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

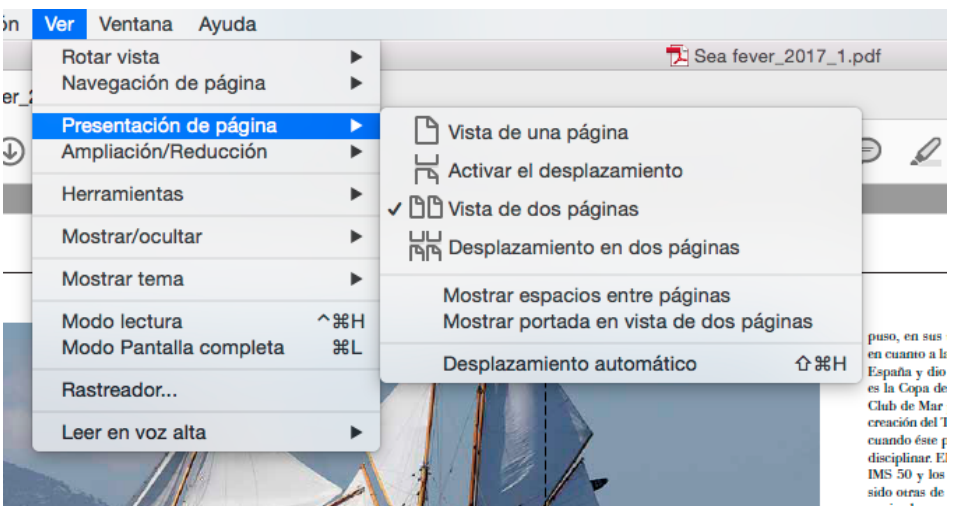
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. RUEDA: MÁS DE 40 AÑOS REIVINDICANDO LA VERDEJO

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

Nº 225-MAYO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

REGALOS PARA EL DÍA DE LA MADRE

VINOS Y RESTAURANTES





NUEVOS TRES SOLES GUÍA REPSOL 2021

Los chefs Jordi Vilà (Alkimia), Aitor Arregi (Elkano) y Paco Pérez (Miramar)

MADRID FUSIÓN 2021

Primer congreso global de gastronomía

D.O. LA MANCHA

En un lugar de la viña

COCINAS PROFESIONALES

Rentables, funcionales y eficientes



RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.dorueda.com

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.

#DORueda

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

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 # 225

Camino de la recuperación

Restaurante Saddle (Madrid)



Iniciamos el mes de mayo esperanzados. Parece que el sector hostelero empieza a ver la luz al final del túnel, y es que en la mayoría de Comunidades se están empezando a relajar las restricciones que afectaban a los horarios de apertura y cierre de los restaurantes. También hay Comunidades como Madrid que incluso apuestan por volver a organizar ferias presenciales, como es el caso de Madrid Fusión, que tendrá lugar del 31 de mayo al 2 de junio, y que este año se podrá seguir también *online*. A los que se desplacen a la capital para asistir a este evento les recomendamos que reserven mesa en Saddle, al que le hemos dedicado la sección 'Las nuevas estrellas Michelin 2021'. También dedicamos un amplio reportaje a los Soles que ha entregado la Guía Repsol 2021. Precisamente protagonizan nuestra portada los tres chefs que han conseguido el triple galardón de la guía española: Jordi Vilà (Alkimia), Aitor Arregi (Elkano) y Paco Pérez (Miramar). En lo que respecta al bloque vinícola, en este número les sugerimos probar los vinos que se elaboran en la D.O. Rueda y en la D.O. La Mancha. Y finalizamos con un reportaje dedicados a los destilados sin alcohol o de baja graduación y con algunas ideas gourmet para regalar el Día de la madre.

Madrid Fusión tendrá lugar del 31 de mayo al 2 de junio

Laura Curt

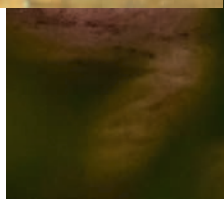
Nuestra publicación está también disponible en la web www.curtediciones.com de forma gratuita.

SUMARIO #225



MAYO 2021





26 D.O. Rueda

La D.O Rueda nació en 1980, siendo la primera Denominación de Origen de Castilla y León, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona: la verdejo

36 D.O. La Mancha

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La Mancha ha sido asociada siempre a la figura del inmortal Cervantes y a su legado literario, El Quijote. Sus figuras emblemáticas como los molinos de viento o el noble caballero y su escudero, quedan vinculadas en nuestra memoria a una D.O. que en su día nutrió grandes exportaciones de volúmenes y graneles. Hoy es sinónimo de vinos y productos de calidad contrastada.







6

Vino del mes



Albariño Condes de Albarei

El nuevo diseño refleja la esencia y la filosofía de esta bodega de la D.O. Rías Baixas que lleva 33 años sorprendiéndonos con la calidad y singularidad de sus vinos.







52 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Saddle

Con apenas año y medio de vida, Saddle se ha convertido en un clásico contemporáneo de la restauración madrileña. La Guía Roja ha premiado la experiencia gastronómica global que ofrece, ya que aquí cocina, sala y bodega, funcionan como el engranaje de un reloj.

54 Madrid fusión 2021

Del 31 de mayo al 2 de junio tendrá lugar el primer congreso global de gastronomía. Tras diecinueve ediciones, por primera vez, los congresistas podrán acudir al auditorio en el pabellón 14 de IFEMA o seguir el desarrollo de las ponencias desde cualquier lugar del mundo a través de la potente plataforma digital de Madrid Fusión.

60 Guía Repsol 2021

Casi un centenar de restaurantes (96 concretamente) han entrado en la prestigiosa categoría de Soles Repsol en el año 2021, pese a la pandemia, al cierre de muchos establecimientos durante meses y a las dificultades para acudir a ellos. Sin duda, un premio no solo al trabajo realizado sino a la resistencia en un año difícil.





66 Destilados sin alcohol y de baja graduación

Los destilados sin alcohol y los de baja graduación alcohólica –también conocidos por su acepción inglesa, low-alcohol– son tendencia debido principalmente a que llevamos un año con restricciones horarias en la hostelería.

70 Ideas de regalo para el Día de la madre

Las madres nunca tienen un día libre así que se merecerían un regalo cada día, pero como mínimo, una vez al año, debemos decirles que las queremos con un detalle especial.





Hasta el 31/05

Exposición ‘Los trabajos del ayer en el viñedo toresano’

Esta exposición fotográfica reúne un total de 15 fotografías de Antonio Fortuoso en las que se recrea las labores de vendimia que se llevaban a cabo en la antigüedad. Visitable en el Alcázar de Toro de 10:00 – 14:00 y 16:00 – 18:00.

Más información: www.dotoro.com

31/05 – 02/06

Madrid Fusión



Tras diecinueve ediciones, por primera vez, los congresistas podrán acudir al auditorio en el pabellón 14 de IFEMA o seguir el desarrollo de las ponencias desde cualquier lugar del mundo a través de la potente plataforma digital de Madrid Fusión.

Más información: www.madrifusion.net



Hasta el 31/05

Varsovia en El Jardín

La ‘Familia Varsovia’ ha estrenado una terraza *pop-up* en Oviedo: Varsovia en El Jardín (Calle Rúa, 15). Se sitúa en la Casa de la Rúa, un espectacular palacete gótico en el que disfrutar hasta finales de mes de los cócteles imprescindibles de Varsovia.

Más información: www.varsoviagi



Hasta el 31/05

II Jornadas dedicadas a la carne de buey en Vaca Nostra

El restaurante madrileño Vaca Nostra se alía con Valles del Esla para poner en valor la denominación de origen de los bueyes de la zona leonesa. El chef Carlos Vidueira ha creado un menú degustación (60€) que incluye una pieza de carne de 1 kg con calçots, patatas mini y pimientos a la brasa.

Más información: www.vacanostra.com

19/05 y
21/05- 30/05

Tapes per Menorca

Es un concurso y ruta de tapas que tendrá lugar del 21 al 30 de mayo por diferentes bares y restaurantes de la isla. Además, como novedad, dos días antes del inicio de la ruta, el miércoles 19 de mayo, se celebrará el concurso en la Sala Multifuncional des Mercadal.

Más información: www.tapespermenorca.com



JEAN-SÉBASTIEN ROBICQUET



EL FUNDADOR Y PRESIDENTE DE MAISON VILLEVERT, JEAN-SÉBASTIEN ROBICQUET, HA SIDO ESCOGIDO PARA INGRESAR COMO MIEMBRO EN *THE GIN HALL OF FAME* DEBIDO A SU EXTRAORDINARIA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LA GINEBRA.

Una innovación a nivel global que ha dado como resultado la creación de un sector completamente nuevo, reemplazando el uso tradicional de cereales por uvas para la creación de la ginebra. Así, en 2006 nace G'Vine, la primera y única ginebra elaborada con uvas. Sobre la innovación, Robicquet aclara: "Uno debe ser innovador, poco convencional y estar listo para romper las convenciones. Uno no debe tener miedo de desafiarse a sí mismo, desafiar a los demás, inventar o crear. Por supuesto, fue un paso poco convencional y, para mí, significó derribar barreras y ser innovador, pero reconociendo y comprendiendo absolutamente nuestras raíces, lo que hacemos y hacia dónde nos dirigimos".

En cuanto al premio afirma: "Es un gran honor recibir el prestigioso galardón y, por supuesto, ser la primera persona francesa en ser reconocida de esta manera", dice Robicquet. "Cuando creé Maison Villevert me pareció algo natural como enólogo, destilador y francés embarcarme en la aventura de elaborar una ginebra a base de uva. Cuando creé G'Vine en 2006, había alrededor de 700 ginebras en el mercado (actualmente hay alrededor de 7000) y quería crear algo nuevo en la categoría de ginebra súper premium, una contribución francesa. Creemos que, utilizando el arguardiente de uva como base, creamos una ginebra insuperable en gusto, sabor y textura".

El propio Robicquet creció rodeado de uvas, criado en los viñedos franceses entre Burdeos y Cognac. "Las uvas forman parte del ADN de Maison Villevert tanto como lo es nuestro ADN francés", explica.

"Tenemos una pasión y un conocimiento inigualables de la uva y las viñas y la visión de que la uva ennoblece la categoría de bebidas espirituosas", añade.❋

TRAYECTORIA

Jean-Sébastien Robicquet (Bègles, Francia, 1966) es enólogo, empresario, maestro destilador y director de empresa. Fundó EuroWineGate en 2001, que se convirtió en Maison Villevert en 2016. Después de estudiar biología y enología y trabajar para múltiples marcas de vinos y coñacs, Jean-Sébastien Robicquet creó EuroWineGate, una tienda online de vinos y licores, pero también quería crear sus propias marcas de licores. Así, en 2001 creó, en asociación con Diageo, Cîroc , un vodka francés elaborado con uvas y conocido por su destilación en cinco tiempos.

En 2006 creó G'Vine y en 2013, La Quintinye Vermouth Royal. Maison Villevert y Jean-Sébastien Robicquet también crearon otras marcas de licores como June Gin Liqueur, Excellia , un tequila que se añeja en barricas de Cognac y Sauternes , La Guilde du Cognac, una marca de Cognac que se centra en áreas geográficas y Nouaison Gin, una ginebra a base de uva hecha para el mundo del *bartender*.

Albariño Condes de Albarei

Estrena nueva imagen

El nuevo diseño refleja la esencia y la filosofía de esta bodega de la D.O. Rías Baixas que lleva 33 años sorprendiéndonos con la calidad y singularidad de sus vinos.



Condes de Albarei ha demostrado a lo largo de los años que el trabajo bien hecho tiene su recompensa: posicionarse como todo un referente dentro de la D.O. Rías Baixas. Sus elaboraciones recorren ciudades, países y continentes para que los amantes del mundo del vino puedan disfrutar de la calidad de sus albariños. El trabajo constante y una gran pasión por lo que hacen es la clave del éxito de esta bodega situada en pleno corazón del Valle del Salnés.

El buque insignia se moderniza

Con su buque insignia, el albariño Condes de Albarei, la bodega emprendía un sueño en 1988. Con él llegaron los primeros reconocimientos y logros que han ido aumentando con el paso de del tiempo. Un vino que conserva ese buen hacer de sus primeras botellas y esa calidad que prevalece con el paso de los años. Un albariño pensado para disfrutar en familia o con amigos. Fresco y afrutado. El





Albariño Condes de Albarei

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 13% vol.
PVP: 9€

Se elabora con uvas albariño de cepas de más de 25 años. A la vista es limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. En nariz destacan aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (melocotón) y frutas tropicales (mango, piña), con presencia de flores blancas (azahar). Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.

CONDES DE ALBAREI
Lugar A Bouza, 1
36639 Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 543 535
www.condesdealbarei.com



maridaje perfecto para cada momento.
Hoy, desde Condes de Albarei, nos presentan la nueva imagen de este albariño. El diseño acoge los valores de una bodega que apuesta por el presente, por los nuevos tiempos, siempre con una máxima indiscutible: la calidad de sus vinos.
El elemento central de la nueva etiqueta de Condes de Albarei es la circunferencia que representa a la uva albariño. La razón de ser de la bodega. El mimo y trabajo que los viticultores dedican a sus viñedos para conseguir una uva excelente. El cuidado a sus parras, bajo las cuales sucede toda la magia: el otoño e invierno con su poda y atado; la primavera y verano con un cuidado minucioso en cada racimo para protegerlo y preservarlo con la máxima calidad; y septiembre, el mes de la vendimia, en donde los viñedos de Condes de Albarei cobran vida. Bajo sus emparrados los viticultores de la bodega viven la tensión y el nerviosismo de la recogida, pero también viven la alegría de ver el fruto de todo un año de trabajo. Las charlas animadas, las risas, los reencuentros de los que vienen a ayudar. La vendimia se vive intensamente y con mucho entusiasmo, por fin obtienen sus ansiadas uvas albariñas.
Solo así se pueden elaborar grandes vinos. Una apuesta irrenunciable por la calidad de sus uvas, por la pasión de su trabajo que se traduce en grandes albariños alabados por crítica y público.
El nuevo diseño de Condes de Albarei también refleja su esencia que le viene dada por el privilegiado enclave en el que está situada la bodega: las Rías Baixas, el valle del Salnés. Su ría de Arousa y el océano Atlántico.
La ría, presente en el color verde de la botella y en su etiqueta. Ese verde tan singular que solo puedes contemplar cuando te acercas a su orilla y te dejas maravillar por los colores de sus aguas. El océano Atlántico, tan presente en el ADN de sus vinos y que deja su sello en esta etiqueta en las ondas doradas de la parte inferior de la misma.
Océano y ría, fiel reflejo del paisaje que acompaña a los viñedos de Condes de Albarei y tan presentes en la esencia de sus vinos. Una nueva imagen en la que han querido poner en valor todo aquello en lo que creen y por lo que trabajan día a día pero siempre teniendo en cuenta y respetando al máximo su entorno, pues en la bodega Condes de Albarei lo tienen muy claro: solo cuidando el medio podrán seguir elaborando esos vinos de excepcional calidad. Por eso, su filosofía de trabajo se base en el profundo respeto y cuidado del medioambiente en donde han alcanzado logros muy significativos como la reducción en un 77% de las emisiones de CO2 a la atmósfera, o la implementación de nuevas técnicas cien por cien ecológicas para el cuidado de sus viñedos.
La nueva etiqueta es un fiel reflejo de lo que es Condes de Albarei y de lo que esta bodega, situada en Cambados, ha ido forjando con los años. Un vino, el albariño Condes de Abarei, que sabe a Rías Baixas, y que transmite el cariño, ilusión y pasión que estos viticultores ponen en sus pequeñas parcelas, mimándolas con esmero para, finalmente, ver recogido todo ese esfuerzo en una botella que hoy presentan. Viticultores que han demostrado a lo largo de los años que lo suyo es esto del albariño.





Pazo Baión

Condes de Albarei se embarcaba en el 2008 en su mayor proyecto al adquirir la finca Pazo Baión. Una espectacular propiedad de 30 hectáreas cuyos orígenes se remontan al siglo XVI. Historia, arquitectura, naturaleza y vino se dan la mano en Pazo Baión en donde su belleza te encandila tan pronto cruzas sus verjas. Condes de Albarei apreció el gran potencial de esta finca y por eso desde que adquirió Pazo Baión se embarcó en un apasionante proyecto que se asienta en tres pilares fundamentales:

- **La finca posee 22 hectáreas de viñedo con la que se elaboran sus albariños bajo el concepto de vinos de pago o finca.**
- **La creación de un importante proyecto enoturístico de reconocido prestigio nacional que ya le ha valido el premio a "Mejor rincón y espacio enoturístico de España", galardón concedido por las Rutas del Vino de España.**
- **Por último, Condes de Albarei emprendió un importante proyecto social en la finca que continúa en nuestros días por el que el 5% de las ventas van destinadas a programas sociales.**

Todos los vinos de la bodega

Condes de Albarei ha apostado desde su fundación por la gran versatilidad de la uva albariño, su gran potencial. Y esto es algo que podemos ver en sus diferentes elaboraciones: siempre teniendo presente la variedad de uva pero cada una de ellas con un carácter y personalidad únicos.

El albariño Condes de Albarei, elaborado a partir de mostos flor para extraer la pureza varietal de la uva albariño. Un vino fresco, amplio, redondo y con una marcada persistencia aromática. Un albariño que nace en el Valle de Salnés y recoge la esencia de esta zona para ofrecernos todo el potencial de esta variedad de uva.

El albariño Enxebre se elabora exclusivamente con uvas muy maduras procedentes de los viñedos más viejos. El proceso de elaboración se basa en un antiguo y artesanal método adaptado a la moderna tecnología de la bodega que consiste en una maceración carbónica natural.

La bodega fermenta sus mejores mostos flor en barricas bordelesas nuevas de roble gallego para elaborar el albariño Condes de Albarei "Carballo Galego". En las barricas permanecen junto con sus lías durante meses para obtener un albariño de gran carácter y singularidad.

Con una producción de tan solo 6.000 botellas, este albariño destaca por las notas de fruta madura propias de la variedad de uva, con los aromas típicos de la crianza en barrica, como notas especiadas, café, vainilla y coco.

Y si la producción del anterior albariño era exclusiva, la del Condes de Albarei "En Rama" no es menos. 3.000 botellas salen al mercado bajo esta referencia que solo se ha elaborado en 5 ocasiones debido a su complejidad y su cuidada selección de la uva. Este exclusivo vino permanece en depósito durante tres años sobre sus lías finas, madurando lentamente. Como resultado de este largo proceso de afinamiento, el vino muestra toda su pureza e integridad, que se refleja en su complejidad aromática, potencia, estructura y longitud en la boca.

Recientemente la bodega Condes de Albarei lanzaba su nueva gama de vinos: Colección Albarei.

A ella pertenecen su albariño Albarei Áine, que toma el nombre de la diosa celta del aire y del viento e hija del Dios del Mar. Albarei "Áine" se elabora con la uva procedente de sus viñedos bañados por la ría de Arousa, lo que influye "mágicamente" en la maduración. Este albariño se caracteriza por su marcado carácter salino y mineral.

Por su parte el albariño Albarei Orixe pretende llevarnos a los orígenes, a las elaboraciones más tradicionales. Esta elaboración se realiza con la uva albariño procedente de sus cepas más viejas. Tras su fermentación, este vino posee una crianza de 3 meses en barrica.

Todo un abanico de posibilidades que muestran el potencial de la variedad de uva albariño. Una cuestión de gustos y paladares quedarse con uno u otro. Los puedes conseguir todos ellos a través de su página web www.condesdealbarei.com. Directos desde el Valle del Salnés hasta tu mesa.❋

i-pure

Signature

PVP
2.290€



MEMBRANA 600 GALONES

FLUJO DIRECTO

SMART · PURIFY · SYSTEM

EQUIPO COMPACTO CON GRIFO INTELIGENTE

ECOLOGICAL · SYSTEM

CONSUMO RESPONSABLE 0,6L/LITRO DE AGUA PRODUCIDO

AGUA, SALUD Y ECONOMÍA

i-Pure Signature es un purificador de flujo directo que permite beber agua ilimitada al instante favoreciendo su salud, y siendo responsable con el medioambiente.

EQUIPO DE TRATAMIENTO DE AGUA
CERTIFICADO UNE 149101
CUMPLE CON LA LEGISLACIÓN:
REAL DECRETO 140/2003
(MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA)
REAL DECRETO 742/2013
(MINISTERIO DE SANIDAD)
CUMPLE CON LA NORMA:
UNE 149101
hidrosalud
CUIDAMOS EL AGUA

by hidrosalud
CUIDAMOS EL AGUA

Desde el Priorat con amor

Desde el Priorat llega la añada 2019 de La Garnatxa Fosca, el vino catalán del Proyecto Garnachas de Vintae, una añada complicada en el Mediterráneo pero con un gran resultado en este vino: en boca es rico y sabroso, equilibrado entre la elegancia y finura, la complejidad y la longitud.





AMABLE Y HEDONISTA

Familia Torres amplía su gama de vinos del Priorat con un nuevo tinto amable y hedonista, Secret del Priorat, que habla del paisaje y la diversidad de esta prodigiosa región vitivinícola. El *coupage* lo conforman en su gran mayoría las variedades autóctonas garnacha y cariñena.



Para futboleros

Sangre de Toro, referente del vino español en el mundo, se estrena como colaborador oficial de la Selección Española de Fútbol y une su imagen a La Roja, con la que comparte el color, origen y valores, para contribuir a proyectar el estilo de vida y tradiciones españolas más allá de nuestras fronteras.



Nuevo Vino de Pueblo

La bodega Legaris lanza un nuevo vino de la colección prestige "Vinos de Pueblo": Peñaranda de Duero 2017, que se elabora a partir de pequeños viñedos de tinto fino de este municipio burgalés, considerado uno de los más bonitos de España. En boca muestra perfil fino y delicado, con una acusada frescura que mantendrá el equilibrio en el tiempo.

