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

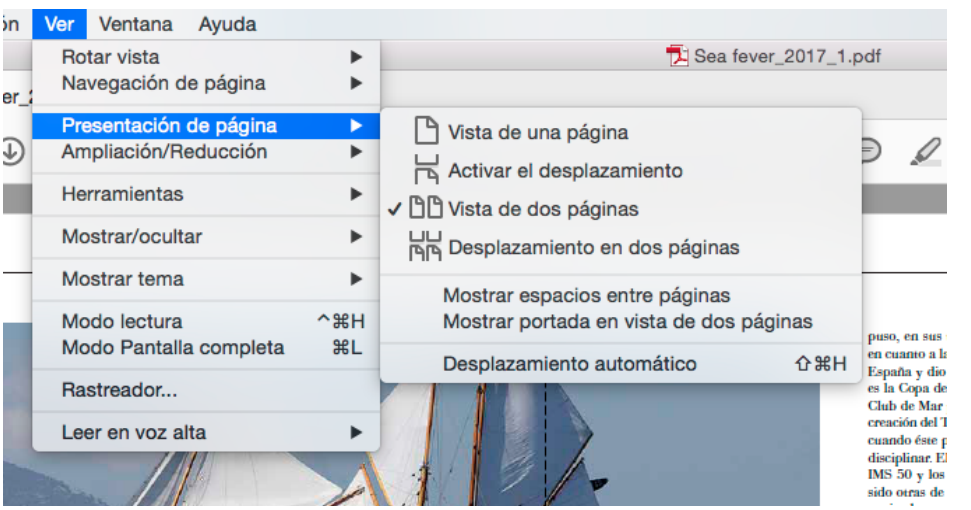
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. PENEDÈS: VINOS CON MIL SABORES Y AROMAS

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

Nº 226-JUNIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

CHARDONNAY
La uva universal





CARME RUSCALLEDA y RAÜL BALAM

Restaurante Moments
Mandarin Oriental Barcelona

Apetecibles en verano
ROSADOS

SANGRÍA
Imprescindible en las terrazas

FINE #WINETOURISMEXPO

VINOS DE LAS ISLAS BALEARES Y CANARIAS



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

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:
distribucion@curtediciones.com
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

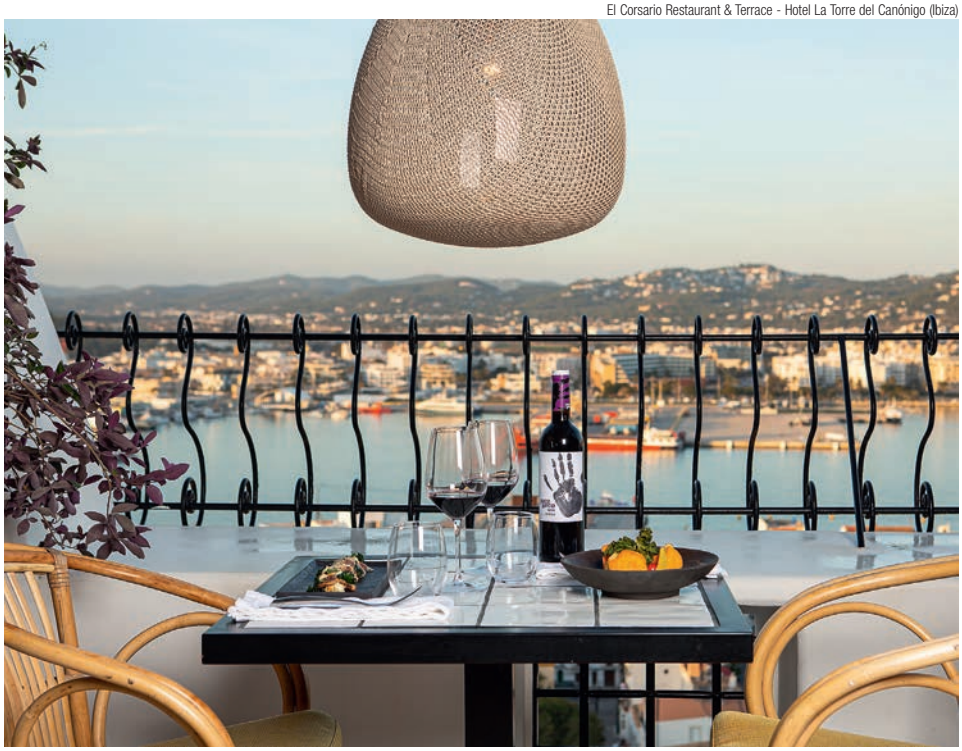
CURT EDICIONES, S.A.
NUEVA DIRECCIÓN
Valencia, 279 - 3 er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

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 # 226

Ganas de verano

El Corsario Restaurant & Terrace - Hotel La Torre del Canónigo (Ibiza)



Estrenamos el mes de junio con ganas de que llegue el verano. Con el buen tiempo tenemos no solo ganas sino auténtica necesidad de volver a las terrazas de los restaurantes y de disfrutar de viajes para conocer los vinos y la gastronomía de cada rincón de nuestro país. Así que en este numero les ofrecemos un Especial Islas, en el que les hablamos de los vinos de las Baleares y de las Canarias.

Con el buen tiempo tenemos ganas de volver a las terrazas y de disfrutar de viajes

También les hablamos de la D.O. Penedès, donde se elaboran vinos con mil sabores y aromas gracias a la diversidad y singularidad de este territorio barcelonés situado entre cordilleras y el mar Mediterráneo.
También son protagonistas de esta edición los vinos rosados, que aunque como dice Javier Campo –que firma el reportaje que les hemos dedicado–, no solo son para el verano, parece que en la época estival apetecen más. Por su parte, Enrique García Albelda nos habla de la variedad chardonnay y de los vinos que con ella se elaboran.
Además, como insistimos que tenemos ganas de verano, no nos hemos podido resistir a hablarles de la sangría, sin duda, la bebida imprescindible en las terrazas cuando llega el buen tiempo.
Finalmente, les hablamos de FINE 2021, la segunda edición de la Feria Internacional del Enoturismo, que tendrá lugar en Valladolid del 9 al 10 de este mes. Y por su puesto, no dejen de leer la entrevista que nos ha concedido la chef Carme Ruscalleda.

Laura Curt

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

SUMARIO #226



JUNIO 2021



6 Vino del mes



Vidure

Pago de Cirsus presenta este monovarietal de cabernet sauvignon de la D.O.P. Pago Bolandin. Tras permanecer 14 meses en roble francés se obtiene un vino color rojo intenso, nariz compleja donde predominan los frutos rojos y profundo y equilibrado en boca.

26 D.O. Penedès

La diversidad de los vinos del Penedès –blancos, tintos, rosados y también vinos dulces y espumosos– nace de la singularidad de este territorio. Mil sabores y aromas son el fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la variedad de sus suelos.

36 Este verano, vístete de rosado

POR JAVIER CAMPO

Parece que en la época estival apetezca más el vino rosado, aunque, al igual que las bicicletas, no solo son para el verano. Lo cierto es que estos atractivos vinos, son *trendig topic.*

46 Especial Vinos de las Islas

Los vinos de las Baleares y los de las Canarias poseen unas características especiales, los primeros son mediterráneos y los segundos volcánicos. El archipiélago balear cuenta con dos Denominaciones de Origen y seis Vinos de la Tierra; y el archipiélago canario con once Denominaciones de Origen.









62 Chardonnay, la uva universal

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Hablamos de la uva blanca en mayúsculas, de la reina mundial indiscutible, la de mayor prestigio y plantación en todo el planeta, seguida por nuestra airén (con la que rivaliza) y viura.



64 Sangría

Elaborada con vinos y frutas, cargada de aromas exóticos y vestida con sofisticación, la sangría se rebela contra su imagen de bebida mediocre. En los últimos años se han lanzado al mercado sangrías embotelladas de calidad premium, listas para consumir.

68 Entrevista a la chef Carme Ruscalleda

Tras una larga y exitosa trayectoria que la convirtió en la mujer chef con más estrellas Michelin del mundo, Carme Ruscalleda no tiene por ahora intención de jubilarse y actualmente gestiona los restaurantes Blanc y Moments, ambos ubicados en el hotel Mandarin Oriental, Barcelona. Aprovechando que ha estrenado un inspirador menú llamado Felicidad, hemos hablado con ella.

TRANSPORTAMOS TUS VINOS Y CAVAS

QPA
SERVEIS I LOGÍSTICA

- ✓ Transporte
- ✓ Logística
- ✓ Tracking
- ✓ Paquetería
- ✓ Pallets
- ✓ Packaging
- ✓ B2B y B2C
- ✓ Nacional e internacional

MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA

Conócenos



TRATO PERSONALIZADO

9 y 10 de junio
Fine 2021

Entre los días 9 y 10 de junio se celebrará la Feria Internacional de Enoturismo, Fine 2021, en el recito ferial de Valladolid. El salón abordará cuestiones relacionadas con los análisis de mercados, comportamiento de los turistas, aplicación del *big data* y el proceso de creación de propuestas innovadoras.



18 de Junio de 2022
La Cata del Barrio de la Estación



La Asociación del Barrio de la Estación ha decidido trasladar La Cata del Barrio de la Estación al 18 de junio de 2022, con el objetivo de celebrar un encuentro en torno al vino y la gastronomía con todas las garantías sanitarias. Las entradas ya adquiridas para las dos ediciones aplazadas seguirán siendo válidas en 2022.

12 y 13/06
Temps de Vi



Temps de Vi recupera la presencialidad. El evento abandona su ubicación habitual en la Rambla Principal de Vilanova i la Geltrú para trasladarse a los jardines del Espai Far de la misma localidad. Las bodegas dispondrán de barriles individuales para presentar sus vinos, y también habrá algunos *stands* que ofrecerán propuestas gastronómicas de algunos de los colaboradores de la muestra, como la D.O. Penedès.

Hasta el 27/06
Mar de Frades en #Casadecorsostenible

Hasta el 27 de junio, Mar de Frades expondrá, en diferentes espacios de Casa Decor 2021(Madrid) una serie de diez fotografías, realizadas por el fotógrafo subacuático Enric Gener. Con ellas la bodega gallega desea concienciar acerca de las amenazas que sufre el océano Atlántico, como consecuencia de la contaminación plástica.



15-30/06
Aula de Formación D.O.Q. Priorat

El Consejo Regulador de la DOCa Priorat abrirá el Aula de Formación durante la segunda quincena de junio. Contará con tres niveles de actividades: la primera dirigida a los amantes y curiosos del vino (*winelovers*); la segunda dirigida a los profesionales del sector del vino y la tercera para prescriptores y divulgadores del vino.



Hasta el 27/06
Orac Decor en Casa Decor

Un año más Orac Decor, marca belga especializada en decoración de interiores, participa en Casa Decor. De su colaboración, la firma destaca la decoración del Restaurante de Casa Decor, que cuenta con varios productos Orac, diseñados por el estudio Muhrer Artquitectura.



AGUSTÍ PERIS

LA EXPERIENCIA Y EL RECONOCIMIENTO AVALAN A ESTE SUMILLER QUE DERROCHA FRESCURA Y EMOCIÓN EN CADA PROYECTO EN EL QUE SE ABRE PASO. SU NUEVO RETO ES REFORMULAR TODAS LAS EXPERIENCIAS EN TORNO AL VINO DE ABADÍA RETUERTA LEDOMAINE.

Peris comprende la restauración como la capacidad de satisfacer el alma más allá del hedonismo frugal, y explota la capacidad transformadora del vino desde su magia para compartir, debatir y emocionar. Un sumiller atípico o de espíritu libre, que descorcha botellas para conectar a sus clientes con los productores y sus filosofías de trabajo, y que desde ahora seguirá desempeñando su carrera profesional como *restaurant manager* del restaurante Refectorio, situado en Abadía Retuerta LeDomaine, el complejo formado por un hotel 5* y una bodega ubicado en un monasterio del siglo XII en Sardón de Duero (Valladolid).

El complejo abrió de nuevo sus puertas el pasado 12 de marzo arrancando una nueva etapa en su propuesta gastronómica pero sin perder su característica esencia, poniendo en valor el entorno, el producto, los productores locales y sus vinos.

Junto con Marc Segarra, chef ejecutivo de Refectorio desde 2016, Peris diseñará la nueva carta de vinos y maridaje del restaurante con una estrella Michelin y estrella Verde y dos Soles Repsol y será el responsable de la dirección de sala. Peris, además de encargase de la propuesta de Refectorio, trabajará conjuntamente con todo el equipo de este referente experiencial de primer nivel que es Abadía Retuerta LeDomaine para reformular todas las experiencias en torno al vino del espacio: la Bodega, el Spa Sommelier y Calicata Terroir Bar, entre otras.*

TRAYECTORIA

Agustí Peris se formó en sumillería en la Escuela de Hostelería de Barcelona y Toulouse. Fue sumiller de elBulli del año 1993 al 2000, así como asesor y colaborador de Martín Berasategui, Mugaritz y Guggenheim Restaurant.

Desde 2010, fue sumiller y consultor en el restaurante Etxebarri, galardonado con una estrella Michelin y número 3 del mundo para The 50 World's Best Restaurants. A nivel internacional destaca su estancia en Estados Unidos en The French Laundry, restaurante 3 estrellas Michelin en Napa Valley.

Además, Agustí cuenta con diversos reconocimientos en el sector a nivel nacional e internacional como mejor sumiller, tales como Winner Trophée Ruinart, Winner Trophée Sopexa, Golden Nose o Winner Gourmet Spain. Fue Nariz de Oro 1994 y Mejor sumiller International en International Wine Challenge Spain 2017

También ha sido co-organizador durante los años 2004, 2006 y 2008 de la feria Vinorum de Barcelona; y es coautor del libro, publicado en 2019, *El gusto de la nariz* junto con Miguel Sánchez Romera.

Vidure Edición Especial

Cabernet singular

Este cabernet tan singular, bien maduro, con estructura de polifenoles y una boca equilibrada y sedosa es fruto de un año de características climatológicas excepcionales, que permitió una maduración lenta y completa.
Las botellas están numeradas y firmadas por el enólogo Jean-Marc Sauboua



Pago de Cirsus se encuentra en lo alto de la Finca Bolandin, ubicada en el Municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad Foral de Navarra.
A una altitud de 395 metros sobre el nivel del mar, La Finca Bolandin posee 220 hectáreas totales de terreno donde se ubica el viñedo, la bodega, el hotel y el restaurante, estos tres últimos conforman una única edificación.
La privilegiada ubicación de la finca, entre el Rio Ebro, el Moncayo y el Cierzo, con un clima continental extremo (de inviernos muy fríos y veranos largos y secos), concede unas características particulares y excepcionales a las uvas, que luego se traslada a los vinos que producen en la bodega.
Su filosofía se basa en la cultura familiar del trabajo en equipo, con el objetivo de hacer vinos especiales, bien cuidados en todos los sentidos, de alta calidad y de los cuales sentirse orgullosos. Han logrado estar presentes en la mente de los consumidores al desarrollar vinos hechos con pasión, honestidad y dedicación.



Vidure Edición Especial

Tipo: Tinto
D.O.P: Pago Bolandin
Variedad: Cabernet sauvignon
Graduación: 14,5% vol.
PVP: 29,95€

Tras una fermentación en tinas de madera, una fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y una crianza durante 14 meses, se obtiene este vino de color rojo intenso de capa alta con notas violáceas. Nariz compleja donde predominan los frutos rojos acompañados de cacao y tostados. En boca destacan taninos maduros. Profundo y equilibrado y con gran persistencia. A la hora del maridaje es perfecto para acompañar carnes rojas, quesos grasos y pastas con salsas fuertes.

BODEGAS PAGO DE CIRSUS
Avda de Ablitas a Ribaforada, km 5,
31523 Ablitas (Navarra)
Tel.: 948 386 426
www.pagodecirsus.com



Hotel y Restaurante

Entre viñedos y vistas espectaculares el hotel y el restaurante ofrecen el disfrute de una propuesta honesta, de platos tradicionales renovados, mayormente elaborados con productos ecológicos y de proximidad. Las 12 habitaciones del hotel, los amplios salones y espacios ofrecen a todos los visitantes una experiencia para los sentidos en un ambiente acogedor, un ambiente para disfrutar de vinos que emocionan.
Además, su ubicación privilegiada entre Pamplona, Zaragoza y La Rioja permite realizar diversos paseos y excursiones. La bodega pone a disposición de los visitantes una gran variedad de opciones para que disfruten durante la estancia, con un equipo que asesora y ayuda a planificar excursiones. Una forma única de disfrutar de todo lo que Navarra ofrece.

Un equipo cohesionado

Uno de los activos más grandes de Pago de Cirsus es su equipo, todos y cada uno, desde sus diferentes áreas, da lo mejor de sí, para garantizar la calidad de todos los productos de la marca.
Alejandro Gómez Sigala, propietario de la bodega, afirma que se trabaja por la personalización, la innovación y la originalidad de Pago de Cirsus. Asimismo, mantiene su apuesta por la elaboración de unos vinos modernos y su firme compromiso por la calidad.
Al frente de esta elaboración está Jean Marc Sauboua, enólogo jefe y la responsable del equipo técnico es Gurutze Gaztelumendi, juntos supervisan todo el proceso, desde el campo hasta su salida al mercado, para que estos vinos de terruño cumplan con la exigencia de calidad.

Siete variedades y nueve vinos

En el viñedo 136 hectáreas han sido plantadas con estas 7 variedades de uva: chardonnay, moscatel grano menudo, carbenet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha. Dichas variedades plantadas en nuestro viñedo fueron seleccionadas para que su adaptación genética fuese ideal en las condiciones extremas de temperatura durante todo el año, y estratégicamente ubicadas en cada una de las zonas de la finca con el objetivo de obtener el mayor potencial de cada variedad.
Con las 7 variedades de uvas, la bodega produce actualmente 9 vinos, muchos de ellos $coupage$ de uvas (tintos y rosado) y solo dos monovarietales (blancos y dulce). Todas las variedades son cultivadas en la propiedad, donde el Río Ebro, el Cierzo y el Moncayo aportan valores únicos. El terreno, el micro-

Instalaciones

- **Sala de Tinas:** Tinas de roble francés crían los vinos de más alta gama. Estas tinas poseen un sistema que mantiene controlada la temperatura durante el proceso de fermentación.
- **Nave de elaboración:** Una prensa de membrana, el intercambiador de frío y los depósitos de acero inoxidable conforman esta área de elaboración y fermentación. También en esta zona se encuentra la embotelladora, etiquetadora y botellero.
- **Sala de Barricas:** Unas 950 barricas de roble francés descansan en esta sala soterrada en la montaña donde la luz, la temperatura y la humedad son idóneas para el reposo y la evolución del vino dentro de cada cuba. Cada barrica de 225 litros contiene una sola variedad de uva. La crianza de nuestros vinos se realiza entre un periodo mínimo de 12 meses a un máximo de 18 meses



clima, las variedades, el método de elaboración y la crianza convergen en un carácter y una personalidad especial reflejada en cada botella. Una amplia gama garantiza una variedad de vinos para diferentes gustos y paladares.

Comprometidos con el medio ambiente

Pago de Cirsus, recibe en el año 2014 la certificación para España como vino Denominación de Origen Protegida Pago (D.O.P Pago), desde esta fecha elaboran vinos con D.O.P. Vino de Pago Bolandin. Los vinos de D.O.P Pago son vinos especiales ya que tienen particularidades que los diferencian sobre los vinos de su entorno, y merecen ser distinguidas y catalogadas de manera distinta. Esta indicación geográfica está reglamentada bajo una ley específica, en la que se estipulan los requisitos que deben cumplir todos los vinos para considerarse merecedores de esta denominación.

En Bodegas Pago de Cirsus elaboran vinos hechos con pasión, honestidad y dedicación

En el caso de los viñedos de este pago, por estar en un clima seco y muy expuesto al viento del Cierzo, necesitan muy pocos tratamientos. La defensa contra plagas y enfermedades se realiza bajo los preceptos de agricultura sostenible, empleando siempre productos registrados y autorizados para tal fin, eligiendo solo aquellos respetuosos con el medio ambiente.

Comprometidos con el cambio climático en todos y cada uno de sus procesos, miden con precisión la huella de carbono para tratar de reducirla todo lo posible y compensar las emisiones restantes en el uso de energía limpia.❋

Promueve una buena higiene con

Tork Xpressnap Fit®

Los clientes sólo tocan las servilletas de papel que usan



Con Tork Xpressnap Fit®, las servilletas están protegidas de la suciedad y las salpicaduras. Su eficiente diseño de cobertura total permite crear las mejores experiencias para los clientes.

Para más información

TORK

Think ahead.

Tork, es una marca de Essity

Perfecto para copear

La Garnacha Salvaje del Moncayo 2019 es el vino más joven del Proyecto Garnachas de Vintae, quizá el más fresco y frutal de toda la colección gracias a la influencia del clima atlántico sobre la zona, en la confluencia de Navarra y Aragón. Una garnacha de altura perfecta para copear y tomarla un poco más fría de lo habitual en los tintos.





Un vino cuatro estrellas

La Viña de Mi Madre Reserva 2016 ha recibido cuatro estrellas de oro en el prestigioso concurso internacional Harpers Wine Stars 2021, organizado por la publicación británica *Harpers Wine & Spirits.* Se trata de un cabernet sauvignon suave y expresivo, con abundantes sabores frutales y de fina madera, que lo convierten en un vino muy complejo e interesante.

