a surgir mis primeras recetas.



APUNTE PERSONAL

Un sabor de infancia: Las aceitunas en conserva de mi abuela y el melocotón de Lleida, la merienda típica de verano en nuestra tierra.
Un producto fetiche: Las alcachofas me encantan, tienen muchísimas posibilidades en la cocina y tienen un sabor muy especial.
Un vino: Honey Moon de Parés Baltà, un vino blanco ecológico que me encanta.
Un libro: *Sidharta* de Herman Hesse me marcó mucho cuando lo leí a los 16 años, supuso un cambio de mentalidad para mí. También *El estudio de China*, creo que es un libro que ha abierto muchos horizontes.
Una película: *Como agua para chocolate*. Es una película romántica relacionada con la comida y los sentidos. *Memorias de África* y *Australia*. Como buena amante de viajar que soy, estas dos películas me encantan. Me hacen viajar desde el sofá de mi casa.
Una canción: Una clásica: To say goodbye, de Andrea Bocelli. Una más actual que no puedo dejar de escuchar: Memories, de Maroon 5.
Un hobbie: Me encanta viajar. Es muy enriquecedor conocer otras maneras de vivir, de alimentarse, nuevos productos, nuevas tendencias. En cualquier lugar del mundo puedes encontrar inspiración.
También me gusta mucho el mar. Lo disfruto todo el año, ya sea paseando por la orilla o simplemente observándolo en invierno, como nadando o tomando el sol en verano. Me da mucha paz.
Un viaje soñado: Japón es mi viaje pendiente. Me fascina su cultura y su manera de ver la vida, lo perfeccionistas que llegan a ser. Hay gente que se pasa toda una vida para aprender un oficio.
Un deseo por cumplir: Aprender inglés.
Si no hubieras sido chef... Me hubiera gustado ser abogada, como buena Libra que soy.



En 1979 abres junto a tu marido el primer restaurante vegetariano de Lleida y uno de los primeros de España. ¿No fue una idea muy arriesgada para la época cuando lo vegetariano y lo 'healthy' no estaba de moda?
Aunque el principio les costó entender por qué abríamos un restaurante dónde no se servía ni carne ni pescado en esa época en una ciudad como Lleida, donde habría poco más de 20 vegetarianos. Pensaban que nos habíamos vuelto locos.
En esa época, nuestro proyecto pudo parecer una locura, pero mi marido y yo sabíamos que lo que estábamos empezando iba a favor del destino y que, tarde o temprano, la gente se daría cuenta de la importancia de una buena alimentación, respetuosa con la salud y con el planeta.



¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Te ha marcado el hecho de nacer en un pueblo de Lleida en el seno de una familia de payeses? ¿Se refleja en tus platos tu tierra y tus orígenes?
Soy hija de payeses y en mi casa la base de la alimentación siempre ha sido la verdura, las frutas, las legumbres, los cereales y los frutos secos de temporada y, en su mayoría, de cosecha propia. No éramos vegetarianos pero nuestra alimentación se le acercaba muchísimo. Además, como en todas las casas de pueblo, las mujeres acumulaban una larga tradición de recetas de la zona y maneras ancestrales de prepararlas. Mi abuela Marieta me transmitió todo ese conocimiento y actualmente aún sigo utilizándolo. Conservas de aceitunas aromáticas, conservas de frutas, infusiones de hierbas del campo…
Siempre he tenido la suerte de contar con el apoyo de mi familia.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Viajar –cuando se puede– es mi mayor fuente de inspiración. Aunque llevo más de 40 años haciéndolo, siempre encuentro ingredientes, preparaciones, recetas… que me sorprenden. Los libros siguen siendo una parte muy importante de mi bibliografía. En ellos busco recetas y combinaciones de ingredientes, pero también teoría sobre la alimentación y la nutrición. Y por último y, como se dice,



no por ello menos importante, mis hijos. Mar y Jordi son jóvenes e inquietos y están continuamente explicándome descubrimientos que hacen a través de sus vivencias, lecturas, internet, las redes sociales…

¿Qué opinión te merece que aún haya muy pocas mujeres en primera línea de la alta cocina?
Creo que cada vez hay más presencia de mujeres y eso es que vamos por buen camino. La verdad es que yo siempre me he sentido muy libre a la hora de decidir a nivel profesional y nunca me he sentido condicionada por el hecho de ser mujer. Así que animo a más mujeres a que se adentren en el fascinante mundo de la cocina. En realidad a cualquier mundo, sector o profesión en los que sueñen.