Rebeldía embotellada

Delea a Marca acaba de lanzar al mercado Insumiso, un vino que hace referencia a la rebeldía que caracteriza a este proyecto. Para la primera añada 2018 se han escogido las variedades merlot (75%), petit verdot (15%) y syrah (10%), un *coupage* perfecto que conforma un vino diferente, agradable y de alta calidad.





El paisaje del Bierzo embotellado

Con renovada y original imagen, el grupo de Bodegas Riojanas pone en valor con Viore Mencía el carácter de esta variedad típica del Bierzo. La nueva presentación, fresca, atractiva y con impactante diseño, traslada la imaginación hasta los paisajes y aromas de esa región vinícola. En la copa es alegre, aromático y con la personalidad de la tierra en la que nace.

PROYECTO INNOVADOR



Vidure es el primer vino monovarietal de uvas tintas que elabora la bodega navarra Pago de Cirsus. Se compone exclusivamente de uva cabernet sauvignon de la añada 2018, pertenece a la D.O. Protegida Pago de Bolandín y su producción se limita a 5.177 botellas. Un vino repleto de calidez, con carácter y alma de *terroir*.



Best seller riojano

El Pacto 2018, un tempranillo ecológico con 14 meses de barrica, se ha convertido en todo un *best seller* riojano. En este vino naturaleza, viñedo, clima y elaboración se dan la mano. En boca es pleno, con gran equilibrio, corpulento pero fino y fresco al mismo tiempo.

25 cumpleaños



Marimar Estate, la bodega californiana de Marimar Torres, presenta la añada 2017 de La Masía Pinot Noir con la que celebra el 25 aniversario de este emblemático tinto. Un vino intenso y elegante, con taninos sedosos y un roble bien integrado que le auguran un largo potencial de envejecimiento.

Homenaje al origen

Con Doroteo, el nuevo vino de Pago de los Capellanes, la bodega celebra sus 25 años y rinde tributo a sus antepasados. Lleva el nombre del abuelo de la familia, Doroteo Rodero, cuyo esfuerzo mantuvo la viticultura tradicional en las viñas del corazón de la Ribera del Duero. Se han elaborado 5.450 botellas con tempranillo de viñas viejas.



Inspirado en la magia andaluza

Habla Duende es un 100 % sauvignon blanc fermentado en barricas de roble francés. La añada 2019 ofrece una exquisita mezcla de aromas cítricos, delicadas notas florales y recuerdos ahumados. Un vino cuyo nombre hace referencia al mundo del flamenco y a ese momento místico en el que los músicos encuentran una conexión especial.



Con personalidad propia

Bodegas Riojanas acaba de presentar la nueva añada 2020 de sus blancos más frescos, reflejo del terruño en el que nacen. Entre ellos destacamos tres: Monte Real Blanco Fermentado en Barrica, un rioja 80% viura y 20% malvasía; Veiga Naúm, un auténtico albariño de Rías Baixas; y Viore Verdejo, un Rueda elaborado con la variedad reina de la zona.





Albariño de excepción

Albariño Valtea se encuentra entre los vinos preferidos de los sumilleres de restaurantes con estrellas Michelin. En boca este Rías Baixas es amplio, glicérico, con una equilibrada acidez que le da frescura y elegancia. Perfecto para maridar con pescado, marisco y queso fresco.



CAPRICHO SEMIDULCE

La bodega canaria El Grifo elabora este auténtico capricho: Malvasía Semidulce Colección. Se trata de un vino que destaca por su marcada personalidad y que resulta ideal para maridar con pescados en salsa y al horno, quesos semicurados y postres. Cabe recordar que era el vino favorito del artista César Manrique.



Tributo al Penedès

El nuevo Flor de Xarel·lo 2020 es un vino monovarietal delicado, elegante y 100% ecológico elaborado exclusivamente a partir de mosto flor de la variedad blanca emblema del Penedès. Un vino "redondo, goloso y graso en boca a la vez que fresco, sutil y con carácter", en palabras de Toni Cantos, enólogo de la bodega Propietat d'Espiells.

Para disfrutar de momentos auténticos

La Mar 2018 es una delicada joya del Atlántico creada con caíño blanco, una exclusiva variedad autóctona que prácticamente había desaparecido y fue recuperada por Terras Gauda. La bodega gallega reivindica disfrutar de los momentos auténticos, los que merecen la pena, con el más singular de sus vinos.





Entre los mejores del año

Viña Sol es un clásico vino blanco español conocido por su espíritu joven, fresco y mediterráneo. Está de actualidad porque es uno de los 33 vinos blancos que figuran en la lista Vinos del Año 2020 de la revista *Decanter*, en la categoría de vinos clásicos y con una nota de 91 puntos sobre 100.

Retorno a las raíces

Inurrieta ha lanzado al mercado una edición limitada de 7.450 botellas de su nuevo blanco: Mimaò Garanacha Blanca. De color amarillo verdoso, en nariz destacan los aromas florales y cítricos propios de la variedad, con un fondo mentolado. En boca es fresco, cremoso y muy gastronómico.



BODEGAS NOC



Bodegas Noc se dedica a la producción de uva y aceituna, así como a la elaboración, envasado y comercialización de vino y aceite. Digna de mención es su oferta enoturística, en la que se incluye un restaurante con el que comparte creatividad. Durante más de 100 años de historia, Bodegas Tierras de Orgaz (Manzaneque, Toledo) ha ido creciendo y añadiendo nuevos espacios y viñedos a su propiedad, algunos de ellos situados en Manzaneque y otros en Los Yébenes, corazón de Los Montes de Toledo, convirtiéndose en todo un referente territorial. Alcanzado este punto, su presidente, Carlos Galdón, ha decidido dar un nuevo giro a la bodega y fundar Bodegas Noc, un cambio que ha supuesto un importante proceso de reconstrucción y modernización, basado en el buen hacer de la etapa anterior, así como en la innovación y la modernidad de las nuevas instalaciones.

La nueva bodega, con una superficie construida de más de 8.000 m^2 dispone de una renovada sala de barricas de roble francés y de una importante nave de depósitos, con una capacidad de más de 500.000 litros y unos equipamientos de frío de última generación que dan cobijo a un espectacular Brut Rosé –NOC-, elaborado con uva tempranillo –una primicia en su categoría- y otro NOC blanco, elaborado con chardonnay. La bodega presenta una capacidad inicial de 100.000 botellas, que irá ampliando paulatinamente hasta alcanzar una producción de 500.000 botellas anuales.

Las viñas conviven con un magnífico olivar, con más de 500 colmenas y con una fauna atóctona salvaje. Todo ello, combinado con la altitud de esta zona y con las características edafológicas del terreno, otorgan una notable complejidad de matices a sus vinos.

Ignacio de Miguel, desde hace años enólogo asesor, toma ahora las riendas del negocio, al cargo de un equipo joven pero experimentado, cuyo objetivo es el de posicionar a Bodegas Noc entre las mejores de España. Para mejorar la gestión del viñedo, se ha contratado al reconocido "Cuidador de Viñas" Julián Palacios.❋

Los vino de NOC empiezan a consolidarse en el mercado español. Prueba de ello es la reciente condecoración de su NOC blanco y su Mernat de NOC tinto en los prestigiosos premios Bacchus. Además, sus vinos blancos y tintos han obtenido puntuaciones por encima del 90 tanto en la *Guía Peñín* de este año, como en la *Guía Intervinos.*

BODEGAS NOC
Orgaz, 12 · 45460 Manzaneque (Toledo)
Tel.: 925 910 230
www.bodegastierrasdeorgaz.com

Cava de premio

El Reserva Brut Ecológico Sumarroca ha sido considerado como el mejor cava en Mundus Vini. De color amarillo pálido, desprende un aroma muy fresco, mezcla de fruta procedente del vino base con las primeras notas de pastelería debidas a la crianza de dos años. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y agradable.





RIBEREÑO SINGULAR

Fruto de una innovadora visión de la Ribera del Duero burgalesa, Pagos de Anguix El Rosado 2020 es un rosado ecológico de gran personalidad. Un *coupage* de tinto fino (80 %) y albillo mayor (20 %) da como resultado un vino goloso y opulento, con una textura untuosa cargada de frutas frescas.



Maridaje perfecto

Las suaves burbujas del champagne Taittinger preparan el paladar para el sabor intenso, largo en boca y con matices a frutos secos y crema del Caviar Riofrío que, en cuanto a textura, es untuoso. Es un dúo que convence al paladar y conquista a la vista dado que ahora la imagen del caviar granadino, completamente renovada, es más elegante que nunca.



El mejor rosado de Navarra

El vino Pagos de Araiz Rosado 2020 ha sido escogido en la Selección de los Vinos D.O. Navarra en su decimotercera edición como mejor vino rosado. Se trata de un vino que expresa su origen y que ha sido elaborado con mimo para encumbrar la elegancia y la finura de la garnacha.



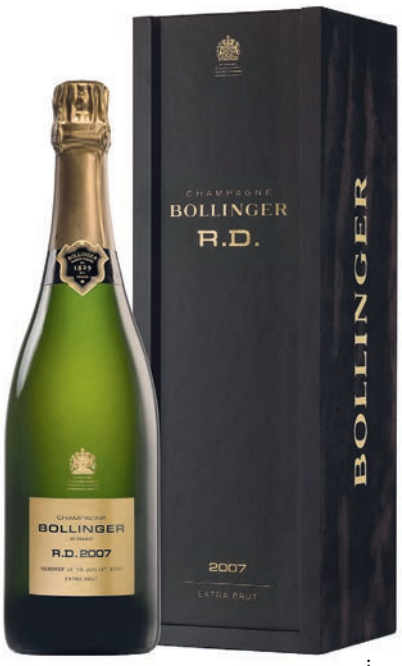
Como un atardecer mediterráneo

Llega el buen tiempo y Viña Esmeralda, el clásico vino mediterráneo, vuelve a sorprender con una edición limitada inspirada en los mágicos atardeceres a orillas del mar. El rosado de esta *Sunset Edition* con D.O. Catalunya, es un vino sedoso de garnacha con sutiles notas florales.

ROSADO MUY OSADO



Conde de San Cristóbal presenta la nueva añada de su singular Flamingo Rosé, un vino de parcela, de producción limitada, delicado y armonioso. Para celebrar la llegada de la primavera, la añada 2020 se presenta bajo una edición especial que recibe el nombre 'Terracita Pack', y que está formada por un estuche con 2 botellas y una bolsa plegable que hace las veces de cubitera para enfriar el vino, idóneo para disfrutar al aire libre.



Champagne audaz

Hablar de Bollinger R.D. 2007, es poner en valor la apuesta más valiente y personal de la firma, un champagne adelantado a su tiempo en donde la fecha de degüelle acapara todo el protagonismo como garante de su frescura y prolongado tiempo de crianza. Su etiqueta está elaborada con el material con el que se creó originalmente (una aleación de aluminio) y se ha recuperado la legendaria tipografía de 1952.

Sensual y sofisticado

Rita 2019 es un cuidado ensamblaje de syrah y garnacha con notas a pomelo, frambuesa, violeta y laurel. Un vino, inspirado en la icónica diva de Hollywood Rita Hayworth, que resulta elegante, sensual y con mucha personalidad.





Para un brindis especial

Mumm Grand Cordon Rosé es fresco, intenso y equilibrado con un sutil toque de frutos rojos. Su color rosa salmón intenso y claro, con reflejos anaranjados y dorados, mezclado con las ligeras y elegantes burbujas lo convierten en la opción ideal para un brindis especial.

Espumoso carismático

Malvasía Brut Nature, el espumoso natural de El Grifo, es un vino muy singular: un monovarietal de malvasía volcánica de cepas prefiloxéricas. Cosecha elogios y acompaña aperitivos, grandes mesas, y cómo no, sobremesas en las que se desea brindar.





OBJETO DE COLECCIÓN

El nuevo Glenfiddich Grande Couronne es un whisky alejado de convencionalismos y audaz en su sabor. Cósima Ramírez firma una exclusiva edición limitada de lanzamiento de 200 botellas únicas inspiradas en los salones versallescos y la corte francesa que son, en sí mismas, objeto de coleccionista.



Para dejarte llevar

Seagram's Gin –la ginebra inspirada por el espíritu neoyorquino elaborada con enebro italiano, cilantro checo, raíz de angélica, nuez moscada, canela, cacao, piel de naranjas españolas dulces y amargas, cardamomo de Sri Lanka y varios aceites esenciales–, ha lanzado la campaña 'Vive como si nadie te conociera', que habla sobre la importancia de ser en todo momento la persona que deseas ser.

RON DE CRIANZA REAL

El Dorado está considerado como uno de los mejores rones del mundo y ahora llega a España de la mano de Qantima Group. Su gran peculiaridad es que se realiza una crianza real, es decir, que la edad que indica la etiqueta corresponde al ron más joven. La gama incluye rones añejos que van de los 3 a los 25 años.





Ginebra inspiradora

La ginebra de sabor Bombay Bramble®, ideal para la elaboración de sabrosos y coloridos cócteles, inspira la última creación de la artista Monstruoespagueti: un tributo a los bares que se plasma en un mapa ficticio y una colección de cinco postales. A la venta a través de un bonito pack que incluye una botella mini (5cl) de regalo, en la e-shop de la artista.

El sabor más 'chic' de Cuba



Ronssé es la nueva y más refrescante opción de Ron Legendario, un destilado que nos recuerda a las primeras fresas silvestres de temporada. Destaca por su sabor ligeramente amargo con regusto fresco, frutal y cítrico en boca.



Gin pionera

Martin Miller's Gin es el producto de la obsesión de sus creadores por elaborar la mejor ginebra del mundo. Pasa por un proceso de destilación que comienza en Inglaterra, a partir de seleccionados botánicos terrosos y cítricos, por separado, y termina con la mezcla con una de las aguas más puras del planeta, la de los manantiales de Islandia. Fue la primera súper premium del mercado, lo que provocó el renacimiento de esta categoría cuando se lanzó en 1999.

Brandy exquisito

Carlos I Imperial XO ha recibido una medalla de oro en los World Spirits Awards 2021. Destaca por su extraordinaria calidad y complejidad aromática y su color caoba intenso con notas de nuez, higo y avellana. Para disfrutar 100% de su sabor sedoso y con un final sofisticado y lujoso, lo mejor es servir en vaso bajo y disfrutarlo al momento.





Creación vibrante

June by G'Vine Melocotón es una propuesta afrutada y dulce, que sorprende por su versatilidad y que, debido a su menor graduación, podrás tomar en cualquier momento del día. Además, ofrece una alternativa gluten free, la opción perfecta para disfrutar de momentos sencillos pero extraordinarios.



Johnnie Walker Black Label es un verdadero icono. Creado usando solo whiskies de mínimo 12 años de añejamiento de los 4 rincones de Escocia, es el regalo perfecto no solo para los amantes del (buen) whisky sino también para los que quieran probar un aperitivo diferente.

El espirituoso de la NBA

Hennessy, el coñac más vendido del mundo, y la Asociación Nacional de Baloncesto (NBA) han anunciado la expansión global de su asociación, convirtiendo al coñac propiedad del grupo LVMH en el 'Espirituoso Oficial de la NBA' en todo el mundo.





Gastronomía japonesa de autor

El nuevo Salvaje está llamado a convertirse en visita obligada en Barcelona para los amantes de la gastronomía japonesa de autor –que mezcla exquisitamente tradición, calidad y diseño– pero sobre todo para aquellos que quieren comer y pasarlo bien en un ambiente rompedor, sofisticado y muy divertido.

SALVAJE BARCELONA
Enric Granados, 86 · 08008 Barcelona · Tel.: 932 376 953
www.facebook.com/pages/category/Asian-Restaurant/Salvaje-Barcelona

DELICIOSA REAPERTURA

Aurelio Morales ha elaborado un menú especial de temporada y una carta adaptada a cada momento para la reapertura de Cebo. Así, al mediodía ofrece la nueva propuesta, junto con 'Nuestros Clásicos' –una recopilación de los platos icónicos de Cebo con diez pasos–, 'Somos', en formato corto y 'Somos Cebo'. Durante la cena se sirven 'Nuestros Clásicos', 'Somos' y el menú de temporada.

CEBO (HOTEL URBAN 5*GL)
Carrera de San Jerónimo 34 · 28014 Madrid
Tel.: 917 877 770 · www.cebomadrid.com





Inspirado en una mujer aventurera

Con un aire fresco, cuidado e internacional, Bendita Katalina ha sido creado en torno a la figura de una mujer aventurera de los años 50. Exquisitos los raviolis de ternera madurada, los huevos millonarios y el tartar de atún trufado. Cuenta con una amplia terraza junto al campo de golf, salones privados y mirador para degustar un cóctel mientras se disfruta de la puesta de sol.

BENDITA KATALINA
Casa Club de Añorerta Golf
Avda. del Golf, s/n
29730 Rincón de la Victoria (Málaga)
Tel.: 951 575 893
www.benditakatalina.com

El poke más sabroso llega a Barcelona

Ya se puede disfrutar del poke más sabroso y colorido, con alma californiana y sabor hawaiano en la Ciudad Condal. Eso sí, en Poke House se sirve una receta propia inspirada en los orígenes de este plato hawaiano y con productos de la mejor calidad. Viajarás con el paladar.

POKE HOUSE - LA MAQUINISTA
Potosí, 2 · 08030 Barcelona · Tel.: 937 443 115 · www.poke-house.com



Ibiza se rinde a la alta cocina toscana



El exclusivo bistrot Il Dek celebra su 5º aniversario con la apertura de un champagne bar con vistas a Dalt Vila y renueva su apuesta por la alta cocina toscana y de producto de mercado en un entorno histórico insuperable junto al puerto de Ibiza. Su terraza es una de las más demandadas para disfrutar de una noche especial en la Isla Blanca con grandes vinos y espumosos.

IL DEK IBIZA - ITALIAN BISTROT
Aníbal, 1 · 07800 Eivissa (Illes Balears)
Tel.: 871 035 173 · www.decanterristorante.es

Nuevo espacio gastronómico

Artesanos es un nuevo espacio gastronómico multidisciplinar que aterriza en Barcelona para, entre otras cosas, ofrecer menús semanales únicos, irrepetibles y 100% artesanales. Y, todo ello, trabajando de la mano con proveedores que apuestan por la responsabilidad social y medioambiental.

ARTESANOS
Industria 162 · 08025 Barcelona · Tel.: 687 846 959 · www.reservartesanos.com



Esencia nipona en Marbella

La simpleza, paciencia, perseverancia y precisión de cada detalle propias de la tradición nipona guían e inspiran a Marcos Granda en su último restaurante: Nintai.
Solo 12 comensales alrededor de una barra de madera pueden disfrutar del talento del *itamae*, Héctor Escalona, que ejecuta un menú silencioso, sutil, impecable, y por supuesto, exquisito.



NINTAI Ramón Gómez de la Serna, 18-B · 29602 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 608 966 · www.restaurantenintai.com



PARADA OBLIGATORIA

Shang Hai Station o 'la estación sobre el mar', es un nuevo sello creado por Paco Chen, ex socio de Shanghai mama. Los locales de Arturo Soria, Juan Bravo, Las Tablas y Chueca son paradas obligatorias para seguir disfrutando de la auténtica gastronomía asiática en la capital, con una carta 100% tradicional, rica, variada y con una gran relación calidad – precio.

SHANG HAI STATION
www.shanghaistation.es



GASTRONOMÍA RENOVADA

El hotel mallorquín Castell Son Claret ha inaugurado esta temporada el elegante restaurante gourmet Sa Clastra, dirigido por el joven y talentoso chef mallorquín Jordi Cantó, que se inspira en los platos clásicos del mundo y los reinterpreta con productos y recetas locales. Se ofrecerán dos menús degustación que irán cambiando en función del ritmo de las estaciones.

RESTAURANTE SA CLASTRA (HOTEL CASTELL SON CLARET)
Carretera Es Capdellà - Galilea Km. 1,7
07196 Calvià (Mallorca)
Tel.: 971 138 620
www.castellsonclaret.com

Destino culinario innovador

El renovado Mandarin Oriental Ritz, Madrid se convertirá pronto en uno de los destinos culinarios más innovadores de España. Acaba de estrenar cinco espacios gastronómicos de la mano del tres estrellas Michelin Quique Dacosta: los restaurantes Deessa, Palm Court y El Jardín del Ritz; y los bares, Pictura y Champagne Bar.

MANDARIN ORIENTAL RITZ, MADRID
Plaza de la Lealtad, 5 · 28014 Madrid
Tel.: 917 016 767
www.mandarinoriental.es/madrid

Tradición y sabor menorquín

Esta primavera ha abierto sus puertas Cristine Bedfor Guest Houses, un nuevo proyecto hotelero localizado en el centro histórico de Mahón. En su propuesta gastronómica priman los productos y sabores que definen el carácter balear y, en especial, a la isla de Menorca.



CRISTINE BEDFOR Carrer de la Infanta, 17 · 07702 Mahón (Menorca) · Tel.: 661 020 254 · www.cristinebedforhotel.com



Viaje al sudeste asiático



Alex Froloff

LUCKY ROAD
Simó Oller, 2 · 08002 Barcelona
Tel: 617 344 128
www.instagram.com/luckyroadstreetfood/

Lucky Road nos invita a saborear los *hits* de la comida callejera de países como Indonesia, Vietnam, Tailandia, China o Corea del Sur sin salir de Barcelona. Su carta está pensada para que en una sola visita se puedan probar casi todas sus propuestas, con platillos para compartir. Para maridar, destaca la amplia selección de cervezas de importación de esos países.

Telsán Gourmet

Ilusión, esfuerzo e innovación

Telsán Gourmet es una empresa familiar cuya filosofía es ofrecer calidad y confianza al cliente. Jamones de bellota, quesos afinados, foies, vinos de proximidad y de autor, aceites gourmet y carnes ibéricas de matanza propia, son algunos de los productos que distribuyen, siempre para el deleite de los paladares más exigentes.