MARQUÉS DE CÁCERES CELEBRA SU 50 ANIVERSARIO

Marqués de Cáceres, una de las principales bodegas de España, elogiada por su buen hacer con numerosos premios a nivel internacional, celebra su 50 aniversario este año, ya que los proyectos de celebración planeados para 2020 (el proyecto nació en 1970) tuvieron que aplazarse debido a la pandemia.

Uno de los actos de celebración ha tenido lugar en el hotel Majestic de Barcelona con presencia de Cristina Forner presidenta de la bodega. El evento consistió en una cata vertical de Marqués de Cáceres Tinto Gran Reserva (1987, 1995, 2001, 2008 y 2012) dirigida por el enológo Fernando Costa, el cual también presentó un vino especial creado para conmemorar el medio siglo de la bodega: Marqués de Cáceres 50 aniversario Reserva 2016. Un vino elaborado con un 90% de tempranillo de una selección exhaustiva de cepas viejas plantadas en las zonas altas de Cenicero y San Vicente y de una vinificación singular en 10 barricas abiertas de roble francés nuevo durante 22 meses. El resultado es un vino de capa densa de color oscuro. Nariz intensa, sorprende la riqueza de sus matices: fruta negra madura, fondo de chocolate amargo, torrefacto de recién tostado y clavo. Buen ataque en boca, de gran complejidad y taninos bien definidos, toques de chocolate puro, negro, regaliz sobre un fondo que recuerda al eucalipto. Firme en su estructura con expresión bien definida que deja vislumbrar una elegancia singular y un gran potencial de guarda.





Actualmente, las bodegas de Marqués de Cáceres, que exportan sus vinos a 140 países, están asentadas en las Denominaciones de Origen Rioja, Rueda, Ribera del Duero, Cava y Rías Baixas.

Variedad y elaboración secreta

Enigma2 representa la continuidad del reto de Llopart de elaborar en cada añada un vino diferente a descifrar para quien lo pruebe. En la vidasecretadelasplantas.com se encuentra una ficha descargable para hacer una nota de cata y un cuestionario para adivinar la variedad, la elaboración y la crianza.





DE AUTOR

Hambre de Tierras de Bodega Guayonge (D.O. Tacoronte-Acentejo) es el vino de autor que el enólogo Pedro Sánchez ha dedicado a la mano siempre fuerte y labrada de su padre. Con base en la alegre variedad listán negro y tintilla, combina las bondades de un vino hecho con el mayor cuidado y mimo.



La admiración de la crítica

5 Finques 2016 de Perelada ha logrado la medalla de oro en la última edición del concurso Sélections Mondiales des vins Canadá, ha sido incluido en el ranking de los mejores vinos en la revista *Decanter* y ha encabezado la lista de los 12 vinos *top* catalanes seleccionados por *Forbes*. También ha logrado Gran Medalla de Oro en la última edición concurso Mundus Vini y 93 puntos en el IWC, International Wine Challenge.



Entre los mejores jóvenes del mundo

Solmayor Tempranillo 2020 ha obtenido una medalla de oro en Berliner Wein Trophy, posicionándose como el segundo mejor vino en relación calidad-precio por menos de 6 € y cuarto entre los tintos jóvenes de las añadas 2020 y 2019, en la guía de vinos y destilados Wine UP! 2021.

Homenaje a Cenicero



Las Cenizas 2018 toma su nombre de Cenicero, situado en el corazón de Rioja Alta, de donde proceden sus elaboradores, los hermanos Hernáiz. Un vino que recupera el carácter original de los afamados vinos tradicionales de este pueblo, uno de más importantes de la D.O.Ca. Rioja.



Vino poderoso

La Jefa 2018 es el primer blanco de Toro que se incorpora a la familia Matsu, una bodega de la Compañía de Vinos Vintae. Es un vino poderoso y de guarda, procedente de viñedos muy viejos, algunos de ellos prefiloxéricos de malvasía castellana, y criado en fudres de roble. En boca es un vino con carácter, sabor, estructura y fuerza.



Vino oficial del Real Valladolid

Con el objetivo de apoyar al deporte en general y al fútbol en particular, la bodega de la D.O. Rueda, Palacio de Bornos, renueva su acuerdo de patrocinio deportivo y se une a la familia blanquivioleta del Real Valladolid. Palacio de Bornos Verdejo es un vino monovarietal intenso, sabroso y equilibrado en boca.

SECO SINGULAR

Encina del Inglés Blanco 2019 muestra un color amarillo pajizo, aromas a almíbar y melocotón con un toque final de flores blancas y un punto de salinidad, al tiempo que resulta equilibrado, largo y con recuerdos a bollería. Su enóloga, Ana de Castro, resalta que "es un vino seco elaborado con las típicas variedades con las que se vinifican los dulces en Andalucía".





Con carácter

Finca Río Negro Gewürztraminer es un monovarietal criado sobre lías durante cuatro meses. Se caracteriza por ser un blanco con alta intensidad aromática, exuberante y complejo. En boca es fresco, intenso, sedoso y persistente.

Delicada elaboración

Loxarel sacará en breve al mercado el primer vino de crianza biológica fermentado en ánfora de barro. Se llama Himen y es un blanco monovarietal de xarel·lo de la añada 2019 del cual se pondrán a la venta solo 500 botellas. Luce una etiqueta muy original: una ilustración donde aparecen Josep Mitjans y Teresa Nin saliendo de una ánfora de barro.



Con personalidad



El nuevo Finca Tinedo Moscatel Seco está elaborado con moscatel de grano menudo, una variedad escasa en el viñedo manchego. El resultado es un vino contemporáneo que ha tenido una crianza de siete meses con sus lías en huevos de hormigón. Un vino fresco, muy vivo y con personalidad.

Complejo como un tinto

Flor de muga Blanco 2018 se posiciona como el gran vino blanco de Rioja; un vino de producción limitada y elaborado con las variedades de uvas autóctonas recuperadas como la garnacha blanca, maturana blanca y viura. Un vino con gran presencia y volumen, largo y persistente, que no deja indiferente.





RECUERDOS CÍTRICOS

Hacienda López de Haro Blanco 2020 es un vino con un pequeño toque de crianza, ya que una parte pasa tres meses en barrica. Es un vino intenso, con tensión, muy equilibrado y con final elegante. Deja recuerdos de carácter cítrico que generan sensaciones frescas y amables.



Refrescante y divertido

Inurrieta Intacta 2020 Semidulce es muy aromático, tropical, con un fondo vegetal de boj y hierba recién cortada, un sauvignon blanc de libro. Un punto de dulzor, compensado con una adecuada acidez y un sutil gas carbónico natural, hacen de Intacta un vino equilibrado y nada empalagoso. Además es refrescante y divertido, apto para todos los públicos y para cualquier ocasión.



Suave matiz salino

Bodegas Barbadillo incorpora a su división ecológica a Patinegro, un vino blanco seco elaborado al 100% con uvas palomino fino y con IGP Vino de la Tierra de Cádiz. De paladar amplio, cremoso, untuoso, con textura, redondo y con un suave matiz salino.



Premiado en Alemania

De color osa brillante, Aula Rosado Bobal desprende delicados aromas frutales a fresas y frambuesas que también se perciben y perduran en boca. Un vino que está de enhorabuena porque ha conseguido una medalla de oro en el concurso Berliner Wine Trophy.



Homenaje al Modernismo

Codorníu rinde homenaje al Modernismo con Codorníu Limited Edition, un nuevo espumoso inédito, que se presenta en una botella decorada con la técnica tradicional de los arabescos y brocados, con motivos florales en dorado brillante. Se trata de un cava brut reserva, con una crianza de 15 meses, elaborado con variedades tradicionales del Penedès.

Asombroso y cautivador



Ferratus Rosasdo 2020 es posiblemente uno de los rosados más asombrosos de la Ribera del Duero y, por su carácter, cautiva también a los amantes de los tintos. Es el nuevo estilo de rosado de María Luisa Cuevas, que ha buscado un vino singular, moderno y con tipicidad, con un delicado y refinado color coral, pero densidad y estructura en la boca.

Aromas intensos

Elaborado con tempranillo, Lar de Maía, añada 2020, es un vino brillante de color rosa salmón con reflejos azulados, aromas intensos a frutas rojas ácidas (fresa y frambuesas) y final balsámico. Tiene una entrada en boca frutal y con gran frescura, con notas de fresa ácida. Esun vino sedoso y con buena persistencia en boca.



EL MARIDAJE MÁS CASTIZO



El restaurante Amparito Roca elaboró para San Isidro una propuesta a medida para maridar con champagne Bollinger, que constó de seis platos y un postre. Para ello se seleccionaron Bollinger Special Cuvée y Bollinger Rosé.

ESPUMOSO CON PREMIO



Marta 2017, el Clàssic Penedès de la bodega familiar Torre del Veguer, se ha llevado la medalla de oro que lo acredita como el mejor espumoso del Concurso Tastavins D.O. Penedès. Es un 100% muscat de grano pequeño elaborado con método tradicional del Penedès, creado en honor a la fundadora y enóloga de Torre del Veguer, Marta Estany.

Con acento del sur



Bodegas Barbadillo lanza Barbadillo Rosado, el primer rosado de la bodega sanluqueña bajo su marca Barbadillo. Es un vino rosa pálido, amable, afrutado, fácil de beber, con acento del sur, y presentado en una botella transparente que acentúa su atractivo tono y su luz.

COLOR LIGERO

Dominio de Unx Rosado de Sangrado es el resultado de un proyecto para crear rosados ligeros de color mediante el método tradicional de sangrado que se realiza en Navarra. Elaborado con garnacha, en nariz destacan las frutas rojas combinadas con flores blancas. En boca destaca su volumen y una acidez perfectamente integrada.



Reivindicando el clarete

Bodega Cooperativa Cigales apuesta por recuperar la nomenclatura "clarete" en la etiqueta de su vino más representativo, Torondos, para denominar su vino rosado, una de sus señas de identidad más importantes. Un vino que debe servirse a unos 8-10º, adecuado tanto para aperitivos como comidas.





Elegante y floral

Adriana Ochoa, enóloga de Bodegas Ochoa, coge el testigo de su padre Javier en la elaboración de este rosado, mejorando su estilo hacia la elegancia y los aromas florales. Ochoa Rosado de Lágrima destaca por su bonito color rosa pálido brillante –con ligeros tonos amoratados que ponen en evidencia su juventud– y sus aromas a frutos rojos. En boca es largo, complejo y muy afrutado.



GINEBRA LIGHT

La reconocida ginebra londinense Beefeater ha lanzado su versión *light*. Cabe destacar que Beefeater Light cuenta con los mismos 9 botánicos e idéntico proceso de elaboración del Befeater London Dry Gin original, pero con la mitad de alcohol y calorías.



Aires provenzales

La ginebra mediterránea Larios continúa con su fuerte apuesta por la innovación y presenta Larios Provenzal, la nueva ginebra con esencias herbales mediterráneas, ente las que se encuentran el romero, el tomillo y la albahaca.

Merecido galardón



Santa Teresa, la primera productora de ron de Venezuela, ha anunciado que su ron premium Santa Teresa 1796 ha sido galardonado con una medalla de oro en los señalados premios London Spirits Competition 2021. Se trata de un ron valiente y elegante con mezclas de hasta 35 años, envejecido en barricas de *bourbon* de madera de roble mediante el método de solera.

Delicias de amaretto

Villa Massa se ha unido al chef Davide Bonato del restaurante Gioia para elaborar un postre inédito inspirado en la esencia y finura del amaretto de Villa Massa. "Trampantojo" ha sido el nombre elegido para el postre, ya que como su nombre indica, aunque a primera vista se asemeje a una burrata, se trata de una Panacotta de almendras perfumada al amaretto Villa Massa.



Sabor único

La ginebra japonesa Okinawa Masahiro Gin Recipe 01 resulta adecuada para quienes buscan algo diferente. De carácter artesanal premium, se elabora con el melón más pequeño del mundo y presenta un inusual sabor verde y dulce a la vez.





Medalla de oro en los World Gin Awards

La marca de ginebra Martin Miller's Gin ha recibido una nueva medalla de oro en los World Gin Awards. El galardón, uno de los más prestigiosos que puede conseguirse, ensalza la icónica mezcla original de Martin Miller's Gin, dentro de la categoría "Mejor ginebra de estilo contemporáneo del mundo".

Combinado conmemorativo

Licor 43 celebró el Día Mundial de la Coctelería con su combinado más singular: Espresso 43. Para la ocasión, la firma ha presentado también una edición especial de la clásica coctelera *parisienne*, reinterpretada por el artista barcelonés José Antonio Roda. Dicha coctelera se ha personalizado con una ilustración inspirada en el imaginario de la marca, poniendo en relieve su esencia y haciendo un guiño a su rica historia.





GINEBRA SOSTENIBLE

Tras décadas de construir asociaciones sostenibles con agricultores y proveedores, la icónica ginebra premium Bombay Sapphire® ha anunciado que sus diez botánicos están en proceso de ser certificados como ingredientes sostenibles con el medio ambiente.

Aliado de Casa Decor



Ron Matusalem se convierte en el aliado perfecto de la 56ª Edición de Casa Decor. Este ron premium inspira cuatro espacios de la exposición y estará presente a través de cócteles exclusivos creados para la ocasión.



Dulzor con un toque chic

Torres 10, el histórico brandy de Juan Torres Master Distiller que ha renovado su imagen recientemente, resulta ideal con Cola y un toque de Angostura, una combinación con la que se crea un cóctel dulce, refrescante y energético, con un toque de glamour.



Cocina saludable

Botànic, el restaurante palmesano cuyos fogones lidera Andrés Benítez, se reinventa y consolida su apuesta por la cocina saludable con el lanzamiento de un nuevo concepto gastronómico Plant Forward, en el que los vegetales acaparan todo el protagonismo, mientras las carnes, el pescado y las proteínas, de gran calidad y proximidad, se rinden al rol de guarnición, ejerciendo de secundarios de lujo.

BOTÀNIC
Forn de la Glòria, 14
07012 Palma de Mallorca
Tel.: 971 750 550
www.eatbotanic.com

Alta gastronomía y tecnología

Del 1 de julio al 30 de septiembre, el prestigioso chef Paco Roncero abrirá las puertas de su restaurante Sublimotion en Ibiza. Un lugar donde la alta gastronomía y la tecnología más vanguardista se unen para crear una puesta en escena sin precedentes convirtiendo la mesa en un novedoso escenario, en el primer *performance* gastronómico del mundo.

SUBLIMOTION
Hard Rock Hotel Ibiza · 07818 Ctra. Playa d'en Bossa, s/n (Ibiza)
Tel.: 618 891 358. · www.sublimotionibiza.com



Atún rojo en delivery

Arahy, el restaurante de cocina de mercado liderado por el chef José Ynglada, estrena en el mundo del delivery de la mano de Glovo con su producto estrella, el atún rojo Fuentes. Se trata de Magia, un cuidado pack que acerca a los hogares de los madrileños la materia prima y la experiencia del emblemático restaurante de la capital.

ARAHY Alcalá, 58. · 28014 Madrid. · Tel.: 915 316 085.





UNA CARTA MUY PERSONAL

Desde Huéscar, pasando por Menorca, Málaga, enamorándose en Levante del arroz, hasta llegar a Madrid y plasmar en una carta muy personal todo lo aprendido, lo vivido y la influencia de muchas cocinas con una premisa básica: la búsqueda del buen producto. Esta es la historia de José Miguel, chef y propietario de Uskar, un bar restaurante, con terraza y comida para llevar del barrio de Embajadores de Madrid.

USKAR
Alonso del Barco, 11 · Tel.: 911 396 863 · 28012 Madrid · https://restauranteuskar.com



Ruta a través del Mediterráneo

El Chiringuito Blue Ibiza ha abierto sus puertas y promete seducir, mediante el gusto, el viajar por el Mediterráneo. Una experiencia gastronómica para adentrarse en Israel, Líbano, Turquía, Italia, Grecia, España…a través de cada plato. Sus visitantes pueden disfrutar de la esencia de los países del Mediterráneo en este idílico enclave situado en la bahía de Santa Eulària.

CHIRINGUITO BLUE IBIZA
Paseo Marítimo, 15 · 07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza) · Tel.: 971 331 331
www.chiringuitoblueibiza.com

Apetecible y confortable



Llegan nuevos platos a la suculenta carta de Prístino y la terraza, frente al restaurante, en el Paseo de Eduardo Dato de Madrid, también presenta novedades para resultar más apetecible y confortable. El jefe de cocina Roberto Serrano y su equipo presentan platos como salmorejo con huevo y jamón, foie de trapo al carbón, almejas a la sartén, cocochas de bacalao…

PRÍSTINO
Paseo de Eduardo Dato, 8
28010 Madrid
Tel.: 917 373 640
www.restaurantepristino.com

PIZZAS GOLOSAS



Tras dos años de andadura en el panorama gastronómico madrileño, el espacio gastronómico Occhiali, incorpora a su oferta, liderada por el chef Andrés Jiménez Leguina (Goizeko Wellington), las Pizzas golosas, una selección de pizzas dulces elaboradas con los mejores chocolates, golosinas, merengues y frutas, que dan como resultado cinco originales propuestas.

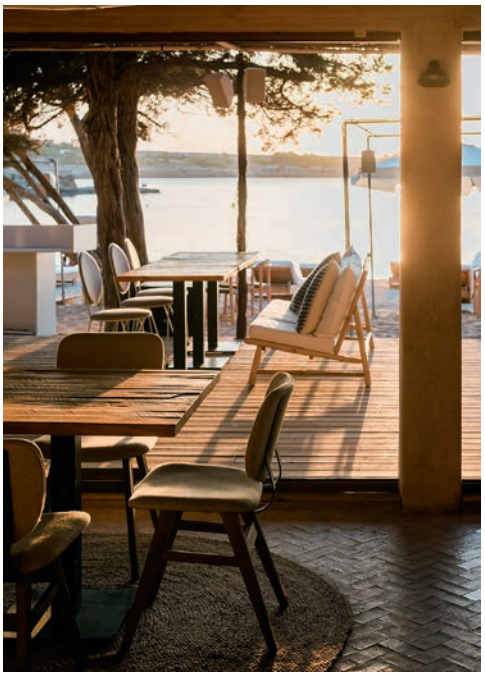
OCCHIALI Sánchez Pacheco, 84 · Tel.: 910 415 634 · 28002 Madrid · www.occhialirestaurante.com

COCINA FRENTE AL MAR



Fran López presenta su nuevo proyecto Xalar Restaurant, en Castelldefels. Xalar es cocina frente al mar, con una presentación de los platos sorprendente y creativa, y con una puesta en escena que invita a volver a disfrutar de la gastronomía. Un paraje donde pasarlo bien comiendo y tomando cócteles en tres ambientes diferentes.

XALAR Hotel Boutique Dona · Paseo Marítimo, 171 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 936 342 951



Gastronomía saludable

Vuelve a abrir esta temporada Alma Beach en Ibiza con sus dos conceptos diferentes: Alma Sunset y Alma Eat Is Life. Los dos espacios tienen un denominador común: enclave privilegiado, gastronomía saludable y un cuidado interiorismo. Se trata de todo un *place to be* para locales y visitantes que quieren conocer las raíces y los orígenes de la isla.

ALMA BEACH
Port des Torrent · 07829Sant Josep de Sa Talaia (Ibiza) · Tel.: 871 00 08 88 · www.almabeachibiza.es

Cinco tipos de cocción

El beach club Soleo Marbella inicia la temporada con algunas especialidades nuevas y ofreciendo a sus clientes cinco formas distintas de cocinar sus platos: a la brasa, con espetos malagueños, en fritura, marinados y en kamado, un proceso que combina la brasa y el ahumado.

SOLEO MARBELLA
Hotel Fuerte Marbella · Duque de Ahumada
29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 562 887
www.soleomarbella.com





EL PARAÍSO VEGGIE

Sanissimo –vegan & vegetarian food– cuenta con tres locales en pleno centro de Madrid que hacen más feliz la vida vegetariana. Su *leitmotiv* es crear platos que funcionen en perfecta simetría con nuestra salud, respetando el entorno.

SANISSIMO www.sanissimo.eu

Homenaje a Cantabria

En Cantabria, al pie de los acantilados y junto a una ermita del siglo XIX, se encuentra El Remedio, que lleva una década siendo fiel a su honesta y seductora propuesta culinaria. El chef Samuel Fernández apuesta una temporada más por sabores nítidos y contundentes, por platos llenos de colores y texturas, y por plasmar a través de su cocina el alma del territorio cántabro.

EL REMEDIO
Barrio Liandres, s/n · 39527 Ruiloba (Cantabria) · Tel.: 942 107 813 · www.restauranteelremedio.com





ESTILO RELAJADO

Explorar nuevos horizontes culinarios con productos exquisitos de origen mediterráneo y técnicas innovadoras para crear platos saludables y refinados en consonancia con el estilo relajado del 7Pines Ibiza Resort y la isla es la filosofía gastronómica de Andrés Fernández. Su propuesta puede saborearse en distintos espacios: Cone Club, The View, Pershing Yacht Terrace y el *food truck* Tex-Mex.