En marzo de 2011 abrió sus puertas en Barcelona Teresa Carles, el primer restaurante con tu nombre. ¿Qué balance haces de estos diez años en la Ciudad Condal?
Igual que cuando abrimos *Paradís*, la apertura de Teresa Carles Barcelona estuvo llena de incertidumbre. Pero igual que en 1979, también estuvo llena de convicción, ilusión y ganas de trabajar. Y ese ha sido nuestro motor a lo largo de estos 10 años, en los que ha habido muchas alegrías y también muchos retos. Si echo la vista atrás, siento agradecimiento por todo lo que nos ha ocurrido y orgullo por todo lo que hemos hecho que ocurra. Hemos recibido a más de 1 millón de comensales, ¡que se dice rápido!

Actualmente tu proyecto gastronómico ha ido evolucionando hasta convertirse en un negocio familiar que emplea a más de 250 personas y que gestiona ocho restaurantes bajo el grupo Teresa Carles Healthy Foods. ¿Cómo ha afectado la actual situación económica derivada de la pandemia al grupo?
El inicio de la pandemia supuso el cierre de todos nuestros restaurantes y eso fue un shock para mí y para toda la compañía. Pero la realidad es que nosotros siempre hemos sido muy reactivos, gracias a nuestra flexibilidad y capacidad de adaptación. En cuestión de una semana, tuvimos todo organizado para servir a domicilio desde nuestros restaurantes. A la vez, mi hija Mar emprendió una iniciativa, junto con otros restaurantes de Barcelona, para donar comida a restaurantes, investigadores y también a gente con recursos limitados.
Por otro lado, ya llevábamos un año trabajando en toda una línea de productos envasados que estaba liderando mi hijo Jordi y decidimos que era el momento de lanzar. Entramos en la distribución a mediados de verano y fue todo un acierto.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos? ¿Aspiraciones de futuro?
Estamos trabajando duro para lanzar nuevos productos envasados que sin duda van a revolucionar el mercado. A la vez, estamos deseando que la situación mejore y, poco a poco, se vayan levantado las restricciones en el sector de la hostelería para poder seguir con nuestro plan de expansión a otras ciudades de España.✻

¿Dónde encontrarla?

TERESA CARLES
Carrer de Jovellanos, 2
08001 Barcelona
Tel.: 933 171 829
www.teresacarles.com/tc

TERESA CARLES
Plaça Ricard Vinyes, 5
25006 Lleida
Tel.. 973 272 795
www.teresacarles.com/tc







Aurelio Morales

“Debemos trasmitir a la sociedad que los restaurantes son espacios seguros”

El chef Aurelio Morales luce una estrella Michelin por Cebo, ubicado en Hotel Urban de Madrid, y asesora La Terraza del Claris en Barcelona. Precisamente hemos aprovechado su visita a la Ciudad Condal para que nos cuente en primera persona cómo está viviendo esta complicada situación que afecta a toda la hostelería española. **TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: ARDUINO VANNUCCHI**

La crisis actual está afectando a la hostelería a todos los niveles y los restaurantes de alta cocina como los que poseen estrella Michelin no han sido una excepción, de hecho más de uno ha cerrado sus puertas. ¿Cómo valoras la situación?
Totalmente de acuerdo, la situación es complicada puesto que estamos viviendo una crisis global que nunca hubiéramos imaginado. Nos ha afectado tanto en nuestras vidas personales como profesionales y nos ha llevado a tener que gestionar con la incertidumbre. De todos modos, el sector ha sabido afrontarlo, ante muchas dificultades todos hemos hecho el proceso de reinvención para adaptarnos a la situación. Sabemos que este parón nos ayudará a volver más fuertes y mejores para seguir ofreciendo experiencias gastronómicas al público.