En el Restaurante Bilbao, ubicado en el corazón de Barcelona, elaboran cada uno de sus platos de forma tradicional con producto de mercado y de alta calidad. A eso se refieren cuando dicen "cuina de veritat", cocina de verdad. Uno de sus platos principales es el jamón de bellota 75% raza ibérica de Castro & González desde 1910 de Guijuelo que distribuye Telsán Gourmet. Un jamón que se reconoce por su forma alargada con pezuña oscura y gastada, típica de los ejemplares ejercitados en el campo. Posee un color intenso y brillante con gran presencia de vetas blancas en su textura. En su degustación, se aprecia un aroma intenso y persistente, se perciben pinceladas de frutos secos y campo obteniendo un jugoso equilibrio entre el grado de salinidad y la cuidada curación unido a un regusto largo y placentero que concreta aún más la experiencia que esta obra maestra de la naturaleza brinda al paladar.

El acompañamiento y maridaje perfecto son los vinos de Bodegas Ceres, bodega situada en La Horra (Burgos), perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero, concretamente con A&M Centenario y Silvanus Crianza.

A&M Centenario: La sabiduría del abuelo

Se trata de un vino de autor, que solo se elabora los años en los que la naturaleza convierte lo bueno en excelente. Un tempranillo que permanece 6 meses en barrica de roble francés y 20 meses de botella. Con él llegamos a la excelencia, conseguimos algo que todo ser humano añora alguna vez, detener el tiempo, disfrutar de ese momento, sin que nada ni nadie lo estropee. Un vino con cuerpo y firmes taninos nobles, macizo, equilibrado, muy expresivo con una larga persistencia.



En el Restaurante Bilbao de Barcelona trabajan con los productos de Telsán Gourmet

NOTA DE CATA

Nombre: Silvanus Edición Limitada
D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota, capa alta con mucha glicerina. Aromas a piel de cereza, fruta en sazón, cassis, toques de intenso chocolate y tabaco. Mucho cuerpo en boca con firmes taninos nobles, mucha intensidad con largo recuerdo a fruta.

Silvanus Crianza: Todo un seductor

Hablar de Silvanus es hablar de uno de los crianza más especiales de Ribera, para gran parte de la crítica es considerado como un vino de autor. Se trata de un trempranillo que permanece 14 meses en barrica de roble francés, 24 meses en botella.

Sin duda, una viva expresión del terruño, carnoso, con cuerpo y una larga persistencia. Todos ellos son productos exclusivos en Barcelona que distribuye Telsán Gourmet.✻

Más información:
www.telsangourmet.com

Brunch de cinco estrellas



El emblemático hotel mallorquín de 5 estrellas Gran Lujo Can Bordoy, retoma el clásico de los domingos palmesanos creando tres turnos para dar respuesta a su creciente demanda. Y es que es difícil resistirse a la Ensaimada de ricotta, cebolla caramelizada y olivas; a los Huevos escalfados con salsa maltesa o a la Tartaleta de pistacho, crema de vainilla y fruta fresca.

CAN BORDOY G0RAND HOUSE & GARDEN
Carrer del Forn de la Glòria, 14 · 07012 Palma (Illes Balears)
Tel: 871 871 202 · www.canbordoy.com

Con sabor a Canarias



Hamburguesa Nostra presenta la nueva hamburguesa Timanfaya. Lleva salsa de mojo rojo, torreznos, lonchas queso Guadarmur, cebolla morada y lechuga Lollo y la irresistible carne de Hamburguesa Nostra. Todo esto entre dos irresistibles rebanadas de molletes. Disponible en cualquiera de los restaurantes que la cadena tiene por todo Madrid.

HAMBURGUESA NOSTRA
www.hamburguesanostra.com



Nueva propuesta dominguera

El Restaurante Mahasti del hotel Villa Magalean de Hondarribia ha lanzado su servicio de *brunch* para los domingos. Destacan sus tostas especiales (de camembert, salmón ahumado o roast beef), la tabla selección Pierre Oteiza & Beñat (charcutería selecta y quesos de autor) y la tarta de queso horneada, entre otras delicias.

RESTAURANTE MAHASTI (HOTELL VILLA MAGALEAN HOTEL & SPA)
Nafarroa Behera 2
20280 Hondarribia (Guipuzcoa)
Tel: 943 569 130
www.villamagalean.com



GOLF Y BUENA MESA

El Hotel Empordà Golf, que ha sido reformado totalmente durante el 2020, ha vuelto a abrir sus puertas. En el nuevo restaurante Terraverda cada plato está elaborado con productos regionales de pequeños proveedores, como el pescado fresco o la carne producida por ganaderos independientes.

RESTAURANTE TERRA VERDA (HOTEL EMPORDÀ GOLF) Crtra. de Torroella de Montgrí a Palafrugell, km 345 · 17257 Gualta (Girona) · Tel.: 972 782 030 · www.empordagolf.com

Cocina y futuro próximo



A lo largo de este año en que todos hemos quedado afectados por el zarpazo pandémico nos hemos visto forzados a variar nuestra geometría gastronómica.

Recuerden, la primera fue convertir a la familia en pasteleros y panaderos. Se agotó la harina y el azúcar en los supermercados al mismo tiempo que las cocinas se transmutaban en cavernas rebosantes de churretes. Los niños quedaban muy bien en los *selfies*, pero luego había que darle al mocho y de eso nadie tiene ganas. Simultáneamente, o casi en paralelo, los secuestrados entendimos que cocinar cada día era una paliza extrema. Además, nos vimos obligados a reconocer que nuestro formulario era tan escaso como cansino. Entonces se abrió la solución milagro: comida para llevar a casa con el rider a un euro.

La necesidad de suministros preparados unida a lo agradable que es comer en el hogar con mínimas sujeciones a las normas de etiqueta, ha representado un cambio que en muchos establecimientos tendrá consecuencias. Entre otras razones porque la crisis ha sido de tal calibre que se ha llevado por delante a un numeroso grupo, muchos de ellos de difícil resurrección. No los citaré porque están en la mente de todos. Únicamente detallaré el caso del último que ha llegado a mis oídos, el amplio y elegante Principal, de Barcelona dirigido por Joan Ferré. Un chef de una versatilidad poco frecuente. Con él, bajo los auspicios de María Rosa Esteve, recuperamos el recetario medieval a partir de los textos del *Llibre de Sent Soví*, según la edición del señor Rudolf Grewe. No es nada fácil adaptar una cocina carente de todas las hortalizas y especias que llegaron de América y salir airoso, dentro de los esquemas palatales actuales. Una cuchara de salsa camelina resultaba, además de un salto en el tiempo, un antídoto contra el aburrimiento culinario.

Pues bien, este principal se acabó y con él tenemos muchos metros más disponibles para el asalto de la especulación. Si este local puede ser codiciado, otros muchos también van a recibir la visita del especulador, ahora que se ha descubierto la posibilidad de establecer fogones industriales en los más diversos espacios de la ciudad. Desde el domicilio particular a la fábrica cerrada. ¿Para qué gastar pasta si elaboramos en serie? Una bicoca porque empujados por la nostalgia, en cuanto nos liberemos de las mordazas buscaremos una carta que nos recuerde lo que comíamos y en este paso la ventaja caerá del lado de lo industrial-tradicional. Mucho más difícil lo van a tener los elaboradores de una gastronomía de alto nivel, por la que hay que pagar, lógicamente, mucho más.

El sector que primero resucitará será el de la comida más económica y el montadito horrible. El deseo de salir a comer como antes, darle a la cerveza y al gin-tonic, tendrá como acompañante una pérdida de estética. Pocos manteles, mucho papel en las mesas y un servicio a toda velocidad darán para recuperarse de los malos tragos pasados al tiempo que se genera dinero, o capacidad de endeudamiento para quedarse por cuatro chavos con unos espacios que antes del virus valían oro.

Entretanto, reabre Mugaritz, inspirándose en 20 elaboraciones en las que Andoni Luis Aduriz se pregunta, nos pregunta, cuando fue la última vez que realizamos algo que resultara en una nueva experiencia (si nos llega a interrogar por la última vez que fuimos felices se le joroba el menú). Quedan otras incógnitas: ¿que será del grupo El Barri, con Tickets de Adrià a la cabeza? 8 millones de deuda obligan a soluciones de lo más ingeniosas, en tiempos en que el ingenio es un bien escaso. Menos mal que en Cañota siguen vendiendo tapas y en Rías de Galicia, ostras. Como decía Roberto Alcázar en el viejo cómic, ostras Pedrín.✻

Casa de Tapas Cañota



La crisis ha se ha llevado por delante a un numeroso grupo de restaurantes, menos mal que en Cañota siguen vendiendo tapas y en Rías de Galicia, ostras



DANI GARCÍA
se alía con Glovo

Glovo suma a su *app* el restaurante digital de Dani García: La Gran Familia Mediterránea, con el que el chef malagueño acerca a los hogares recetas de todo el mundo con 8 tipos de cartas muy diferentes.
En esta primera fase, la propuesta del chef se suma a la categoría de 'Alta Cocina' en Madrid y Barcelona.

LUTZ BÖSING
reivindica los sabores mediterráneos



Finca Cortesin Hotel, Golf & Spa (Casares, Málaga) de la mano de su chef ejecutivo, ha introducido una nueva experiencia gastronómica con su nueva barbacoa Josper, ubicada en el nuevo *outlet* gastronómico Pool 35. Una nueva forma de reivindicar los sabores mediterráneos cocinados en directo que llevará la preparación de la carne y del pescado al siguiente nivel.

RUSCALLEDA Y BALAM
nos ofrecen 'Felicidad'

El nuevo menú del restaurante Moments de Mandarin Oriental, Barcelona es un reflejo de la gastronomía y la historia que muestra el libro *Felicidad* firmado por la chef catalana. Un recorrido gastronómico que nace en el Maresme, llega a Tokio y culmina en Barcelona. Entre los platos destacan Las diversiones de la tienda, La sopa fría de fresas y tomate, La "tostada de mar" con gamba, El arroz de esperdenyes y El helado de agua de mar y almendras.

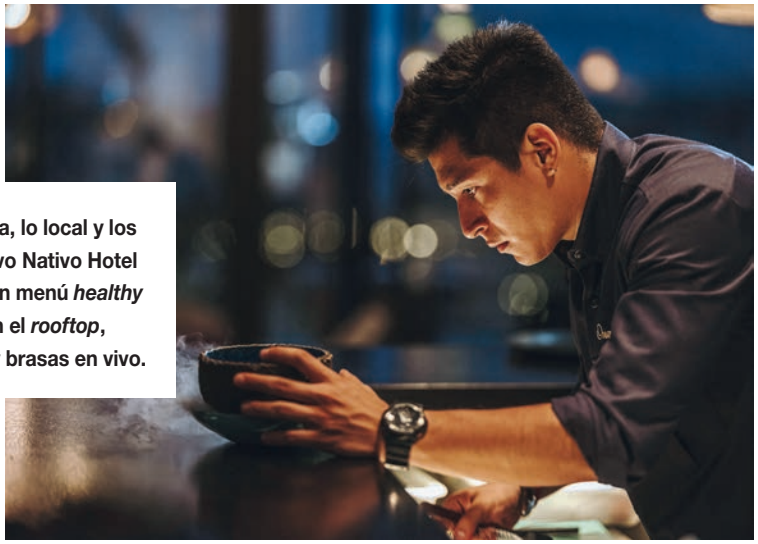


AITZOL ZUGASTI
propone cuatro experiencias

El cocinero y asesor vasco presenta Lurra Experiences, cuatro experiencias gastronómicas que aúnan el *showcooking*, la formación y la degustación para disfrutar en familia o con amigos. Los participantes aprenden sobre las diferentes técnicas de cocina al tiempo que conocen de cerca la historia culinaria de sus platos y disfrutan degustándolos.



OMAR MALPARTIDA
lidera los fogones de Nativo



Malpartida, cuya cocina posee un fuerte compromiso con la ecología, lo local y los productos de temporada, se hará cargo de los restaurantes del nuevo Nativo Hotel Ibiza, que abre sus puertas este mes. El restaurante Wild presenta un menú *healthy* y desenfadado en clave *street food.* El restaurante Humo, situado en el *rooftop*, plantea una experiencia de vuelta a los orígenes, con platillos fríos y brasas en vivo.



PACO PÉREZ
asume un nuevo reto

La oferta gastronómica del Hotel Perelada Wine Spa & Golf (Girona) ha pasado a estar diseñada por el pentaestrellado chef. Pérez asumirá también la oferta culinaria del restaurante L'Olivera en la que propondrá platos de cocina contemporánea que recogen los mejores productos del Empordà, ofreciendo una experiencia gastronómica y enológica única.



JUAN CARLOS REYES
firma la mejor receta asiática de España

El segundo jefe de cocina del restaurante Àbac (Barcelona) ha ganado la quinta edición de los Asian Culinary Awards, el concurso 'Mejor receta asiática de España' que organiza UDON Asian Food. Lo ha logrado con la receta *Asian green noodles & alioli* de menta y albahaca. Se trata de un curry verde de espinacas con noodles, espárragos y una juliana de limón y kunkuat, acompañado con un alioli de hierbas.



CARLES ABELLÁN
pone rumbo a Formentera

El chef catalán ha decidido abrir su tercer Tapas 24 en Sant Ferran de Ses Roques. Ofrecerá una propuesta en la misma línea de sus dos locales barceloneses. La carta tendrá dos partes, una fija, con los platos clásicos del Tapas 24, y otra, más centrada en el producto de temporada y de proximidad. La carta de vinos contará con referencias de Formentera y el resto de las Baleares.



D.O. Rueda

Más de cuarenta años reivindicando la uva verdejo

La D.O Rueda nació en 1980, siendo la primera Denominación de Origen de Castilla y León, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona: la verdejo. Actualmente sus vinos no solo son conocidos y respetados en España, sino que en 2020 la D.O. ha reforzado su presencia en los mercados internacionales, incrementando las exportaciones. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL C.R.D.O. RUEDA.**



Variedades

Blancas: Verdejo, sauvignon blanc, viura, palomino fino, viognier y chardonnay.
Tintas: Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah.

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Rueda se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios: 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila. La Denominación de Origen Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento nacional e internacional. Así mismo, desde el 5 de agosto de 2008, los vinos tintos y rosados se encuentran también amparados.

Orografía

La D.O. Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, constituyendo una altiplanicie de suaves relieves y vertientes sometidas a los vientos atlánticos. Se eleva entre 700 y 870 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, solo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa. Otro factor determinante son los suelos cascajosos, donde se asientan los mejores viñedos. La brotación de las cepas suele ser tardía y la diferencia de temperatura entre el día y la noche es el secreto del equilibrio entre el azúcar que la uva gana con el sol y la acidez que no pierde durante la fresca nocturnidad.

Elaboraciones que sorprenden al consumidor

Los vinos de Rueda tienen siglos de historia pero no han parado de evolucionar. Actualmente los viticultores y bodegueros de la zona están apostando por realizar elaboraciones especiales con las que sorprender a los consumidores mostrando la versatilidad de la variedad verdejo. Estas elaboraciones especiales tratan de aportar un valor añadido



En la copa distinguiremos un verdejo de Rueda por…

Por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Los verdejos de Rueda son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invita a continuar con la degustación.

a los vinos con el fin de ofrecer al consumidor una amplia gama de vinos donde elegir dependiendo de la ocasión.
Un ejemplo de ello es la fermentación en barrica, presentando unos vinos de gran calidad y amplios en sensaciones, donde los toques de vainilla y tostado, propios de la madera, se mezclan en perfecta armonía con los aromas frutales y de heno típicos de la verdejo, variedad con gran estructura y personalidad capaz de aguantar esta estancia en barricas sin perder el equilibrio aromático, con lo que se demuestra la gran amplitud de sensaciones que es capaz de brindar al consumidor. Otra de estas elaboraciones es el envejecimiento sobre lías, ya sea en depósitos o en barricas. Esta técnica da lugar a vinos más redondos y con más estructura. Cuando se realiza en depósitos se potencian los aromas secundarios mientras que, con el uso de barricas se aportan además aromas terciarios. En los últimos años, algunas bodegas de la D.O. Rueda han instalado en sus instalaciones depósitos ovoides de cemento, los denominados huevos de hormigón. Gracias a su forma oval, estas estructuras mantienen las lías en suspensión aportando complejidad al vino. Complejidad que también demuestran los vinos ecológicos de la zona, que conllevan tratamientos muy controlados tanto en el campo como durante el proceso de elaboración.

El ‘carácter Rueda’ lo marca el clima continental, el suelo cascajoso y la uva verdejo

Tipos de vinos

La Denominación Origen Rueda cuenta con diferentes tipos de contraetiquetas para que el consumidor pueda diferenciar sus vinos. En el etiquetado es obligatorio la indicación del año de la cosecha (excepto para los generosos y espumosos), lo que permite que el consumidor pueda conocer siempre la añada del vino que está consumiendo.
Lo blancos se dividen en las siguientes categorías: Rueda (elaborado con un mínimo de 50% verdejo y sauvignon blanc); Rueda Dorado (vino de licor a partir de palomino fino y/o verdejo); Rueda Pálido (vino de licor, seco, obtenido a partir de palomino fino y/o verdejo); Rueda Espumoso (elaborado con un mínimo del 75% de verdejo y sauvignon blanc); Gran Vino de Rueda (vinos cuyas uvas provienen de viñedos con más de 30 años de antigüedad, con un rendimiento menor de 6.500 kg por hectárea y un ratio de transformación del 65%) y Vino de Pueblo (vinos que pueden indicar el municipio del que provienen las uvas, siempre y cuando el porcentaje de la uva proveniente de ese pueblo sea igual o superior al 85%).
Los tintos se dividen en Roble, Crianza y Reserva. También se elaboran rosados.
Acreditación ENAC, garantía de calidad
El Consejo Regulador de la D.O. Rueda ha obtenido recientemente la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), para la certificación de la elaboración de vinos según la norma internacional de calidad UNE-EN-ISO 17065 de certificación de producto. Esta acreditación -reconocida en más de 100 países de todo el mundo- supone un nuevo reconocimiento a todo el trabajo, que desde el propio Consejo Regulador y desde las bodegas, se está desarrollando desde hace años. “Uno de los objetivos prioritarios del Consejo Regulador es generar confianza en el consumidor y, por eso, desde la D.O. Rueda nos marcamos los más altos niveles de exigencia. Conseguir esta acreditación supone un paso más en nuestro trabajo para garantizar el origen y la calidad de nuestros vinos, ya que nos permite emitir un certificado con sello europeo, que nos da aún más fuerza y credibilidad en los mercados internacionales”, asegura Carmen San Martín, presidenta de la D.O. Rueda.

Controlar los viñedos desde el móvil

La D.O. Rueda ha instalado una innovadora red de estaciones meteorológicas para controlar los viñedos desde el móvil. Los 1.727 socios de la Denominación de Origen dispondrán de este servicio de Agricultura de Precisión, a través de una sencilla app que aportará información de 20 mil hectáreas de viñedo. Así, será posible conocer el estado de cada viñedo con un solo 'clic'. Esta aplicación facilita en tiempo real, información detallada y específica sobre cada parcela, así como estadísticas históricas y pronósticos en cuanto a lluvias, temperaturas, humedades ambientales, necesidades estimadas de agua en los próximos días o riesgos en el viñedo. Estos datos ayudarán a los socios en la toma de decisiones sobre la producción, el empleo del agua, la energía o los tratamientos a realizar en su parcela.
A diferencia de otros sistemas actuales en los que se accede a información de estaciones meteorológicas remotas (en ocasiones alejadas de las parcelas de los viticultores), esta app pionera permite que cada viticultor dé de alta su parcela y vea información específica de la misma, sin obligación de instalar equipamiento.



Mayor presencia en mercados internacionales

Como decíamos al principio, la D.O. Rueda ha mostrado su fortaleza de marca, ampliando su presencia en los mercados internacionales, en un año marcado por la crisis sanitaria. La Denominación de Origen exportó 12.919.002 millones de botellas en 2020, lo que supone un 15,54% de las ventas realizadas el pasado año.

Los vinos de Rueda han obtenido cifras históricas de exportaciones en varios países, como Holanda y Alemania, dos mercados prioritarios para la Denominación de Origen. En Holanda, las ventas han aumentado un 51,97% en los dos últimos años, pasando de vender algo menos de 3 millones de botellas en 2018, a superar los 4,5 millones en 2020. Mientras, en el país germano, las exportaciones desde 2018 han crecido un 29,44%. Además, Alemania es el mercado donde las bodegas de la D.O. Rueda están más presentes. En total, 60 de las 74 bodegas inscritas exportan sus vinos a este país.

Gran éxito también en Rusia, un país con mucho potencial de crecimiento para los vinos de la D.O. Rueda. Desde hace unos años el Consejo Regulador ha apostado con fuerza por este mercado, participando en distintas acciones de promoción, como la Feria Prodexpo de Moscú, la más grande del sector alimentario de Rusia y Europa del Este, en la que participó el pasado mes de abril por tercer año consecutivo. Se pudieron degustar 75 referencias ofrecidas por 31 bodegas en un "túnel de cata" adaptado para cumplir todas las medidas de seguridad por el Covid-19. "Este es un año muy complicado para el sector de los eventos, con muchas de las grandes citas canceladas, como por ejemplo la Feria Prowein, en Alemania. Por eso, cuando desde Prodexpo decidieron mantener la feria presencial, cumpliendo con todas las medidas de seguridad, desde la D.O. Rueda tuvimos claro que nuestros vinos no podían faltar. Hemos enviado una gran variedad con el objetivo de trasladar a los consumidores la versatilidad y la capacidad de envejecimiento de nuestra uva, la verdejo", asegura Carmen San Martín, que añade: "Decidimos apostar por este mercado, porque consideramos que los vinos de Rueda se acomodan muy bien a los gustos de los consumidores rusos".

Actualmente, los vinos de la Denominación de Origen Rueda están presentes en 94 países. "El mercado internacional valora y reconoce nuestro valor diferencial, la verdejo, uva autóctona de la zona, gracias a la cual se consiguen elaboraciones únicas en el mundo, cada vez más apreciadas en otros lugares del mundo", confirma Carmen San Martín.