7PINES IBIZA RESORT
Puig Delfín · 07830 Sant Josep de Sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 971 195 200 · https://7pines.com/es/ibiza

Alex Froloff



Raíces tradicionales

Casa Madre es el tercer proyecto del conocido restaurador Leo Chechelnitskiy en Barcelona. Aquí propone una "cocina de la madre" –atención a las Albóndigas de ternera y al Arroz del senyoret– con algún toque moderno que se expresa en platos como el Socarrat de quinoa con verduritas de temporada. Una propuesta –compuesta por 20 platillos y platos fuera de carta– que dirige el chef Pol Bigorra y que se marida con originales cócteles. Puede disfrutarse en su terraza con vistas a la Sagrada Familia.

CASA MADRE
Avinguda de Gaudí, 11
08025 Barcelona
Tel.: 934 354 383
www.casamadrebarcelona.com



Deleitarse con comida nipona

Aunque con aires coreanos, Yakiniku Rikyu se ha convertido para muchos en la mejor opción para deleitarse de la comida nipona en Madrid. Una forma diferente de entender la experiencia culinaria gracias a su parrilla y a sus ocho cortes de carne de wagyu que son la esencia de la casa.

YAKINIKU RIKYU
Paseo de la Castellana, 15
28046 Madrid · Tel.: 910 007 767
www.yakinikurikyu.es

JUEGA Y GANA

El nuevo Play&Win de los salones Punto Zero, ubicado en el centro comercial Mogan Mall en Mogán (Gran Canaria), cuenta con dos áreas: el bar y la sala de ruleta. La zona del bar presenta un aire ecléctico pero con toques art-decó y una línea cromática pastel.

PLAY&WIN
Punto Zero
Centro Comercial Mogán Mall.
35130 Puerto Rico (Las Palmas)
Tel.: 828 124 306
www.salonespuntozero.com





SABOR ANDALUZ

Se acaba de inaugurar en Sevilla Casa Ozama, ubicado en una villa del 1912 con un amplio jardín que acoge un espacio *foodie* con diferentes zonas. Su oferta se distribuye en sus casi 2.000 m^2 entre interior y exterior.

Su fuerte son los platos a la parrilla, los arroces y el tapeo para compartir.

CASA OZAMA
Avenida de la Borbolla, 59
41013 Sevilla
Tel.: 955 517 405 · www.casaozama.es

Sensaciones y aromas de Ibiza

El Corsario Restaurant & Terrace abre inundando de sensaciones y aromas la parte más alta de la isla de Ibiza. Firmado por José Miguel Bonet, conocido por elevar la cocina payesa a alta cocina internacional, es una de las propuestas gastronómicas más sólidas y atrevidas de la isla.

EL CORSARIO RESTAURANT & TERRACE
Hotel Torre del Canónigo · Carrer Major, 8 · 07800 Ibiza · www.latorredelcanonigo.com



Cocina española con toques francés

Toke de Paco, ubicado en Boadilla del Monte, es un restaurante de cocina española con toques de técnicas francesas. El buen uso del buen producto es sin duda la religión que manda en este amplio restaurante con una carta más que apetecible y propuestas para todos desde la mañana a la noche.

TOKE DE PACO
La Alberca, 5. · 28660 Boadilla del Monte (Madrid)
Tel.: 912 530 760 · www.tokedepaco.com



El protagonismo del fuego



W Ibiza cuenta con dos nuevas aperturas: Glow, un bar para adultos situado en la azotea del hotel, y La Llama, una experiencia gastronómica protagonizada por el fuego. Con influencias internacionales, el menú de La Llama se centra en productos locales, cocinando carnes y mariscos con técnicas milenarias de cocina a la brasa, desde un horno Taboon tradicional hasta una moderna parrilla de llama abierta.

LA LLAMA
W Ibiza · Ricardo Curtoys Gotarredona, 37 · 07840 Santa Eulària des Rius (Ibiza)
Tel.: 871 556 888 · hotelwibiza.com-ibiza.com

La mesa de los dictadores



Una frase de moda consiste en asegurar que somos lo que comemos. Aunque en principio pueda estar de acuerdo, me da pánico pensar que determinados menús puedan convertirme en un sátrapa. De hecho, todos los grandes dictadores de la humanidad han tenido una relación con la comida que pone los pelos de punta, más aún si tenemos en cuenta que marcaban tendencia. Hasta en el mundo del gusto.

Han existido tipos totalitarios que se lo han montado muy bien. Por ejemplo, el señor Lenin, en París, se sentaba en la Closerie des Lilas acompañado por su amante, que mira por donde era la pagana. Zampaba como un tigre, no respetando la más mínima ostra. De hecho, experimentaba una especial alegría cuando la señora abría el monedero. Es de suponer, que lo encontraba una forma de expropiar el capital. Sobre los apetitos de Vladimir pocas críticas puedo establecer: soy leninista por parte de ostra.

Con nuestro caudillo nos enfrentamos al caso en el que el apetito del gran jefe cambia de estilo. Franco, un gallego en principio amante del lacón con grelos, abandonó la cocina de terruño, impulsado por una esposa venida de la pequeña burguesía asturiana. A ella se debe que la mayoría de banquetes de su excelencia se compusieran de pularda del Prat y lubina, que era lo fino hasta los años 70. He tenido ocasión de repasar los menús de Prats Fatjó y son los platos más repetidos, incluso en el palacio de Pedralbes, aunque Franco, de hecho, era perdicero.

La imposición de los deseos culinarios del número uno a sus súbditos llega a extremos de violencia en el caso de Stalin. Un tipo que ha pasado mucha hambre en el seminario y que por ello quiere tener una mesa muy bien servida. Es "el que no falte de nada" de los pobres. Come cordero mientras que en Ucrania moría de inanición. Stalin, un noctámbulo feroz, aguanta hasta altas horas de la madrugada bebiendo y haciendo beber porque a través de la ebriedad intuye traiciones. Tiene un laboratorio de análisis a su disposición, no sea que lo envenenen y como última prevención, hace probar cada plato a sus cocineros. Sobre la magnitud de estas borracheras colectivas que repercutieron en la aceptación del vodka comprado a gramos entre sus súbditos, se sabe que jugaba a pedir a los miembros del Comité Central la temperatura exterior. Por cada grado equivocado, una copa. Mao Zedong, otro pobre encumbrado a lo más alto del poder, copió mucho del camarada soviético. Por ejemplo, su comida la analizaba el mejor equipo de científicos de Pekín. Cierto día descubrieron que las analíticas mostraban que la comida del autor del Libro Rojo estaba envenenada con cianuro. Por fortuna (para ellos) un análisis profundo del tema demostró que provenía naturalmente de los tallos de bambú. Una cuestión que han de tener presente todos los aficionados a la cocina china, maoístas o no, de la misma importancia que la valoración del picante. Mao, seguidor del recetario de Shaoshan era muy aficionado al chile rojo, por lo que decidió que los platos dulces eran contrarrevolucionarios. Los miembros azucarados del partido cayeron en desgracia y pasaron a campos de reeducación (del gusto)

Pularda del Prat y lubina era lo fino en los banquetes hasta los años 70



La Vella Farga

No podemos olvidar al rey de los vegetarianos Adolf Hitler, una de las grandes burlas que siempre sufren los seguidores del régimen verde. Era un pequeño burgués que había comido bien y de todo en su infancia, por lo que el paso al mundo vegetal fue ideológico, o más bien neurótico. Tenía el convencimiento de que la carne producía flatulencias de todo tipo, temática que mencionaba siempre que en su mesa si se sentaba algún dignatario aficionado a la carne. Cuesta trabajo creerlo, pero en una visita del Führer a un matadero, se desmayó.

Quede claro que sus comensales, tras las frugales cenas, solían refugiarse en sus apartamentos para darse al placer de la salchicha.

Como última nota dentro de este esquema para no caer en vicios gastronómicos dictatoriales, les recuerdo que el emperador Bokassa, el de los diamantes, no devoraba niños. Eso fue un san Benito que añadió la prensa occidental bien pensante, capaz de inventar y callar atrocidades según convenga.

Es decir, Dios nos libre de las dictaduras, incluso de las del gusto.*

ESTHER Y NACHO MANZANO



presentan el Menú Nordeste

Los cocineros dan la bienvenida a la nueva temporada estival de su restaurante Casa Marcial de la mano del nuevo Menú Nordeste. "Irá de la montaña al mar, presentando nuestro entorno, nuestros productos y los rincones que más nos inspiran y representan. La versión larga se llama Pienzu y la versión corta Vega, afirman.



MARCOS GRANDA

regresa a casa

Ayalga, la propuesta gastronómica del icónico Hotel Villa Rosario, en primera línea de mar en Ribadesella, supone el regreso de Granda a Asturias. Una propuesta que se orquesta en torno al producto local y de temporada que transita entre el mar y la montaña, y se acompaña de una impecable selección de vinos.



PABLO COLMENARES

crea hamburguesas únicas

El chef ejecutivo de New York Burger no deja de innovar. Su última creación es Chelsea, una hamburguesa de edición limitada que lleva chistorra a la brasa, queso provolone y chimichurri. Por supuesto, sigue la filosofía de la casa: natural, artesana, respetando el *slow food.* Además, pensando en todos los públicos, el chef también ha creado opciones veganas y para celíacos.



PABLO GONZÁLEZ

coge el mando de los fogones de La Finca

El restaurante La Finca de La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel, reconocido durante muchos años como uno de los mejores restaurantes de la provincia de Granada, se renueva gracias a la propuesta gastronómica diseñada por Pablo González, chef del multipremiado restaurante murciando La Cabaña. González apuesta por la materia prima local, con especial atención a ingredientes de máxima calidad como el caviar de Riofrío y el aceite de oliva virgen extra.

Telsan Gourmet

Para los paladares más exigentes



Telsan 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 a los mejores restaurantes, siempre para el deleite de los paladares más exigentes.

En L'Antigua Esquerra de l'Eixample de Barcelona encontramos el restaurante Miguelitos. Nos recibe Miguel y Marga con su equipo profesional junto a la barra de tapas elaboradas, platos gourmet y la mimada de la casa, la famosa ensaladilla rusa, valorada por todo gourmet sin excepción. Es un local versátil de diseño de la mano del artista Manel Domínguez (Espai Creatiu S.L), con gran cava de vinos y reservado interior llamado "La Sala".

Miguelitos es sinónimo de producto de mercado: pescado salvaje, marisco fresco, carnes ibéricas de bellota y un plato de cuchara diario para los amantes de un buen guiso. En su cocina vista podemos observar al chef Maxi, a la jefa Antonia y a su equipo, que trabaja con pasión y dedicación.



Y siempre para abrir boca, el mejor Jamón de Bellota 75% R.I Castro & González, lomito de presa de Bellota 100% Ibérico y unas baras de queso añejo Teodolindo Reserva de 3 años de maduración.

Todo ello regado por un buen vino de Ribera de Duero como es Silvanus Crianza, "El hermano mayor más elegante" ó A&M 2015 "La sabiduría del Abuelo", de cepas centenarias (máxima expresión) de Bodegas Ceres. No olvidar la crujiente coca de Llavaneres con piñones para un final feliz.❋





RESTAURANTE MIGUELITOS
Aribau, 166
08036 Barcelona
Tel.: 933 684 141
www.restaurantemiguelitos.es

TELSAN GOURMET S.L
Consultaría gourmet y distribución
Transversal 6, 12-16
08040 Mercabarna
Barcelona
Tel.: 932 620 126





D.O. Penedès

Vinos con mil sabores y aromas

La diversidad de los vinos del Penedès –blancos, tintos, rosados y también vinos dulces y espumosos– nace de la singularidad de este territorio. Mil sabores y aromas son el fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la variedad de sus suelos, aquí tintados del verde de sus montes, allí del azul de las aguas mediterráneas. **INFORMACIÓN FACILITADA POR LA D.O. PENEDÈS. FOTOS: MARIA ROSA FERRÉ.**

Hay viñedos situados en la costa y otros en el interior, diferenciándose tres grandes zonas: el Penedès Superior (cercana a la Cordillera Prelitoral), el Penedès Marítimo (junto al mar y en la Cordillera Litoral) y el Penedès Central (entre una y otra zona). Estas tres zonas tienen a su vez diferencias climáticas que marcarán el carácter de las uvas que allí nacen: la zona del Penedès Marítimo (Baix Penedès y Garraf) es más templada por la influencia y proximidad del mar, una influencia que amortigua las máximas temperaturas los días de golpe de calor, disminuyendo los riesgos que conllevan los efectos del cambio climático. El Penedès Superior (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat) goza de precipitaciones más frecuentes y de mayor contraste entre temperaturas máximas y mínimas. El Penedès Central (fundamentalmente Alt Penedès) es el compendio de ambos microclimas.

El xarel·lo, variedad estandarte

El xarel·lo es la variedad de uva más cultivada en la D.O. Penedès y goza de una excelente adaptación a los terruños y climas de la zona. Es una planta rústica, con brotación temprana y crecimiento regular. Resistente a la sequía y al calor, tiene una producción muy



Apuesta por la ecología

Cada vez hay más presencia de vinos ecológicos en el Penedès. Esto no es solo una moda, está demostrado que los beneficios del vino aumentan con la agricultura ecológica. Y de hecho, en la D.O. Penedès cada vez más bodegas apuestan por la producción 100% ecológica.

Los vinos ecológicos son aquellos que están certificados como tales por su sensibilidad y sostenibilidad durante todo el proceso de elaboración.

Las viñas no son tratadas con productos químicos ni sistémicos y se utilizan fertilizantes orgánicos respetando su entorno natural, la biodiversidad y, por supuesto, nuestra salud. Por otra parte, en la bodega, se añade poco de ácido sulfuroso al proceso de vinificación, minimizando los sulfitos.

Si queremos comprar un vino ecológico es importante buscar el sello certificativo del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE) al embotellado.



equilibrada y cualitativa año tras año que se acentúa en las viñas viejas.

Los vinos jóvenes son suaves, con un carácter sedoso pero con cuerpo, buena acidez, afrutados, aromáticos y con excelente graduación alcohólica.

Los vinos de xarel·lo con vocación de crianza resultan consistentes, cálidos, largos, con final mineral y expresión marcadamente varietal, a través de la maceración de la piel, la fermentación en barricas o huevos de cemento, crianzas con las lías, etc.

Vinos blancos

Además de xarel·lo, las variedades blancas más utilizadas son macabeu, parellada, subirat parent, malvasia de Sitges y chardonnay, aunque el reglamento también permite utilizar riesling, gewürztraminer, moscatel de Alejandría, moscatel de grano pequeño, sauvignon blanc, chenin, garnacha blanca y viognier.

Los vinos blancos del Penedès ofrecen una riqueza aromática durante todo el periodo de juventud, entre el primer y segundo año. Con una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol.

A la hora de acompañar las comidas, los blancos maridan con comidas suaves, preparadas sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos.

Vinos tintos

Fruto de la experimentación, la constante innovación y de la recuperación de variedades propias y atendiendo a las nuevas tendencias de los paladares, la D.O. Penedès ofrece una amplia y exquisita gama de vinos tintos de calidad.

Elaborados con garnacha, syrah, monastrell, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, samsó, ull de llebre, los tintos de la D.O. Penedès son todo un lujo para los sentidos. Mejoran con el paso del tiempo si se mantienen en las condiciones apropiadas. Según la cosecha y el tipo de uva, pueden evolucionar entre 4 y 5 años. En la mesa, para acompañar un reserva tinto o sencillamente un buen vino tinto D.O. Penedès, se recomiendan las carnes rojas y los asados. Para los vinos tintos aromáticos, la carne blanca y los quesos azules resultan de lo más adecuado y sugerente.



Amplia oferta enoturística

El Penedès situado a menos de 30 minutos de Barcelona, dirección sur, y a 15 minutos de las magníficas playas de Sitges, se emplaza en un entorno paisajístico rural único, caracterizado por sus interminables viñedos, salpicados por alojamientos de turismo rural, elementos patrimoniales únicos y las múltiples bodegas y cavas que han conferido un reconocimiento internacional a esta zona. Visitar bodegas, alojarse entre viñedos, saborear la gastronomía, catar sus vinos y cavas, participar en sus fiestas populares, y descubrir el territorio con sus rutas culturales, el patrimonio arquitectónico de todas las épocas, las rutas senderistas y cicloturistas entre viñedos, forman parte de la oferta turística del Penedès.

Vinos rosados

En el Penedès hay una nueva generación de vinos rosados, con mayor o menor intensidad de color y aromáticamente complejos, que son grandes vinos y que en nada tienen que envidiar a un buen vino blanco o tinto joven. En cuanto a su maridaje, hay platos que casi piden un vino rosado como los arroces y pastas, y otros con los que combina perfectamente, como las carnes blancas y las verduras a la brasa.

Espumosos: Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad se han elaborado en la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la D.O. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen este producto de altísima calidad. Los Clàssic Penedès, siguen el método tradicional y ancestral de elaboración

Los vinos más jóvenes gustan por...

La combinación de los vinos más jóvenes atrae gracias a su combinación de acidez y el sabor afrutado.
En la D.O. Penedès los vinos blancos jóvenes son aquellos que se embotellan rápidamente después de la vendimia. Muchas veces antes de tragarlos encontramos que todavía tienen parte del carbónico (burbujas) de la fermentación.



de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo y se caracterizan por 3 puntos principalmente: 100% ecológico, 100% Penedès y 100% Reserva. Es decir, todos los espumosos Classic Penedès nacen con la garantía de respetar una agricultura que se integra en el medio, utilizando métodos tradicionales de cultivo y técnicas 100% ecológicas; son un producto con identidad definida y para ello su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra; finalmente, permanecen un mínimo de 15 meses en la bodega, por lo que todos todos son reserva. Los elaboradores son: Albet i Noya, Aymar, Bonans, Celler Can Morral del Moli, Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Cellers AT Roca, Clos Lentiscus, Colet, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Mas dels Clavers Can Gallego, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Plan Estratégico D.O. Penedès 2021 - 2030

Uno de los grandes temas que abordará el Plan Estratégico D.O. Penedès 2030 será el ámbito técnico vitícola. Desde la D.O. Penedès se hará un trabajo muy profundo por escuchar y debatir aspectos clave de la planificación de la viña, con el objetivo de llegar a un consenso en aspectos como la agricultura ecológica, la coexistencia de viñas en diferentes denominaciones de origen, las variedades ancestrales y las variedades resistentes o los sistemas de control de calidad y rendimientos. La D.O. Penedès está convencida que para potenciar sus vinos, también se tiene que cuidar y proteger el entorno. Es por ese motivo que el Plan Estratégico también contemplará aspectos como el paisaje rural, la preservación del territorio o la sostenibilidad.
Además, uno de los aspectos que ya se han empezado a desarrollar en los últimos tiempos es la categorización de los vinos Penedès. Con el Plan Estratégico D.O. Penedès 2030, se profundizará más en este tema y se pondrá encima de la mesa la posibilidad de convertirse en una denominación de origen calificada (DOCa.). Igualmente, entre otros temas, se analizarán los vinos sin denominación de origen que se hacen en el Penedès o en las bodegas que se elaboran por método tradicional.
En cuanto a los espumosos, la D.O. Penedès tratará aspectos referentes a estos tipos de vinos para poder llegar a puntos de encuentro con otros elaboradores del territorio que actualmente también apuestan por vinos con burbujas de alta calidad.
Así mismo el Plan Estratégico D.O. Penedès 2030 también analizará los nuevos canales de distribución y venta de vinos, y las tendencias de promoción y comunicación que servirán para perfilar la actual imagen de la D.O. Penedès.✻

Entrevista al presidente de la D.O. Penedès: Joan Huget

“Deseamos ayudar a futuros elaboradores”



Joan Huget conoce su D.O. y la vive con pasión. Mira al futuro con esperanza, aunque centrado en el presente y sin olvidar las dificultades vividas. Destaca tres proyectos en marcha: la reconversión del Penedès en D.O. Calificada, lograr una producción totalmente sostenible y su ya incipiente Viver de Cellers.

¿Cómo está actualmente la D.O. Penedès? ¿Las bodegas empiezan a notar la recuperación tras la crisis derivada del Covid en la que aún estamos inmersos?
Estamos muy esperanzados, sobre todo ante las aperturas que se aprecian en restauración y a la llegada de turistas extranjeros. Esto último, precisamente, es muy importante, sobre todo por lo que se refiere al consumo de vinos premium, vinos de carta. El turista suele tener más tiempo que el cliente habitual para consumir y disfrutar de este tipo de vinos.
Desde un punto de vista agrario, el año se espera muy bueno. Se trata de un año muy seco, sin mildiu, y se espera una buena cosecha. Esta es una buena época para visitar el Penedès, y en cuanto a la realización de actividades de enoturismo, tenemos más ganas que nunca.
Me gustaría destacar, eso sí, la labor llevada a cabo por la profesión en este último año tan difícil, cómo se ha comportado socialmente y cómo se está superando. Seguro que hay cosas que se habrían podido hacer mejor, pero debemos sentirnos muy orgullosos.