¿Cómo está afectando ‘el baile’ de horarios de cierre y apertura a tu trabajo y a tus equipos? ¿En qué medida os habéis visto afectados por los cierres perimetrales a nivel na-



En cuanto a La Terraza del Claris (Barcelona), has venido a la Ciudad Condal a presentar la carta de primavera. ¿Cómo es? ¿Qué tipo de platos propones? ¿En qué te has inspirado para diseñarla?
Es una carta que sigue los pasos que distinguen: trabajar con productos de temporada, de cercanía y obviamente de primera calidad. Manteniendo una simbiosis entre carne y pescado con gustos mediterráneos, una carta simple y divertida. Algunos de los platos más acertados son seguramente el Canelón de Txagurro quisquillas y moscatel; el Arroz cremoso de calabaza asada, erizo y shropshire; el Rodaballo a la marinera, guisante lágrima y almejas; y la Costilla de wagyu con parmentier de curie, castañas y salsa perigueux.

¿Algún deseo de futuro?
Deseo que nuestras cocinas vuelvan a pleno rendimiento y nuestras mesas vuelvan a estar llenas de clientes con pasión por la gastronomía.✻

cional y por la bajada en picado del turismo internacional?
Ha sido un periodo complicado, la movilidad de turistas se ha visto reducida al máximo a la vez que las restricciones han afectado al ocio del público local. En este sentido desde Cebo no hemos parado de trabajar en las nuevas propuestas y medidas de seguridad sanitarias para recuperar lo antes posible nuestro servicio con la máxima calidad posible.

¿Qué posibles soluciones ves factibles para seguir adelante? ¿Cómo crees que se deben adaptar los chefs y los restaurantes a la situación?
Debemos trasmitir a la sociedad que los restaurantes son espacios seguros, que hemos hecho todos los deberes para adaptarnos a los protocolos que marcan las autoridades sanitarias, y sobre todo, que detrás de un restaurante hay grandes profesionales que aman su profesión, la cocina es su pasión y dan lo mejor de ellos para crear una gastronomía de calidad con amor al producto.

¿Cómo ves el futuro del sector? ¿Confías en una recuperación a corto o medio plazo?
Es muy difícil hacer previsiones. Será una recuperación gradual pero recuperemos nuestras cocinas y a nuestro clientes.

De momento, y si no hay cambios, está prevista la reapertura de Cebo (Madrid) a mediados de marzo ¿Qué nos tienes que contar? ¿Alguna novedad?
Estamos muy atentos a la evolución de la pandemia y las restricciones de cada momento, pero seguro que con la llegada de la primavera vendrán buenas noticias.

¿Dónde encontrarlo?

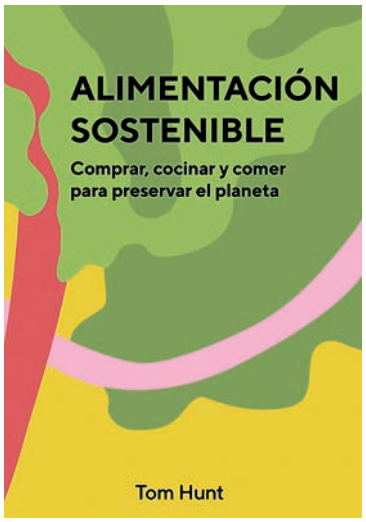
RESTAURANTE CEBO (HOTEL URBAN 5* GL)
Carrera de San Jerónimo, 34 · 28014 Madrid
Tel.: 917 877 780 · www.cebomadrid.com

LA TERRAZA DEL CLARIS (HOTEL CLARIS 5* GL)
Pau Claris, 150 · 08009 Barcelona
Tel.: 934 876 262 · www.hotelclaris.com





Alimentación sostenible



Tom Hunt
Cincotintas
Tom Hunt aborda en este libro una pregunta crucial en la actualidad: "¿Qué es una dieta sostenible?" y la responde con un manifiesto que no sólo nos guía en el día a día sino que proporciona información práctica y recetas inspiradoras que tienen en cuenta cómo se cultiva, se cría, se comercia y se elimina hoy en día la comida.