En marcha la VI edición del Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda



Fotograma de El Origen

La D.O. Rueda ha abierto la convocatoria de la sexta edición de este certamen, que cuenta con el apoyo de la SEMINCI y la Diputación de Valladolid y que repartirá 10.000 euros en premios. Su objetivo es promocionar y dar visibilidad a la Denominación de Origen Rueda entre los jóvenes, a la vez que ofrece la posibilidad de descubrir a nuevos talentos del mundo del cine.

El requisito imprescindible para participar en este concurso es que durante el cortometraje aparezca al menos una botella de vino blanco de la D.O. Rueda. La temática es libre, puede rodarse en cualquier localización del mundo- aunque 39 bodegas de la D.O. Rueda ofrecen a los cineastas la posibilidad de rodar en sus viñedos e instalaciones- y en cualquier idioma, siempre que se subtitule en castellano. Los cortometrajes deberán durar un mínimo de un minuto y un máximo de diez. El trabajo ganador será premiado con 5.000 euros. Los cortometrajes rodados en la D.O. Rueda optarán al premio principal del festival y también al premio "Origen Rueda", un galardón específico para el mejor cortometraje rodado en las localizaciones de la Denominación de Origen, y que está dotado con 3.000 euros.

Habrá también un premio de 2.000 euros para el mejor cortometraje realizado por estudiantes de cine y audiovisuales.

El plazo para presentar los trabajos a concurso finaliza el próximo 28 de septiembre. Las bases se pueden consultar en la página del festival: www.ruedaconrueda.com



Balance positivo de 2020 y retos para este año

La D.O.Rueda cumplió 40 años el pasado año. Una fecha especial que no pudo celebrar como estaba previsto debido a la situación sanitaria. Y es que 2020 ha sido un año muy complicado para todos los sectores y para el vino en particular. Así, la Denominación de Origen Rueda decreció un 10,47% respecto a 2019, debido a la pandemia sufrida y a la crisis del canal Horeca con el descenso en el consumo que ello ha implicado. Sin embargo, gracias a su fortaleza de marca, Rueda ha conseguido mitigar dicha caída, pues los consumidores han seguido confiando en la misma y han hecho que los canales de alimentación y online se conviertan en las alternativas para seguir comprando vino de la D.O. Rueda.

A fecha 31 de marzo de 2021 se han entregado un total de 24.179.306 contraetiquetas de vino D.O. Rueda de las que 24.060.242 corresponden a vino blanco.

El Gran Vino de Rueda es uno de los grandes retos para este año. A partir del pasado mes de abril ya se han podido calificar los primeros vinos de esta categoría, que supone un valor añadido para los consumidores. Son vinos elaborados con uvas provenientes de viñedos con más de 30 años de antigüedad, con rendimientos más ajustados (6.500 kg por hectárea) y un ratio de transformación del 65 %. Los consumidores podrán identificarlos fácilmente, ya que llevarán una contraetiqueta diferente.

Por otro lado, la D.O. Rueda afianza su apuesta por la versatilidad de su uva autóctona, la verdejo, capaz de producir elaboraciones tan diferentes como vinos jóvenes, espumosos o dorados, así como vinos de guarda. Carmen San Martín considera que, "queremos seguir sorprendiendo a nuestros consumidores con el gran potencial de la variedad verdejo. Según los propios enólogos aún nos queda mucho por descubrir, sobre todo desde el punto de vista del envejecimiento. Todos nos maravillamos por su capacidad de guarda y por la expresión y matices que es capaz de producir, que le permiten equipararse a las variedades más reconocidas del mundo".

El enoturismo coge impulso

La mejor forma de descubrir en primera persona cómo se elaboran los vinos en esta tierra, donde la uva verdejo es la reina, es a través de La Ruta del Vino de Rueda.

La gastronomía es imprescindible para el turismo de la zona y los 14 restaurantes adheridos a la ruta han encendido de nuevo sus fogones para elaborar sus mejores platos. En



ellos destaca la cocina de autor y la cocina tradicional para deleitar a los paladares más exigentes. Menús tradicionales con lechazo de protagonista o platos más novedosos componen la variedad de la carta gastronómica de la ruta.

De pueblo en pueblo también es posible disfrutar de la naturaleza o el patrimonio histórico y artístico. Realizar cualquiera de las muchas rutas de senderismo homologadas, visitar edificios emblemáticos como el Castillo de la Mota en Medina del Campo, o las Casas del Tratado en Tordesillas, entretenerse en el Parque Temático del Mudéjar en Olmedo, caminar por las calles empedradas y llenas de historia de Madrigal de las Altas Torres o disfrutar del arte urbano caminando por Nava de la Asunción pueden ser otras opciones para sumergirse en la Ruta del Vino de Rueda.❋

Entrevista a la presidenta de la D.O. Rueda:
Carmen San Martín Gutiérrez

"Siete de cada diez vinos de Rueda se venden en la hostelería"

El Gran Vino de Rueda es uno de los grandes retos para este año. ¿Cómo está este tema y cómo son estos vinos?
La nueva categoría de "Gran Vino de Rueda" corresponde a vinos elaborados con uvas procedentes de viñedos con mínimo 30 años de antigüedad mínimo, con un rendimiento máximo más exigente, de 6.500 kg/ha y con una transformación de kilos a litros del 65%. Es decir, una materia prima de la mejor calidad para conseguir que los enólogos de nuestras bodegas puedan experimentar y obtener el máximo potencial. Además, aquí contamos con una joya: la verdejo, que es tremendamente versátil y con una capacidad de envejecimiento que nos va a dar muchas alegrías. Con esta iniciativa también se pretende dar más valor al viñedo antiguo y aportaremos un gran valor añadido para el consumidor. Seguramente en las próximas semanas comenzarán las catas de calificación.

¿Cómo está afectando la actual situación a las ventas?
La verdad es que esta crisis está siendo muy dura para todo el sector vinícola y en el caso de Rueda hay que tener en cuenta que 7 de cada 10 vinos se venden en la hostelería, que ha sido el canal de comercialización que más ha sufrido. Dicho esto, es cierto que nuestros vinos cuentan con la fortaleza de la marca Rueda lo cual ha repercutido positivamente en que se haya comportado mejor que otras Denominaciones de Origen, a pesar de tener unas condiciones previas complicadas, como su poca diversificación tanto en canal como en mercados. Los consumidores han mantenido su confianza en los vinos de Rueda, apostando por su mejor valor: la relación calidad-precio.

¿Qué acciones se han llevado a cabo para afrontar la crisis?
Dimos un giro estratégico a nuestro plan de acciones, tanto en el ámbito nacional como internacional. Cada mercado tiene un comportamiento diferente, pero también es verdad que en esta crisis el valor de una marca juega un papel importante. Rueda que se ha convertido en una marca paraguas de todos nuestros vinos y ha conseguido generar confianza en el consumidor. En concreto, en España, desde el primer momento hemos querido demostrar nuestro apoyo al sector hostelero con distintas acciones. Entre ellas, la campaña *#Somosmuydebares*, que actualmente tenemos en marcha. Con esta iniciativa queremos poner de manifiesto la importancia de los bares en nuestro día a día: son lugares fundamentales en nuestras vidas y el origen de grandes historias. Porque como dice una de las piezas de la campaña, "Sin los bares estamos perdidos".





"El mejor valor de los vinos de Rueda es la relación calidad-precio"

La formación es fundamental para dar a conocer los vinos ¿Cómo la valoráis?
Para nosotros es un aspecto importante al que le dedicamos mucho empeño. A través de Ana Lahiguera, nuestra Brand Ambassador, en 2020 comenzamos a formar a restaurantes de Madrid, con el objetivo de que conozcan la zona y los vinos que elaboramos. Es una tarea de "tejer una tela de araña" para ir poco a poco sumando establecimientos formados en la D.O. Rueda. De hecho, les entregamos un reconocimiento como garante para que el consumidor que acuda a sus establecimientos lo sepa y les genere confianza. Por el feedback que tenemos, los profesionales agradecen mucho esta formación, ya que así conocen los vinos que sirven y pueden aconsejar mejor a sus clientes.✻

Vaquos Verdejo

Homenaje a un pueblo amante del vino

Pinord rinde homenaje a los Vaquos –el primer pueblo prerromano que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla– con este verdejo. Sin duda, este vino sería digno de los banquetes y celebraciones de aquellos antiguos habitantes que poblaron la zona donde hoy se elabora.

Hacia el siglo VI a.C. los Vaquos –también conocidos como Vaccuos o Vaceos– se asentaron en la Meseta Norte de Castilla. Avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales e, incluso, de sus ritos funerarios. Este pueblo ha servido de inspiración para la creación de este verdejo de la mano de Pinord. La bodega se ubica en La Seca (Valladolid), principal enclave, en cuanto a tradición viticultora se refiere, de toda la cuenca del Duero. Una bodega de nueva planta, puesta constantemente al día con innovaciones tecnológicas punteras que permiten un control preciso y exhaustivo de la calidad, combinadas con prácticas tradicionales como la recogida manual y selectiva de la uva en la vendimia.

La cercanía de la bodega a los viñedos facilita un traslado casi inmediato de la uva tras su recolección, conservando así intactas todas sus propiedades y aromas. Las uvas con las que se elabora Vaquos han sido cuidadosamente seleccionadas de viñedos propios de entre 15 y 30 años. Tras una fermentación controlada, se obtiene este vino seco y sabroso con notas cítricas que invita a disfrutar de las temperaturas primaverales, ya sea solo, o acompañando pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, pollo, arroces y paellas. ✻

Más información: www.pinord.es

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo

Características: De color amarillo pajizo con tonos limón, limpio y brillante. Destacan sus aromas frutales como los de manzana verde, los anisados y de frutas tropicales, con recuerdos minerales. En boca es seco y sabroso, con tonos cítricos y ofrece un equilibrio perfecto entre su grado alcohólico y su acidez.

Temperatura de servicio: 8ºC.







Finca Montepedroso 2020

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Amarillo limón con destellos verdes. En nariz destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cascara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales. Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís. Ideal para acompañar marisco fresco, pescados blancos, arroz, pastas y carnes blancas.

La familia Martínez Bujanda, una de las históricas familias bodegueras de Rioja, inauguró en abril de 2008 Finca Montepedroso en Rueda, fruto de su filosofía durante generaciones de explorar terruños y pagos con identidad propia. Así nació el verdejo Finca Montepedroso. Pero no es un verdejo más, su estructura perfecta y la crianza sobre lías proporciona a este vino longevidad y vida. Ofrecen venta online y visitas individuales y de grupo. La bodega también acoge exposiciones artísticas.❋

FINCA MONTEPEDROSO, S.L.U.
Camino de La Morejona, s/n
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 983 868 977 · www.fincamontepedroso.com



Emina Verdejo

Emina Verdejo es el primer vino fermentado con levadura autóctona –es decir, procedente de parcelas propias-, elaborado en la bodega que Bodegas Familiares Matarromera posee en Rueda. Se trata de un vino que es fruto de un largo y exigente proyecto de investigación denominado Microsel. Dicho proyecto, desarrollado en colaboración con el Parque Tecnológico del vino (Vitec), ha dado como resultado un vino con mayores propiedades organolépticas y con un marcado toque de frutas tropicales.
Este trabajo de investigación arrancó hace cuatro años con la caracterización de todos los viñedos de Bodegas Familiares Matarromera, siguiendo la filosofía de su presidente, Carlos Moro, de devolver a la tierra lo que esta nos brinda. El estudio ha permitido analizar en profundidad las levaduras o aquellos microorganismos responsables de la fermentación del vino y que están presentes de forma natural en los hollejos de la propia uva. De entre la población de levaduras se va discriminando entre 1500 cepas diferentes y se siguen muy de cerca aquellas que potencian las características sensoriales del vino. Para la fermentación de Emina Verdejo 2018 se escogió la levadura bautizada con el nombre de "Schacaromyces Cerevisae Emina". Gracias a ella, el consumidor puede degustar un vino único con mayores matices aromáticos y un marcado aroma tropical de piña.❋
Más información: www.emina.es



NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo.
Características: Color amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y muy brillante. En fase olfativa, es un vino de alta intensidad, con aromas de maracuyá, pomelo, piña o hinojo. En boca resulta estructurado. Presenta una excelente longitud y equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez con elegante amargor de la variedad verdejo e intensos sabores de frutas tropicales, vivos cítricos.



Javier Sanz Verdejo y Javier Sanz Sauvignon Blanc

Estrenan añada e imagen

Ambos acaban de salir al mercado y son los primeros vinos de la línea Javier Sanz Viticultor en estrenar añada, la de 2020, e imagen. Una imagen renovada de la bodega, representada en las nuevas etiquetas, que refleja el momento actual de modernización en el que se encuentra la compañía.

Javier Sanz Viticultor, bodega situada en La Seca (Valladolid), lanza las nuevas añadas de Javier Sanz Verdejo, buque insignia de la empresa, y Javier Sanz Sauvignon Blanc. Ambas referencias pertenecen a la gama de vinos que da nombre a la bodega y que representan la máxima expresión del territorio y de la tradición.

Javier Sanz Verdejo, con una crianza de tres meses sobre sus finas lías y elaborado con uvas pertenecientes a un viñedo de más de 40 años, se ha convertido en una fiel representación de la variedad autóctona de Rueda.

La añada 2020 de Javier Sanz Verdejo sale al mercado con una producción total de 500.000 botellas y estará disponible en tres formatos diferentes: estándar (750 ml.), mágnum (1.500 ml.) y doble mágnum (3.000 ml.).

Por su parte, la añada 2020 de Javier Sanz Sauvignon Blanc, con dos meses de crianza sobre sus propias lías, se presenta como un vino más complejo.

Con el cambio en las etiquetas y en el formato de la botella, más moderno y elegante, se busca transmitir la filosofía de Javier Sanz Viticultor, donde la historia y la tradición conviven con la innovación y la sostenibilidad, apuesta enfocada a conseguir la máxima expresión de la calidad. ✻

Más información:
www.bodegajaviersanz.com





NOTA DE CATA

Nombre: Javier Sanz Verdejo
Variedad: Verdejo
Características: Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.
Maridaje: Excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.

NOTA DE CATA

Nombre: Javier Sanz Sauvignon Blanc
Variedad: Sauvignon blanc
Características: Color amarillo pálido y destellos verdosos. Característicos aromas varietales como la lima, la hierba y las flores blancas. Por otro lado encontramos toques a fruta de hueso e hidrocarburo. También muestra notas de fruta tropical, como la piña y la fruta de la pasión. En boca, muestra una acidez que aumenta la sensación de frescor y acentúa sus sabores cítricos y tropicales. De cuerpo medio, resulta fresco. Deja en el paladar un agradable recuerdo floral y mineral.
Maridaje: Combinará con cualquier tipo de moluscos, al natural o ligeramente cocinados; mariscos, como las gambas o el buey de mar o simplemente con un pescado blanco a la plancha. También marida con platos fríos como el gazpacho, la vichysoise o una ensalada de queso de cabra.

D.O. La Mancha



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

En un lugar de la viña

La Mancha ha sido asociada siempre a la figura del inmortal Cervantes y a su legado literario, El Quijote. Sus figuras emblemáticas como los molinos de viento o el noble caballero y su escudero, quedan vinculadas en nuestra memoria a una D.O. que en su día nutrió grandes exportaciones de volúmenes y graneles. Hoy es sinónimo de vinos y productos de calidad contrastada.



La realidad, la actualidad, los datos, nos revelan que es la D.O. vinícola más grande del mundo, siendo la que acumula la mayor superficie de viñedo y la que alcanza una mayor producción anual.

La Denominación de Origen nace oficialmente en 1972, estando la sede en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), agrupando 192 municipios de cuatro provincias castellano-manchegas: Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Aunque su firme interés en la consolidación como estructura de Denominación de Origen surge en 1932, la Guerra Civil y diversos acontecimientos prorrogan su





constitución como tal en los años 70, siendo estos años cuando se crean simultáneamente las D.O. La Mancha, Manchuela, Méntrida y Almansa, es concretamente en 1972, como mencionábamos anteriormente, cuando La Mancha adquiere una identidad propia y contemplada en sus primeros inicios como Castilla-La Mancha.

Situación

La Mancha es el nombre que recibe la gran llanura sedimentaria situada al sur de la Meseta Central de la Península Ibérica, entre la Serranía de Cuenca, los Montes de Toledo y la Sierra de Albacete, que incide con la cuenca alta del río Guadiana y sus afluentes.

La zona de producción de la D.O. está situada en unos baremos entre los 400 metros en el extremo norte y los 700 metros sobre el nivel del mar en la Mancha Central, con un relativo bajo rendimiento por hectárea, está dotada de suelos calizos, clima continental, con aproximadamente 3000 horas de sol anuales.

Es una tierra llana, sin grandes altitudes, con tierras rojizas, fruto de sedimentos de estructura caliza, margas y arenas un territorio de clima muy seco y temperaturas muy extremas, con precipitaciones pluviales escasas, unos 350 m.m. anuales y elevados grados de calor en el periodo estival, por encima de los 40 grados, y que se desploman en invierno en torno a los -10 grados, con maravillas paisajísticas como las Tablas de Daimiel o Las Lagunas de Ruidera.



Los tintos de cencibel jóvenes o con cierta crianza en madera están entre los de consumo preferido

Historia

Los vinos manchegos fueron antaño proveedores oficiales de la Corte, donde eran muy apreciados y considerados para ofrecer a las notables visitas, también con el añadido valor de la proximidad a Madrid.

Su historia se remonta a la Edad Media, aunque sus dataciones más fiables se constatan durante la época del Imperio Romano. En el siglo XIX se experimenta un aumento considerable de la producción debido a la influencia de un personaje prominente de la época: el Marqués de Mudela, al que por su implicación en esta zona geográfica rebautizaron los lugareños como "el Colón de la Mancha", haciendo alusión a su descubrimiento de la comarca, explícitamente de sus vinos, y del que sus biógrafos citaron así: "Haber tenido el mérito de adivinar bajo las caldeadas y estériles llanuras de la Mancha ríos de savia y oro!, hizo fecunda a la misma esterilidad; cubrió de pámpanos el clásico arenal por donde pasearon Don Quijote y Sancho su locura y buen sentido. Pueblos donde la miseria dominaba, son hoy, gracias al Marqués de Mudela ricos y abundantes".

Dentro de la misma D.O. La Mancha se han porcionado, o mejor dicho, brotado diferentes D.O. que en algún momento de la historia vinícola de la región, han sido de alguna manera hijos nacidos de esta gran porción vinícola como Ribera del Júcar, Manchuela, Valdepeñas, Almansa, Méntrida, Uclés, Jumilla, o Mondéjar, hijos ya emancipados e independientes y que alcanzan excelsos parámetros por sí solos.



La D.O. La Mancha es actualmente fruto del esfuerzo de más de 20.000 viticultores inscritos y más de 260 bodegas adheridas, que trabajan en una superficie de 30.700 km2 con doscientas mil hectáreas de viñedo, lo que supone un 30% del total del vino elaborado en España, unas cifras nada desdeñables.

Variedades autorizadas

Hablemos de las variedades aceptadas por la D.O. y aquí hacemos hincapié en que aquí se fecunda un auténtico crisol de variedades, pues convergen tanto autóctonas como foráneas, ya muy asentadas tras largo periodo de aclimatación.

En blancas la Airén es el auténtico estandarte y representación de su potencial, y la más abundante en España, con un 32% del total del cultivo de variedades blancas, también llamada lairén, manchega, valdepeñera y forcayat, que da fruto a uvas productivas, de buenos aromas y de acidez moderada. Comparte el cultivo con chardonnay, gewürztraminer, macabeo o viura, moscatel de gra-

Es la D.O. vinícola más grande del mundo, la que acumula mayor superficie de viñedo y la que alcanza una mayor producción anual, elaborando el 30% del total del vino en España



no menudo, parellada, pedro ximenez, riesling, sauvignon blanc, torrontés, verdejo y viognier.

En cuanto a sus variedades tintas acogidas nos encontramos con bobal, cabernet franc, cabernet sauvignon, tempranillo o cencibel, es esta la variedad tinta de mayor representación actual y preferible para elaboraciones de crianza, con un racimo de tamaño medio y compacto con piel gruesa, que antiguamente, estaba plantada de forma minoritaria en Castilla-La Mancha, y que no se elaboraba como mono varietal sino que producía claretes o tintos de poco cromatismo, que eran muy demandados entre las décadas de los 70/80; ya que la crianza y envejecimiento eran prácticas poco habituales, y que eran más fáciles y rápidas de venta para el consumo cotidiano los vinos jóvenes.

Otras variedades tintas de gran relevancia son la garnacha tinta, graciano, la argentina malbec, monastrell, moravia dulce o crujidera, petit verdot, pinot noir, y shyrah.

Promoción exterior

La D.O. La Mancha continúa con la promoción exterior de sus vinos y una de sus últimas acciones ha sido su presencia en la feria China food & Drinks Fair de Chengdu (China), celebrada del 7 al 9 de abril, únicamente de cara al público final y profesional residente en suelo chino,

Once bodegas manchegas han participado en la 104 edición de esta feria, la más importante del país asiático en el sector.

Debido a los estrictos protocolos de la pandemia chinos, la convocatoria se realizó para las empresas chinas importadoras de producto español y filiales, donde las bodegas manchegas que pudieron acudir lo hicieron por tanto a través de sus intermediarios comerciales en China.

Destacar que por sexto año, el Consejo Regulador estuvo presente en un espacio de representación dentro de un pabellón de 168 m2 con once bodegas participantes además de un stand informativo.

A pesar del contexto restringido por la Covid 19, el Consejo Regulador sigue trabajando en la promoción exterior de sus vinos con especial énfasis en el gigante asiático. No en vano, China es el primer cliente extracomunitario (segundo mundial por detrás de Alemania) con más de cinco millones D.O. La Mancha adquiridas.

La presencia en Chengdu viene a complementar el primer trimestre promocional iniciado en China a través de seminarios virtuales con Shanghai como piedra angular de las acciones.