Están estudiando la posibilidad de convertirse en una Denominación de Origen Calificada, ¿Cómo está el tema?
Sí, aunque aún no hay nada en concreto. Hay que tener en cuenta que la viticultura para vinos tranquilos es diferente de la de los espumosos, por lo que habría que conseguir que las viñas de vinos tranquilos solo se destinaran a este tipo de vinos, y las de espumosos, solo a espumosos. Además, habría que elaborar un registro específico D.O. Penedès no compartido. Para que una D.O. se considere calificada, es necesario que las bodegas no compartan vinos con otras D.O, y en el caso del Penedès, muchas bodegas utilizan vinos de las D.O. Cava y Cataluña. Podemos afirmar, eso sí, que en un plazo de 2 años, todas nuestras viñas estarán controladas por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Una de las grandes preocupaciones de la D.O. es la sostenibilidad …
Debido a la proximidad con Barcelona y Tarragona, en el Penedès sentimos la amenaza que a menudo supone el progreso, y eso nos genera una creciente preocupación por la sostenibilidad en dos aspectos: la viña en sí misma y la voluntad por reducir las emisiones de CO2. Esto se refleja tanto en la manera de trabajar las viñas como en la búsqueda de variedades ancestrales con un ciclo biológico más largo, capaces de adaptarse al cambio climático.

¿Algún proyecto de futuro que desee destacar?
Sí, el Viver de Cellers (vivero de bódegas). Junto con el Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès y con ayuda europea aprobada, el Viver de Cellers se estructura como una nave, equipada con numerosas pequeñas tinas, con una prensa y una pequeña embotelladora. Se dirige principalmente a un joven viticultor, en muchos casos nieto de productores, que desea iniciarse en la producción de vino. En el Viver no necesita una fuerte inversión, y además cuenta con asesoramiento del Consejo Regulador. Deseamos recuperar el oficio y ayudar a futuros elaboradores.

¿Podría recomendar a nuestros lectores los vinos del Penedès más adecuados para el verano?
Recomendaría el xarel.lo como estandarte, combinado con la frutosidad del macabeo y la frescura del perallada, en cuanto a blancos. Respecto a tinos, propongo los de sumoll, muy refrescantes; los marlots jóvenes i ull de llebre, que se pueden servir frescos, por debajo de la temperatura ambiente.❋

Familia Torres

Apuesta por la viticultura regenerativa



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

La quinta generación de esta bodega familiar del Penedès decide dar un paso más allá en su compromiso ambiental y adopta la viticultura regenerativa, en su concepción holística de la tierra, como una de las soluciones para luchar contra el cambio climático y alcanzar su objetivo de tener un impacto positivo en el clima a partir de 2050.

Reconversión en cuatro Denominaciones de Origen

El plan agrícola de Familia Torres contempla la reconversión, durante un periodo de cinco años, de más de 500 hectáreas de viñedos ecológicos en propiedad, distribuidos en las denominaciones de origen Penedès, Priorat, Conca de Barberà y Costers del Segre. Las prácticas regenerativas, algunas de las cuales ya aplica actualmente la bodega en la gestión de sus viñedos, se implementarán paulatinamente para regenerar el suelo y se irán ajustando en función de los resultados. Como punto de partida, se realizarán ensayos en las fincas Mas La Plana, en Pacs del Penedès (D.O. Penedès), Mas de la Rosa, en Porrera (D.O.Q. Priorat) y Milmanda, en Vimbodí i Poblet (D.O. Conca de Barberà), así como en viñedos de Jean Leon, en los que ya se están llevando a cabo varios proyectos.

Para Familia Torres, la viticultura ecológica es positiva pero no es suficiente ante el reto de la emergencia climática, ya que en su práctica no contempla las emisiones y la fijación de CO2. Las bases de los modelos de agricultura regenerativa u holística parten de los preceptos de la agricultura orgánica, pero van más allá ya que incorporan el objetivo de recuperar la vida de los suelos y esto, por ende, contribuye directamente a aumentar su capacidad de captar y fijar carbono atmosférico y reducir así las concentraciones de este gas de efecto invernadero en la atmósfera, que es una de las causas del calentamiento global.

La clave para mejorar la calidad de los suelos, los vinos y el medio ambiente

La agricultura regenerativa busca restablecer el ecosistema natural a partir de técnicas respetuosas que aúnan los conocimientos ancestrales y la tecnología moderna. Sus principales pilares son incrementar la materia orgánica de los suelos de forma natural; no arar volteando la tierra para no dañar la superficie y evitar que se libere el carbono retenido en el suelo; usar cubiertas vegetales para maximizar la asimilación de CO2 atmosférico e incrementar la biodiversidad. Para incrementar la materia orgánica, el modelo regenerativo contempla diferentes estrategias como el uso de compost orgáni-

La opinión de Miguel Torres Maczassek

Según el director general y quinta generación de Familia Torres: "Somos conscientes de que este es un largo proceso de aprendizaje en el que hay que desaprender para buscar un nuevo equilibrio. Es un cambio de paradigma en la gestión del viñedo, pero creemos que es necesario ya que la viticultura regenerativa es actualmente la única solución que permite almacenar el carbono atmosférico en el suelo y luchar contra el cambio climático". Y añade: "Todos los aspectos que resultan de tener unos suelos más vivos y equilibrados son muy positivos en una viticultura orientada a vinos de calidad y en un escenario de cambio climático. Estas técnicas regenerativas no solo nos ayudarán a hacer mejores vinos, sino que nos permitirán convertir nuestros viñedos en grandes sumideros de carbono y podamos así contribuir a frenar el cambio climático".



co y de animales –por ejemplo, ovejas en los viñedos–, para favorecer la fertilización de los suelos de forma natural. Un suelo más fértil facilita la aparición de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas que mejorarán la acumulación de carbono en las raíces y en el suelo. Con el conjunto de estas acciones, se estima que el suelo podría fijar en torno a tres toneladas de CO_2 por hectárea y año. Según apunta la experimentación realizada hasta el momento, los cultivos de cobertura en los viñedos favorecen una disminución en la producción. Además, un suelo con más vida permite retener el agua de lluvia y superar mejor los periodos de sequía, evitando también la erosión de la tierra. A largo plazo, se espera obtener un retraso en la maduración de la uva que permita mitigar en parte las vendimias prematuras causadas por el calentamiento global. Finalmente, el incremento de la biodiversidad como resultado de una mayor cantidad de materia orgánica en el suelo potencia un mejor equilibrio en el viñedo y la creación de un ecosistema más estable que dotará las cepas de defensas naturales frente a posibles plagas y enfermedades.

El pensamiento de una agricultura más holística o menos intervencionista ha sido impulsado por nombres como Alain Savory o Masanobu Fukuoka, entre otros. La agricultura convencional basada en productos agroquímicos y la sobreexplotación de la tierra ha causado la degradación y desertificación de millones de hectáreas en todo el mundo. Estos suelos desgastados son incapaces de almacenar carbono atmosférico. Por ello, es necesario un replanteamiento de los modelos agrícolas convencionales para incorporar prácticas regenerativas. La agricultura regenerativa supone un giro de 180 grados respecto a la agricultura convencional, y también en lo que se refiere a las prácticas de viticultura tradicionales, pero aun así tiene claras ventajas para la viticultura de calidad, especialmente en climas mediterráneos. ❋

Más información: www.torres.es



Adaptarse al cambio climático

Además de reducir su huella de carbono, Familia Torres se adapta al cambio climático plantando viñedos a mayor altura o variedades de uva más resistentes a las altas temperaturas y a la sequía. Algunas de ellas son ancestrales, recuperadas del olvido en un proyecto en el que la bodega lleva trabajando más de 30 años.

Compromiso para 2050

Tener un impacto positivo en el clima en 2050 gracias, entre otras acciones, a la viticultura regenerativa, es el objetivo que se ha marcado la Familia Torres. Este compromiso se suscribe en el marco de Torres & Earth, el programa ambiental impulsado en 2008 frente al cambio climático.

El uso de energías renovables, medidas de eficiencia energética, movilidad sostenible y reducción del peso de las botellas, entre otras acciones, han permitido a la bodega reducir sus emisiones de CO_2 por botella (directas e indirectas) más de un 30% del 2008 al 2020. Ahora, Familia Torres orienta sus esfuerzos a la captación y fijación del CO_2, impulsando proyectos como la reforestación en la Patagonia chilena, las tecnologías CCR (Carbon Capture Reuse) y las prácticas regenerativas. Su objetivo es reducir su huella de carbono en un 55% en 2030 y tener un impacto positivo en el clima ('Climate Positive') a partir de 2050. Familia Torres ha cofundado, junto a la bodega californiana Jackson Family Wines, la asociación International Wineries for Climate Action (IWCA), integrada actualmente por diez bodegas de seis países, para impulsar la descarbonización del sector del vino a nivel global. IWCA cuenta con un grupo de trabajo sobre viticultura regenerativa.

Torelló Viticultors

Nuevo y suculento programa enoturístico

Torelló estrena esta temporada de primavera-verano un espacio gastronómico al aire libre. También organizará nueve cenas de la mano de diferentes restaurantes. Con estas nuevas iniciativas la bodega del Penedès quiere ayudar a reactivar el sector, apoyando a la hostelería, y a la vez busca dar respuesta a las peticiones de un público que pide cada vez más actividades al aire libre.



La histórica bodega del Penedès (Gelida) inaugura un nuevo espacio gastronómico al aire libre en la finca Can Martí, rodeado de viñas, delante de la masía medieval de la familia. La $Barbequiú Torelló$, que así se llama el nuevo proyecto, contará con una amplia terraza, donde se podrá disfrutar de un elaborado menú barbacoa, con un toque $gourmet$, acompañado de los vinos y espumosos de larga crianza de la casa. Una visita previa a la bodega y cavas subterráneas y la animada ambientación musical acabará de redondear la experiencia. La $Barbequiú Torelló$, arranca este mes de junio con la organización de cuatro comidas los sábados 5, 12, 19 y 26.

Además, en el mes de julio, Torelló participará en el $Festival Corpinnat Gastronòmic$, donde organizará nueve cenas de la mano de afamados chefs que se trasladarán a la masía familiar para ofrecer su mejor gastronomía. Una iniciativa que nace con la intención de continuar.

Ernestina Torelló y sus hijos Paco y Toni se muestran muy ilusionados con estos nuevos proyectos: "Siempre hemos tenido mucha relación con la hostelería, tanto en el ámbito comercial como de disfrutar personalmente", comenta Ernestina, administradora y 22ª generación de la familia Torelló. ✻ **Más información: www.torello.com/torello-gastronomic**



Restaurantes participantes en la 1ª edición de Corpinnat Gastronòmic en Torelló

29 de junio - Passadís del Pep (Barcelona)
1 de julio – Sidreria La Muralla (Cambrils)
6 de julio – Kauai (Gavà Mar)
8 de julio – Mordisco (Barcelona)
13 de julio – Syrah (Girona)
15 de julio – Botafumeiro (Barcelona)
20 de julio – Bar Pinotxo, La Boquería (Barcelona) 22 de julio – Cal Ticus (Sant Sadurní)
27 de julio – Sheyton by David Molina (Lleida)

Mireia

Elegancia embotellada





Hace más de 30 años que Pinord elabora este vino dentro de la D.O. Penedès. Un blanco con nombre de mujer que en boca se muestra sedoso, meloso y con cuerpo. La imagen de la etiqueta y la cápsula nos transmiten los aromas florales, la expresión compleja y la elegancia de este vino.

Se trata de un vino muy especial para la bodega, fruto de un copupage de gewürztraminer, muscat y sauvignon blanco. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas. Para elaborar las uvas son recogidas a primera hora de la mañana para extraer el máximo de aromas. Cada variedad se elabora por separado y a una temperatura de 14º. Después se efectúa el coupage en distintas proporciones, y se embotella. Un vino que destaca por la forma de cuello alto de su botella, y por una etiqueta elegante y con mucha personalidad en la que el color malva, gris plata y la imagen de una flor son los protagonistas.

Vino multipremiado

Ostenta, entre otros galardones, la medalla de oro del concurso Tastavins D.O. Penedès en 2019. Dicho certamen reconoce la calidad de los vinos elaborados dentro de la D.O. Penedès. El jurado se compone de un plantel de catadores, con una gran representación de sumilleres, enólogos, periodistas especializados y *winelovers*, bajo la dirección técnica de la D.O. Penedès. De esta manera, se garantiza una visión transversal de los vinos presentados. Al recibir dicha medalla, Mireia se posicionó como el mejor vino blanco joven del Penedès, un premio que llenó de alegría a la familia Pinord y que consolida todos los reconocimientos recibidos por el vino, así como la gran acogida que ha tenido tanto en concursos como entre los consumidores. ❋ **Más información: www.pinord.es**

NOTA DE CATA

Variedad: Gewüztraminer, muscat y sauvignon blanco
Características: Aspecto brillante, de color amarillo, con tonos verdosos. En nariz destacan las notas muy florales como de violeta y rosa. También frutales como el lichi. Es un vino muy aromático y complejo, con un final de nariz muy elegante. De paladar sedoso, meloso y con cuerpo. Los aromas que encontramos en nariz, están presentes también en boca. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas. Retrogusto largo y muy bien equilibrado. Ideal para maridar con mariscos, quesos frescos, arroces, paellas, pescados blancos y azules, comidas asiáticas y foie gras. Temperatura de servicio 6ºC.

Este verano, vístete de *ROSADO*



POR JAVIER CAMPO

Parece que en la época estival apetezca más el vino rosado, aunque, al igual que las bicicletas, no solo son para el verano. Lo cierto es que estos atractivos vinos, son *trendig topic.*

Aun siendo España uno de los países que más vinos rosados producen, no es precisamente uno de los que más los consumen, siendo Francia y Estados Unidos los que se encuentran en lo alto del ranking. Sin embargo, bebemos poco rosado y, además, en una época en concreto o en unas determinadas circunstancias.



Lookstudio





Ritz Madrid-Garden

No solo cuando suben las temperaturas...

Es justo aclarar, que, en verano, muchos vinos rosados jóvenes están en su punto álgido y pletórico, y eso ha hecho que se asocie el rosado al verano, pero, en cambio otros, precisan del tiempo para expresar todas sus virtudes, hablando de los vinos tranquilos. Si hablamos de los espumosos, la cosa puede variar ostensiblemente ya que podemos disfrutar mucho con un fresco doce meses de segunda fermentación o con un coupage de varias añadas y larga crianza.



Si nos dejásemos llevar por la nomenclatura o las legislaciones, el tema de llamar rosado o clarete a ciertos vinos podría ser tremendamente tedioso. Que si la utilización de uvas tintas solo. Que si la utilización de uvas blancas y tintas. Que si el sangrado. Que si el tono del color… Dejando aparte lo que para uno es correcto o para otro es un sacrilegio, y lo llamemos de una u otra manera, podemos disfrutar de unos vinos que, muy al contrario de lo que mucha gente pueda pensar, encierran muchas más dificultades técnicas que otros monocromáticos.

Y es que muchos consumidores, cada vez menos cabe decir, han pensado durante mucho tiempo que el vino rosado es el patito feo de las bodegas ya que, se creía erróneamente que la uva de peor calidad y que no servía para elaborar blancos o tintos, se destinaban al rosado, además, con historias juradas de "ver" como mezclaban la mitad de blanco y la mitad de tinto y ya estaba el rosado hecho. Que mala es la ignorancia.

Los rosados encierran muchas más dificultades técnicas que otros monocromáticos



Can Bordoy (Mallorca)

Falsos mitos de consumo

Esa misma ignorancia, es la que vincula los rosados a las mujeres o a los aperitivos, o a decir que un vino rosado debe ser más barato porque es de menor calidad. Estas y otras sandeces de mayor o menor calibre han acompañado de manera denostable a los injustamente maltratados rosados. Lo de que los jóvenes beben más rosado ahora que antes, no es mucho más cierto. Los jóvenes no beben demasiado vino y, si lo hacen, se van a tendencias mucho más cools con los vinos en lata o los frizzantes por su dulzor y su bajo alcohol. Es posible que los rosados les resulten más atractivos por sus aromas muy fáciles de identificar y su sabor afrutado, pero, son los "winelovers" los que van ampliando sus gustos y, entre ellos, están los vinos rosados.

Vinculación geográfica

La vinculación geográfica muchas veces tampoco ha ayudado a que en algunas oca-



Azerbaijan Stockers

Gecko Hotel & Beach Club - FORMENTERA



Los vinos rosados más versátiles para armonizar una comida son los espumosos

siones se pidiera vino rosado por que "ahí solo hacen rosado, ¿no?". De hecho, incluso el color se vincula a determinadas zonas y, por supuesto, esto, ya no es así. La intensidad cromática no tiene nada que ver con la calidad. El color es muchas veces una consecuencia y otras un objetivo, pero en la inmensa mayoría de los casos tiene mucho más que ver con los sabores y los aromas que con la tonalidad. Colores asalmonados o piel de cebolla, o colores vivos y chillones. En ningún caso hay que fiarse solo del color, ya que podríamos ver un rosa un tanto teja y pensar que está fuera de fecha y resultar un maravilloso crianza.

Versátiles y gastronómicos

Es precisamente es amplísima gama de aromas la que convierte a los vinos rosados en versátiles y altamente gastronómicos, muy al contrario de lo que se pensaba hasta no hace tanto. Las posibilidades de armonías son amplias y, pese al comentario del cuñadísimo que pide rosado porque "hay carne y pescado", este vino puede servir de principio a fin de una comida y funcionar perfectamente.

Unos de los vinos rosados más versátiles para armonizar una comida son los espumosos. A la paleta cromática y aromática de los vinos rosados, si añadimos el carbónico como elemento conductor de los sabores, la combinación puede resultar casi perfecta en muchos casos. Independientemente de la procedencia del vino en cuestión, el espumoso rosado aporta un plus de glamur, elegancia y frescura. Y fíjate que, ahora que vamos de cara al verano, buscamos vinos más frescos y la efervescencia ayuda a encontrar esa agradable sensación.❋

Mis favoritos

Como no soy muy amante de los rankings, os nombro unos cuantos rosados que me gustan, pero sin posicionarlos.

- **Pàl·lid Rosé de Torelló,** un maravilloso espumoso de Corpinnat
- **Larrosa de Izadi,** una recuperación clásica de La Rioja
- **Susucaru Rosato, de Frank Cornelissen,** un rebelde
- **Dehesa de Luna Rosé,** un cabernet sauvignon de Albacete
- **Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Rosé,** champagne poco conocido y singular
- **Vila Closa Rubor,** una garnacha tinta de Terra Alta
- **Homenaje Rosado,** un clásico de Navarra, pero de corte renovado
- **Chateau Miraval,** la Provenza más cinematográfica y sensual
- **Rosaleda,** de Marimar Estate en California
- **Brundlmayer Rosé,** un espumoso de Austria a conocer

Pagos de Araiz Rosado

El mejor vino rosado de Navarra

Este rosado de la bodega Pagos de Araiz, perteneciente a Bodegas Masaveu, ha sido escogido como mejor rosado de Navarra en la Selección de los Vinos D.O. Navarra en su decimotercera edición.



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Color rosado con tonos morados, brillante y atractivo. Aromas a frutas rojas frescas, cerezas maduras y flores azules. Limpio y elegante. Boca viva, fresca y golosa con final de frutas limpias. Marida con pasta, arroz y verduras.

Pagos de Araiz Rosado se elabora con uvas procedentes del viñedo propio de la bodega. Los viñedos en los que se asienta la variedad de uva garnacha tienen una media de 20 años y están cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

Se utiliza el método tradicional de maceración y sangrado por gravedad.

Cada parcela de garnacha se vendimia por separado, buscando un punto de maduración fresco. La uva es despalillada y tras una breve maceración, el mosto es extraído por sangrado, sin prensar, únicamente por el escurrido del mosto limpio. Posteriormente, el mosto fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aproximadamente. Finalmente, el vino rosado se trasiega y clarifica antes del embotellado.

Se trata de un vino que expresa el origen de la tierra en la que nace (Olite, Navarra). Un vino elaborado con mimo para encumbrar la elegancia y la finura de la garnacha cultivada en la finca.

Además, como decíamos al principio, 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. La cata ciega, que garantiza el anonimato, estuvo formada por un panel profesional de expertos ajenos a la Denominación de Origen Navarra, y se celebró hace unas semanas en la sede del Consejo Regulador. En dicha jornada, se cataron las 115 muestras presentadas pertenecientes a 40 bodegas diferentes de la D.O. Navarra, obteniendo Pagos de Araiz Rosado 2020 la mejor puntuación de entre todos los rosados presentados.



Para Juan Glaría, enólogo de la bodega, "este galardón significa un reconocimiento al esfuerzo y al mimo con el que todo el equipo trabaja día a día los propios viñedos y elaboraciones y con el que se espera impulsar el posicionamiento de los vinos de Navarra".✻ **Más información: www.bodegaspagosdearaiz.com y www.tienda.masaveubodegas.es**

Príncipe de Viana Rosado Garnacha

El rosado emblemático de Príncipe de Viana, ahora con imagen renovada, es un vino alegre y goloso. La pura expresión de una variedad tradicional en Navarra, la garnacha. Un acompañamiento perfecto de cualquier velada. Ponte en 'modo verano', en uno de esos días cálidos donde el cuerpo te pide algo fresco y sabroso, prepárate para disfrutar, lo puedes tomar dentro de un aperitivo distendido, en un tardeo cautivo y desarmado o para maridar en una noche estrellada.