Recetas y Principios de la Cocina Vegetariana

Teresa Carles
Penguin Random House

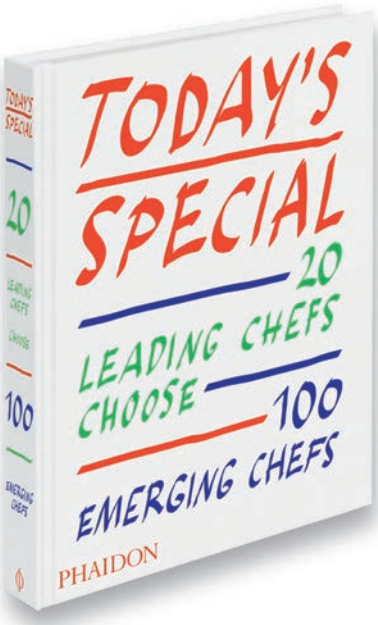
Teresa Carles nos descubre las recetas y los trucos que han convertido su restaurante en el pionero y gran referente de la cocina vegetariana en España. Ofrece más de 100 recetas de cocina vegetariana con platos de todo tipo: sopas, ensaladas, aperitivos, arroces, postres... además de preparaciones básicas como yogures, quesos o caldos base.





Cocina vegana en 15 minutos

Katy Beskow
Libros Cúpula
Este libro muestra al lector cómo cocinar platos veganos de forma sencilla con ingredientes que se pueden encontrar fácilmente en el supermercado. Incluye 100 fantásticas recetas veganas, sabrosas, equilibradas y saludables, además de trucos y consejos.

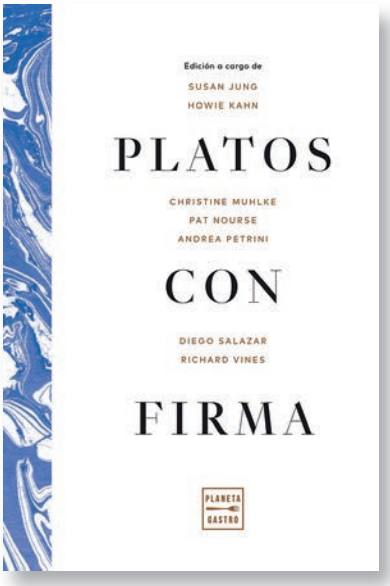


Today's Special, 20 Leading Chefs Choose 100 Emerging Chefs

Editores de Phaidon
Phaidon
Veinte chefs icónicos de todo el mundo –diez mujeres y diez hombres– eligen a 100 chefs emergentes en este homenaje a la próxima generación de líderes culinarios. Más de 300 recetas (un menú por chef) y 500 imágenes.

Platos con firma

VV.AA.
Planeta Gastro
Una recopilación sin precedentes de 200 platos icónicos de restaurantes que han definido el rumbo de la historia culinaria desde el siglo XVIII. siglo XVIII. Cada uno de los platos se acompañan con una breve historia de cuándo y por qué se crearon y lo que han representado en la historia de la gastronomía.



Chef

Romain Fornell
Planeta Gastro

El chef francés afincado en Barcelona es sin ningún tipo de duda el mejor embajador en España de la extraordinaria cocina francesa. En este libro nos sumerge en esa cocina, en su tradición, sus elementos y sus productos más emblemáticos, y también en su realización.





Najat

Najat Kaanache
Planeta Gastro

El libro firmado por la aclamada chef nacida en San Sebastián, de origen marroquí, nos transporta a través de sus coloridas recetas, profundos relatos y maravillosas fotografías al país norteafricano, entretejiendo anécdotas culturales, personales e históricas.