Los vinos

Con todas esas variedades se elaboran vinos tanto jóvenes, tradicionales, modernos, envejecidos, con crianza, reserva, gran reserva o incluso espumosos (brut, brut nature, extra-seco, seco, semi dulce y dulce), con variedades como la airén o macabeo. También se elaboran rosados, blancos, vinos de aguja, maceración carbónica y naturalmente dulces, etc. Los tintos de cencibel jóvenes o con cierta crianza en madera están entre los de consumo preferido y son vinos aterciopelados, sedosos, francos y de fácil paso por boca, aunque los vinos elaborados con variedades blancas siguen acaparando el favoritismo de sus fieles, por ser ligeros, suaves y aromáticos.

En cuanto a sus graduaciones alcohólicas, antes consideradas demasiado altas, son

acordes con los tiempos actuales y modismos, ya que sus espumosos oscilan entre los 10,5% y lo 13%. Los tintos entre los 11% y los 15% aceptados, los blancos entre los 10,5% y los 14,5% y finalmente los rosados entre los 10% y los 14%.

Producción

Las cifras tienen palabras que acallan a los remilgados, o detractores, pues en 2020, fueron 73 millones de botellas las facturadas, si tenemos en cuenta el factor que el impacto de la pandemia provocó una caída de ventas del 15%, siguen siendo unas cifras encomiables, habiendo experimentado un notable crecimiento los vinos de crianza respecto a los jóvenes, los abanderado de esta D.O., con estadíos de otras épocas anteriores. Los vinos de la D.O. La Mancha están presentes en más de 90 países, en el que el principal valedor es Alemania, seguido por China.



Enoturismo

También uno de las recomendaciones imprescindibles para hacer una buena ruta por esta carismática denominación de origen es la visita al denominado Centro de Interpretación del Vino de La Mancha, un ambicioso y estudiado proyecto situado en la misma sede de la D.O. en la que se fusiona museo, actividades didácticas, exposiciones con más de mil botellas y etiquetas desde los años 60, maquinaria agrícola desde sus inicios, aperos de labranza, artilugios primigenios de bombeo, fotos de sus primeras andaduras, etc.; así como





nos al Quijote. Recetas mantenidas inalteradas durante siglos y que renaciendo de sus rescoldos, se mantienen, algunas impertérritas y otras reinterpretadas, pero siempre, como no podía ser de otra manera, perdurando la esencia de una gastronomía que debía alimentar antes que decorar, y un yantar que dentro de su sencillez y austeridad, de origen humilde, de diario sustento de pastores y agricultores, ha sabido reinventarse, actualizar su estado en cada bocado actual. Platos memorables como las Gachas Manchegas, El Gazpacho Manchego, el recurrido Pisto, las contundentes Migas de Pastor, el Atascaburras, Morteruelo, la inmortal y mil veces reinterpretada Sopa Castellana, los míticos Duelos y Quebrantos tan "quijotescos" y venerados, o la repostería de influencia árabe como las Torrijas, las Flores Manchegas (típicas de Semana Santa). Algunas de las muchas razones para visitar y disfrutar de este "Mar de Viñas", el más grande del mundo.❋

maquetas que nos permitirán revivir como eran las antiguas bodegas y sus elaboraciones, comparándolas frente al panorama actual; salas de cata, cocina tradicional, y un largo etc. que se harán merecedores de una visita retro al ayer y hoy de una de nuestras zonas vinícolas más representativas de España.

Mucho más que vino y queso

La Mancha, aunque es mundialmente conocida por sus vinos y quesos, también es cuna de uno de los más valorados, sabrosos y caros de los condimentos: el azafrán, que posee denominación propia: Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha, todo un emblema de calidad.
Muchas de sus ancestrales recetas nos devuelven a otros tiempos, rememorando lo que encabezaba nuestro artículo, refiriéndo-



Yuntero Tinto Reserva

Bodegas Yuntero, con 67 años de experiencia. Es una empresa inspirada en los principios básicos del Cooperativismo, pero con un modelo de gestión moderno, ágil y sostenible. Se encuentra ubicada en Manzanares, Ciudad Real, con una superficie de 140.000 m² y una capacidad de 132 millones de litros. Por tres años consecutivos se ha posicionado como la 2ª Cooperativa más grande de España. Cuenta con instalaciones dotadas de equipamiento de última generación para producir vinos de la más alta calidad y también una bodega de envejecimiento con 3.000 barricas de roble americano y francés. La componen casi 900 socios, que aportan más de 9.249 hectáreas de viñedo propio.

Destacar que esta Bodega-Cooperativa, fue pionera en el año 1992 en la producción y comercialización de vinos ecológicos en Castilla La Mancha.

Más de 100 primeros premios avalan la calidad de sus vinos embotellados, posicionados en el mercado exterior en un 86% de su producción.

Elaboran sus vinos con todo el mimo y cariño, como el que hoy nos presentan, un reserva elaborado con uvas seleccionadas en las parcelas con más historia de la bodega. Tras una larga fermentación a temperatura controlada, envejece durante 12 meses en barricas mixtas de roble americano y francés. Terminando el ciclo con un periodo de 24 meses en botella, se obtiene un vino sabio, con todo el sabor y el saber de los mejores vinos manchegos.❋





NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: De profundo color rubí con filo terracota, en nariz destaca por su complejo aroma a frutos del bosque con sutiles notas especiadas tostadas de vainilla y roble. En boca es redondo, lleno de fruta bien estructurada, suave, con posgusto completo y largo.

BODEGAS YUNTERO
Polígono Industrial
Ctra. de Alcázar Manzanares
13200 Ciudad Real
Tel.: 926 610 309 - 926 611459
www.yuntero.com

Torre de Gazate Crianza

Es un vino con personalidad propia, el tinto más vendido de Vinícola de Tomelloso en España y en numerosos países como Alemania, China, etc. Elaborado con uvas tempranillo y cabernet sauvignon, recolectadas en estado óptimo de maduración. Es envejecido durante 6 meses en barricas de roble americano y, por último, se realiza una guarda en botella de al menos un año para darle su particular redondez, manteniendo toda la frescura de la fruta, que tanto caracteriza a los vinos manchegos. Este vino, excepcional en su añada 2015, fue galardonado con una Medalla de Oro en la prestigiosa competición *Berliner Wein Trophy 2019* y también logro el Oro en el *Concurso Mundial de Bruselas 2019,* entre otros reconocimientos.

Puede adquirirse en numerosos puntos de distribución en España y también en su tienda *online.*

Además, la bodega invita a conocer sus instalaciones a través de su propuesta de enoturismo, dando la oportunidad de visitar las antiguas cuevas de elaboración, un tesoro arqueológico de la ciudad del vino manchego: Tomelloso.❋





NOTA DE CATA

Variedad: 50% tempranillo y 50% cabernet sauvignon
Características: Las uvas de la variedad tempranillo (cencibel) le confieren la elegancia de aromas, así como suavidad. Las uvas de la variedad cabernet sauvignon le aportan su potente estructura y aromas exóticos. De color rojo cereza, con tonos granates y reflejos teja propios de su crianza. En nariz presenta aromas frutales de las variedades, así como los procedentes de la crianza en madera de roble. El resultado es un aroma complejo, cálido e intenso. En boca se define con tres conceptos: fresco, frutal y goloso, y resalta su equilibrada crianza y armonía de componentes con taninos maduros y especiados.

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

Allozo Crianza



En 1991 comenzó en Tomelloso la andadura de Bodegas Centro Españolas, una bodega familiar que soñó con convertirse en la primera Bodega estilo "Chateau" de Castilla-La Mancha aunando la tecnología más vanguardista con las artes tradicionales de la tierra manchega. Cuenta con 250 ha situadas entre los 650-680 metros de altura sobre el nivel del mar, que se encuentran rodeando a la bodega en las que se pueden diferenciar parcelas por edad, variedades y por diferente tipo de suelo, las cuales se trabajan durante el año y cosechan dependiendo del tipo de vino que los enólogos busquen elaborar. Destacar que desde sus inicios Allozo Centro Españolas lleva apostando por la elaboración de grandes vinos de crianza. Tempranillos viejos de baja producción que extraen la esencia del terroir manchego, presentando un vino frutal, especiado, balsámico y armónico, bien ensamblado tras una año de evolución en barricas de roble. Un vino avanzado a su tiempo, que introdujo a Allozo en mas de 35 países en todo el mundo.❋

BODEGAS ALLOZO CENTRO ESPAÑOLAS
Ctra. de Alcázar, Km 1 · Tel.: 926 505 653 · 13700 Tomelloso (Ciudad Real) · www.allozo.com · allozo@allozo.com



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa, limpio y brillante con reflejos de media evolución que apuntan a tejas. Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante y perfumado fondo de especias y frutas negras maduras bien conjuntadas con recuerdos balsámicos. En boca es vivo, con una magnifica acidez muy bien integrada y un paso denso, lleno, sedoso, untuoso y un final muy amplio. Un vino profundo en sabores bien estructurados con un largo camino en la vía retronasal.

Finca Antigua Crianza Único 2016



En la mejor zona de Denominación de Origen La Mancha, en 2003 la familia Martínez Bujanda inauguró Finca Antigua. Una bodega resultado de la innovación, la creatividad y de la filosofía familiar de elaborar vinos de finca, buscando altitud y elaborando siempre a partir de viñedos propios. En Finca Antigua se cultivan y se elaboran vinos tanto con variedades autóctonas como foráneas. Las excelentes condiciones de la finca resultan muy adecuadas para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos que transmiten los aromas y sabores de un terruño singular. Entre esos vinos encontramos Finca Antigua Crianza Único 2016, cuya añada será histórica para esta bodega conquense.❋

FINCA ANTIGUA
Carretera Quintanar-Los Hinojosos km 11,5
16417 Los Hinojosos (Cuenca)
Tel.: 969129 700
www.familiamartinezbujanda.com

NOTA DE CATA

Variedad: 50% tempranillo, 20% cabernet sauvignon, 20% merlot y 10% Syrah.
Características: Color oscuro rubí, brillante y cristalino. Ribete con destellos cardenalicios. Lágrima abundante y densa. Nariz de intensidad alta con recuerdos mentolados, y minerales. Notas lácteas de yogur y fondo torrefacto con recuerdos de monte bajo y sotobosque. Su paso por barrica le aporta notas especiadas (nuez moscada, clavo y tabaco) con ligeras notas tostadas. En boca evoca cremosidad y suavidad en su inicio, con desarrollo de forma esférica de un gran volumen, sin aristas. Muy conjuntada la acidez con el grado alcohólico. De final largo y postgusto cremoso. Fresco. Un vino ideal para acompañar arroces y pastas de cocina italiana. También marida a la perfeccción con quesos de curación media y con carnes blancas a la brasa o en salsa, así como pescados como la lubina o el rape.



Distribuidoras

Esenciales en el mundo del vino

Jane Winestore





Coalla Gourmet

Las empresas de distribución de vinos son esenciales para que las botellas lleguen de la bodega al consumidor. Bares, restaurantes y hoteles suelen ser sus clientes preferentes, además de enotecas y tiendas de productos gourmet.

Las bodegas y los distribuidores se necesitan mutuamente, pero a veces, la falta de comunicación hace que no lleguen a entenderse o bien una de las partes no se siente suficientemente valorada. Por ejemplo, los distribuidores sienten, en ocasiones, que su duro trabajo no es suficientemente reconocido por las bodegas. También muchos desearían que las marcas de vinos que representan colaboraran más con ellos e hicieran más marketing. Por su parte, las bodegas necesitan que los distribuidores dediquen más atención a sus vinos y les ayuden a aumentar su posicionamiento y rotación en el canal hostelería y alimentación y que amen sus vinos tanto como ellos y que los presenten al posible cliente con entusiasmo. Pero es fundamental que cada parte –bodega y distribuidor– sepa el papel que debe asumir, porque no siempre lo tienen claro, especialmente en lo que al marketing se refiere. La bodega es dueña de su marca o marcas de vinos, y por lo tanto, la responsable y principal interesada en trabajar y cuidar su branding y posicionamiento en cada mercado, así como de diseñar la estrategia de marketing de la bodega. Esto es algo que no puede exigirle al distribuidor, que no es experto en marketing, ni tiene por qué serlo. Los distribuidores, por su parte, deben cuidar muy mucho de que sus comerciales tengan la formación adecuada y deben intentar incrementar la rotación de los vinos en los establecimientos, para ello deben cuidar que los vinos se coloquen de forma destacada en el lineal, que se incluyan en la carta de vinos del restaurante y que tengan la mayor visibilidad posible en el establecimiento para que los consumidores los pidan o compren.

¿Sabías que...?

- **El principal aspecto que tienen en cuenta los establecimientos Horeca para elaborar la carta de vinos es, tras la demanda de los clientes, la oferta de los distribuidores.**
- **Las distribuidoras deben de saber muy bien cuáles son los gustos del consumidor actual y los vinos que se adaptan mejor al perfil de cada establecimiento para el que trabajan.**
- **Uno de los objetivos principales del distribuidor debe ser involucrarse en incrementar la rotación de los vinos en los establecimientos.**



Trabajo complejo

Parece sencillo, pero en realidad el trabajo del distribuidor es más complejo de lo que pueda parecer. En primer lugar, hay que hacer una buena elección de los proveedores. Una vez que ya se tiene una selección de proveedores toca empezar la labor comercial para dar a conocer sus productos a los establecimientos que se dedican a la venta al público y también a restaurantes que puedan estar interesados en incluir los productos en sus cartas. La labor comercial es esencial dentro del negocio del distribuidor alimentario y de vinos. Los comerciales se encargan de visitar a los clientes y darles a conocer aquellos productos que podrían resultar de interés para los consumidores que acuden a sus establecimientos. Actualmente las distribuidoras forman a sus comerciales o contratan a sumilleres para realizar a esas funciones, ya que conocer el producto es fundamental para la venta.

Canales de comercialización

Debemos tener en cuenta que la comercialización de los vinos se desarrolla principalmente a través de tres modos diferentes: La venta directa de las bodegas a los consumidores finales, los canales de alimentación y los canales HORECA. A ellos se van sumando en los últimos tiempos nuevos canales de distribución a tener muy en cuenta: el enoturismo y el comercio electrónico. Además, existen numerosos canales complementarios a través de los cuales llega al mercado aproximadamente un tercio del vino comercializado en nuestro país: venta directa en bodegas, clubs de clientes, empresas turísticas, teatros, eventos, ferias, establecimientos de temporada, peñas y clubs sociales, venta institucional, mercados medievales, venta ambulante, y otros canales menores.

Actualidad

Según el Observatorio Español de los Mercados del Vino, el descenso de ventas en la hostelería se cifra en un 40%, solo compensado en parte por el incremento del 23% en la demanda de los hogares. Por otro lado, ProWein ha realizado balance del año 2020 en uno de sus informes sobre el sector, que se centra como no podía ser de otra forma en los efectos de la pandemia en el sector del vino. Entre sus conclusiones menciona que se han visto perturbados los canales de venta de vino ya que los hoteles, restaurantes y las exportaciones se han visto especialmente afectados debido a las restricciones derivadas de la pandemia. Y es que los distribuidores dependen en gran medida de las compras que les hacen hoteles y restaurantes.

Todo el sector del vino, del que las distribuidoras forman parte esencial, espera que las cosas mejoren en el segundo semestre de 2021. Lo iremos viendo.✻

Cocinas profesionales



Contar con una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz es todo un reto para los restauradores a la hora de diseñar unos espacios cada vez más tecnológicos y eficientes energéticamente.

POR ISABEL FERNÁNDEZ

Prisma - Constance Moofushi Hotels & Resort



Rentables, funcionales y eficientes

La cocina de un restaurante requiere una larga lista de exigencias: funcionalidad, sencillez en el manejo de los aparatos, seguridad, limpieza, eficiencia energética, facilidad de reparación y reposición… Varios son los detalles relevantes a tener en cuenta y que pueden marcar la diferencia, como son la estética (un factor clave si se encuentra a la vista), materiales solventes, avances *high tech*...
Cuando se proyecta una cocina, hay que analizar muchos factores para plasmar en ella una solución funcional y bien dimensionada.

Exigencias

Los hosteleros demandan equipos multifunción, que tengan un sencillo manejo y con los que puedan incrementar su productividad y reducir costes. Además, exigen que el diseño y el presupuesto se ajuste a sus expectativas, que corresponda realmente a las necesidades y que se le aporten soluciones innovadoras que le permitan reducir sus costes de funcionamiento y que les posibilite ser lo máximo de versátil y polivalente a la vez. También es esencial que la cocina tenga una distribución coherente para no interferir en el correcto desarrollo del trabajo del personal, no pudiéndose molestar unos a otros en sus diferentes tareas.

Tipos de instalaciones

Hoy en día, se pueden diferenciar, a grandes rasgos, dos tipos de instalaciones: las modulares y las monobloc. Las modulares tienen una gran versatilidad, ya que los módulos que la componen pueden cambiarse o sustituirse con el tiempo, como

Restaurante Cinc Sentits



puede ser el caso de futuras ampliaciones o cambio de maquinaria. Por otro lado, las monobloc tienen una única encimera de una sola pieza para encastrar los distintos elementos que la componen, transmitiendo robustez, duración, funcionalidad, ergonomía y facilidad de limpieza.
Dependiendo del tipo de cocina que se instale, está tendrá un tipo de maquinaria u otra, pero siempre hay unas piezas indispensables en toda cocina como los hornos, fuegos, planchas, freidoras, placas radiantes, marmitas, basculantes y abatidores. A ellos se unen cada vez más como imprescindibles los aparatos de multifuncionalidad y multicocción.

Acero inoxidable, material por excelencia

El material más empleado en las cocinas industriales es el acero inoxidable, ya que permite una mayor higiene, gran adaptabilidad y resistencia y durabilidad. Su robustez y calidad aseguran la vida de los equipamientos durante muchos años, un factor esencial para los restauradores, ya que la instalación de una cocina significa una gran inversión.



Prisma - Constance Moofushi Hotels & Resort

Eficiencia y tecnología

La eficiencia es el gran reto a la hora de equipar y diseñar las cocinas profesionales. Unos espacios que se planifican de forma más eficiente en cuanto a espacio –una buena distribución de las zonas de trabajo Es fundamental–, equipamiento, consumo energético y de personal. En la actualidad, son básicos equipos con un alto rendimiento y un consumo energético lo más bajo posible, es decir, que sean más eficientes y al mismo tiempo sostenibles con el medio ambiente. Los expertos recomiendan disponer de sensores de parámetros del ambiente, convertidores de frecuencia y reguladores de velocidad, que ayudan considerablemente a adecuar el rendimiento de la instalación a sus necesidades reales y, por consiguiente, a ser más eficientes y ahorrar energía. Otra medida que recomiendan implantar es el uso de la tecnología led en todas las instalaciones. También indican que es importante intentar reducir el consumo de agua y aprove-

Restaurante Melvin by Martin Berasategui



Se demandan proyectos de cocina personalizados, únicos y adaptados a las necesidades de cada establecimiento

char al máximo este recurso con sistemas de filtración y recirculación.
Por otro lado, la tecnología aplicada a la cocina hace que máquinas impensables en el pasado sean imprescindibles en la actualidad. Por este motivo, en una cocina profesional es cada vez más frecuente ver más diversidad de máquinas que ofrecen muchas más funciones. Un ejemplo de ello son las impresoras 3D de productos alimentarios que se están abriendo poco a poco camino en la gastronomía.

Extracción y ventilación

La extracción, ventilación y filtración de aire en las cocinas profesionales son básicas para garantizar un ambiente limpio,

¿Qué se lleva?

La cocina ya no es un reducto en el que solo entran las personas que trabajan en ella, sino que cada día está más expuesta a la vista del comensal. Cocinar de cara al público está muy de moda e, incluso, si la cocina no está a la vista de forma evidente se pide cada vez que sea más armoniosa con el resto del estilo del establecimiento.
En cuanto a tendencias de diseño, se está apostando por la aplicación de materiales decorativos que al mismo tiempo garanticen los mejores estándares de limpieza. También está de moda la tematización de las cocinas y los diseños que garanticen el orden. Actualmente se valora también la iluminación natural, los materiales ecológicos y los elementos *vintage* en la decoración.
En cuanto al estilo en general, se llevan las cocinas con aspecto industrial, mediterráneo, con plantas o con aspecto rústico, pero siempre abiertas y funcionales.
En lo que respecta a los materiales la eclosión en los últimos años de materiales porcelánicos, de cuarzo o ultracompactos, algunos con características, antibacterianas o desactivadoras, alta resistencia al calor, diseño, etc. han cambiado las reglas de juego en cuanto al diseño, sobre todo en zonas dedicadas al *show cooking*. Pero sin ningún lugar a dudas el acero sigue siendo el gran aliado.
Finalmente, debemos añadir otro elemento de moda, en este caso, un procedimiento de cocción: el *sous vide* (al vacío). Sin duda se trata de una de las tendencias en alza dentro de las mejores cocinas del mundo gracias a sus ventajas relacionadas con la calidad del producto y el ahorro de tiempo. Consiste en el sellado de los alimentos en bolsas de plástico herméticas al vacío que se cocinan durante un largo periodo de tiempo a una temperatura relativamente baja y constante.

seguro e higiénico, lo que se traduce en confort a la hora de trabajar. Por normativa (UNE 165-2004 de Extracción de Humos y Ventilación de Cocinas), la ventilación es una obligación en los edificios públicos.

La extracción y ventilación de las cocinas industriales debe haberse proyectado con tiempo, considerando siempre toda la canalización necesaria para la conducción de los humos, y también distribuyendo y ordenando los equipos de extracción y filtración según su función y dimensiones. Solo de este modo se podrá plantear la instalación de un sistema funcional, práctico y que comporte confort a todo el equipo de la cocina.