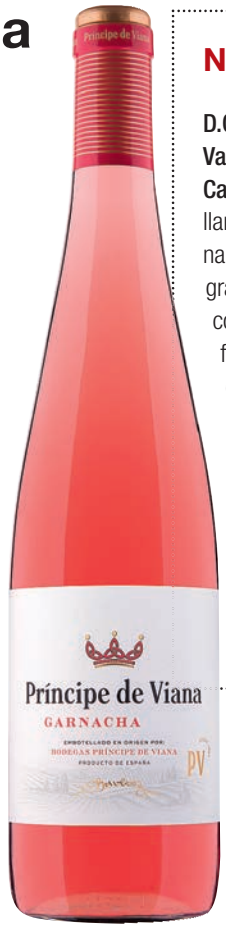
Príncipe de Viana Garnacha es un 100% garnacha tinta. Los viñedos de los que proviene son tratados como si de una variedad blanca se tratase. El manejo



Explosión de color, aroma y sabor

y tratamiento de las uvas en origen se realiza cuidando al máximo la protección aromática, evitando pérdidas por estrés hídrico, favoreciendo un gran equilibrio y frescura. El apoyo en I+D por el equipo técnico es constante, lo que permite a Príncipe de Viana realizar procesos de mejora continua.

Príncipe de Viana Rosado Garnacha es un rosado de 100% de lágrima. Tras la vendimia, las uvas pasan por una maceración prefermentativa de unas dieciocho horas a 8ºC, en atmósfera inerte, tras lo cual se extrae únicamente el mosto de lágrima mediante sangrado por gravedad. La fermentación alcohólica se lleva a cabo a baja temperatura. Un planteamiento diferente a la de los rosados tradicionales desde el punto de vista de su elaboración. ✻



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha tinta
Características: Rosado brillante de gran vivacidad. En nariz es muy afrutado, con gran persistencia aromática, con marcadas notas de frambuesas y cerezas maduras pero con delicados matices de rosas, fresas y grosellas. En boca es sedoso, redondo y equilibrado. Largo, de gran persistencia en el paladar. Estupendo para maridar con ensaladas, pastas o arroces.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
Tel.: 948 838 640
www.principedeviana.com

Inurrieta Coral Rosado 2020 – Inurrieta Mediodía 2020



NOTA DE CATA

Nombre: Inurrieta Coral Rosado 2020
D.O.: Navarra
Variedad: 90% garnacha y 10% cabernet sauvignon.
Características: Color coral pálido, diferente, atractivo. Delicado y elegante en nariz, destacan los aromas de pomelo rosa, lichi y albaricoque sostenidos por un sutil toque mineral y floral muy sexy. La boca es sedosa y sorprende con una acidez cítrica refrescante; tiene buena estructura, conformada por unas lías finas y elegantes bien integradas, que nos invita a disfrutarlo una y otra vez.

Esta bodega familiar navarra fue construida en el año 2002. Su nombre hace referencia a las tierras donde los antepasados de la familia cultivaban viñas hace casi un siglo. La proximidad entre los viñedos y la bodega permite que toda la uva, en su perfecta madurez, llegue, recién vendimiada y con total integridad, a las instalaciones de elaboración. Este proyecto está ahora dando sus frutos con unos vinos que hablan por sí solos. ✻

BODEGA INURRIETA
Ctra. Falces- Miranda de Arga, Km.30
31370 Falces (Navarra)
Tel.: 948 737 309
www.bodegainurrieta.com

NOTA DE CATA

Nombre: Inurrieta Mediodía 2020
D.O.: Navarra
Variedad: 38% cabernet sauvignon, 23% merlot, 15% garnacha, 15% syrah, 5% graciano y 4% tempranillo.
Características: Impresionante color rosa frambuesa de gran viveza y matizado fucsia. Potentes aromas de frutos rojos, pomelo y rosa. En boca es fresco y persistente, con cuerpo. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.



Coto de Hayas Rosado Joven y Solo Rosado Centifolia

Dos opciones con las que disfrutar

Bodegas Aragonesas nos sugiere disfrutar de estos dos rosados que han sido premiados en el Concurso Mundial de Bruselas. Coto de Hayas Rosado Joven ha recibido una medalla de plata y Solo Rosado Centifolia una medalla de oro.

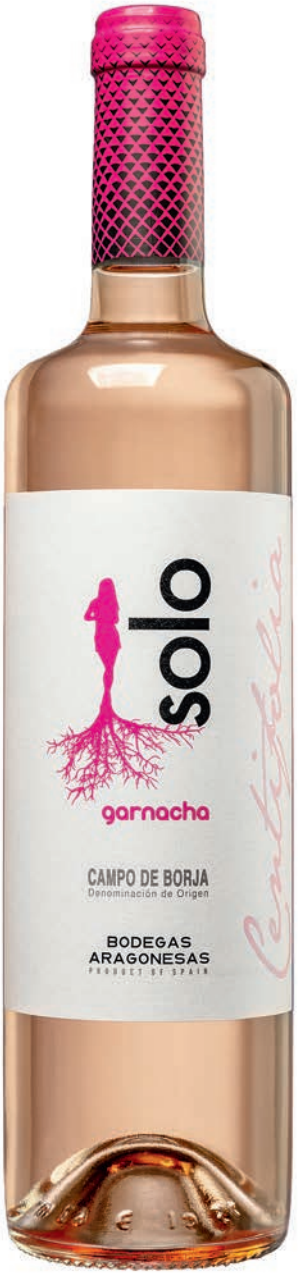




La bodega posee 3.700 hectáreas de viñedo, salpicando con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, en la provincia de Zaragoza. Cultivan tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela, chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría. Aunque la variedad reina de la zona, la garnacha, es la protagonista de muchos de sus vinos. Desde la bodega saben que la garnacha forma parte esencial de su patrimonio y se afanan en perfeccionar su cultivo y elaboración. Entre los vinos que elaboran con la famosa garnacha de la zona se encuentran estos dos rosados que hoy nos presentan: Coto de Hayas Rosado Joven y Solo Rosado Centifolia. Para disfrutar plenamente de ellos la temperatura de servicio recomendada es de 8ºC.

Además de estos dos estupendos rosados ideales ahora que llega el verano, Bodegas Aragonesas ofrece a los consumidores desde vinos ecológicos y afrutados, hasta vinos complejos, de alta expresión y de autor; pasando por jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales o multivarietales. Una gama de vinos variada y extensa, plena de profesionalidad, pensada para dar satisfacción a todos lo mercados pero, sobre todo, llenos de vida. ❋

Más información:
www.bodegasaragonesas.com



NOTA DE CATA

Nombre: Coto de Hayas Rosado Joven
D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha y cabernet sauvignon
Características: Color rosa fresa muy brillante con algún tono violáceo y azulado de juventud. Aromas de buena intensidad de frutas rojas de extraordinaria calidad y frescura. En boca es sabroso, fresco, muy bien equilibrado. Excelente y pleno de matices en el paso en boca y con un final potente, amplio y limpio.

NOTA DE CATA

Nombre: Solo Rosado Centifolia
D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa palo muy pálido, con tonalidades salmón. Aromas a frutas frescas tropicales y pétalos de rosas. En boca destaca su volumen y recuerdo a fruta roja fresca. Muy sutil y elegante en la entrada. Perfecta armonía en su paso por boca y sensación sedosa y persistente al final.

Señorío de Sarría Rosé



Un vino pensado para un público inquieto, atrevido y vanguardista. Un rosado diferente, entre la tradición de las variedades autóctonas de Navarra y la tendencia actual de rosados de baja tonalidad de color. La vendimia temprana a primeras horas de la mañana y la maceración en frío y poco extractiva permiten la obtención del tono rosa pálido que lo caracteriza. Además, las variedades de uva con las que está elaborado, garnacha y graciano, aportan toda su personalidad y características propias. La versátil garnacha aporta la frutosidad y el elegante graciano la frescura. El proceso de elaboración acaba con una fermentación durante 20 días a 15ºC.

De esta añada 2020, ganadora de una medalla de Oro en Berliner Wein Trophy 2021, se obtiene un vino sutil, delicado, amplio y elegante, que marida a la perfección con arroces, pastas y verduras.

La bodega Señorío de Sarría, fundada en 1953, cuenta con 100 hectáreas de viñedo propio de casi 70 años, y en concreto, las variedades garnacha y graciano, utilizadas para elaborar este vino, se ubican en la finca Señorío de Sarría, en Puente la Reina, Navarra. Apostando siempre por la innovación en la elaboración de sus vinos y continuando las tendencias del mercado, elaboran este magnífico Rosado, de la mano de la enóloga Milagros Rodríguez, que lo define como "un vino diferente, elegante, agradable y equilibrado".❋



Llamativo y cosmopolita

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha y graciano
Características: Un vino de delicado color rosa lavanda, pálido, limpio y brillante. Fresco en nariz, con notas de fruta roja, pomelo, lichi y atractivo fondo floral de rosas. Fresco y afrutado en boca, con final largo y vibrante.

BODEGA DE SARRÍA
Señorío de Sarría, s/n
31100 Puente la Reina (Navarra)
Tel.: 948 202 200
www.bodegasdesarria.com

Señorío de Fuenteálamo y Polémic@ Rosado



NOTA DE CATA

Nombre: Señorío de Fuente Álamo Rosado Monastrell Ecológico 2020
D.O.P.: Jumilla
Variedad: Monastrell
Características: Es un vino con aromas varietales elegantes, a flores y frutas rojas. Tiene un paso por boca ligeramente ácido con frescura y una rica sensación final. Su aspecto es un brillante y limpio con tonalidades frambuesa.

Bodegas San Dionisio es una cooperativa fundada en el año 1957 por un grupo de agricultores de Fuente Álamo (Albacete). Posee unas 5500 hectáreas de viñedo donde predomina la variedad autóctona monastrell. Se elaboran vinos de gran calidad, una buena parte ecológicos. Entre ellos se encuentra Señorío de Fuente Álamo Rosado Monastrell Ecológico 2020, amparado por la crítica internacional. Esta añada ha logrado el Gran Ecovino de Oro en los Premios Ecovino 2021 y una medalla de Plata en el concurso Mundus Vini Biofach, en VinEspaña 2021 y en el Certamen de Vinos de Calidad de la D.O.P .Jumilla. Además, en Bodegas San Dionisio se elabora Polémic@ Rosado, un espumoso rosado que ha gustado mucho a la crítica y que está elaborado con el método charmat.❋

NOTA DE CATA

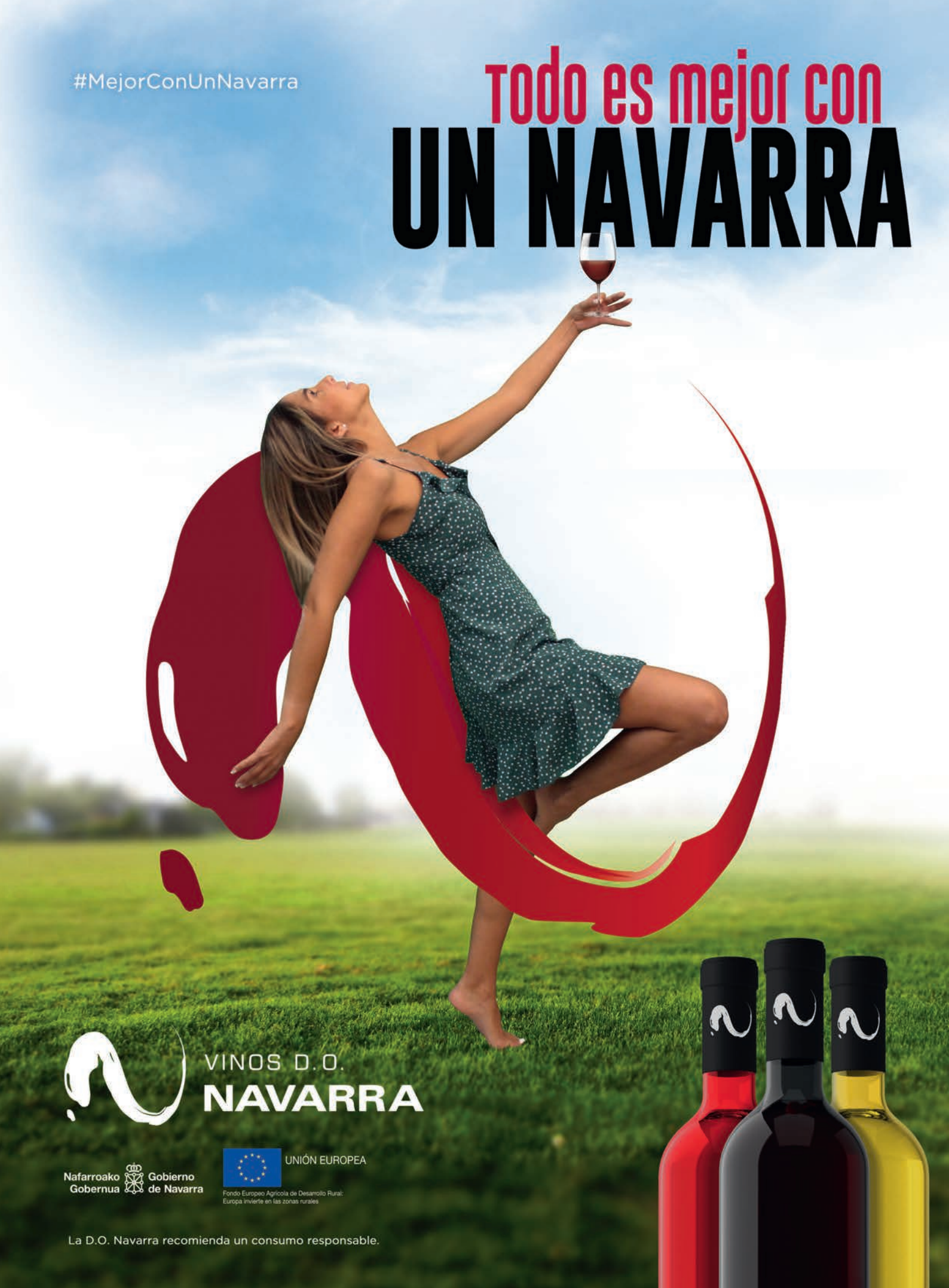
Nombre: Polémic@ Rosado
Vino varietal
Variedad: Monastrell
Características: Color rosa pálido con reflejos ligeramente plateados. Buen desarrollo de la burbuja, pequeña y constante que da la impresión de crujir a la entrada en boca. Aromáticamente muy goloso con recuerdos a fruta roja de bosque, a grosella confitada y reminiscencias de fruta de hueso. En boca muestra una gran frescura y ligereza, suave al paladar, estructurado y sabroso, con unas sensaciones cremosas muy sutiles. Final de boca largo y delicado.



BODEGAS SAN DIONISIO Carretera de la Higuera, s/n · 02651 Fuente-Álamo (Albacete) · Tel.: 967 543 032 · www.bodegassandionisio.com

#MejorConUnNavarra

Todo es mejor con UN NAVARRA



VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable.

Especial **VINOS de las ISLAS**

BALEARES



7Pines Kempinski Ibiza -Cone Club

Baleares es tierra de viñas. Sus vinos, muy apreciados ya en tiempos de los romanos, son algunos de los tesoros de su gastronomía. La mejor manera para descubrirlos es acercarte a sus bodegas donde podrás conocer de primera mano el proceso de su elaboración, vivir la experiencia de recorrer maravillosos viñedos y degustar algunos de sus mejores productos.

El vino balear es un compañero de excepción para la gastronomía de las islas. Se obtiene de variedades de autóctonas, como mantonegro, callet y fogoneu para las tintas y moll o prensal blanca para las blancas, aunque se han ido incorporando otras de origen foráneo en los últimos años, principalmente francés, al mismo tiempo que se han recuperado variedades tradicionales gravemente amenazadas, como la apreciadísima malvasía. Todas ellas, maridadas con ingenio y profesionalidad, dan como resultado unos vinos únicos y con identidad propia, muchos de ellos galardonados con premios nacionales e internacionales que ya se han hecho un hueco entre los paladares más exigentes. Además, las islas baleares cuentan con dos Denominaciones de Origen y seis Vinos de la Tierra.

D.O. Binissalem

En la Denominación de Origen Binissalem, el vino ha esculpido el paisaje, la arquitectura y la cultura de la zona. Una comarca privilegiada situada en el centro de la Isla de Mallorca, protegida por la Serra de Tramuntana, donde las características de suelo y del clima son idóneas para el cultivo de las variedades de uva autóctonas, manto negro, callet, moll gargollassa, giró ros… y donde se elaboran vinos de calidad diferenciada.

Santa Maria del Camí, Consell, Binissalem, Santa Eugènia y Sencelles, los cinco municipios que conforman la D.O. Binissalem, presididos por los campanarios de sus iglesias, nos ofrecen una arquitectura propia, el encanto de sus mercados con productos locales, sin olvidar las ferias y las fiestas tradicionales vinculadas con la gastronomía y con el vino.

Los caminos conducirán a los visitantes a las viñas, a los pueblos y a las bodegas… a sensaciones únicas y a una infinidad de expe-

El Corsario Restaurant & Terrace - Hotel La Torre del Canónigo (Ibiza)



riencias. Desde la D.O. Binissalem nos invitan a pasear por la comarca, visitando las bodegas y descubriendo unos vinos singulares y únicos elaborados con las variedades de uva locales. Se consideran variedades de uva principales, les autóctonas manto negro y moll y, las variedades de moscatel. Los vinos tintos se deben elaborar con el 30%, como mínimo, de la variedad manto negro y un 30%, como máximo de gorgollassa; los vinos blancos, con un 50%, como mínimo, de moll o de las variedades de moscatel y, los vinos rosados, con un 30% como máximo de uva gorgollassa. Los vinos espumosos rosados se tienen que elaborar a partir de vinos obtenidos con las variedades tintas autorizadas, con un máximo del 30% de uva gorgollassa, y los espumosos blancos con un mínimo del 50% de uva moll y las variedades parellada, macabeo, chardonnay o giró ros.

En relación a las características sensoriales, los vinos amparados por la D.O. Binissalem se caracterizan por los aromas afrutados, de carácter mediterráneo, con la expresión de los matices y aromas varietales de uvas autóctonas y del terroir, que los hacen singulares y únicos.

Todos esos vinos son elaborados por las bodegas de la Denominación de Origen Binissalem, repartidas por los municipios que conforman la comarca. Se trata de bodegas pequeñas y medianas de tradición familiar, que han invertido en tecnología, en personal y en formación y que han apostado por las variedades de uva locales, elaborando vinos singulares con un alto nivel de calidad, avalado por los reconocimientos, tanto a nivel nacional como internacional.

Finalmente, como es bien sabido, el enoturismo es una actividad turística con una demanda creciente y una oportunidad única para dar a conocer los vinos y fidelizar a los clientes. Por este motivo, las bodegas ofrecen propuestas diversas y atractivas que no dejan indiferente al visitante.

D.O. Pla i Llevant

Actualmente hay inscritas 14 bodegas y 79 viticultores, con un total de 472 hectáreas de viñedo. Los viñedos de la zona del Pla i Llevant están situados a menos de 100 metros de altura, prácticamente a nivel del mar. Las brisas marinas influyen de forma muy importante en aspectos microclimáticos. El régimen de "Embat" se establece diariamente como consecuencia de la variación de la temperatura. El viento sopla de mar a tierra durante las horas de máxima insolación y su dirección se invierte, con menor intensidad, durante la noche. En la zona de Pla i Llevant, en la época cálida del año, se desarrolla un régimen de "Embats" de origen marítimo convergentes, lo cual favorece una moderación de las temperaturas y determina la formación de la nubosidad y, en ocasiones, precipitaciones. El 'embat' refresca, humedece y saliniza las vides, lo que se acaba reflejando en los vinos.

Los blancos se elaboran con las variedades autóctonas premsal y giró dan lugar a vinos que expresan de manera singular el carácter de la tierra de la zona. Son vinos más bien pálidos con ligeros matices verdosos. Aromas intensos, algo frutales, con fondo de hierbas mediterráneas; boca sabrosa. Frescos. Acidez agradable. Las peculiaridades de las variedades foráneas plantadas en estas tierras ofrecen un amplio abanico de sensaciones: chardonnay y muscat, dan vinos altamente expresivos en nariz y halagüeños en boca. Frescos. Viva acidez. Ligeros y largos al mismo tiempo. Con fondos marcados por su variedad (almizcle, flores, frutas).

Los rosados se caracterizan por la nitidez sensorial que desprenden las variedades con las que se elaboran. Son vinos de color frambuesa intenso. Aromas de fruta roja, afinado fondo de tierra, boca sabrosa, notas cítricas, buena acidez. Los rosados elaborados con la autóctona callet dan aromas cítricos, concretamente de naranja, típicos de la variedad.

Los tintos, por su parte, desprenden agradables toques balsámicos en nariz; en boca ofrecen taninos suaves y maduros; son sabrosos y con cuerpo. Respecto a las uvas autóctonas, los vinos resultantes se caracterizan por una nariz única. Toques de tierra unidos con un interesante carácter varietal, dan lugar a vinos redondos y de interesante bouquet, tras una ligera estancia en la barrica. En los últimos años se han elaborado vinos con carácter más joven, frescos, vivos y con aromas predominantemente frutales.

Finalmente, los vinos espumosos están cogiendo fuerza en esta Denominación de Origen. Cada año son más las bodegas que deciden crear un perfil nuevo dentro de los vinos de la entidad. Encontramos espumosos blancos y rosados, elaborados tanto con variedad autóctona como foránea. Son vinos ligeros, con una burbuja fina y persistente. Predominantes aromas frutales y típicos de la elaboración como son bollería, levadura y pan.