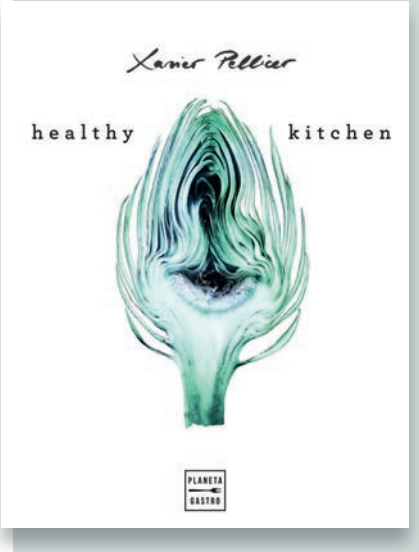
Recetas vegetarianas

Sabrina Fauda-Rôle
Lunwerg

En este libro se proporcionan las claves para preparar platos vegetarianos completos y se incluyen más de 80 sabrosas recetas. Desde propuestas elaboradas únicamente con verduras, salteadas, guisadas o confitadas, hasta sorprendentes postres.

Healthy Kitchen

Xavier Pellicer
Planeta Gastro



Xavier Pellicer, que lidera el mejor restaurante de verduras del mundo según la prestigiosa We're Smart Green Guide, nos muestra en este libro su recorrido por un camino que empezó en 2012, cuando comenzó a interesarse por la cocina biodinámica. Este descubrimiento le llevó a profundizar en la nutrición ayurveda y en la gestión de las energías, lo que supuso un cambio fundamental a nivel profesional y personal..

Croquetas Gourmet

Chema Soler
Libros Cúpula

El chef de la Gastrocroquetería, el primer restaurante del mundo especializado en croquetas gourmet, comparte en este libro el secreto de las mejores croquetas: de las de toda la vida con un toque diferente, a las de autor, originales, innovadoras y sorprendentes.





El aceite de Chicote

Aceites Valderrama ha lanzado, junto al célebre chef Alberto Chicote, su nuevo aceite de oliva virgen extra de aceitunas arbequinas seleccionadas, procedentes de su última cosecha. El producto se presenta en una práctica lata de un litro, opaca a la luz, apilable, resistente y a un precio muy asequible.

Menús Michelin a domicilio

Las tres líneas de comida a domicilio que el chef donostiarra Martín Berasategui ha creado recientemente en Barcelona, y los restaurantes Anarkia de Begoña Rodrigo, Vertical de Jorge de Andrés, Maruja Granuja de Rafa Centeno y Barbecho de Rodrigo de la Calle se han sumado a la oferta de comida a domicilio de Just Eat.



TÉS AYURVÉDICOS



De entre las novedades de Tea Shop, destaca el set Indian Chai - Ayurveda Balance, una selección de 5 latitas de tés con propiedades ayurvédicas, aromas estimulantes e idóneos para tomar con leche o bebida vegetal.

La ACGN estrena web

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha puesto en funcionamiento su nueva página web, con la que, a través de un lenguaje nuevo, claro y actual, se da a conocer. Más dinámica y actualizada que nunca, pretende contagiar al usuario su pasión por la gastronomía.





PROYECCIÓN INTERNACIONAL

La revista estadounidense Wine Enthusiast ha destacado los vinos LAN A Mano 2017 y a LAN D-12 2017 de Bodegas Lan, con 93 y 92 puntos respectivamente. Estos se suman a Culmen 2015, al ecológico LAN Xtrème y a LAN D-12 2017, mencionados por Wine Spectator, y a LAN Gran Reserva 2011, recomendado por la revista británica Decanter.

Las galletas de Nocilla

Nocilla presenta Nocilla Cookies, unas galletas inspiradas en las creaciones de los fans de la marca. El lanzamiento, que contó con Anna Simón como embajadora, incluyó dos variedades: rellenas de Nocilla Original y de Nocilla Blanca, y en los formatos Cookies y Mini Cookies.