En el apartado de extracción de humos y aportación de aire, se pueden utilizar cajas de extracción y aportación totalmente insonorizadas y con un sistema de mantenimiento de fácil acceso y limpio. En cuanto a la aportación de aire se puede atemperar el aire, es decir, calentar el aire y cambiar la temperatura del aire en 15 ºC supe-

Los hosteleros prefieren cocinas más pequeñas y comedores más grandes para generar más ingresos

Piezas esenciales en una cocina industrial

- **Almacenaje**
- **Cámaras frigoríficas**
- **Cuartos de preparaciones (partidas frías)**
- **Bloque de cocción con su respectiva campana de extracción**
- **Mesas de inoxidable con cubas de agua y mesas refrigeradas**
- **Hornos de convección**
- **Abatidor de temperatura**
- **Lavado de vajilla**
- **Diverso pequeño electrodoméstico y menaje de cocina**

Fuente: Juanma Leiro, Key account manager de Adisa





Restaurante Lú Cocina y Alma

Restaurante Melvin by Martin Berasategui



rior al de entrada, consiguiendo un mayor confort en la cocina. En la instalación también se deben poner los variadores de frecuencia que ayudan a regular el caudal del aire y ajustar el coste energético. Los techos filtrantes también son una solución higiénica, estética y práctica para las cocinas, sobre todo las que son a la vista, aunque la inversión es elevada.

En referencia a los materiales con los que se construyen estos sistemas, las campanas extractoras son únicamente de acero inoxidable, ya que así lo indica la normativa vigente y, además, es fácil de limpiar y no produce residuos contaminantes para los alimentos.

Gestión de residuos

Los problemas de drenaje de grasas y agua son habituales en las cocinas industriales. Son espacios con ambientes muy cargados en olores y humedad, y con suelos normalmente mojados y grasientos con los numerosos líquidos que se usan en los procesos de cocción y limpieza. El agua residual también puede contener grasa, que es la causa principal del bloqueo de las tuberías y que, por normativa, no puede salir por el sistema de aguas residuales general. Ante esta situación, el diseñador de una cocina industrial debe plantearse soluciones que fomenten la limpieza de alto rendimiento, garanticen la máxima seguridad alimentaria, eviten el coste funcional derivado de una mala gestión de las aguas y grasas, y preserven la salud y prevengan de riesgos laborales a las personas que trabajan en estos entornos.❋



Restaurante Cocina Hermanos Torres



Saddle

Experiencia gastronómica global

Con apenas año y medio de vida, Saddle se ha convertido en un clásico contemporáneo de la restauración madrileña. La Guía Roja ha premiado la experiencia gastronómica global que ofrece, ya que aquí cocina, sala y bodega, funcionan como el engranaje de un reloj. **POR LAURA MORALES.**

El 28 de octubre de 2019, Saddle abría sus puertas con inmensa ilusión y sus ya emblemáticos carritos – de mantequilla y pan, quesos, destilados o tés, entre otros-, echaban a rodar por primera vez con el objetivo de crear en Madrid un restaurante en el que la excelencia en todas sus esferas fuese su seña de identidad. Tras un año de intenso trabajo, en noviembre de 2020, recibió su primera estrella. Un galardón que premia la ilusión, el afán de superación y el aprendizaje constante de todo el equipo.

Carta y menú degustación

Con el chef Adolfo Santos al frente de sus fogones, el restaurante apuesta por una propuesta culinaria que gira en torno a tres pilares fundamentales: tradición, elegancia y temporalidad. Así, cuenta con una carta de raíces clásicas contemporáneas que se transforma en cada estación para incorporar el producto más exclusivo de cada temporada en su mejor momento. Además, propone un menú degustación, el *Menú Estaciones*, que es una auténtica oda a la temporalidad y consta de diez pases, ocho de ellos salados y dos dedicados a su carta dulce. Como ejemplos de platos podemos mencionar: Angulas con salsa bilbaína emulsionada, yema de huevo curada y crujiente de carbón vegetal; Guisantes de costa, jugo de rabito ibérico, espardeñas y trufa negra; y *Solomillo Rossini, turnedo, brioche, foie y trufa negra.*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Para Carlos García Mayoralas, director general de Saddle, "recibir la estrella Michelin en nuestro primer año de andadura, especialmente teniendo en cuenta el contexto extraordinario y complejo en el que nos encontramos y que está afectando tanto a la hostelería, es la mejor recompensa que podríamos tener, junto al disfrute de nuestros comensales. Es también una inyección de ilusión y energía extra para todo el equipo, y una invitación a seguir soñando y trabajando en la misma dirección que hasta ahora. Queremos seguir siendo el lugar en el que nuestros comensales vivan la satisfacción y la magia que nos caracteriza. Nuestra máxima siempre ha sido y será hacer sentir al cliente como en casa."

El chef: Adolfo Santos

Adolfo José Santos García (Ávila, 1981), tras formarse con sendos ciclos formativos de grado medio en Servicios de restaurante y bar y Cocina y pastelería, realizó prácticas de cocina y pastelería en el parador nacional de turismo Raimundo de Borgoña (Ávila). Ya como Jefe de Partida pasó por las cocinas de restaurantes de la categoría de los madrileños El Chaflán (1* Michelin) y Santceloni (2 Michelin) y del triestrellado Dal Pescatore (Mantova. Italia). Más tarde fue Jefe de Cocina en los restaurantes madrileños La Cesta de Recoletos y Lakasa.**



El arte del servicio en la mesa

Su servicio de sala, liderado por Stefano Buscema, está ideado para que el comensal sea el único protagonista y para que su comodidad y disfrute sea una prioridad. Sin duda es otro de los valores diferenciales de Saddle. En este sentido, el restaurante cuenta con una sección especial en la carta, El arte del servicio en la mesa, donde se engloban diferentes elaboraciones que el equipo finaliza y sirve con mimo y pasión frente al comensal.

Vinos y destilados

Completan la experiencia su bodega, que dispone de más de 1.400 referencias seleccionadas por el sumiller Israel Ramírez, basada en una búsqueda incesante de la mejor calidad, el respeto por el entorno y el arraigo por la tradición; y su refinada carta de cócteles, fruto del trabajo de su Bar Director, Alberto Fernández, con una propuesta que bebe de la coctelería clásica sin renunciar a los códigos y tendencias actuales. En el carro de destilados se pueden encontrar 460 referencias buscadas minuciosamente, algunas de ellas procedentes de destilerías extintas, lo que supone que entre ellas se descubran botellas únicas.*



SADDLE Amador de los Ríos, 6 · 28010 Madrid · Tel.: 912 163 936 · www.saddle-madrid.com · Jefe de cocina: Adolfo Santos · Horario: L-S: 13:30-16:00 y 20:00-23:30 · Cerrado: Domingo · PVP medio: 80-90€ · Menú degustación: 120€

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Reserva Imperial Rosé Brut

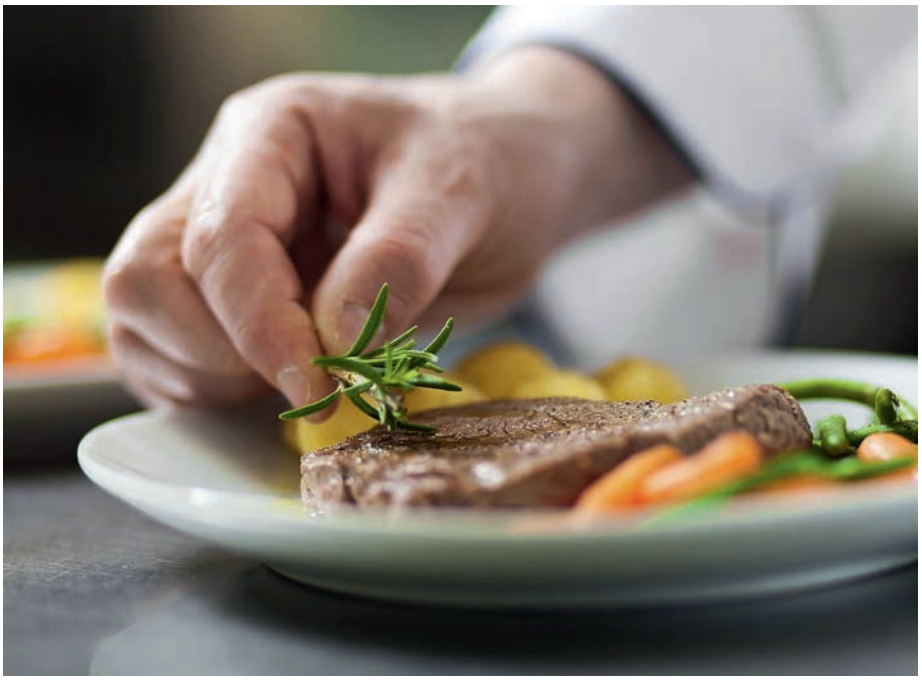
Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto para platos como *Paté en croûte* que sirven en el restaurante Saddle (Madrid). Indicado también con postres de chocolate negro amargo.

El vino: Este cava rosado –merecedor este año de una medalla de plata en 50 Great Cavas– se elabora 100% con garnacha y tiene una crianza de 24 meses. Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con gran complejidad de aroma. Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo. Servir de 4ºC a 6ºC.

www.cavarovellats.com

MADRID **FUSIÓN**

Una cita presencial y online





Del 31 de mayo al 2 de junio tendrá lugar el primer congreso global de gastronomía. Tras diecinueve ediciones, por primera vez, los congresistas podrán acudir al auditorio en el pabellón 14 de IFEMA o seguir el desarrollo de las ponencias desde cualquier lugar del mundo a través de la potente plataforma digital de Madrid Fusión.



Será un Madrid Fusión con una importante apuesta experiencial para vivirlo en directo, con muchas actividades para participar y más espacios de formación que nunca. Además, contará con rigurosas medidas de seguridad sanitaria, acordes con el nuevo escenario generado por la Covid-19.

Una edición que estará marcada por los desafíos a los que el sector se está teniendo que enfrentar como consecuencia de la pandemia y que ha supuesto un revulsivo para la conciencia social y medioambiental.

La mayoría de las ponencias girarán en torno a la gastronomía circular, esto es, la



cocina saludable, de aprovechamiento, de reducción de impacto ambiental y de producción respetuosa y responsable. También se incidirá en la transformación del comensal en cliente concienciado al que le interesa todo lo que pasa en el proceso gastronómico y en la búsqueda de nuevos modelos de negocio en estos tiempos convulsos

El congreso, como en cada edición, contará con ponencias de figuras nacionales e internacionales de gran prestigio, incluirá numerosas demostraciones de cocina y abordará casos de éxito, incluida la evolución tecnológica del sector primario, el papel de las huertas de proximidad, los cultivos biodinámicos y el futuro de las nuevas ciudades comestibles. En definitiva, todo ese movimiento gastronómico que busca alinear a los componentes del ciclo alimentario –productores, cocineros, comensales y legisladores– para que sumando esfuerzos contribuyamos a la creación de sistemas de alimentación sostenibles.

Objetivos y cambios en las prioridades

Para Benjamín Lana, presidente de Vocento Gastronomía, organizador del congreso, "la labor de Madrid Fusión siempre ha sido ayudar a vislumbrar el futuro y a que el conocimiento y las mejores prácticas gastronómicas del mundo se dieran a conocer y se compartieran. Este año tan especial en el que el sector vive en una encrucijada inédita, nos vamos a volcar en esos mismos objetivos. Rearmarnos todos con ideas y proyectos para cargarnos de esperanza e ilusión. Viene un Madrid Fusión muy especial, realmente innovador". Por su parte, José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión, añade que "nuestro congreso pondrá en valor el papel de los nuevos resortes que van a condicionar las cocinas del futuro, la importancia de compartir conocimiento y los cambios en las prioridades de las cocinas. ¿Serán las mesas del futuro cada vez más sostenibles, locales y orgánicas? Se avecinan cambios apasionantes". Para Capel "nunca como ahora las ciudades habían mirado al campo de manera tan recurrente. Además, ya no se transige con agotar los recursos naturales y los comensales son cada vez más sensibles y críticos con aquello que consumen".

Madrid International Pastry

Tras el éxito cosechado en 2020, se ha puesto en marcha la segunda edición de Madrid International Pastry. El congreso repostero (M*I*P), se celebrará dentro de la XIX Cumbre Gastronómica de Madrid Fusión), con "El Equilibrio" como eje central. Por segundo año consecutivo y durante tres únicos días, medio centenar de destacados profesionales nacionales e internacionales coincidirán para analizar la situación actual del sector, así como presentar las últimas propuestas y tendencias.

Al igual que el pasado año, se estructurará en torno a tres categorías diferentes pero complementarias: panadería, pastelería y chocolate. Durante tres días tendrán lugar diferentes acciones formativas, ponencias y talleres a cargo de algunos de los nombres más importantes del panorama repostero nacional e internacional actual.

Este año el programa se articula en dos grandes bloques: Las Mañanas del Pan y El Universo Dulce, que se celebrarán por la tarde y estarán dedicadas a la pastelería y el chocolate.

Además, por segundo año, se reconocerá la Trayectoria, Investigación, Desarrollo y Proyecto a tres destacados profesionales que han ejercido su carrera profesional en las tres categorías sobre las que se articula dicho congreso: panadería, chocolate y pastelería.

Una de las novedades de esta edición es el concurso Circa World Best Caramel (CWBC), que nace con el objetivo de buscar el mejor caramelo del mundo. La final, que tendrá lugar el 2 de junio, reunirá a los 6 finalistas clasificados frente a un jurado compuesto por grandes nombres del sector.

Cifras totales acumuladas

18
ediciones

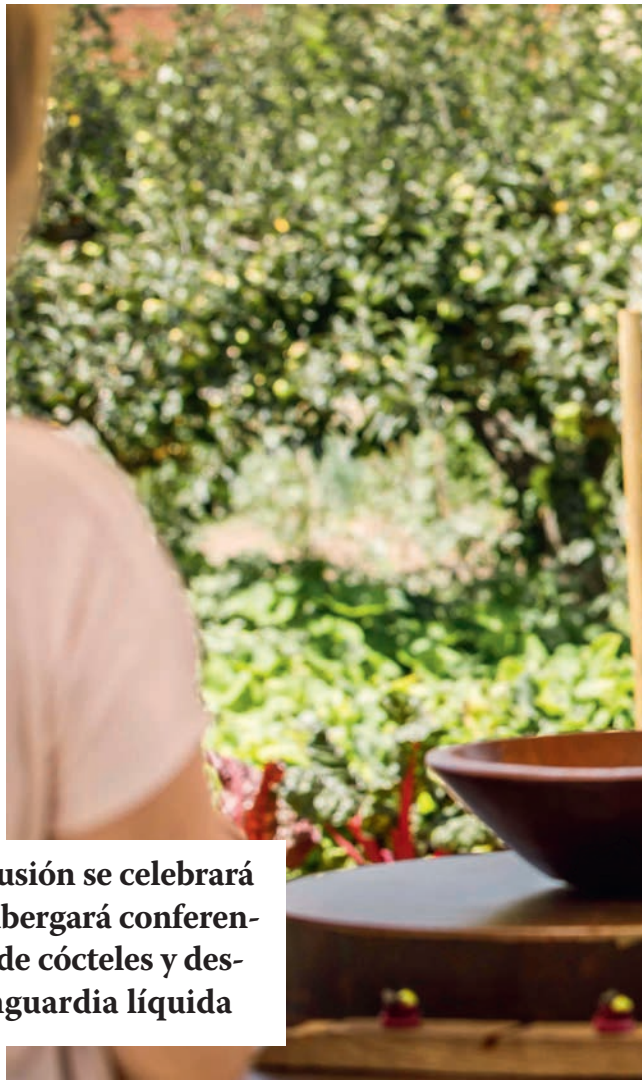
116.080
visitantes

1.500
expositores

11.603
congresistas

816
ponentes diferentes

10.683
periodistas acreditados



En el marco de Madrid fusión se celebrará The Drinks Show, que albergará conferencias, masterclass y catas de cócteles y destilados en torno a la vanguardia líquida

Apoyo a la hostelería

El programa pondrá el foco en los cocineros cuyas señas de identidad pasan por el respeto a la naturaleza, pero también en la gestión inteligente tras la pandemia y los nuevos modelos de negocio. En definitiva, un espejo y anticipo de la realidad actual y la evolución acelerada que en todos los ámbitos está viviendo el mundo de la cocina.

La esencia de Madrid Fusión siempre ha sido impulsar el sector. Por ello, en las actuales circunstancias el apoyo a la hostelería estará más presente que nunca con el compromiso de estimular la reactivación de los negocios, y con la presencia de cocineros que han explorado con éxito caminos novedosos en el último año.

Amplia representación internacional

Al cierre de estas páginas Madrid Fusión había incorporado una veintena de nuevos ponentes al programa con el que este año avanzará las tendencias de la cocina en el mundo. El congreso, titulado 'Gastronomía Circular', refuerza la presencia internacional con nombres importantes, como el chef argentino Mauro Colagreco (Mirazur*** Francia), mejor restaurante del mundo 2019 en el ranking The World's Best 50 Restaurants; Aníbal Criollo (Naturalia, Colombia), cocinero colombiano portador de una las culturas ancestrales más sostenibles; Yoko Hasei (LeClab), chef japonesa afincada en Madrid y una de las pocas mujeres en el mundo que trabaja la cocina kaiseki; o la cocinera china DeAille Tam, chef ejecutiva de Obscura*, uno de los restaurantes más populares de Shanghai y que acaba de ser elegida mejor cocinera de Asia en 2021 en la lista Asia's 50 Best Restaurants. También ha confirmado asistencia Björn Swanson (Felt*, Alemania), chef alemán nacido en Berlín pero con raíces estadounidenses, que abrió su nuevo restaurante para 18 comensales en plena pandemia en octubre y seis meses después recibió una estrella Miche-



lin, aunque solo ha podido permanecer abierto durante cuatro semanas. Su trabajo se resume con dos argumentos, minimalismo extremo de las recetas y sentido absoluto de la sostenibilidad. A ellos se unen el italiano Diego Rossi (Trippa), quien recupera la historia olvidada de la cocina italiana en su trattoria de Milán o el único chef libanés con una estrella Michelin, aunque afincado en París, Alan Geaam (Restaurante Alan Geaam*), que ha logrado impulsar una cocina que tiende puentes entre sus dos países al conjugar la riqueza culinaria del Líbano con la delicadeza de la cocina francesa.

Estos nombres se añaden a la lista de los que ya estaban confirmados y que se anunciaron el pasado mes de febrero, como Davide Caranchini (Materia, Italia), uno de los cocineros italianos con mayor proyección que trabaja con productos que cultiva en su invernadero personal. O el australiano Josh Niland (Saint Peter), uno de los triunfadores de la edición de 2020 y cuya forma de madurar el pescado y el sentido de la sostenibilidad y respeto por el medio marino trae de nuevo a Madrid Fusión. También anunció hace unas semanas su presencia en Madrid Fusión 2021 Juan Sebastián Pérez (Restaurante Quitu, Ecuador), quien lidera en Quito un proyecto en el que ha invertido diez años recorriendo el país, sus reservas ecológicas, y trabajando con los recolectores de cacao, agricultores y ganaderos. Y Juan Luis Martínez (Mérito, Lima), que traerá a Madrid la cocina con mezcla de raíces venezolanas y peruanas que también defiende esos conceptos de excelencia en la trazabilidad del producto. Todos estos cocineros internacionales se unirán a los cocineros españoles que ya estaban anunciados como Ángel León (Aponiente), Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena), Xavier Pellicer (Healthy Kitchen), Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo) o Pedro Sánchez (Bagá).





Chef españoles con conciencia ecológica y social

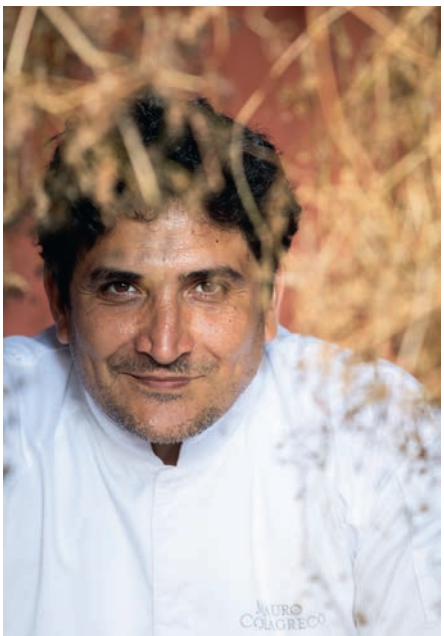
Esta decimonovena edición dedicará un protagonismo especial al cambio de paradigma mundial hacia cocinas comprometidas con el planeta que defienden la cadena alimentaria en su totalidad, desde la producción a la mesa, el aprovechamiento máximo de los productos y la filosofía de 'lo recién' (recién cosechado y recién cocinado). Por ello, el programa se vertebra alrededor de chefs cuyo trabajo está asociado con esos conceptos de recuperación de especies vegetales, respeto al entorno y cultivo integrado, como Maria Solivellas (Ca Na Toneta), Rodrigo de la Calle y Diana Díaz (El Invernadero*) , Juanjo Losada (Restaurante Pablo) o el gaditano Luiti Callealta (Ciclo), quien junto a Rafa Monge, diseñador agrícola que obtiene hortalizas portentosas en un navazo de Sanlúcar, han llevado las 'verduras de descarte' a la alta cocina al aprovechar al límite los recursos con ingredientes que normalmente los mercados rechazan a pesar de sus virtudes gastronómicas.

El congreso también acogerá grandes nombres de la cocina española cuyo camino no deja de explorar esa estrecha conexión del producto con el medio, la biodiversidad y el territorio: Joan Roca (El Celler de Can Roca***), Eneko Atxa (Azurmendi***), Andoni L. Aduriz (Mugaritz**), Javier Olleros (Culler de Pau**), Pablo González Conejero (Cabaña Buenavista**) y Fina Puigdevall (Les Cols**). La chef de Olot acudirá acompañada de sus tres hijas, Martina, Clara y Carlota Puigvert. En la lista de confirmados también figuran Pitu



Cocineros revelación

Como es habitual, en el marco del congreso se desvelarán los nuevos valores de la cocina y la última generación de cocineros revelación, patrimonio profesional que de año en año Madrid Fusión viene descubriendo y poniendo en valor. La organización se encuentra ultimando el programa con el que este año mostrará las propuestas y tendencias en doble formato.