Bodega Ibizkus



Botanic - Can Bordoy (Mallorca)

Vino de la tierra Illes Balears

El área de producción de la uva y de elaboración del "Vino de la tierra Illes Balears" es el conjunto de islas que forman el archipiélago que les da el nombre. En las Islas Baleares se encuentran, en general, suelos de perfil poco desarrollado y que manifiestan una influencia muy marcada de la roca madre. Estos suelos son ricos en sedimentos calcáreos y areno silíceos rojos que dan lugar a suelos pardos o rojizos. El clima balear es una variedad insular del clima mediterráneo. Las temperaturas son moderadas, especialmente las mínimas. Las precipitaciones medias anuales son muy heterogéneas en relación a las distintas épocas del año coincidiendo, en la época estival, las máximas temperaturas con las menores precipitaciones.



La variedades tintas con las que se laboran estos vinos son: cabernet sauvignon, merlot, syrah, monastrell, tempranillo, fogoneu, callet, manto negro y pinot noir; y las blancas, chardonnay, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, moll, parellada, macabeo, malvasía aromática, riesling, viognier y sauvignon blanc.
Predominan los vinos tintos de cabernet sauvignon, merlot y callet. Son vinos con mucho color y capa. La fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. Son vinos con cuerpo, potentes, ricos en taninos y aptos para la crianza. Los vinos blancos monovarietales de chardonnay y de moscatel son de fama reconocida. Los vinos de chardonnay se caracterizan por su caudal aromático, con notas de frutas tropicales, piña y plátano, y en boca son frescos, amplios y con cuerpo, con un final largo y persistente. Los "muscats" se caracterizan por el aroma floral, con notas de jazmín y violeta, y en boca son equilibrados y frescos.

Vino de la tierra Ibiza

El área de producción de uva y elaboración del "Vino de la tierra Ibiza" es la isla que da nombre a esta indicación geográfica. Los vinos se elaboran con las variedades tintas monastrell, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon, merlot y syrah, y con las blancas macabeo, parellada, malvasía, chardonnay, moscatel de Alejandría y moscatel de grano menudo.
De la indicación geográfica "Vino de la tierra Ibiza" destacan los vinos tintos elaborados con monastrell, variedad tradicionalmente cultivada en la isla y con una buena adaptación. Son vinos de color cereza a picota, brillantes y transparentes. Predominan los aromas de fruta madura (fresa), caramelo de fresa, notas perfumadas, destacando en algunos casos el tomillo. El tomillo, tradicionalmente, se ha utilizado para evitar la obstrucción de las cubas de fermentación, por lo que podría decirse que es un atributo destacable y identificativo del vino de Ibiza. En boca son vinos con cuerpo, densos, redondos y cálidos, el final es largo y con reminiscencias de frutas en aguardiente. Respecto a los vinos blancos, destacan los elaborados con macabeo como variedad principal. Son vinos con un buen

color amarillo limón o paja, con aromas de fruta madura (manzana) y flores. En boca son frescos, estilizados, equilibrados y tienen un buen paso, con un final de fruta muy madura.

Vino de la tierra Isla de Menorca

La isla de Menorca, reserva de la biosfera, da nombre a los vinos de la tierra producidos con uva de esta área geográfica. No hay duda de la calidad y el buen nombre del vino de la isla de Menorca. Los vinos designados con la mención "Vino de la tierra Isla de Menorca" deben proceder exclusivamente de uva de las variedades tintas cabernet sauvignon, merlot, monastrell, tempranillo y syrah; y las blancas chardonnay, macabeo, malvasia, moscatel de Alejandría, parellada y moll. Las prácticas de cultivo deben ser las tradicionales que tienden a conseguir uva de la mejor calidad. Por esto, la densidad de plantación está limitada a 5.300 cepas por hectárea. La conducción debe ser en vaso o en espaldera.

El vino balear es un compañero de excepción para la gastronomía de las islas

Los vinos tintos de merlot y cabernet sauvignon son los más representativos. Son vinos de color cereza brillante. Destacan los aromas de frutas rojas y especias. En boca son vinos redondos, de dimensión media, bien estructurados y equilibrados. En relación a los vinos blancos cabe mencionar los monovarietales de malvasía, elaborados con uvas sembradas en el Parque Natural de la Albufera del Grau. Son vinos de color amarillo pálido brillante. Se caracterizan por su gran caudal aromático, destacan los aromas vegetales (hierba recién cortada) y florales (flores blancas). En boca son vinos frescos, secos y de elevada intensidad y duración.

Vino de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord

El área de producción de la uva y de elaboración del "Vino de la tierra Serra de Tramuntana - Costa Nord" está integrada por 18 municipios localizados al noroeste de la isla de Mallorca, entre el cabo de Formentor y la costa suroeste de Andratx.

Los vinos designados con la mención "Vino de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord" proceden exclusivamente de uva de las variedades tintas cabernet sauvignon, merlot, syrah, monastrell, tempranillo, callet y manto negro; y las blancas malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, moll, parellada, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc.

Destacan los vinos blancos monovarietales de malvasía y los de chardonnay. Los vinos de malvasía se caracterizan por su potencial aromático, predominan las frutas, con reminiscencias de pera y melón, son vinos secos, frescos, consistentes, complejos y bien es-

7Pines Kempinski Ibiza



Chiringuito Blue (Ibiza)



tructurados. Los vinos de chardonnay son vinos aromáticos, que rememoran frutas tropicales, en boca son muy agradables y equilibrados, con un persistente y largo final. En relación a los vinos tintos, destacar que los vinicultores de la zona tradicionalmente se han especializado en la elaboración de vinos monovarietales, procedentes de cepas nobles como el cabernet sauvignon y el merlot. Son vinos de color muy intento y potentes taninos, aptos para la crianza. Presentan aromas perfumados que recuerdan la ciruela y la cereza madura, con tonalidades de higo y de pasa.

Vino de la tierra de Formentera

El área de producción de uva y de elaboración del "Vino de la tierra de Formentera" es la isla que da nombre a esta indicación geográfica. Actualmente, la vitivinicultura es una de las principales actividades agrarias de Formentera, que cuenta con una larga tradición en este sentido. Hay sembradas más de 60 ha de viña, lo cual representa el 12,5% del total de la superficie agrícola utilizada. La variedad tradicional y predominante es la monastrell, ya que cerca de un 44% de las viñas son de esta variedad. Las variedades de uva empleadas para la elaboración de "Vino de la tierra de Formentera" son las tintas monastrell, fogoneu, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot; y las blancas malvasia, premsal blanco, chardonnay, viognier, garnacha blanca y moscatel de grano menudo.

Los vitivinicultores de Formentera se han especializado en la elaboración de vinos tintos y rosados, cuyas características son conocidas y elogiadas, tanto por los habitantes como por los visitantes de la isla. Son vinos generalmente de elevada graduación. Los vinos tintos, mayoritariamente jóvenes, se caracterizan por su elevada capa, de color grosella y tonalidades violetas, son brillantes, limpios y puede apreciarse una lágrima densa y lenta. En la fase olfativa predominan los aromas primarios, especialmente a fruta madura: fresas o grosella y a fruta en compota: ciruela o higo. En boca son vinos robustos, con cuerpo, tánicos, bien estructurados y equilibrados. El regusto es prolongado y de naturaleza afrutada.

Vino de la tierra Mallorca

Los vinos designados con la mención "Vino de la tierra Mallorca" se elaboran con las variedades tintas callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monastrell, syrah, tempranillo, pinot noir y gorgollassa; y las blancas prensal (moll), chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier y giró ros.

Son vinos limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia. Los vinos blancos son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas frutales y/o forales; equilibrados, amplios y frescos. Los vinos rosados son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios. Los vinos tintos son de capa elevada, con aroma potente y ricos en taninos. La fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. En boca son redondos y con cuerpo.❋



DINS Santi Taura

Alma mallorquina

El restaurante que regenta el chef Santi Taura se ubica en Sa Calatrava, en plena muralla del casco antiguo de Palma, un barrio mestizo con una cultura de siglos. En ese ambiente ofrece una cocina mallorquina reversionada, basada en la cocina tradicional y elaborada con ingredientes de temporada de origen local. Pasado y presente se funden en el plato.

TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: TAREK SERRAJ

Desde el restaurante definen así su filosofía: "Proponemos un viaje gastronómico a través de nuestra historia, costumbres, recetario y productos, respetando al máximo la temporada de los mismos y el momento óptimo para su consumo. Queremos que el comensal descubra o recuerde la gastronomía ma-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Santi Taura nos comenta: "Este reconocimiento supone una gran alegría para todo el restaurante. Personalmente me siento muy feliz por el equipo que ha aportado sus conocimientos y trabajo para poder ser reconocidos con tal distinción. No siento que me la hayan dado a mi personalmente sino a todo el equipo actual. Y añade: "Para mi no supone una presión este reconocimiento, de hecho la mayoría del tiempo ni me acuerdo, presión es que de tu nombre y trabajo personal dependan muchas familias, presión es que con todo lo que ha pasado trabajes mucho más para poder salvar los máximos de puestos de trabajo posibles y presión es cuando la gente deposita su dinero y confianza en tu negocio para recibir a cambio un momento de felicidad, tienes que dar lo máximo en cada servicio e intentar que tu equipo esté siempre a la altura.. Por otro lado, debo decir después de 30 años en la cocina personalmente ya no tenía esa meta, así que no la esperaba. Fue una sorpresa, pero creo que me ha llegado en un momento de madurez óptimo".

El chef: Santi Taura

Santi Taura (Lloseta, Mallorca, 1976) inició su formación profesional en el año 1990 en el I.F.P. Fray Junípero Serra de Palma de Mallorca. Posteriormente trabajó en diversos restaurantes y hoteles de la isla, donde pudo absorber gran parte del oficio hasta crear una personalidad propia, que finalmente reflejó en el restaurante Santi Taura, abierto en junio de 2003. En febrero de 2016 abre DINS, un restaurante muy personal, donde pone en valor el recetario mallorquín, el producto local y la memoria histórica de Baleares. En 2019 fusiona los dos conceptos más personales bajo el nombre de DINS Santi Taura y los traslada a Palma.



llorquina desde un punto de vista actual, siempre considerando el pasado y sin olvidar las raíces, pero viviendo el presente".



La propuesta gastronómica

En primer lugar debemos aclarar que DINS dispone de dos propuestas diferentes: DINS a la carta (de estilo más casual) y DINS Santi Taura (menú degustación). Esta última propuesta es la que ha ganado la estrella Michelin pues es en ella donde Santi da rienda suelta a su imaginación, expresa libremente cualquier idea y donde él siempre está presente cocinando y sirviendo los platos, contando las historia de cada receta y, siempre siguiendo una línea elegante y de formalidad. Entre los platos que el chef mallorquín ha ideado encontramos: *Cordero con ciruelas, Llampuga con pimientos, Manjar blanco de langosta, Panada de pescado de roca* y *Trempó con atún.*❋

DINS SANTI TAURA
Plaça de Llorenç Villalonga, 4 · 07100 Palma de Mallorca · Tel.: 656 738 214 · www.dinssantitaura.com
Jefe de cocina: Santi Taura · **Horario Dins Santi Taura (menú degustación):** Cenas, de miércoles a sábado. Almuerzos, viernes y sábado. Entrada mediodía: 13:00 ó 14:00 - Entrada noche: 20:00 ó 20:30. · **PVP Menú degustación:** 95€

ROVELLATS
CAVA
MARIDAJE
con estrella



Reserva Imperial Brut

Sugerencias de maridaje: Verduras de temporada salteadas o al grill, tartar de atún, sushi, pescados y mariscos, viandas blancas guisadas o asadas. Un plato ideal para maridar sería por ejemplo *Trempó con atún* del restaurante DINS Santi Taura de Palma de Mallorca.

El vino: Elaborado con 60% macabeo, 20% xarel·lo y 20% parellada, se ha sometido a una crianza mínima de 24 meses. Color amarillo paja con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento. Intenso aroma de crianza sobre lías y fondo frutal. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia.
Este año ha sido premiado con Medalla de oro en Best of Spain Wine Challenge Dublin; Sommeliers Choice Awards; Sakura- Japan Women's Wine Awards y Gilbert & Gaillard International Challenge.

www.cavarovellats.com

Especial **VINOS de las ISLAS**

CANARIAS



Tintos, blancos o rosados; con mucho cuerpo, afrutados o muy aromáticos… Hablar del vino en Canarias es hablar de arraigo y amor por la tierra. La producción vinícola de las islas no solo es variada sino de una enorme calidad, algo que se refleja en las once Denominaciones de Origen con las que cuenta el archipiélago –cinco de ellas en la isla de Tenerife– y en los numerosos galardones que suman cada año. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURISMO DE CANARIAS**

Entre los vinos de las islas destacan los volcánicos. De compleja elaboración y cada vez más apreciados por los expertos de todo el mundo, son ácidos y afrutados al paladar. Entre ellos, son especialmente singulares los vinos de La Geria, en Lanzarote, una zona de cultivo única en el mundo donde las vides crecen sobre un manto de pequeños fragmentos de roca volcánica que retienen la humedad, una singularidad que, junto a otras, aporta a estos magníficos vinos una inconfundible gama de matices. Los vinos canarios suelen estar presentes en las cartas de la mayor parte de restaurantes del archipiélago, así que no hay excusa para probarlos en nuestra próxima visita a las Islas Afortunadas.

Denominaciones de Origen

Once denominaciones de origen avalan la calidad de los vinos canarios: D.O. Abona, D.O. El Hierro, D.O. Gran Canaria, D.O. La Gomera, D.O. La Palma, D.O. Lanzarote, D.O. Tacoronte – Acentejo, D.O. Valle de Güímar, D.O. Valle de la Orotava, D.O. Ycoden Daute Isora y D.O.P. Islas Canarias. A continuación, unas pinceladas, isla a isla.

El Hierro: El Hierro obtuvo su Denominación de Origen con tan solo dos bodegas, un hecho insólito que constata la calidad de sus vinos. La razón se halla en que están elaborados con variedades de uva muy antiguas que han sobrevivido en la isla gracias a que nunca se han dado plagas de filoxera, lo que otorga



a sus vinos una gran pureza y naturalidad.

Gran Canaria: La Denominación de Origen de Gran Canaria nace de la unión de dos denominaciones ya existentes, Monte Lentiscal y Gran Canaria, y por ello su oferta de vinos es muy extensa y procede de vides tan diferentes como negramoll, malvasía, listan y negra común.

La Gomera: La vegetación en La Gomera crece con fuerza por toda la isla. Por eso, no será extraño que te topes con cepas en terrenos muy abruptos o trepando por paredes de roca. La variedad más representativa es la forastera blanca, origen de un vino de unos matices y bouquet únicos.

La Palma: Si visitas La Palma no puedes irte sin probar sus vinos con Denominación de Origen, ya que son elaborados con variedades de vid desaparecidas en el resto de Europa desde hace siglos, lo que los convierte en unos vinos muy apreciados por los enólogos.

Lanzarote: Lanzarote es una isla de tierras áridas y volcánicas que impregnan a sus productos de un peculiar carácter. En especial a sus vinos. Para comprobarlo te bastará una visita a La Geria, una zona de cultivo única en el mundo por su composición y belleza. En ella las cepas nacen en conos de roca volcánica creando un hermoso contraste de colores y aportando una gama de matices a cada uno de sus vinos.

Tenerife: Debido a sus drásticos desniveles en muy poco espacio, Tenerife cuenta con una gran variedad de microclimas y una gran diversidad de uva de una región a otra. Ello ha ocasionado que en la isla se den hasta 5 Denominaciones de Origen en vinos, todos ellos de gran calidad. Tintos, blancos, rosados, malvasías dulces…



En Lanzarote no te puedes perder... el Paisaje Protegido de La Geria

Es uno de los increíbles paisajes volcánicos de Lanzarote que ofrece además una extraordinaria particularidad. Bajo un manto de pequeños fragmentos de material volcánico, el agricultor lanzaroteño ha logrado cultivar mediante una peculiar técnica campos de vid de donde se obtienen magníficos vinos, con denominación de origen y reconocidos internacionalmente, que podemos degustar en algunas de las bodegas que rodean este paraje único.

***La revolución de las mujeres del vino**

Les ha costado abrirse camino. ¡E incluso tenían prohibido ejercer la profesión! Pero las mujeres del vino están comenzando una revolución a nivel global, y estos nombres canarios son una prueba de ello.

Las siete islas mayores del archipiélago canario cultivan vid y cosechan uvas –en muchos casos de variedades hoy desconocidas en el resto del mundo–, desde la llegada de los primeros conquistadores y colonos europeos allá por el siglo XV. La famosa, por citada como más antigua, "viña de Aníbal" se plantó en Fuerteventura después del año 1402, cuando llegó a la isla el hijo bastardo del conquistador Gadifer de La Salle, y antes de 1412 cuando este se fue.

Tenerife (1497) y El Hierro (1526) también son islas que se citan entre las primeras en plantar vid en fechas no muy distantes de aquellas. Los siguientes siglos y hasta bien avanzado el XX el sector vitivinícola canario, avatares históricos, económicos y comerciales aparte, fue siempre un mundo de hombres, al menos de la puerta de la bodega para dentro, porque la mujer sí formaba parte de la mano de obra que participaba en la vendimia. Incluso si heredaban una, como el resto de sus propiedades, estuvo sometida por ley al control del hombre (padre, esposo, etc.) hasta hace muy pocas décadas.

Y para muestra, un botón. La centenaria bodega La Isleta (Tenerife) lleva en manos de la misma familia desde el 18 de febrero de 1868, cuando Tomás González Julián adquirió la finca "en Tegueste el nuevo, donde nombran la Isleta", según reza la escritura original de compra. Se la compró a una tal Lucía Hidalgo Álvarez, propietaria por herencia paterna, que la vende con permiso de su marido, pero, por si acaso, el documento incluye un párrafo en el que la señora "jura conforme a Derecho" que vende la propiedad libremente, que "no ha sido seducida, intimidada, ni violentada, directa ni indirectamente por su marido". La mujer no entraba a la bodega, –decían los bodegueros (y muchos se lo creían a pies jun-





Once denominaciones de origen avalan la calidad de los vinos canarios

tillas)–, porque si estaba con la menstruación durante la visita, el vino se estropeaba. Semejante creencia ha pervivido hasta fechas muy recientes entre los más viejos. Ricardo Sosa, Ricardito, un famoso bodeguero de la comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria), más que por su vino a granel –que tenía su parroquia–, por su longevidad y experiencia –falleció con 106 años de edad–, tenía un cartel a la entrada del salón donde guardaba sus bocoyes que rezaba: "Prohibido fumar y mujeres". Durante una entrevista en 1997, cuando contaba 103 años y una excelente salud, lo explicaba diciendo: "Es que dejé de fumar hace diez años". O sea, con 93 primaveras a cuestas. ¿Y las mujeres? "Por beneficio, para que no echen a perder el líquido". "Eso de que se podía picar el vino era un cuento que empleaban los hombres para que las mujeres no fueran a buscarlos a la bodega. Yo nunca lo he creído", ríe Marcelo Robayna, veterano bodeguero de la misma comarca y todavía en activo. Lo cierto, a veces más por necesidad que por convicción, es que ya hay numerosas mujeres bodegueras y de éxito en el panorama de los vinos de las Islas Canarias. Lo recuerda sonriendo Eufrosina Pérez, cuya bodega (El Níspero, a 1.250 metros de altitud en La Palma) saltó a la fama en 1999 con el primer blanco monovarietal de uva albillo criollo que se embotelló y se etiquetó como tal en el archipiélago. Con solo dos hijas, a su padre no le quedó otra que permitir que entraran a la bodega para ayudarle. "Tuvo que valorizar lo que eran sus hijas", –ríe Eufrosina–, coincidiendo en la opinión de que es una tradición "que tenían los hombres para hacer sus fiestas sin que las mujeres los interrumpieran".

Otro vino de altura –no solo porque la bodega y los viñedos que la rodean están a 1.295 metros de altitud, sino por el nivel de excelencia alcanzado en sus elaboraciones después de unos inicios modestos– es Agala, de Bodegas Bentayga, en Gran Canaria. Aquí también se produjo un relevo generacional, pero ocurrió a la inversa: "Fue mi padre el que me convenció a mí", no puede evitar reír, afirma Sandra Armas. "Todo comenzó en 2008, era la época de poda, podía dedicarle tiempo y se despertó mi interés…¡Ocasión que aprovechó rápidamente mi padre para pedírmelo!".

¿Sabes qué son los guachinches?

Se trata de pequeños restaurantes improvisados en patios y garajes, habituales sobre todo en Tenerife, donde se comen platos caseros acompañados de vino de la tierra en un ambiente acogedor y familiar. Un lugar en el que sentarse a la mesa y sentirse como un isleño más mientras se saborea un buen puchero canario, un cabrito asado, un plato de conejo en salmorejo o de garbanzas compuestas.

Visitas gastronómicas

Desde Turismo de Canarias nos proponen lo siguiente: "Pasear por los viñedos mientras degustas el preciado vino volcánico, acércate a una de las queserías para ver el proceso de elaboración artesanal o aprovecha el fantástico clima para perderte por una de las numerosas plantaciones. Si quieres saber cómo se obtienen algunos de los mejores productos de Islas Canarias, ve al lugar en el que se producen y averigua de primera mano de donde proviene su gran calidad".





También en Gran Canaria tenemos a Tamara Cruz al frente de otra bodega de reconocidos vinos, Mondalón. "Empecé con doce años y para mí era como un juego en el que participaba la familia. Una especie de hobby que fue cogiendo forma con el tiempo", confiesa. De hecho, estudió Dirección Hotelera y Turismo "pero siempre con la mente en la bodega, combinando la bodega con mis trabajos en turismo y estudios en enología, catas, etc. y, por supuesto, reservando las vacaciones para el mes de vendimia, con muchas ganas de seguir, crecer, mejorar y perdurar". En el firmamento de los vinos canarios más reconocidos tiene que estar un malvasía y, de hecho, es así cuando en un restaurante como el Celler Can Roca han elegido uno para tenerlo en carta: "Matías y Torres. Esta joya de malvasía en cuya elaboración se busca respetar su estilo muy tradicional: todavía pisan la uva en lagar antiguo (¡y la bodega posee dos!), después de una maceración de dos días y con un rendimiento por debajo del 50% de los kilos prensados. Poco más que explicar. Es un perfume hecho con uvas, dulce, sabroso, largo", describe el sumiller Mario Reyes en 100 vinos imprescindibles de Canarias (Pellagofio Ediciones).
Procede de la pequeña bodega Matías y Torres (en La Palma), donde tenemos a otra mujer, Victoria Torres, que tomó el relevo de su padre, bisabuelo y tatarabuelo. "Un día le dije a mi padre: qué, ¿hacemos vino?". Sin el padre ya a su lado, ella es la que elabora, pero también toma decisiones que afectan a los viticultores de cuyas parcelas trae la uva. "Decirle a un viticultor cuándo vendimiar sigue siendo difícil, la cuestión de género tiene un peso", dice. *información facilitada por www.holaislascanarias.com ❋





Vino y queso saben a beso

El queso es quizá un producto que no identificamos con las Islas Canarias pero su excelente calidad ha ha llevado a más de uno a conseguir importantes galardones en certámenes como el World Cheese Awards. Así que sea cual sea la isla que visites, no olvides probar alguno de sus quesos, el maridaje ideal para acompañar a los vinos canarios:

- **El Hierro:** Destacan sus excelentes quesos ahumados, elaborados de manera artesanal y comercializados a través de su cooperativa.
- **Fuerteventura:** El queso majorero de Fuerteventura, con denominación de origen desde 1996, es uno de los más conocidos de todas las Islas Canarias. Ha sido seleccionado en numerosas ocasiones entre los mejores del mundo y su sabor ha sido reconocido por los catadores del World Cheese Awards. Podrás reconocerlo por su color rojizo del pimentón de su cobertura y su característico sabor ligeramente ácido y dulce a la vez.
- **Gran Canaria:** No debemos dejar de probar el Flor de Guía, un delicioso queso de leche de vaca y oveja que emplea un cuajo de origen vegetal, pistilos de cardo, que sorprendentemente cremoso y aromático.
- **La Gomera:** Su principal estandarte es el queso gomero, que además es la base del almogrote, un mojo elaborado a partir de este queso mezclado con pimentón y tomate.
- **La Palma:** Los quesos ahumados Palmeros se elaboran con leche cruda cabra y pueden llegar a alcanzar los 15 kg de peso.
- **Lanzarote:** La aridez y características de los pastos hacen que el ganado produzca una leche de intenso sabor y de gran calidad para la elaboración de quesos tanto frescos como curados.
- **Tenerife:** El más consumido por los isleños es el queso fresco, aunque otra excelente opción es el característico queso ahumado elaborado con coberturas de gofio o pimentón, con un sabor muy suave especiado.



La uva universal

Chardonnay

Hablamos de la uva blanca en mayúsculas, de la reina mundial indiscutible, la de mayor prestigio y plantación en todo el planeta, seguida por nuestra airén (con la que rivaliza) y viura.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Como encabezábamos en la entradilla, es la variedad reina, la blanca por excelencia, puesto que es parte integrante de los apreciados champagnes y vinos del mundo, entre los cuales es corazón de los más codiciados y caros de la galaxia vitivinícola.

Su residencia más emblemática y la que cede su expansión es Borgoña, aunque las teorías en cuanto a su procedencia real se barajan entre varias teorías, entre ellas Chipre, Croacia y Palestina, siendo esta última la que mayor credibilidad y veracidad histórica parece asegurar, puesto que el nombre de chardonnay es la adaptación al francés del hebreo Sha'har-adonay, que significa "Puerta de Dios", en referencia a la ciudad santa de Jerusalén, y dado que dicha puerta era la que conducía al camino portuario desde donde partían los barcos por el mediterráneo hasta Francia, cobra bastante relevancia, y se les atribuye a los Cruzados su introducción en Francia, más concretamente en la Borgoña; aunque para aumentar la incertidumbre las variedades primigenias que dan bautizo a la chardonnay son la gouvais blanc de Croacia, mas tarde plantada en Francia por los campesinos del Este y sumada a la pinot/pinoccio que ya era reconocida y apreciada. De hecho, existe un pueblo francés llamado Chardonnay.

También es conocida como chardoney o pino shardone (Bulgaria), feinburgunder o morillon (Austria) o pinot chardonnay (Chipre), mourillon blanc o beanois (Francia)

Cómo es la uva

De brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, con una cepa de pámpano semi-erguido horizontal racimos pequeños y compactos, bayas esféricas y de tamaño mediano, de color verde-amarillo y de hollejo medio/grueso.

Es una variedad muy resistente a la clorosis y a las roturas de ramas por viento, sensible a carencia de magnesio y muy afectada por el secado fisiológico del raspón; tiene altos requerimientos de fósforo y nitrógeno, dado su alto vigor; estos fertilizantes son necesarios para conseguir una buena calidad del mosto. Es una variedad con gran poder y habilidad para adaptarse a diferentes zonas climáticas, geográficas, y de variada tipología de suelos, de vendimia temprana, muy fértil y productiva.

Restaurante Brisa (Barcelona)



Es una uva muy maleable, con gran musculatura aromática, graduación alcohólica alta y una enorme potencial de envejecimiento y guarda.
El mosto resultante tiene un elevado contenido en azúcares y está dotado de alta acidez. Aunque no le suelen afectar los hongos de la madera, sí que pueden verse indefensas ante los ataques de los ácaros, los cicadélidos y la polilla, por extensión es delicada también frente a la botritys, mildiu y oidio. Es sensible a las heladas, pero aguanta bien el invierno.

Presencia internacional

Veamos cómo es la presencia y difusión de la variedad por el mundo, ya que podemos encontrar vinos elaborados con chardonnay de gran calidad en España, Chile, Italia, Australia, Portugal, EEUU, especialmente California, Nueva Zelanda, Sudáfrica, etc. Existen 160.000 hectáreas de plantación de chardonnay a nivel mundial, de las cuales 50.000 ha están en Francia.
Como decíamos, llega desde sus orígenes a Borgoña, posiblemente a la ciudad de Chardonnay, que acoge su nombre, en el Mâconnais, en el este de Francia. En España se planta a finales del siglo XX, introducida desde Cataluña, especialmente en el Penedès y por extensión a Navarra y Aragón con incidencia especial en el Somontano y más tarde en La Rioja. Es Cataluña la región con mayor cultivo, también debido al uso que se le otorga en la elaboración de los afamados cavas, con más de 3200 ha solo en esta región, seguida por Castilla La Mancha con 2300 ha (más de lo que se planta en la Côte d'Or de

Características organolépticas

Según los parámetros de geografía, latitud, climatología e intervención del hombre sobre los mostos obtenidos, se obtienen vinos muy diferentes, pero generalmente es unidimensional, con colores que estriban entre el tenue amarillo, casi incoloro, hasta los más intensos dorados. Dependiendo de su región de origen y crianza, aparecen aromas de heno, cítricos, frutos secos (nueces, avellanas), fruta blanca de hueso (melocotón, albaricoque), manzana, piña, mango, higos, melón cantaloup, pera, anisados... etc. y en el caso de tener paso o estancia por barrica, sea de roble francés o americano, nos aportará texturas más complejas como vainilla, coco, tostados, lácteos (yogur, crema, mantequilla), bollería (pan tostado), cereales... etc
Su temperatura ideal de servicio oscila entre los 7 y 10 grados, dependiendo el estilo de chardonnay que acoja nuestra copa.

Ayalga Restaurante - Foto: Jonathan Hevia



Conserveira de Lisboa



Borgoña) y Navarra con más de 700 ha.
En Italia, en la zona de Lombardia, en Franciacorta, se elaboran algunos de los más reconocidos espumosos bajo el método tradicional y siendo el elemento indispensable la uva chardonnay, también llamada pinot bianco; de gran presencia en las regiones de Trentino-Alto Adogio y en Friuli-Venecia, con altas expresiones de vino blanco de calidad.
En Francia se distinguen estilos diferentes y marcados, Borgoña con Chablis y el corazón de la Costa de Beaune, aunque se extiende hasta la Côte Chalonaisse y la Mâconnais en el sur de Borgoña con vinos muy profundos. En esa vasta extensión más al norte de Chablis hasta el extremo sur de Puilly Fuissé, la expresión de la fruta cambia según la madurez e intención del elaborador para constituir vinos más delicados o por el contrario más grasos. Es en Chablis, en tipología de suelos conocidos como kimmeridgianos (de la era del Jurásico), compuestos de arcillas calcáreas y residuos fósiles de moluscos marinos donde el resultado del éxito ofrece unos vinos incomparables.
En Australia su plantación más intensa proviene de regiones moderadas a frías, al borde del océano, como Tasmania, Margaret River en Australia Occidental y Victoria.
A Estados Unidos llega sobre los años 40 del siglo XX a través de Napa y Sonoma, y en sus principios no había intervención de madera, incorporada esta posteriormente; su expansión conquista Washington a mitad de los 60, con influencia más europea. Y es en este país, concretamente en 1976, es donde se produce una anécdota que causó un gran revuelo mundial, el denominado "Judgement of París", el Juicio de París, donde en una cata a ciegas, una bodega californiana con su vino "Chateau Montelena" supera a todos los vinos establecidos como célebres durante siglos en Francia y de repercusión en todo el planeta; cata a la que incluso se le dedicó una película, donde se narra la historia real de Steven Spurrier, un inglés afincado en París y que regentaba una pequeña tienda de vinos, "Les Caves de la Madeleine", primera escuela privada de catas en Francia dedicada al vino. Steven organiza una cata a ciegas que enfrentan a los grandes vinos franceses frente a los recién llegados a la variedad chardonnay californianos, y donde un adiestrado y profesional jurado, algunos propietarios de los afamados "Chateaux" y desde su alta calidad, fueron incapaces de distinguir unos de otros, proclamándose victoriosos los llegados desde el otro lado del Atlántico; la película en España se denominó "Guerra de Vinos" y refleja la batalla que derrumbó mitos y erigió en leyenda a otros.✻

La anécdota

Una célebre anécdota nos la brindó Dom Perignon, monje benedictino a quien se le atribuye el invento del Champagne, en el que interviene nuestra uva chardonnay, aunque en realidad, el invento del célebre clero fuera el del tapón, que explosionó tras hacer una fermentación en botella, tras lo que exclamó una frase que ha sobrevivido a los tiempos: "Hermanos venid, estoy bebiendo de las estrellas", hoy en este suntuoso champagne y objeto de deseo la integrante (en su mayoría de proporción, 55%) sigue siendo la eterna chardonnay.



Sangría

Imprescindible en las terrazas de verano

Elaborada con vinos y frutas, cargada de aromas exóticos y vestida con sofisticación, la sangría se rebela contra su imagen de bebida mediocre. En los últimos años se han lanzado al mercado sangrías embotelladas de calidad *premium*, listas para consumir.



Timolina

Bacira



Durante años la mayoría de españoles asociábamos la sangría a tiempos de juventud y a bebida para turistas. No obstante, hace ya algunos años que nuestra bebida patria –tan nuestra como el jamón ibérico o la paella– resurgió de sus cenizas para renacer en formato *premium*, embotellada y lista para servir.

Eso sí, debemos recordar que aunque sea la bebida que los extranjeros más asocian a nuestro país, en honor a la verdad debemos decir que es patrimonio tanto español como portugués y lo es bajo un marco legal, ya que la denominación sangría solo puede utilizarse cuando la bebida se ha elaborado en España o en Portugal.

Orígenes

La hipótesis más común sitúa su origen en la península ibérica a principios del XIX, otra conjetura sitúa su nacimiento bajo la influencia de la inmigración española en Argentina o Paraguay. Otra versión la aporta el que fuese Director de la Real Academia de la Lengua Española, D. Lázaro Carreter: "El término sangría no se documenta en España hasta 1803 mientras que ya a finales del siglo XVII los ingleses designan con el vocablo 'sangaree' una bebida refrescante que es el resultado de la mezcla de vino, azúcar y otros condimentos". Y añade: "Solo muy a finales del setecientos, la 'sangaree' inglesa o la 'sang-gris' gala empieza a elaborarse aquí y a denominarse 'sangría' por proximidad fonética y cromática".

Receta clásica

Los ingredientes que integran la receta básica de la sangría son vino tinto, zumo de naranja o limón, melocotón, azúcar, hielos, gaseosa, Cointreau o triple seco. A la hora de elaborarla no existen unas reglas establecidas en cuanto a las cantidades o el tiempo de elaboración que precisa, pues estos factores dependen del tipo de recipiente, de los componentes o de los gustos personales.

Eso sí, como el vino es la base principal, lo mejor es optar por uno de gama media, por ejemplo un crianza, y mejor con notas afrutadas. Siempre es preferible agregar menor cantidad de un vino de calidad que mayor de uno de baja calidad.

En cuanto a la fruta, lo ideal es elegir la de temporada. En cuanto a la cantidad, los entendidos aconsejan incluir una manzana y dos melocotones por cada litro de vino. Por otro lado, los zumos que se añadan a la mezcla cuanto más naturales, mucho mejor.

Pero sin duda la clave para elaborar una sangría es el tiempo y la paciencia: cuantas más horas (mínimo cuatro y mejor un día) estén las frutas en maceración con el vino, más sabrosa y con más matices resultará.

Lo importante es que la mezcla guarde un equilibrio entre la cantidad de alcohol y el punto de frío. A la hora de servirla, no es conveniente añadirle demasiado hielo, pues aguará la mezcla y perderá sabor.

A tener en cuenta...

- **Es importante que la mezcla guarde un equilibrio entre la cantidad de alcohol y la temperatura de servicio.**
- **Personaliza tu sangría y añade o sustituye las frutas clásicas por kiwi, plátano, cerezas, moras o rodajas de piña en almíbar.**

Casa Ángela (Barcelona)



Maridaje ideal

Aunque la sangría puede tomarse como aperitivo, como copa o para acompañar muchos platos, la relacionamos inevitablemente con la paella porque ese binomio es el preferido de los turistas que visitan nuestro país. Los autóctonos también podemos disfrutar de este maridaje por antonomasia siempre que elijamos una buena paella y una sangría *premium*, ya sea en casa o en el reataurante.

Es una bebida divertida, fácil de tomar y muy maridable



Racool Studio

Diferencia entre sangría y zurra

En Toledo y Ciudad Real la sangría recibe el nombre de zurra, a pesar de que zurra y sangría son dos cosas distintas: en la sangría no se utilizan como ingredientes bebidas alcohólicas de fuerte graduación; en la zurra, por el contrario, sí.

Datos de consumo

Es difícil ofrecer datos sobre el consumo en los hogares de la sangría, ya que al no ser un producto puro no se recoge estadísticamente ni la producción ni el consumo, por lo que los datos que se ofrecen son estimativos o fruto de encuestas. La sangría se suele englobar en 'cócteles de vino' o en 'otras bebidas a base de vino' en las encuestas de consumo en hogares. En cuanto a la hostelería, poco a poco la van integrando como un producto más cuidado, lejos de los brebajes de baja calidad que servían muchos locales hace unos años.

Amplia carta

En los locales de moda es tendencia ofrecer carta de sangrías. Combinan múltiples ingredientes en formulaciones más complejas para ofrecer una mayor variedad. Algunos *bartenders* ofrecen sangría azul de Champagne Veuve Clicquot. Otros restaurantes ofrecen sangrías de chardonnay, o de tintos de Rioja o de Priorat y algunos rematan con cachaça (sanguirinha) o con vodka (sanguiroska).

Quizá uno de los establecimientos donde más variedad de sangrías vamos a encontrar de toda España es en Cachitos (Rambla y Diagonal) de Barcelona. Ofrecen 55 clases de sangría, preparadas con vino tinto, cava, champán o sin alcohol, y combinadas con exóticos ingredientes como fru-

tos rojos, vainilla, coco y fresones, menta y hierbabuena o melón y sandia. Una larga lista en la que también se incluye la original Sangría azul de Veuve Clicquot mencionada anteriormente.

La tendencia: Ready to Drink

Los *Ready to Drink* o bebidas listas para beber, entre las que se incluye la sangría embotellada, es otra de las tendencias que cogieron bastante fuerza durante el pasado año. Sin duda, una forma fácil y práctica de tener tu cóctel o bebida lista para consumir y disfrutar donde y cuando quieras. Un producto perfecto para no complicarnos con herramientas, materiales y demás. Y es que las sangrías embotelladas son ideales para un plan improvisado, para salir de un apuro o simplemente por comodidad si no confiamos en nuestras cualidades como *barmans.*❋



Kamran Aydinov

5 motivos por los que optar por una sangría embotellada

El consumo de bebidas con base de vino como la sangría tiene una aceptación cada vez mayor dentro del mercado vitivinícola español. La sangría embotellada se ha posicionado poco a poco como un referente dentro del sector y se ha consolidado como un producto de calidad en el mercado gastronómico. La firma Mar & Sol ha recopilado cinco motivos por los que escoger este producto frente a otro tipo de bebidas.

1 **Aporta beneficios para la salud:** con un consumo moderado y responsable, la sangría nos aporta una dosis extra de vitaminas y nutrientes debido a su base de vino y a las frutas que la acompañan.

2 **Es una bebida gourmet y de calidad:** el Parlamento Europeo aprobó hace unos años una medida que obligaba a las bodegas a comercializar y etiquetar a la sangría con este término únicamente si se producía dentro de la Península Ibérica, lo que garantiza una producción controlada de esta bebida. Además, se trata de un producto posicionado con unos precios diferenciados y más elevados respecto a bebidas similares.

3 **Permite huir de los tópicos:** la imagen de una sangría embotellada nos permite distanciarnos de la típica imagen del tetrabrik y de la bebida creada para los turistas que visitan nuestro país. De hecho, el diseño exclusivo de la botella le permite aportar a esta bebida un toque distintivo y diferenciador.

4 **Existen varias gamas de sangrías:** los términos zurra o clarea siguen siendo unos grandes desconocidos para el gran público y se comercializan desde hace años mediante la presentación embotellada. La variedad clarea tiene como base el vino blanco y la zurra nos permite disfrutar de una mayor intensidad a la hora de consumirla, puesto que su graduación es más elevada.

5 **Su maridaje combina con muchos productos:** debido a su amplia gama, la sangría embotellada marida a la perfección con carnes y pescados. Una posibilidad de la que disponen pocas bebidas dentro del sector vitivinícola.

Carme Ruscalleda



“Estoy segura que estamos viviendo y creando una nueva época”

Tras una larga y exitosa trayectoria que la convirtió en la mujer chef con más estrellas Michelin del mundo, Carme Ruscalleda no tiene por ahora intención de jubilarse y actualmente gestiona los restaurantes Blanc y Moments, ambos ubicados en el hotel Mandarin Oriental, Barcelona y el Sant Pau de Tokyo. Aprovechando que ha estrenado en Moments un inspirador menú llamado Felicidad, hemos hablado con ella y le hemos preguntado, entre otras cosas, qué significa para ella ese concepto. **POR LAURA MORALES**

Cuando le preguntamos a cualquiera ajeno al mundo gastronómico por el nombre de una mujer chef la respuesta es casi unánime: Carme Ruscalleda. Y es que la chef catalana, sin proponérselo, se convirtió hace años en pionera de la alta cocina liderada por mujeres. Además, no necesitó pasar por una escuela de hostelería para llegar a lo más alto de su profesión. Desde 1988, cuando abrió su primer restaurante junto a su marido Toni Balam en Sant Pol de Mar (Barcelona), no ha dejado de sumar éxitos. Han pasado más de treinta años pero Carme, lejos de conformarse con todo lo conseguido, no para de innovar y de trabajar y colaborar en nuevos proyectos.

En octubre de 2018 cerraste tu proyecto más personal, el Sant Pau, renunciando así a las tres estrellas Michelin para, según tus propias palabras, ‘reinventarte’, algo que dos años más tarde han tenido que hacer muchos de tus colegas debido a la pandemia. ¿En qué momento personal y profesional te encuentras? ¿Cómo te ha afectado la crisis que vive el sector hostelero?

Debo aclararles que nunca renuncié ni renunciaré a las tan preciadas tres estrellas Michelin. De hecho en la Gala Michelin de 2019, la guía me obsequió con una chaquetilla de chef con las estrellas bordadas: la primera de 1991, la segunda de 1996 y la tercera de 2006. El Sant Pau cerró el octubre de 2018, con la máxima excelencia de calidad gastronómica. Considero que reinventarse es un no parar de sumar ideas, es un no parar de sumar originalidades, es un no parar de sumar calidad.

Continúo trabajando con equipos gastronómicos y singulares, en el Sant Pau de Tokyo, y en Moments y Blanc, de Mandarin Oriental Barcelona. Continúo colaborando en revistas gourmets y programas de radio y TV. Naturalmente la actual crisis Covid, nos ha afectado como a todo el mundo. La crisis es mundial así que nos ha afectado tanto a los restaurantes de Barcelona como al de Tokyo. La estamos soportando con la máxima complicidad de nuestro staff y ofreciendo a nuestro publico la máxima atención calidad y originalidad.





Apunte personal

El maridaje perfecto: El que a ti te hace feliz, el que a ti te place, no es necesario que sea blanco para el pescado o tinto para la carne, déjate llevar por tus gustos personales, arguméntalos, defiéndelos y compártelos.
Un sabor de la infancia: Un fragante aroma que invadía el ambiente, mientras merendaba "pan, vino y azúcar" en el campo agrícola familiar.
Un truco de cocina: Les brindo dos : ¡Evita la pereza! ¡Compra los productos de mas calidad y frescor que puedas permitirte!
Una manía: La higiene
Una película: Babel
Un libro: *Un cel de plom* de Carme Martí
Una canción: *Ahora que* de Joaquin Sabina
Un lugar al que te gustaría viajar: México
Un sueño por cumplir: Dar la vuelta al mundo
Hobbies: Leer, escribir, dibujar...
Si no hubieras sido chef... Alguna otra profesión tan creativa y motivadora como la de chef.

Háblanos de los nuevos menús que propones en Blanc y Moments, los dos restaurantes del hotel Mandarin Oriental, Barcelona, que diriges.
Tanto la carta de Moments, como la de Blanc, son una clara oferta del producto estacional de la zona. Por esta razón las cartas van cambiando en función y relación del mercado. En Blanc ofrecemos una cocina mas ágil y casual y en Moments una cocina gourmet, gastronómica y creativa.

El nuevo menú de Moments se llama Felicidad, como tu libro homónimo. ¿Qué es para ti la felicidad?
La felicidad es una sensación brutal y efímera. Creo que luchar por la vida que quieres vivir es claramente apostar por la felicidad. Les aseguro que yo continúo luchando por la vida que quiero vivir.

En Moments trabajas con tu hijo Raül ¿Para ti es fácil separar lo profesional de lo personal? ¿Hacéis un buen tándem?
Para mí es muy fácil trabajar con la familia, nací en el seno de una familia agricultora y comerciante, desde niña aprendí el valor de trabajar en equipo. Cuando me

"Para mí es muy fácil trabajar con la familia"



“Reinventarse es un no parar de sumar ideas”

casé mi marido se sumó a la empresa familiar, por lo tanto continúo trabajando en familia con mis hijos. ¡Les aseguro que hacemos un buen tándem con mi hijo Raül!
Considero que no todo el mundo es capaz de trabajar en familia, en mi caso hay muchos más factores positivos que negativos. Cuando a tu lado tienes una familia de actitud y carácter noble y sincero, son los socios perfectos.

¿Qué balance haces de estos años en Mandarin Oriental, Barcelona?
Magníficos y muy inspiradores. Trabajar con la compañía Mandarin Oriental en Barcelona, para nosotros ha sido un crecimiento de compromiso personal muy importante, llevamos colaborando con MO desde la apertura y continuamos con la ilusión y el compromiso del primer día.

Muchos chefs de alta cocina están apostando por abrir locales más modestos e incluso algunos auguran que el futuro del sector está en conceptos más cercanos al bar. ¿Qué opinas al respecto?
El ADN del sector de la restauración es creativo por naturaleza, sin duda alguna, las épocas de crisis han inspirado nuevas formas de trabajar y coordinar equipos. Estoy segura que estamos viviendo y creando una nueva época, y ello tendrá repercusiones en todos los campos, tanto en el personal como en el profesional.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
A nuestra Cocina Estudio no paran de llegan propuestas varias, de creación de nuevos productos y de nuevas colaboraciones. Estamos en plenas negociaciones, no puedo desvelarles nada por el momento.✻





¿Dónde encontrarla?

MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA
Restaurantes Blanc y Moments
Passeig de Gràcia, 38-40 · 08007 Barcelona · Tel.: 931 518 888 · www.mandarinoriental.es/barcelona/passeig-de-gracia/fine-dining

FINE 2021

Segunda edición de la Feria Internacional del Enoturismo





Feria de Valladolid es la entidad organizadora de la segunda edición de FINE #WineTourismExpo que tendrá lugar, al igual que la primera edición, en la capital vallisoletana el 9 y 10 de junio. El objetivo es que esta feria y España sean un referente mundial en enoturismo.

FINE es una plataforma de negocio para el sector enoturístico que se ha convertido desde su inicio en una herramienta enfocada hacia el negocio exterior con proyección internacional. Uno de sus objetivos principales es contribuir al desarrollo y divulgación del enoturismo.

En esta segunda edición participarán bodegas, más de una veintena de territorios y rutas enoturísticas de España y Portugal, touroperadores nacionales e internacionales especializados en este segmento y compradores procedentes de Australia, Canadá, Estados Unidos, Alemania, Italia, Países Bajos, Noruega, Polonia, Portugal, Rusia, Singapur, Suecia, Ucrania, Reino Unido, etc.

La dinámica de la primera edición de la feria –que arrancó con más de 1.400 entrevistas concertadas– contempló un área de exposición donde las bodegas, las grandes protagonistas del evento, estuvieron arropadas por las entidades promotoras de territorios.

FINE contó además con dos áreas exclusivas para potenciar el networking; "B2B FINE" y "Networking Restaurant" y varias zonas comunes para la transmisión de conocimiento "Be FINE" y los contactos espontáneos "Wine Hub".



Apoyo de la Federación Española del Vino

La Federación Española del Vino (FEV) y la Feria de Valladolid han renovado el acuerdo de colaboración suscrito para impulsar y promover la Feria Internacional de Enoturismo, FINE, entre las bodegas miembro de la FEV y en el conjunto del sector para hacer de este certamen una referencia para los profesionales del enoturismo.

"Es un placer reeditar este convenio con la FEV, entidad con la que compartimos la opinión de que el enoturismo es un sector de futuro y la capacidad de las bodegas españolas para liderar este segmento a nivel mundial", ha señalado el director general de la Feria, Alberto Alonso.

Para el director general de la FEV, José Luis Benítez, "si España es una potencia mundial en el turismo y en el vino, lo lógico es que también sea así en materia de Enoturismo", una actividad que a su juicio tiene un enorme recorrido, "no solo por la capacidad de acercar el producto al consumidor de primera mano, sino porque nos permite poner en valor y transmitir toda una serie de atributos inherentes al vino a nivel cultural, social y de sostenibilidad que son igual de importantes a la hora de construir nuestra imagen como sector y la experiencia en torno al vino". Esta alianza con FINE responde además al objetivo de impulso del Enoturismo en España que se incluye en el Plan Estratégico de la FEV 2019-24.

Además, la Feria de Valladolid se adhiere por medio del convenio al programa Wine in Moderation (WiM) impulsado en España

Datos de interés

- **Fecha: 9 y 10 de junio de 2021**
- **Horario: Martes y miércoles de 9:30 a 18:30**
- **Periodicidad: Anual**
- **Organiza: Institución Ferial de Castilla y León – Feria de Valladolid**
- **Recinto: Avda. Ramón Pradera, 3 · 47009 Valladolid (España)**
- **Carácter: Profesional**
- **Atención al expositor: (+34) 983 429 202 / 208 · comercial@feriavalladolid.com**
- **Atención al visitante: (+34) 983 429 208 · fine@feriavalladolid.com**





por la FEV y cuya finalidad es promover una cultura del vino sostenible basada en el consumo moderado y responsable del vino, también en el ámbito turístico, como parte de un estilo de vida saludable, así como establecer actuaciones para luchar contra el consumo abusivo.



Las rutas del vino cobran protagonismo

La próxima edición de FINE contará con la participación de más de una veintena de territorios y rutas enoturísticas de España y Portugal.

Las rutas del vino ejercen cada vez mayor atracción sobre el turista y, según los datos del undécimo informe de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) sobre la demanda turística, el interés por conocer los destinos vitivinícolas está en el origen del 40 por ciento de los viajes. Descubrir la cultura del vino, gastronomía, cultura y naturaleza del entorno son las motivaciones que llevan al turista a elegir las rutas del vino como destino para su ocio.

La elección de una ruta u otra, continúa el informe, está basada en las recomendaciones

Las bodegas, grandes protagonistas

FINE contará con la participación de bodegas de referencia en el ámbito enoturístico nacional e internacional como Protos, Pago de Carraovejas, Monasterio de Valbuena Castilla Termal, Arzuaga Navarro, Matarromera, Abadía de Retuerta, Enate, Dehesa de los Canónigos y la destilería italiana Andrea da Ponte, ubicada en la región del Véneto, entre otras.



Espacio seguro

Se realizarán test de antígenos y pruebas PCR para la detección de casos COVID entre todos los participantes del certamen: expositores, compradores y trabajadores de las empresas que intervienen en el montaje, desarrollo del evento y atención a visitantes. Se garantiza así la seguridad sanitaria de quienes asistan a la segunda edición de este encuentro para profesionales del enoturismo. "Es imprescindible trabajar en un escenario de seguridad y para ello hemos diseñado un protocolo de actuación, en colaboración con Cualtis, para que FINE sea un espacio libre de COVID", ha señalado el director general de la Feria de Valladolid, Alberto Alonso.

de amigos y familiares (40,8 %), el interés que suscitan los vinos de la zona (24,5 %) y en la atracción generada desde plataformas digitales y redes sociales.

El mapa de rutas del vino que han confirmado ya su participación en FINE dibuja recorridos por Murcia, Castilla-La Mancha, Madrid, Castilla y León y Portugal. Territorios singulares cuyas propuestas incluyen desde historia hasta arquitectura, gastronomía, actividades al aire libre, bodegas singulares, experiencias únicas, etc.

Rutas consolidadas y destinos novedosos coincidirán en FINE, donde agencias y touroperadores encontrarán la oferta de Ribera del Duero, el Cerrato Palentino, Bullas, La Manchuela, Arlanza, enoturismo en Madrid, Yecla, Valdepeñas, Arribes del Duero, El Bierzo, Jumilla, Cigales, La Mancha, Rueda, Toro, Sierra de Francia o el municipio portugués de São João da Pesqueira, en el Douro.

Turespaña colabora para impulsar la oferta enoturística española

Turespaña y FINE colaborarán para impulsar el desarrollo de la oferta enoturística española en los mercados internacionales. El acuerdo de colaboración con Turespaña incidirá en tres aspectos: internacionalización de la oferta enoturística española, formación de los sectores implicados en la creación y comercialización de experiencias innovadoras de calidad y mejorar el posicionamiento de la marca España en el segmento enoturístico internacional.

El director general de Turespaña, Miguel Sanz, ha manifestado que "acciones de promoción turística internacional del enoturismo han de ser prioritarias en este especial momento, como refuerzo de nuestra marca-país; un elemento en auge cada vez más valorado dentro de la experiencia turística y transversal, que acompaña a otros productos turísticos como el de interior o naturaleza, el cultural o de negocios; que suma experiencias que ponen en valor los recursos de una zona turística, dando al viajero la oportunidad de conocer el destino de una forma más vivencial y cercana, disfrutando de experiencias únicas e inolvidables. En definitiva, es valor, es marca, es clave en la estrategia de Turespaña, para esta nueva oportunidad para reactivar el turismo, para animar a viajar a España y volver a ser un destino líder, único y más interesante y, sobre todo, seguro y confiable, que contribuirán a fidelizar a los viajeros.



El director general de Feria de Valladolid, Alberto Alonso, ha mostrado su satisfacción "por la incorporación de Turespaña a un proyecto que tiene una clara vocación internacional y que, desde el principio, apuesta por servir al crecimiento del enoturismo. Estamos seguros de que podemos ser un referente mundial y para ello es preciso ser visible en esos mercados".

Entre las actuaciones contempladas para la próxima edición de FINE, #WineTourismExpo, se incluye la divulgación de los contenidos de FINE a través de las Consejerías de Turismo en el exterior dependientes de Turespaña y la colaboración para la captación de touroperadores y periodistas para su participación en el evento, así como para la organización de los viajes de estos últimos.❋



ACEITE MALLORQUÍN

Aubocassa presenta la nueva añada de L'Amo, la 2020- 2021, un Aceite de Oliva Virgen Extra que es un reflejo verdadero del carácter del Pla Mallorquín. Elaborado con arbequina y picual, es perfecto para aportar más carácter a un plato.



Personaje vinícola del año

La guía *Wine Up!* ha reconocido al periodista y crítico de vino Juan Fernández-Cuesta, personaje del año 2021. Se trata de uno de los periodistas históricos del vino en España, ha firmado la columna semanal de vinos en ABC durante los últimos 20 años. Desde 2007 ha sido el director de la guía de vinos del mencionado diario.

HAMBURGUESA DE EDICIÓN LIMITADA

Extrem Puro Extremadura lanza su nueva hamburguesa ibérica de bellota, 100% ecológica, en una edición limitada, con una exclusiva presentación que garantiza al mismo tiempo, la excelencia del producto y el compromiso de la compañía por el futuro de las dehesas de Extremadura.





Fruto de un legado

Ya están en el mercado las nuevas añadas de los cuatro vinos de finca de la bodega Jean Leon: Vinya Gigi, Vinya Palau, Vinya Le Havre y Vinya La Scala. "Son vinos de pequeñas producciones y realmente singulares, aptos para todos los paladares, y con una gran historia detrás", señala Mireia Torres.

Elaboración ecológica

La D.O. Cava ha anunciado que en 2025 la elaboración de los Cavas de Guarda Superior, categoría de altísima calidad que engloba los Cavas Reserva (mínimo de 18 meses de crianza), Gran Reserva (mínimo de 30 meses de crianza) y Cavas de Paraje Calificado (fruto de un paraje especial y con un mínimo de 36 meses de crianza), será 100% ecológica.



15 años en España

Este año se cumplen 15 años de la llegada de Fever-Tree a España. Y para celebrarlo, la marca de tónicas y *mixers premium* lanza su primera campaña en televisión y digital, poniendo en valor la historia de la marca, los ingredientes naturales de su fórmula y su proceso de elaboración.



SALMÓN AROMATIZADO

Ahumados Domínguez vuelve a sorprender con el lanzamiento de una última novedad: su mítico salmón "aromatizado" con un delicado corte en sashimi de 2 mm de grosor, una propuesta que le otorga nuevos matices y una textura totalmente diferente.



Arroces para torpes



No hay mano torpe capaz de estropear la infalible receta que desde su restaurante Quince Nudos (Ribadesella, Asturias) te manda, directamente a tu casa, el chef Bruno Lombán, maestro arrocero donde los haya. La carta de arroces (y otras propuestas que se envían a domicilio) se puede consultar en www.restaurantequincenudos.com.

La conserva de pescado más consumida



Según el estudio "Radiografía del consumidor responsable" realizado por Rianxeira, el atún se convierte en la conserva de pescado más consumida (66%), seguida del bonito del norte (11%), los mejillones (10%) y las sardinas (6%), resaltando la importancia de proteger esta especie ante su gran consumo.

Haciendo historia

Milagros Romero Torres, enóloga de Bodega Soledad, hace historia al convertirse en la primera decana de la enología en Castilla-La Mancha. Milagros ha formado parte de la junta de gobierno del colegio desde su constitución en el año 2013 como tesorera.





Cervezas premiadas

Cervezas San Miguel ha sido una de las grandes triunfadoras de los premios internacionales Concours International de Lyon, Monde Selection, London Beer Competition y Frankfurt International Trophy, acumulando 23 medallas.



Reconocimiento hostelero

Los Vinos de Ronda Tres Generaciones, de Bodegas Lara, arrasaron en los Premios "Mejores Vinos H&T" del Salón de Innovación en Hostelería H&T. Concretamente, resultaron galardonados La Depa Rosé (vinos rosados), La Depa (tintos jóvenes) y El Arquitecto (tintos con crianza)

Establecimiento especializado



Grupo Hiper Pas ha inaugurado La Cava Royal, un establecimiento dedicado a la venta de alcohol, tabaco, puros y *delicatessen*, en el Pas de la Casa (Andorra). El local combina el libre servicio con la venta asistida.

Vuelta a los orígenes



La D.O.P. Queso Camerano recupera las pequeñas ganaderías en la Sierra de Cameros. En el origen geográfico de este producto, que data del siglo XI, se ha instalado un nuevo punto lácteo para recoger cantidades menores, pero importantes, de leche recién ordeñada.

Apuesta por la viticultura ecológica

Bodega Murua, de Masaveu Bodegas, está haciendo una fuerte apuesta por la ecología. Esta bodega de Rioja Alavesa cuenta actualmente con 41 hectáreas de viñedo inscrito en ecológico, lo que representa algo más del 50% del total de su superficie vinícola, y espera alcanzar el 100% en 2026.





Vermut sin azúcar

Turmeón lanza "Zero", el único vermut del mundo con cero azúcar. La nueva bebida se une así a toda una gama de vermuts de la marca zaragozana –Clásico, Original, Blanco, Honey, Rosé y Weed-, a la ginebra Blue Velvet y a su recientemente recuperado vino Valdiñón.

ESPIRITUOSOS DE LUJO



Vermuts Miró recibió tres medallas de oro en la quinta edición del Frankfurt International Trophy, que valoraron la calidad del Vermut Miró Reserva, Vermut Miró Fusión y Vermut Miró Rojo. La presidencia honorífica del certamen recae en un reconocido chef con estrellas Michelin diferente en cada edición. En 2021, esta fue para Mechael Kammermeier, del Restaurante Ente, en Wiesbaden.



Nueva experiencia gastronómica en Gijón

Gustatio, con la colaboración de Gijón Turismo, ha puesto en marcha "La Burbuja", un evento postpandemia que permite disfrutar a los asistentes de una experiencia gastronómica segura. Se desarrollará como un recorrido por diferentes espacios de los mejores hoteles de Gijón, durante 5 viernes, de mayo a julio.



Máximo aprovechamiento

La infusión Fruit Explosion de Tea Shop comulga con el movimiento Zero Waste, dirigido a promover un estilo de vida concienciado en reducir al máximo los residuos. En este sentido, los trozos de fruta que conforman Fruit Explosion pueden reutilizarse en otras elaboraciones, como ensaladas o macedonias.



La D.O. La mancha actualiza su reglamento

El Consejo Regulador La Mancha está ultimando la redacción de su reglamento interno, que especificará de una forma mucho más detallada los requisitos que deben cumplir las bodegas que deseen comercializar vino con D.O. La Mancha.

Curados para compartir



Cárnicas Serrano presenta EsParty, una gama protagonizada por los curados españoles más tradicionales como el jamón serrano, el chorizo y el fuet, junto a una selección de quesos del país. Todos los envases están listos para abrir y consumir y han sido ideados para disfrutar en compañía.





Concurso para pequeñas D.O.'s

Está abierta la inscripción para la 5ª Edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s para las bodegas de las Pequeñas D.O.s catalanas. Podrán participar las pequeñas D.O.'s de Terra Alta, Conca del Barberá, DOCa Priorat, Pla de Bages y Alella. El certamen tendrá lugar el próximo 2 de julio.

NUEVOS PROYECTOS

Torre del Veguer ha adquirido nuevas fincas que suman 8 hectáreas en el Massís del Garraf, y ha incrementado las plantaciones en una de sus viñas más emblemáticas, situada alrededor de su bodega de Sant Pere de Ribes. Por otra parte, la bodega proyecta elaborar un aceite virgen extra ecológico de primera calidad.



D.O. Cigales



D.O. Cigales

Esta Denominación de origen continúa con paso firme su trayectoria vitivinícola con una decidida apuesta por la calidad. Sus vinos, aunque quizá no son de los más conocidos, sorprenden gratamente cuando se descubren.

Vinos blancos

Están obsoletas las creencias de que los blancos son para sofocar y apaciguar calores, o que están destinados a escoltar pescados y mariscos, o comidas livianas, hay que desmitificar este concepto.

StarClass Cruceros



La Sirena



Marisco

El marisco es un clásico en las cartas de los restaurantes pero sigue marcando tendencia. Entre la amplia variedad, en los últimos tiempos el pulpo se ha vuelto imprescindible y se ha puesto de moda el *soft shell crab* o cangrejo de costra blanda. En casa, las gambas y los langostinos siguen siendo los reyes.

Vinos para millenials



Monteabellón

¿Es verdad que a los jóvenes no les gusta el vino? ¿O son las bodegas que no les gusta los jóvenes? Tal vez creen que no tienen tanta capacidad de compra y temen su infidelidad.

Aires del Cantábrico: vinos, gastronomía y restauración

Asturias, Cantabria y las provincias vascas de Bizkaia y Gipuzkoa brindan multitud de atractivos: playas espectaculares, villas con encanto, ciudades históricas, buenos vinos y excelentes mesas en las que disfrutar de una excelente gastronomía.



Turismo de Asturias

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



Una sola gota es capaz de explicar no sólo qué hacemos, sino sobre todo, quiénes somos.

DO Penedès, 2700 anys
#nadaesigual

amb la col·laboració de:

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

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



iCombi Pro. iVario Pro.

¡Listos para el arranque!

Vuelve con energía renovada y al 100%. Abre las puertas de tu negocio a tus comensales. ¿Ya lo tienes todo listo?

Te mostramos cómo preparar tu cocina para el nuevo arranque. Asiste a nuestras demostraciones de producto con cocina en vivo, muy cerca de ti.

Regístrate ahora:
rational-online.com/es/live

GET READY

RATIONAL