Viticultura regenerativa

Familia Torres ha iniciado un plan agrícola para aplicar el modelo de agricultura regenerativa en sus viñedos ecológicos. El objetivo es llegar a un nuevo equilibrio basado en el incremento de la biodiversidad y de materia orgánica de forma natural, potenciando así la función de los viñedos como sumideros de carbono.

Croquetas de alta cocina



Las croquetas receta casera de la marca Makro Premium han recibido el galardón "Sabor del año Restauración 2021" y se encuentran entre los tres mejores productos de canal Horeca. La elección corrió a cargo de un jurado compuesto por 10 reputados chefs y dirigido por la Máster Chef Ángeles Puntas.



En el marco de Cocktails Boutique, a Feast for Drinks, la azotea del renovado Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, acogerá cada mes a un *bartender* de referencia, quien creará destilados exclusivos inspirados en los huéspedes ilustres del hotel, como por ejemplo Ava Gardner. Entre los destacados cocteleros se encuentran Yeray Monforte, Patxi Troitiño y Alfredo Pernia.



Capacidad de resiliencia

La D.O. Cava ha presentado un balance de los resultados del ejercicio 2020 en el que se demuestra la enorme capacidad de resiliencia del sector ante el impacto de la pandemia. La irrupción de Covid-19 lastró las expediciones en un -13,62% (215 millones de botellas) durante 2020, pero las ventas *online* se dispararon un +45%.



Transporte sostenible

Laurent Boillot, presidente de Hennessy, ha firmado una carta de intenciones con el armador con sede en Nantes, Neoline, para aumentar los esfuerzos de la empresa de bebidas espirituosas en la reducción del impacto de su flujo de logística marítima transatlántica.



Compromiso ambiental

Rianxeira, gama de conservas sostenibles de Jealsa, ha alcanzado la neutralidad en carbono gracias a que las emisiones generadas en su proceso de producción se compensan con la energía obtenida por la propia compañía, por medio de parques eólicos propios y participados.



Finca La Emperatriz propone una escapada rural a sus tres exclusivas villas con jardín privado, ubicadas en plena Rioja Alta. Una amplia oferta de actividades enoturísticas completan una experiencia única en un entorno excepcional de relax y naturaleza.



Jamón de edición limitada

Jabu propone sus piezas únicas hechas a mano, ediciones limitadas y exclusivas para apasionados del Bellota Ibérico. Las presentan en dos formatos: Jamón de Bellota 100% Ibérico y la Caja colección, un estuche compuesto por 20 o 40 cortes.

HAMBURGUESAS SALUDABLES

Heura, la startup española de carne 100% vegetal, ha presentado su nueva burguer 2.0, elaborada a base de proteína de guisante concentrado y aceite de oliva virgen extra. Según la compañía, esta hamburguesa contiene un 85% menos de grasa saturada que una de carne de vacuno.





Excelente añada de Somontano

El Pleno del Consejo Regulador de la D.O.P. Somontano ha calificado la añada 2020 como "excelente". La decisión se tomó tras valorar tanto los primeros vinos del año como la última vendimia marcada por una reducción importante en la cantidad de uva recogida.

Compromiso con el medio ambiente



Finca Villacreces entra a formar parte del programa Wineries for Climate Protection, único certificado oficial en materia de sostenibilidad ambiental para el sector vinícola. Finca Villacreces da un paso más en su compromiso por el medio ambiente y por cuidar al máximo el entorno natural que rodea sus viñedos.

Nuevas incorporaciones

Cevipe Grup Cooperatiu y Castell d'Or incorporan la Cooperativa de Calafell (Baix Penedès) a sus grupos, consolidando la estrategia de crecimiento de ambas entidades, iniciada en los últimos tiempos. De este modo, la Cooperativa de Calafell sigue los pasos de la Vinícola de Nulles y de La Agraria Espluguense de l'Espluga Calba, que se incorporaron a los grupos el pasado mas de agosto.¡

El valor de un zumo



Asozumos reivindica el valor de los zumos de frutas, considerando que estos se ofrecen como una importante fuente de nutrientes. En España el zumo de frutas alcanzó la cifra de 839M€ el pasado año solo en exportaciones, un 10% más que en 2019.