Este año la gran cita internacional de la gastronomía se vuelca en el apoyo al sector de la hostelería



Roca (El Celler de Can Roca***) y Dani Lasa, Llorenç Segarra y Miguel Caño (Imago), quienes mostrarán en Madrid Fusión su programa de desarrollo en zonas desfavorecidas de diferentes países exportando la evolución técnica, conceptual y gastronómica de la cocina española en los últimos 30 años. Y la conciencia ecológica y social de Javier Antequera y Felipe Turell (Mo de Movimiento) con su proyecto de sostenibilidad y apoyo a los pequeños productores y a la integración y desarrollo profesional de personas con dificultades para acceder al mercado laboral.

Nuevo proyecto de WCK

En Madrid Fusión 2021 también se presentará Chefs Relief Training, el proyecto de formación de cocineros que a nivel mundial va a poner marcha World Central Kitchen, la oenegé que lidera el chef José Andrés junto a Javier García, como estrategia de ayuda en caso de desastres y crisis generadas por el cambio climático. Este proyecto tendrá en Madrid su sede para toda Europa.

El congreso analizará también la figura del nuevo 'comensal concienciado' y los cambios de actitud que se detectan a gran escala entre los consumidores, cada vez más exigentes. Además de las sesiones en el Auditorio Principal, se mantienen las diversas actividades en la Sala Polivalente, donde a lo largo de los tres días de Madrid Fusión se desarrollarán concursos, showcookings, presentaciones y ponencias.

Este año, Madrid Fusión se vuelca también en el apoyo al sector de la hostelería, con más visibilización de todos sus protagonistas, más conocimiento compartido, 'networking' y compromiso que nunca.❋

Más información: www.madrifusion.net.

Premio a la sostenibilidad

El premio tiene como objetivo conocer el proyecto más sostenible relacionado con el mundo de la gastronomía, teniendo en cuenta los objetivos de desarrollo sostenible de la agenda 2030 de la ONU, y será elegido en el marco de Madrid Fusión 2021 por un jurado compuesto por expertos del sector gastronómico y alimentario. La empresa Aquanaria, dedicada a la cría de lubinas de gran tamaño para la alta gastronomía, es la promotora de este nuevo premio que llega para quedarse. Este patrocinio no es una casualidad sino un reflejo del premio que patrocina. Y es que Aquanaria, cuyo producto se sirve en las mesas de los mejores restaurantes de todo el mundo, se presenta como una alternativa sostenible a la lubina salvaje cuya pesquería está en retroceso en toda Europa y la idea con este premio es reconocer a los proyectos con esta misma filosofía. Podrán presentar sus candidaturas todos aquellos proyectos que demuestren que los principios de la sostenibilidad forman parte de su filosofía de negocio, y el premio incluirá una dotación económica para donar a una ONG implicada con algún objetivo de desarrollo sostenible, que el ganador elija.

Guía Repsol 2021

Nuevos Soles que premian a los valientes



Jordi Vilà (Alkimia), Aitor Arregi (Elkano) y Paco Pérez (Miramar), son los nuevos Tres Soles Guía Repsol 2021

Casi un centenar de restaurantes (96 concretamente) han entrado en la prestigiosa categoría de Soles Repsol en el año 2021, pese a la pandemia, al cierre de muchos establecimientos durante meses y a las dificultades para acudir a ellos. Sin duda, un premio no solo al trabajo realizado sino a la resistencia en un año difícil. FOTOS: SOFÍA MORO Y ALFREDO CALIZ


Oriol Ivern (Hisop)


Félix Jiménez (Kiro Sushi)



Arturo Martínez (Aürt)



Albert Sastregener (Bo.TiC)

En el año más duro para el sector se ha puesto en valor el trabajo de cocineras, cocineros y todo el personal de los restaurantes para demostrar que la cocina española sigue más viva que nunca, y supone una dosis de ilusión para afianzar el despegue del sector gastronómico.

Así se vio reconocido en el acto de entrega de los nuevos Soles Repsol que tuvo lugar en el Teatro Victoria Eugenia de San Sebastián en la noche del 12 de abril, con la presencia del consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Javier Hurtado, y la directora de Guía Repsol, María Ritter. Como destacó la directora de Guía Repsol, "Este es el año de los valientes. Porque habéis sabido empezar de nuevo, abrir las puertas con ilusión, sacar la Sala a la calle y sonreír con los ojos a los clientes que buscaban consuelo."

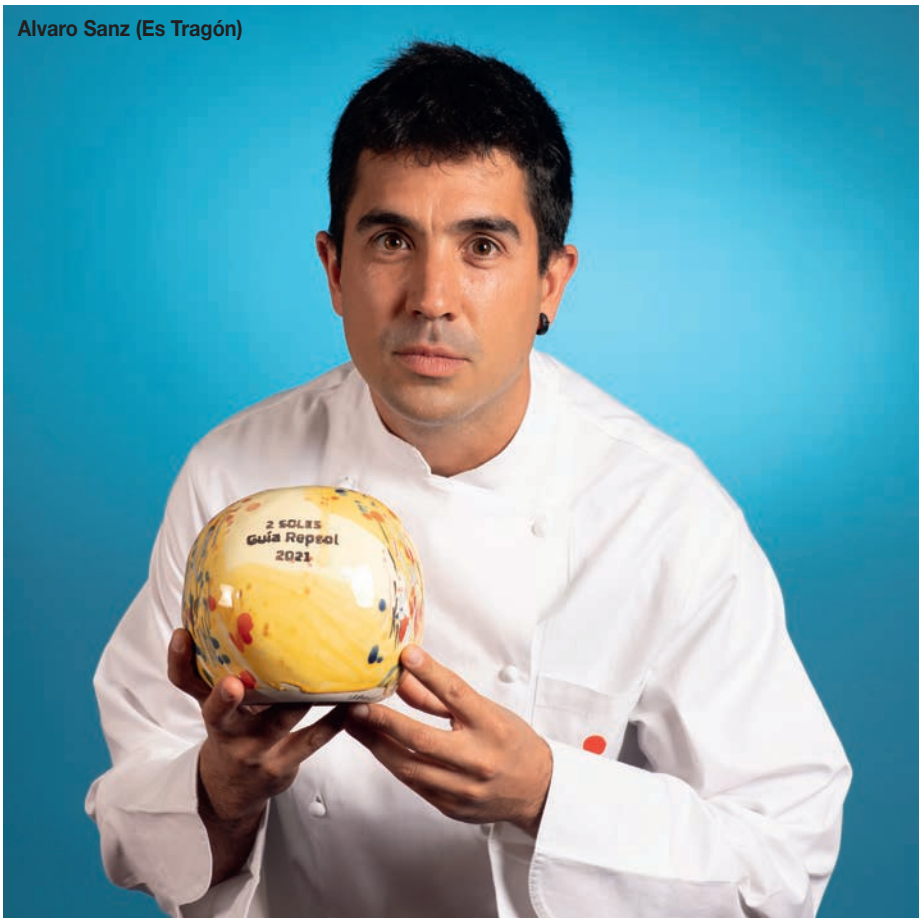
Bajo el lema "Nuestras cocinas no se apagan", Guía Repsol y el Gobierno Vasco quieren reconocer el esfuerzo y el trabajo del sector turístico y hostelero nacional,

Nuevos Soles 2021

- **TRES SOLES:** Jordi Vilà (Alkimia), Aitor Arregi (Elkano) y Paco Pérez (Miramar), son los nuevos Tres Soles Guía Repsol 2021 por su defensa de las raíces y el territorio desde una perspectiva actual.
- **DOS SOLES:** Los nuevos Dos Soles Guía Repsol son As Garzas (A Coruña), Aürt (Barcelona), Cal Paradís (Castellón), Casa Marcelo (A Coruña), Casa Pepa (Alicante), Es Tragón (Islas Baleares), Hisop (Barcelona), Kappo (Madrid), Kiro Sushi (La Rioja), Saddle (Madrid) y Saiti (Valencia).
- **UN SOL:** Entre los 82 restaurantes que estrenan su primer Sol hay estimulantes aperturas, como Gente Rara (Zaragoza), ConSentido (Salamanca), Kromatiko (Araba), Ovillo (Madrid), Garena (Bizkaia), La Sastrería (Valencia) y Odiseo (Región de Murcia).



Miguel Cobo (Cobo Estratos)



Alvaro Sanz (Es Tragón)

que han tenido que reinventarse. A pesar de las dificultades, sus cocinas han seguido vivas en este año especialmente difícil. Mientras el mundo se paraba, la gastronomía, en lugar de echar el freno, pisó el acelerador. Guía Repsol ha distinguido este año a un total de 96 restaurantes: tres con Tres Soles, 11 con Dos Soles y 82 restaurantes se estrenan con Un Sol. Destacan por su capacidad para adaptarse con agilidad a un escenario cambiante en el que algunos se han atrevido incluso a arrancar nuevos proyectos.

53 inspectores han buscado las mejores mesas

Los inspectores de Guía Repsol han conseguido realizar todas las visitas previstas en todo el territorio nacional, a pesar de las extraordinarias condiciones vividas durante el 2020. Han recorrido el país de punta a punta, buscando las mejores mesas, ya estén al final de una carretera perdida, en medio de un valle, a pie de playa o en una calle escondida de tu propia ciudad. El trabajo de los inspectores se ha centrado, especialmente, en aquellos establecimientos en los que ya se había detectado una progresión muy positiva en los últimos tiempos y también en esos


Vicky Sevilla


Aina Serra


Cristina Figueira


Rocío Parra


Jayne Hardcastle


Eleonora Carapellotti


Carina Martínez


Camila Ferraro

Talento femenino

Mientras no haya paridad, debemos hacer mención a las cocineras, en este caso, las que han sido galardonadas este año. Y es que de los 96 restaurantes que lucen nuevos Soles en esta edición, tan solo ocho están liderados por mujeres. Aina Serra luce dos Soles en su restaurante Casa Pepa (Alicante) y se estrenan con un Sol: Vicky Sevilla por Arrels (Valencia), Cristina Figueira por El Xato (Alicante), Rocío Parra por En La Parra (Salamanca), Jayne Hardcastle por Horma Ondo (Bizkaia), Eleonora Carapellotti por Nagai (Illes Balears), Carina Martínez por Pepe Tomás (Región de Murcia) y Camila Ferraro por Sobretablas (Sevilla).

valientes que, a pesar de todo, se han atrevido estos meses a subir la persiana de sus negocios por primera vez o a darle un giro drástico a sus propuestas.

Guía Repsol mantiene un sistema de calificación que incorpora la experiencia integral del cliente, el uso de productos de proximidad y la capacidad técnica del equipo de sala junto a la esencial coherencia de los proyectos. El Sol es la calificación que distingue a aquellas cocinas que destacan por la calidad de los productos y una elaboración excepcional, sitios de los que sales deseando volver, de los que compartes las fotos de los platos con los amigos. Existen tres categorías de Soles: 1 Sol, 2 Soles y 3 Soles.

Entrega de premios

Los anteriores Tres Soles Guía Repsol han querido apoyar a sus compañeros, volcándose con los que se estrenan en este año complejo y subieron al escenario para entregar personalmente los nuevos Soles. Un detalle ilusionante para quienes les consideran un espejo en el que mirarse. Gracias, por tanto a Elena Arzak (Arzak), Toño Pérez (Atrio), Pedro Subijana (Akelarre), Eneko Atxa (Azurmendi), Pablo González (Cabaña Buenavista), Nandu Jubany (Can Jubany), Marcos Morán (Casa Gerardo), Nacho Manzano (Casa Marcial), Pepe Solla (Casa Solla), Jesús Sánchez (Cenador de Amós), Sergio y Javier Torres (Cocina

La novedad: Sol Sostenible

Guía Repsol, en colaboración con Alimentos de España, ha entregado por primera vez el Sol Sostenible a Eneko Atxa (Azurmendi, tres Soles) por su compromiso con el entorno, con los productores artesanos y con la eficiencia energética.



Eneko Atxa



Los premiados destacan por su capacidad para adaptarse con agilidad a un escenario cambiante en el que algunos se han atrevido incluso a arrancar nuevos proyectos

Cobo Estratos



Hermanos Torres), Mario Sandoval (Coque), Javier Olleros (Culler de Pau), Eduard Xatruch (Disfrutar), Diego Guerrero (Dstage), Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Ricardo Sanz (Kabuki Wellington), Fina Puigdevall y Martina Puigvert (Les Cols), Maca de Castro (Maca de Castro), Martín Berasategui (Martín Berasategui), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Josean Alija (Nerua), Paco Roncero (Paco Roncero), Ramón Freixa (Ramón Freixa), David Andrés (Vía Veneto) e Hilario Arbelaiz (Zuberoa), por hacer de la ceremonia un evento tan especial. ❋

Más información:
www.guiarepsol.com/es/





Poemas by Hermanos Padrón

Listado completo de nuevos Soles Guía Repsol 2021

3 SOLES

Alquimia, Barcelona
Elkano, Getaria (Gipuzkoa)
Miramar, Llancà (Girona)

2 SOLES

GALICIA
A Coruña
As Garzas
Casa Marcelo

CATALUÑA
Barcelona
Aürt
Hisop

COMUNIDAD VALENCIANA
Castellón
Cal Paradis
Alicante
Casa Pepa
Valencia
Saiti

LA RIOJA
Kiro Sushi

COMUNIDAD DE MADRID
Kappo
Saddle

ISLAS BALEARES
Es Tragón

1 SOL

ANDALUCÍA
Cádiz
Código de Barra
Yoko
Córdoba
La Cuchara de San Lorenzo
Málaga
Kaleja
Kava
Leña
Ta-Kumi Málaga
Sevilla
Sobretablas

ARAGÓN
Zaragoza
Gente Rara
La Senda

CANARIAS
Las Palmas
El Equilibrista 33
El Risco
Poemas by Hermanos Padrón
Santa Cruz de Tenerife
El Taller Seve Díaz
Haydeé
Nub

CANTABRIA
El Ronquillo

CASTILLA -LA MANCHA
Guadalajara
Molino de Alcuneza
Toledo
Clandestina de las Tendillas
Víctor Sánchez-Beato

CASTILLA Y LEÓN
Burgos
Cobo Estratos
La Fábrica
León
LAV
MU·NA
Palencia
Terra
Salamanca
ConSentido
En la Parra
Valladolid
Villa Paramesa

CATALUÑA
Barcelona
Els Pescadors
Nairod
Nectari
Sato i Tanaka
Tresmacarrons
UMA

Girona
Bo.Tic
Casamar
L'Aliança d'Anglès
Gaig-Torre de Remei
Villa Más

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA
Túbal

COMUNIDAD DE MADRID
Enklima
Gaman-Luis Arévalo
Gioia
Kuoco 360º Food
La Catapa
Le Bistroman Atelier
Noi Restaurante
Ovillo
Santerra
Triciclo

COMUNIDAD VALENCIANA
Alicante
El Xato
Valencia
Arrels
Entrevins
La Sastrería
Toshi

EUSKADI
Alava
Kromatiko
Bizkaia
Aitor Rauleaga
Garena
Horma Ondo
Ola Martín Berasategui
Gipuzkoa
Amelia
Hika

EXTREMADURA
Badajoz
Dromo
Cáceres
Eustaquio Blanco
Torre de Sande

GALICIA
A Coruña
Auga e Sal
NaDo
O Balado
O Camiño do Inglés
Ourense
Miguel González
Pontevedra
Loxe Mareiro

ILLES BALEARS
Maymanta
Nagai
Pecador Ibiza
Sa Llagosta

LA RIOJA
Juan Carlos Ferrando

PRINCIPADO DE ASTURIAS
Ca' Suso
Ferpel Gastronómico

REGIÓN DE MURCIA
AlmaMater
Local de Ensayo
Odiseo
Pepe Tomás

DESTILADOS
SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN



Los destilados sin alcohol y los de baja graduación alcohólica –también conocidos por su acepción inglesa, *low-alcohol*– son tendencia debido principalmente a que llevamos un año con restricciones horarias en la hostelería. Al no poder disfrutar de copas nocturnas se ha impuesto el llamado 'tardeo' y empieza a recuperarse el 'drunch', el concepto 'merienda-cena' que no llegó a cuajar hace unos años.



Barceló Hamilton Menorca

Los destilados "sin alcohol" son todavía un producto relativamente joven en nuestro país, aunque algunos creen que con muchas posibilidades de crecimiento. En otros lugares, como Reino Unido, según un reciente estudio de la web FoodBev Media, la venta de bebidas 'Nolo' (sin alcohol o con bajo contenido alcohólico) aumentaron más de un 30 por ciento durante los meses de confinamiento del pasado año. Y es que la situación que vivimos actualmente ha propiciado que algunas tendencias que se estaban experimentando desde hace unos años hayan evolucionado rápidamente en los últimos meses. Se han generado nuevos momentos de consumo dentro del hogar, pero también fuera, ya que deseamos disfrutar de una sobremesa o del aperitivo en una terraza al aire libre o de los mencionados *tardeo* y *drunch.* Momentos diurnos en los que se imponen las bebidas con poco alcohol o sin él.

Las marcas de destilados se están afanando en dar respuesta a la creciente demanda del consumidor que pide alternativas con menor graduación y que como decíamos, se mueve a un consumo más diurno, demanda actualmente solo cubierta parcialmente por la cerveza. Se trata de un mercado en crecimiento, en el que cada vez hay propuestas más interesantes. Eso sí, debemos aclarar que hablar de destilados sin alcohol es de por sí un imposible ya que el propio concepto de destila-

¿SABÍAS QUE...?

- **Existen más de 200 marcas de bebidas espirituosas sin alcohol disponibles en todo el mundo, desde ginebra hasta whisky.**
- **Algunas marcas apuestan por crear versiones con la mitad de graduación de sus bebidas.**
- **Los destilados con bajo contenido alcohólico aportan menos calorías.**

Claris Hotel & Spa (Barcelona)



Mocktails: una tendencia que va ganando adeptos

La mixología ha tomado otra dimensión en el último año en el segmento del sin alcohol, una tendencia que se ha afianzado y que queda patente en búsquedas de Google como "mocktail" incrementando un 42%. Y es que aunque los mocktails (o cócteles sin alcohol) empezaron a destacar tímidamente antes de la pandemia, ahora están tomando fuerza.
Existen muchas formas de realizar cócteles bajos en alcohol por volumen (low ABV), o con cero % de alcohol. Los bartenders no paran de innovar e incluso piensan en cócteles sin alcohol para poder disfrutar en familia. Un ejemplo lo encontramos en la cadena hotelera Derby Hotels Collection, que para celebrar en familia el día del padre de este año tan atípico, organizó un taller familiar de coctelería sin alcohol a cargo de Daniel Madeddu, barman ganador de diversos premios nacionales e internacionales, en el bar Kao situado en el hall del Claris Hotel & Spa (Barcelona). Así, el fin de semana del 21 y 22 de marzo, a las seis de la tarde y bajo reserva previa, las familias con sus hijos (mayores de 6 años) pudieron aprender la elaboración de cócteles sin alcohol en una singular experiencia que combinó aromas, colores, texturas y sabor.

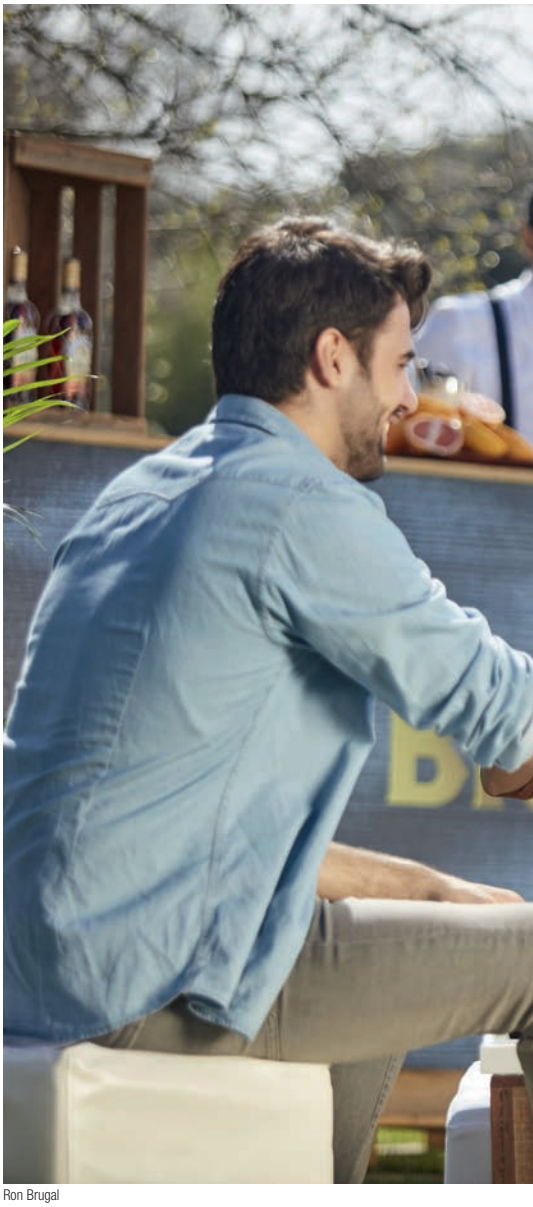
do implica alcohol. Aun así hay cada vez más casas que están en la búsqueda de sucedáneos de los espirituosos tradicionales que permitan dar esta opción al público.
Según recientes informes de mercado estos pseudoespirituosos los consumen hombres y mujeres por igual. Entre los productos más consumidos se sitúan las "ginebras sin alcohol", ya que es bastante fácil obtener un perfil de sabor semejante al de su equivalente con alcohol, y también algún "bourbon". Los entrecomillamos porque en realidad, según la normativa, no se les puede llamar así para no confundir al consumidor.

Innovar para cubrir la demanda

"Es muy importante crear valor e innovar para satisfacer las necesidades actuales del consumidor, y ofrecer opciones que se ajusten más al estilo de vida actual en el que se han desarrollado nuevas ocasiones de consumo, incluyendo horarios diurnos. Con este fin, hemos trabajado incansablemente hasta asegurarnos de que Tanqueray 0,0% ofreciese una experiencia inconfundible, pero sin alcohol", afirma Úrsula Mejía-Melgar, Directora de Marketing para el Sur de Europa en Diageo. Pedro Mendonça, Director Global de Diageo Reserve, añade: "Creemos que las personas no deberíamos tener que comprometer la calidad y el sabor cuando queremos consumir una bebida que no tiene o tiene poco alcohol. Somos conscientes de que cada vez nos preocupamos más sobre lo que comemos y bebemos. Por ello, nuestro objetivo es mejorar la experiencia para aquellos que deseen usualmente o en un momento determinado no beber alcohol, proporcionando experiencias gustativas agradables, emocionantes y complejas". Para crear Tanqueray 0,0%, pensada como una opción que satisficiese el paladar de aquellos acostumbrados a la calidad, han sido necesarios muchos años de investigación y esfuerzo para desarrollar una tecnología única, que ha permitido crear una exclusiva bebida sin alcohol que consigue capturar la esencia de Tanqueray, con un destacado y elegante perfil a enebro.
Por otro lado, Pernod Ricard España, presentó a principios de año una ambiciosa propuesta que pretende revolucionar el mercado de espirituosos con la creación de la categoría *low-alcohol* y el lanzamiento de dos nuevas referencias en ella: Beefeater Light y Ballantine's Light.
Antonio Lillo, Director Comercial y de Asuntos Públicos de Pernod Ricard España ha declarado que con ambas referencias: "Podemos dar respuesta a las necesidades actuales de clientes y consumidores, contando con un producto para cada momento de consumo".

Low-alcohol, una categoría que ha venido para quedarse

Según informan desde Pernod Ricard "Los datos muestran cómo actualmente los clientes de bebidas buscan un consumo social más moderado, suponiendo la "copa tranquila" de disfrute y relax un 27% de las oca-



Ron Brugal

¿Cómo se elaboran?

En los destilados sin alcohol se dejan macerar un tiempo determinado la hierba o la flor en agua, se coloca en el alambique y solo se extraen las propiedades concentradas del líquido.



P41 Bar & Coctelarium - Hotel Arts (Barcelona)



siones de consumo vs. el 18% en 2016 y aumentado la copa social en un contexto relajado, robando el espacio que deja la copa en momentos de alta energía normalmente consumida de noche, que cae 18 puntos (Estudio PRIME interno a Julio 2020, CDM). Tanto por decisión personal como grupal, el consumidor busca un consumo más controlado, en línea con la tendencia *healthy* y natural en crecimiento constante, y lejos de la antigua forma de consumo más activa, tendencia que se ha visto además reforzada por la pandemia de la Covid-19 que ha aumentado la importancia de cuidar la salud en los consumidores (+8% en realización de ejercicio, +21% en cambios en la dieta o +21% en compra de productos ecológicos o saludables, según datos de "Anticipando la nueva realidad" de Punto de Fuga). El cierre de la hostelería provocada también por esta crisis traslada además los consumos de la noche al día y del bar a casa (56% de ventas de espirituosos en el canal alimentación vs. el 42% del año pasado según Nielsen). Abiertos a la innovación, la confianza del consumidor viene de la mano de marcas líderes con historia y credenciales, consumiendo cada vez más a través de la compra online (+93% sumándose 1.5M de nuevos compradores según Nielsen). La categoría *low- alcohol* o *light*, supone la alternativa perfecta a la copa tradicional, presentado todo el sabor, pero con la mitad de alcohol, y siendo la opción perfecta para el consumidor que busca alternar momentos de consumo más equilibrados, sin renunciar al disfrute de una copa".✻

IDEAS DE REGALO PARA EL

Día de la madre

Las madres nunca tienen un día libre, están al otro lado del teléfono o a tu lado las 24 horas del día, los 365 días del año, así que se merecerían un regalo cada día. Como mínimo una vez al año debemos decirles que las queremos con un detalle especial. A continuación, algunas ideas.



Pack rosado

Compuesto por una botella de Alquézar Rosado con un maravilloso ramo de claveles rosas combinado con otras flores frescas, es el regalo ideal de Bodegas Pirineos para celebrar que #madresolohayuna.



Su foto en la etiqueta

CVNE tiene el regalo más especial, y es que desde la tienda *online* de la bodega, se pueden personalizar las botellas de Cune Reserva con la foto que el usuario desee y conseguir, de este modo, el regalo más original. Tan solo hay que seleccionar la foto y visualizar la etiqueta personalizada.

Bombones personalizados

Raffaello te propone personalizar sus bombones con el nombre de la persona que más quieres y más te ha querido: tu madre. El bombón blanco constituye la opción ideal para compartir momentos únicos y, en esta ocasión, ofrece mensajes y nombres propios para que se conviertan en un regalo muy personal.



Vino y joyas

La tercera generación de Familia Fernández Rivera ha creado un pack especial que une vino y joyas. El vino escogido es MXI 2018, de Bodegas Tinto Pesquera, mientras que los pendientes y el collar pertenecen a la firma española Paola Q. Un regalo exclusivo, original y sofisticado.



Licor para compartir

Porque no hay mejor manera de demostrar el amor a una madre que pasando tiempo con ella, Licor 43 sugiere celebrarlo compartiendo una copa de su licor de horchata. Una bebida de origen vegetal elaborado con la mejor horchata de Valencia de textura ligera y sedosa.





Para disfrutar en familia

La icónica marca de Bodegas Montecillo, Viña Monty, cuenta con un estuche perfecto para regalar a mamá, que contiene tres vinos Reserva monovarietales muy especiales (Viña Monty Graciano Reserva 2015, Viña Monty Garnacha Reserva 2015 y Viña Monty Viura-Tempranillo Blanco Reserva 2016), todos ellos dignos de una celebración en familia.



Picnic gourmet

La bodega Azpilicueta lanza junto con Cristina Oria Catering una cesta de picnic para regalar en el día de la madre con dos de sus referencias más especiales: rosado y blanco de su Colección Privada.

Cesta llena de delicatessen

Podemos regalar D.Origen a mamá o bien ir con ella a desayunar en su zona de cafetería o a comer o cenar a cualquier hora, ya que su cocina es *non stop*. En cuanto a la cesta, está llena de delicatessen por menos de 60€. También ofrecen la opción de hacerla personalizada.





Piezas artesanales

Jabu presenta su Caja colección Jamón de Bellota 100% Ibérico para madres que valoran el trabajo artesanal. Una edición limitada y exclusiva de piezas únicas hechas a mano obtenidas tras cuatro años de elaboración. Colección de 4, 6, 20 y 40 cortes. La marca garantiza los envíos en un periodo de 48 horas.

Celebrar con ibéricos

Ibéricos Montellano propone diferentes regalos y alternativas para que las madres con buen paladar disfruten este día de los mejores manjares que nacen de la dehesa salmantina. Con nombres tan sugerentes como para la Mamá Montellano, para la Mamá Moderna, para una Mamá Maravillosa y Mamá eres lo Más para elegir el mejor pack.





Cóctel Mamma Mare

La ginebra Gin Mare nos sugiere brindar con mamá con un cóctel muy especial a base de: 50 ml. Gin mare, 20 ml. Bonanto, 25 ml. zumo de limón, 20 ml. sirope chocolate blanco, Top up Seventeen 1724 Tonic water. Lo agitamos todo en una coctelera menos la tónica y hacemos doble colado. Decorar con un poco de sal y limón y una flor comestible.



Aperitivo con flores

Lolea y el estudio floral Flores en el columpio han creado un pack de edición limitada. Está compuesto por un delicado y sofisticado ramo de flores de eucalipto, lavanda, paniculata, lino y una magnífica hortensia. Junto a él, Lolea Nº 5 Rosé, el aperitivo mediterráneo rosado elaborado con uva garnacha y tempranillo con aroma de flor de hibisco y un punto frizzante.



Un tesoro para mamá

Con la idea de conseguir el regalo perfecto, Cría Cuervos ha contado con un colaborador especial, la firma de joyería Deluem. El resultado es un 'pack-joya' que armoniza una de las piezas más reconocidas de esta marca madrileña con el verdejo de Rueda más rebelde del mercado.

Gama con la que sorprender

Bodega Cooperativa Cigales ha creado una caja personalizada con la Gama Torondos: Verdejo, Rosado, Tinto Joven y Tinto Crianza. Un regalo ideal para sorprender en el día de la madre y brindar por seguir disfrutando de los pequeños momentos.





REGALAR ENOTURISMO

Visit Rioja Alavesa ofrece dos novedades: al regalar una experiencia, además de pedir el email del destinatario, se preguntará por la fecha en la que quiere que se realice el envío. Además, es posible añadir un mensaje personalizado y ofrece la opción del envío múltiple, para compartir esa experiencia en grupo.

Recuperación de tinajas centenarias

De la cueva que albergaba la casa de los propietarios de Bodegas Verum en Tomelloso (Ciudad Real), se han extraído 8 grandes tinajas de barro en perfecto estado. Tras un proceso de limpieza, el enólogo Elías López volverá a elaborar y criar vino en ellas uniéndose al proyecto de recuperación de variedades ancestrales como la tinto velasco.



Transformación digital en Murviedro

Este año Bodegas Murviedro han podido seguir con su actividad interna y también mantener la conexión con distribuidores y clientes gracias a al servicio de digitalización de los sistemas de telecomunicaciones desarrollado e implementado por Telefónica. A medio plazo Murviedro quiere potenciar el uso de nuevas tecnologías y se ha aliado con Telefónica Tech.

Chefs que reinventan las aceitunas



Interaceituna cuenta con 17 nuevos embajadores de las Aceitunas de Autor: Begoña Rodrigo, Carlos Maldonado, Daniel del Toro, Fabián León, Firo Vázquez, Fran Vicente, Javier y Sergio Torres, Iván Mariñas, Iván Sáez, Javi Estévez, Manuel Berganza, Miguel Guarro, Pepa Muñoz, Roberto Bosquet, Sergi Arola y Teresa Gutiérrez.



Nuevo embajador

El sumiller Takayuki Kikuchi ha sido nombrado embajador de los vinos de la D.O Utiel-Requena en Japón “por su compromiso, experiencia y dedicación en difundir la cultura del vino española, y su contribución a la buena reputación de la D.O.”.

Año histórico

ANECOOP ha cerrado un ejercicio histórico con una facturación récord de 770,5 millones de euros. El consolidado de todas las empresas del Grupo, que confirma su liderazgo en España, alcanza los 966 millones en su cifra de negocio, un 6,6% más que en 2019.



DE ESTRENO

La bodega El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo y perteneciente a la D.O.P. Somontano, acaba de lanzar las nuevas añadas de 12 Lunas tinto 2018 y 12 Lunas blanco y rosado 2020.





Edición bicentenario

Con motivo del 200 aniversario de Bodegas Barbadillo, la bodega sanluqueña ha decidido recuperar la imagen original de una de sus enseñas más reconocidas, como es su Manzanilla Solear, haciendo una edición especial de tan solo 12.000 botellas.



El secreto de los chefs

Olis Bargalló ofrece el gran secreto de las cocinas profesionales a todos los públicos, un aceite vegetal 100% alto oleico, ideal para freír pues soporta altas temperaturas: Bargasol. Ya está disponible en algunas grandes superficies y supermercados, además de poderse comprar en la *store* de Olis Bargalló en Amazon.

Valencia acogerá la próxima gala Michelin



La capital de la Comunidad Valenciana tomará el relevo de Madrid como ciudad organizadora de Gala de presentación de la *Guía Michelin España & Portugal 2022*. Tendrá lugar en un emblemático escenario aún por desvelar. Quique Dacosta será el coordinador gastronómico del evento.

El futuro de la hostelería

Más de una quincena de profesionales y expertos del sector de la hostelería han brindado sus conocimientos y su mirada sobre el futuro del sector en la jornada organizada por Estrella Damm y grup gsr bajo el título "La gestión del futuro. Los nuevos caminos de la hostelería". Mayor profesionalización, auge de nuevas formas de consumo y negocios valientes se perfilan como el futuro de este sector.



Helados con sabor a bombón

Ferrero entra en el mercado heladero con las marcas Raffaello y Ferrero Rocher. Los helados de Ferrero serán "Made in Spain", ya que se producirán en la planta que la compañía valenciana ICFC (Ice Cream Factory Comaker), tiene en la localidad valenciana de Alzira.





32 destinos para disfrutar del vino

Bodegas, alojamientos, restaurantes, enotecas, paisajes, naturaleza y, por supuesto, cultura y patrimonio. Cada una de las 32 Rutas del Vino que actualmente forman parte de la marca Rutas del Vino de España es un pequeño universo integrado por todos esos elementos y en donde cada quién encuentra su motivación o su guía para descubrir estos territorios vitivinícolas.

CARAMELOS ECOLÓGICOS

Muria BIO lanza los primeros caramelos de miel ecológica de Europa con envase 100% compostable. Una gama formada por 4 sabores (miel y limón, miel y eucalipto, miel y propóleo y miel y jengibre) que no contienen ningún estabilizante y que están elaborados con productos totalmente naturales.



Tónica ideales para consumir en casa



Cuando se cumplen 15 años de la llegada de Fever-Tree a nuestro país, la marca de *mixers premium* amplía su gama de 500ml con la incorporación de la Refreshingly Light tonic water y la Mediterranean Tonic Water. En cristal y con tapón de rosca.

Los vinos DOP Jerez triunfan en Reino Unido

Durante el último año, el consumo de los Vinos de Jerez ha aumentado en Reino Unido, el mercado histórico por excelencia y líder en exportaciones de este producto, tendencia mantenida durante los primeros meses de 2021.





PREMIO A LA SOSTENIBILIDAD

Los VI Premios Castilla y León Económica han elegido como Mejor Empresa Sostenible de Castilla y León a Bodegas Vetus. Un galardón que pone en valor la apuesta por la sostenibilidad y cuidado del entorno de esta bodega que posee 20 ha de viñedo ecológico y que ha logrado reducir las emisiones de CO2 aplicando un plan de eficiencia energética, utilizado energías renovables y optimizando la gestión del agua.

Nuevos packs de croquetas gourmet

Posicionadas como las auténticas croquetas gourmet de alta calidad, Croquetas Ricas incorpora a su oferta dos nuevos packs: Pack degustación Croquetas Ricas (60 uds) y Pack capricho Croquetas Ricas (36 uds). Son artesanales y 100% naturales, sin conservantes ni aditivos. Para particulares, restaurantes, hoteles y caterings.



Giró Ribot estrena Wine & Cava Bar

La bodega de Santa Fe del Penedès (Barcelona) ha estrenado un nuevo espacio pensado para disfrutar de sus vinos y cavas al aire libre con vistas privilegiadas a Montserrat. Un conjunto de tapas selectas redondean la carta. Este espacio exterior está abierto los sábados y domingos de 12 a 16 y siempre bajo reserva previa, para poder garantizar las medidas de seguridad.



Nueve vinos de edición limitada

Tomàs Cusiné presenta "Microvinificaciones de Les Garrigues Altes", un proyecto de investigación de la viña, que plantó hace 19 años. Se trata de una edición limitadísima de nueve vinos que exploran los matices de otras tantas variedades con elaboraciones alternativas basadas en la experiencia de Cusiné y su conocimiento vitivinícola.





Promoción de la airén

La DO Valdepeñas acogió el pasado mes de abril la cata del concurso Airén por el Mundo 2021. La airén es la variedad de uva blanca más plantada del mundo; sin embargo, la calidad sus vinos aún requiere de iniciativas como ésta para llegar al gran público lejos de Castilla - La Mancha.

Superalimento de moda

El jackfruit llega desde el sur de Asia y es el superalimento de moda gracias a sus propiedades nutricionales. Si se cocina como si fuera carne adquiere el sabor de las especias y del resto de ingredientes. Hay restaurantes como Flax & Kale que lo incluyen en sus platos veganos desde hace años.





Nueva sobrasada picante

Extrem Puro Extremadura y Costa de Salazar se han vuelto a unir para lanzar este producto artesanal. Elaborada con la receta tradicional de Formentera y con el mejor cerdo ibérico de bellota, esta sobrasa de autor –100% ibérica de bellota– ya está disponible en pieza entera o media pieza, y en dos tipos de tripa: tripa cular y de morcón.



Cervezas innovadoras

Cervezas Alhambra vuelve a sorprender con el lanzamiento de una nueva serie de Las Numeradas: Cacao y chile chipotle, y Cacao y piel de naranja. Dos creaciones Irrepetibles en una serie reducida de unidades, pensadas para disfrutar y compartir sin prisa.

MIELES DE PREMIO

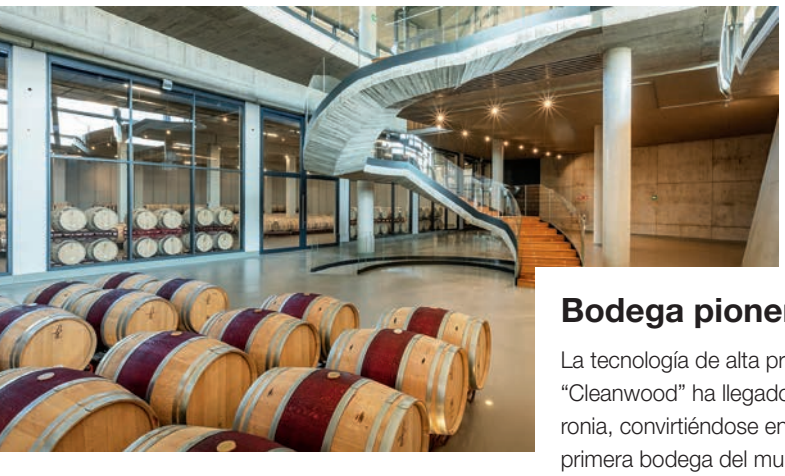
Muria BIO, la marca de mieles ecológicas de Miel Muria perteneciente al Canal HORECA, ha sido una de las grandes triunfadoras en BIOLMIEL 2020. Muria BIO de Lavanda y de Romero han conseguido la calificación de Mejor Miel Ecológica de sus categorías y sendas medallas de oro. También han conseguido un oro las variedades Muria BIO de Miel de Flores y de Alta Montaña. La variedad monofloral de Tomillo ha recibido una medalla de plata.



Galardón para San Sebastian Gastronomika

La Academia Internacional de Gastronomía con sede en París, que engloba a 24 academias de todo el mundo, ha reconocido con el Prix Multimédia a la plataforma Gastronomika Live, que permitió, por primera vez, el acceso digital a un congreso internacional de gastronomía.





Bodega pionera

La tecnología de alta precisión "Cleanwood" ha llegado a Beronia, convirtiéndose en la la primera bodega del mundo en aplicar este sistema para el mantenimiento de su parque de barricas. Con él, además de agilizar y perfeccionar los procesos de regeneración, logrará una considerable reducción en el consumo de agua y electricidad.



TIRILLA DE DISEÑO

La D.O.P. Jumilla ha estrenado tirilla certificadora de sus vinos. Diseñada por el artista jumillano José Pablo Monreal de la agencia Indómita, la contraetiqueta introduce elementos como el braille, tinta invisible y un detalle moderno y atrevido.



Sal innovadora

Ramón Bilbao presenta Sal Rosé, una innovadora y original sal líquida que incorpora los matices frutales y florales de su emblemático Rosado y también su tono rosa melocotón. Para desarrollarla la bodega de Haro ha contado con la colaboración de la compañía navarra Sal de Manantial Ancestral. El resultado es una sal perfecta para un sinfín de platos.



Nuevo embajador

El seleccionador español de baloncesto femenino, Lucas Mondelo, ha sido nombrado embajador de los vinos de Valdeorras. Con raíces en la comarca, aunque nacido en Barcelona, Mondelo asegura que "los blancos, y también los tintos, de Valdeorras poseen cada vez más calidad".



PRACTICIDAD, SABOR Y SALUD

Rústica –para los más tradicionales–, Mediterránea –para los más sencillos–, y Campestre –para los más gourmets– son las tres referencias que componen la nueva gama de verduras cocinadas en conserva de Bonduelle llamada 'Tus recetas' y que cumplen con los tres preceptos de practicidad, sabor y salud.

7Pines kempinski ibiza



Vinos de las Islas

Este mes les sugeriremos conocer un poco más los vinos que se elaboran en las Islas Baleares y en las Islas Canarias. Y es que nuestros dos archipiélagos son sin duda un destino de lo más apetecible, también a nivel vinícola.

Sangría Mar & Sol - Bodegas Yzaguirre



Actualmente ya no es solo apreciada por foráneos, la sangría saca pecho entre los locales gracias a su calidad, que ha ido en aumento, a las nuevas recetas y también a las marcas que la comercializan embotellada, lista para servir.

Le Ponant



ROSADOS

El vino rosado, ese incomprendido formato de elaboración, el patito feo de los vinos, siempre ha estado relegado a un consumo minoritario durante años. Ahora ha pasado del anonimato al glamour.

Maria Rosa Ferré



D.O. Penedès

Situada entre el Mar Mediterráneo y la montaña, a medio camino entre las provincias de Barcelona y Tarragona, la D.O Penedès es reconocida principalmente por la calidad de sus vinos blancos, entre los que destacan los elaborados con su variedad reina: el xarel·lo.

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



AULA

El primer paso de un futuro del que todos sigamos sintiéndonos parte.



El aula es el lugar donde se desarrolla el conocimiento. Nuestra fuente de aprendizaje es el campo, que lleva años cultivándonos en los valores más esenciales.

AULA es el resultado de la unión de 3.000 familias, que durante décadas trabajamos en sincronía con la naturaleza, hemos aprendido que somos parte de ella. Ahora tenemos un fin común: **Proteger lo Esencial.**

covinas.es

FAMILIA
FERNÁNDEZ RIVERA

Pasión por el vino y la tierra



OTROS LO INTENTAN
NOSOTROS LO HACEMOS

TINTO PESQUERA
ÚNICO DE FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

familiafernandezrivera.com

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