Facturación de la D.O. Torta del Casar

El Consejo Regulador de la D.O.P. Torta del Casar ha certificado durante la pasada campaña 292.093 kilos de queso, lo que significa un descenso de casi el 19% respecto a la certificación de 2019, y una facturación de 6.938.507€. Sin embargo, cabe destacar que ha aumentado la presencia del producto en gran distribución.



UNA TARTA DE QUESO ESPECIAL

Luna & Wanda es una tarta de queso nacida de una iniciativa de Sergio Arjona, un consultor que, tras experimentar en su casa y encontrar la receta perfecta, decidió empezar a comercializarla a través de Instagram. Dicha receta surgió de la combinación de las recetas de Dani García, Nandu Jubany y Manolo Franco.

Sabor y música



Tempo Audiophile Club y La Quintinye Vermouth Royal han creado "Suena a Vermouth", una experiencia gastronómica y musical única que combina cócteles firmados por Miguel Ángel Jiménez y Lara Fernández, con tapas de autor de David García e Iñaki Sanz de Larrechea.

Estudio histórico del azafrán

La Fundación del Consejo Regulador de la D.O. Azafrán de La Mancha ha encargado a la Universidad de Castilla-La Mancha un estudio histórico centrado en la provincia de Albacete. El estudio analizará distintas fuentes documentales del siglo XVIII.





Un desayuno de hotel en casa

La cadena hotelera Sercotel Hotel Group ha firmado un acuerdo con Just Eat, plataforma especializada en el servicio a domicilio, a través de la que ofrece una cuidada selección de su desayuno *buffet*. Esta nueva iniciativa nace con el nombre de BreakAthome.

Ruta del Vi de Lleida



D.O. La Mancha y D.O. Valdepeñas

La. D.O. La Mancha da cabida a un total de 192 términos municipales: 71 en Cuenca, 62 en Ciudad Real, 46 en Toledo y 13 en Albacete. Por su parte, la D.O. Valdepeñas agrupa diez términos municipales de la provincia de Ciudad Real. El próximo mes conoceremos los vinos que se elaboran en ambas, los hay para todos los gustos.

DESTILADOS BAJOS EN ALCOHOL Y 0%

La creciente demanda del consumidor que pide alternativas con menor graduación y se mueve a un consumo más diurno, ha hecho que las marcas de destilados lancen productos bajos en alcohol o incluso 0%.



Abadal



D.O. RUEDA

Si de un tablero de ajedrez, estuviéramos vinícolamente hablando, Rueda, se situaría como la indiscutible reina del juego, pues acoge una de las variedades más emblemáticas y reconocidas: la verdejo; y aunque posee otras muchas entre su extenso portafolio, esta es la que más fama e interés ha despertado..

DISTRIBUIDORAS



Vins i Licors Grau

Fabricantes, distribuidores y consumidores son los tres pilares en los que se sustenta el consumo. La distribución pone en contacto a productores con consumidores.

Cocinas industriales

Equipar una cocina siguiendo los criterios de funcionalidad y seguridad, es fundamental para los hosteleros, pero además, hoy día es imprescindible tener en cuenta la estética, ya que la mayoría de las cocinas que se instalan actualmente en los restaurantes son a la vista.

Estimar Madrid © Óscar Romero



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

treixadura
modo ribeiro

natural



fresco





único



Ribeiro

FEADER Europa invierte no rural

XUNTA DE GALICIA

#TreixaduraRibeiro



Grazas pola vosa confianza

#domonterrei

Consello Regulador Denominación Orixe Monterrei
Rúa Castelao 10, Baixo • 32600 Verín - Ourense - España • Tel: +34 988590007 • www.domonterrei.wine • info@domonterrei.com

x u n t o s s o m o s m á i s f o r t e s

Prioridade 3
medida 3.2

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

FEADER: Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA