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

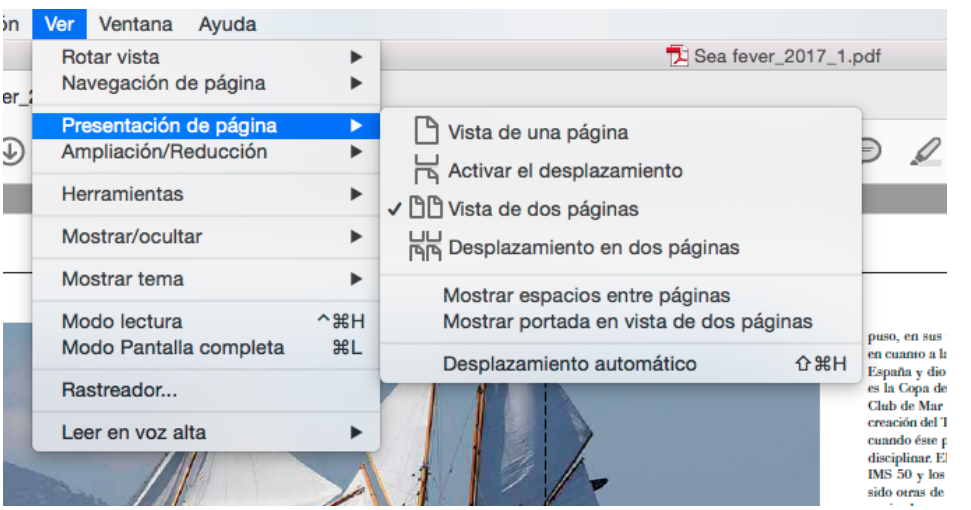
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. CIGALES: GRANDES EXPECTATIVAS DE FUTURO

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

Nº 227-JULIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

Vinos para barbacoas







III ENCUENTRO DE LOS MARES



Son tendencia BLANCOS

MARISCO
Codiciado fruto del mar

MILLENIALS & VINO
Cinco secretos de este 'coupage'

AIRES DEL CANTÁBRICO
Vinos, gastronomía y restauración



tu momento

EMINA

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

www.emina.es

VINOS Y RESTAURANTES

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

Reencuentros estivales

7 Pines Resort Ibiza



Según un estudio reciente el 95% de los españoles está deseando reencontrarse con sus seres queridos este verano –la estación del año favorita en nuestro país–, así como celebrar esos reencuentros en torno a una mesa disfrutando de la gastronomía, y si esa mesa está en una terraza, mucho mejor. Nosotros este mes hemos seleccionado algunos restaurantes especialmente 'apetecibles' para este verano como son los restaurantes de hotel y los restaurantes con vistas al mar.

Hemos seleccionado algunos restaurantes de hotel y otros con vistas al mar ideales para disfrutar este verano

Además, en este número les hablamos de la D.O. Cigales que abarca 12 municipios de la provincia de Valladolid y uno en la provincia de Palencia. Una denominación que se muestra optimista y con grandes expectativas de futuro que impliquen un mayor posicionamiento de sus vinos en el mercado. Por otro lado, si el calor aprieta en la ciudad este mes de julio, les proponemos como destino enogastronómico la refrescante costa cantábrica o elegir alguna referencia de vino blanco de las que sugerimos en nuestro especial Vinos Blancos.

Además, Meritxell Falgueras nos habla de la relación entre los Millenials y el Vino , proporcionándonos cinco secretos de este 'coupage'. Un artículo tan fresco como los jóvenes a los que va dirigido.

Y como este número viene cargado de propuestas, también incluimos un reportaje sobre los vinos más adecuados para maridar en las barbacoas estivales y un dossier dedicado al marisco, ese codiciado fruto del mar.

Laura Curt

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

SUMARIO #227



JULIO 2021



32 Vinos Blancos

El interés de los consumidores tiende actualmente hacia vinos fruto de una producción sostenible, con menos graduación alcohólica, más ligeros y fáciles de beber, porque se perciben más saludables y encajan mejor con la moda creciente del aperitivo. De ahí que los vinos blancos estén al alza.

48 D.O. Cigales

Gracias a la acreditación ENAC, conseguida este año, la Denominación de Origen Cigales –que abarca 12 municipios de la provincia de Valladolid y uno en la provincia de Palencia– se muestra optimista y con grandes expectativas de futuro que impliquen un mayor posicionamiento de sus vinos en el mercado.



54 Vinos de la Costa Cantábrica

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La costa cantábrica es una pluralidad en cuanto a vinos se refiere, con una identidad propia y compartiendo generosamente variedades y culturas diversas.

60 Aires del Cantábrico: gastronomía y restauración

Tanto la orografía de la zona como la proximidad del mar han otorgado a las poblaciones que agrupa la cornisa cantábrica un carácter propio y diferenciado, del que la gastronomía es una de sus fieles representaciones.

8

Vino del mes



Albariño Pazo Pegullal

El Albariño Pazo Pegullal, el buque insignia de la bodega Pazo Pegullal, es sabroso y fresco, a la vez que complejo. Un blanco perfecto para maridar con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.



68 Millenials & Vino

POR MERITXELL FALGUERAS.

Dicen los sociólogos que la 'Generacion Y', conformada por los llamados 'millenials', corresponde a los nacidos entre las décadas de los 80 y los 90. Una generación de treintañeros –aunque algunos ya empiezan a alcanzar los cuarenta– que tienen en común ser una generación digital, hiperconectada y con altos valores sociales y éticos. En cuanto a su relación con el vino, os doy cinco claves.



74 Vinos para una barbacoa perfecta

Este año más que nunca tenemos ganas de reunirnos con nuestros familiares y amigos, y qué mejor que hacerlo alrededor de una barbacoa. Aunque se trate de una comida informal debemos cuidar el maridaje. Un vino de calidad servido en copa y a la temperatura ideal hará que nuestra barbacoa resulte perfecta.

80 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Amelia

Paulo Airaudo ha recuperado la estrella para Amelia tras trasladarse al hotel Villa Favorita de San Sebastián. El chef de origen italo-argentino plasma esas raíces en los platos que crea utilizando principalmente técnicas francesas aunque también de diferentes partes del mundo por donde ha viajado.

82 III Encuentro de los Mares

La tercera edición del evento que reúne a biólogos marinos, investigadores, cocineros y referentes de la industria pesquera volverá a celebrarse en Andalucía del 5 al 7 de julio.

2º
Concurso de Vinos de Influencia Atlántica
11 al 14 de septiembre de 2021
Atlantic
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
CANGAS
GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL, AGROGANADERÍA Y PESCA
Alimentos del paraíso natural



10 y 11 de julio
Arrels del Vi

Arrels del Vi, feria vitivinícola del Empordà, celebra su XIII edición el 10 y el 11 de julio en Sant Martí d'Empuries (l'Escala), dirigida por el prestigioso sumiller Rafel Sabardí. La feria, que se celebrará con todas las medidas de seguridad, mantiene su esencia y supone una oportunidad única para catar más de 100 referencias de los excelentes vinos de la D.O.
Más información: www.doemporda.cat

8 de julio
Cata de Carlos I y queso

Carlos I colabora con Fromaje en una serie de catas que maridan clásicos de la marca de brandis con quesos seleccionados de la quesería. La última cata tendrá lugar en la tienda de Fromaje en Madrid (Pl. Chamberí, 9), el próximo 8 de julio. En ella, un experto de la firma de brandis y uno de los dueños de la quesería guiarán a los asistentes a través de una cata vertical con Carlos I Original, Carlos I Imperial XO, Carlos I 1520, Carlos Amontillado y Carlos I Pedro Ximénez.
Más información: www.carlosbrandy.com



Hasta el 24 de julio
El Grec al Sec

Dentro de la programación del Festival Grec de este año, se presenta la primera edición del Grec al Sec, un festival gastronómico que celebra la diversidad del barrio del Poble-sec, en formato pop up, en la barcelonesa plaza Margarida Xirgu. Organizado por la Associació de Comerciants del Poble-sec i Paral·lel, Menja't Montjuïc, Eat Street, BCN Foodie Guide y el Districte de Sants-Montjuïc, contará con la participación de 16 restaurantes.
Más información: http://www.eatstreet.barcelona/



16, 17 y 18 de julio
Entorno a la mesa

Este año vuelve a celebrarse, en su cuarta edición y de la mano de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, "Entorno a la Mesa", un encuentro enogastronómico sostenible que por primera vez tendrá lugar a lo largo de tres intensas jornadas en Labastida. Las entradas podrán adquirirse en el portal Visit Rioja Alavesa.
Más información: www.visitriojaalavesa.com



22-24 de julio
InnBrew, The Brewers Convention

Beer Events organizará los próximos 22, 23 y 24 de julio, en la Farga de L'Hospitalet, la primera edición de InnBrew, The Brewers Convention, un evento que nace con el objetivo de convertirse en el punto de encuentro y de referencia del sector profesional de la cerveza artesana tanto de España como del Sur de Europa.
Más información: www.inbrew.com



Hasta el 31/07

¿Comem0.0s? by Tanqueray 0.0%

¿Comem0.0s? by Tanqueray 0.0% es una iniciativa que propone recuperar dos clásicos españoles: el menú del día y la sobremesa. A ella se han unido algunos bares y restaurantes de Madrid, que servirán en sus terrazas unos menús especiales con un combinado de Tanqueray 0.0%. Las veladas estarán amenizadas con actuaciones en directo de los cómicos Juan Ibáñez, Damián Mollá, Dani Rovira y Melanie Olivares.

Más información: www.tanqueray.com

17 de julio

Jornadas Gastronómicas Hostal de la Gavina de S'Agaró



El Hostal de la Gavina de S'Agaró (Girona), propiedad de la familia Ensesa, ha vuelto a abrir sus puertas, con una serie de experiencias para toda la temporada. El hotel, de la mano de su director gastronómico Romain Fornell, ha organizado unas jornadas gastronómicas para este verano. La primera de ellas se celebrará el 17 de julio, y tendrá como protagonista a Albert Adrià.

Más información: www.lagavina.com

10-15/07

I Ruta Gastronómica de la D.O. Penedès



La D.O. Penedès ha retomado su I Ruta gastronómica en Vilanova i la Geltrú. Nueve de los mejores restaurantes de gama alta de la capital del Garraf y quince de las bodegas más representativas de la D.O. Penedès, ofrecen una serie de cenas maridaje gastronómicas, que suponen una excelente ocasión para descubrir la gastronomía local.

Más información: www.dopenedes.cat



4,11, 18 y 25/07

Ciclo de catas en Albet i Noya

Albet i Noya propone para los domingos de julio cuatro maridajes con valor humano o de territorio. En las catas, que tendrán lugar en el jardín de la bodega, participarán el chef Pere Massana, del restaurante Cal Pere del Maset, de Sant Pau d'Ordal; patés veganos del restaurante Som Bo, de Sant Boi de Llobregat; Embutidos Mallart, de la Fundación Mas Albornà, y quesos Muuu Beee, de la Fundación MAP.

Más información: www.albetinoya.cat/shop

Hasta el 24/07

Momentos Alhambra

El pasado 2 de julio, el Village del Festival de Pedralbes (Barcelona) estrenó un nuevo espacio, en el que actuarán cantantes y músicos en un formato íntimo. Al mismo tiempo, los asistentes podrán disfrutar de las distintas variedades de la cerveza Alhambra. En esta iniciativa participarán artistas como Ariana Abecasis (17 y 20 de julio).



Más información: www.tapaalimentosdeespana.com

MARTA COSTAS ES UNA JOVEN SUMILLER QUE VIVE CON PASIÓN EL MUNDO DEL VINO. RECIENTEMENTE INCORPORADA AL EQUIPO DEL RESTAURANTE COMPOSTELANO AUGA E SAL, CONSIDERA QUE SU LABOR CONSISTE, PRINCIPALMENTE, EN SER NEXO DE UNIÓN ENTRE EL VITICULTOR Y EL CONSUMIDOR.

MARTA COSTAS



Para Marta Costas es importante descubrir e indagar en la historia que se esconde detrás de cada vino, de cada viticultor, de cada viña y de cada lugar. Su nueva aventura gastronómica la lleva a cabo, desde el pasado mes de abril, en Santiago de Compostela, concretamente en el restaurante Auga e Sal, recién galardonado con 1 Sol Repsol 2021. Aquí dirige la sala y elabora la propuesta líquida que trabaja mano a mano con el gerente y propietario Alberto Ruiz Gallardón, acompañando la labor del chef Áxel Smyth.

En Auga e Sal, Costas y Alberto Ruiz Gallardón apuestan por catar cada vino, para luego conocerlo y descubrir quién y qué tiene detrás; o por el contrario, para decidir si lo incluyen o no en la carta del restaurante. Y es que Costas considera que si no se realizara esta labor, "el cliente nunca sabría cómo y por qué se ha elaborado un vino".

La entrada de Marta Costas en Auga e Sal incide en la trayectoria que el restaurante está trazando, basada en el producto gallego -de temporada-, y en las recetas de base tradicional, que, de la mano del chef Áxel Smyth, se presentan a los comensales como un auténtico viaje gastronómico de vanguardia.*

TRAYECTORIA

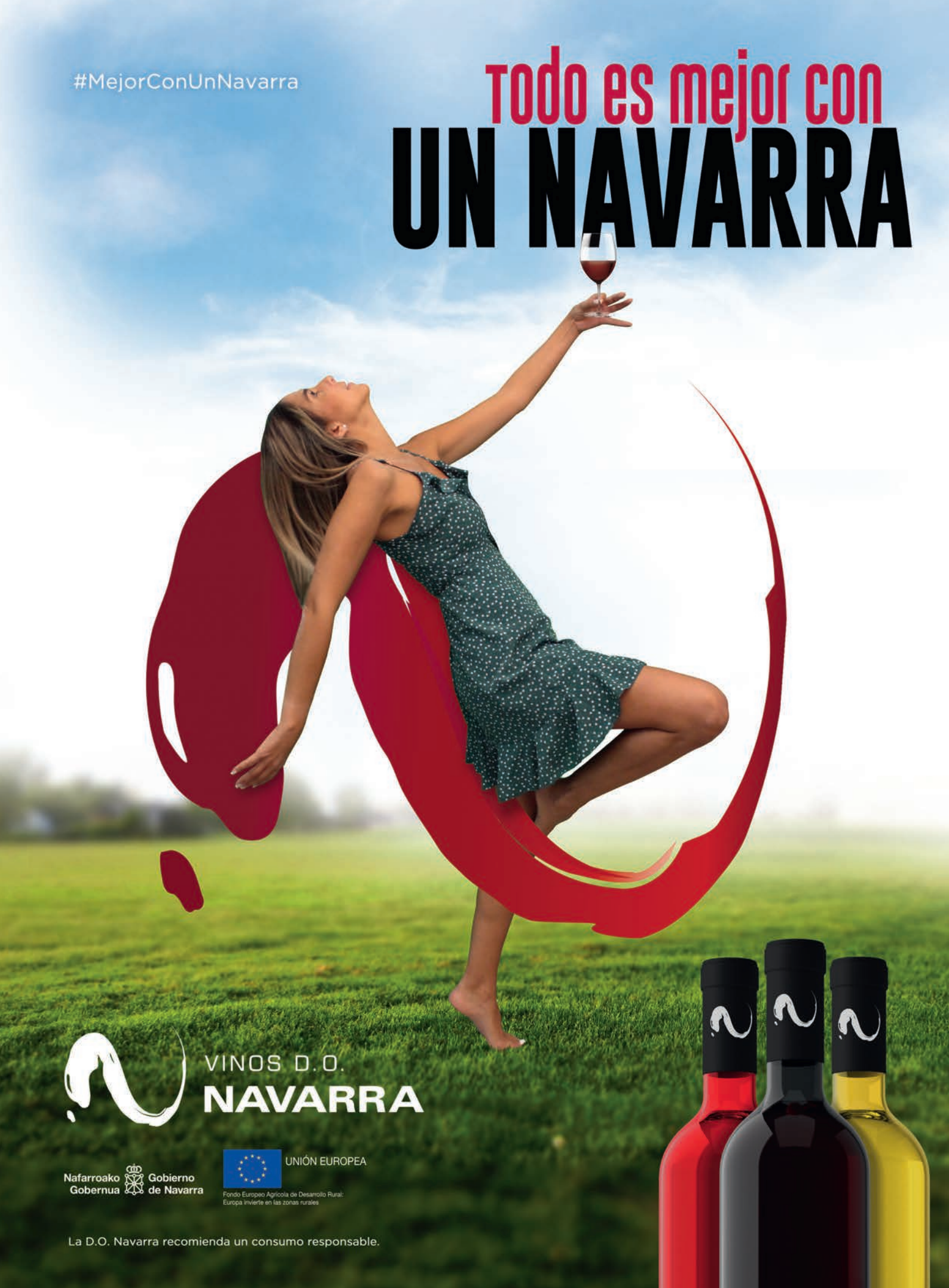
Esta sumiller de 29 años estudió las carreras de Trabajo Social y Criminología; para pagar sus estudios, compatibilizó las clases con trabajos de camarera, y fue entonces cuando acabó por "entender realmente qué era el vino y qué significaba armonizar una comida". Dicho descubrimiento la llevó a desear formar parte de este mundo y descubrir hasta dónde podía llegar. Estudió el Curso Superior de Sumiller Profesional en el Instituto Galego do Viño, en Santiago de Compostela. Su primer contrato como jefa de sala y sumiller principal fue en el restaurante A Tafona (1 Estrella Michelin), de la chef Lucía Freitas, y fue por aquel entonces cuando recibió el premio Mágnum a la Mejor Sumiller Revelación de Galicia en 2019.

Más tarde trabajó en Mugaritz (2 Estrellas Michelin), del chef Andoni Luis Aduriz, como jefa de rango y sumiller.

En abril de 2021 llegó a Auga e Sal para dirigir la sala y ejercer de sumiller principal, con el objetivo de ofrecer una atención personalizada, cercana pero elegante, haciendo al comensal partícipe en la elección de la parte líquida, o sorprendiéndole con propuestas atípicas e inesperadas.

#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.

Albariño Pazo Pegullal

Seductor y envolvente

Los viñedos de Pazo Pegullal se encuentran bajo la Denominación de Origen Rías Baixas, una de las zonas vinícolas más lluviosas y húmedas de España. Este clima atlántico, junto con las peculiaridades de su uva y su cuidada elaboración, proporcionan al albariño Pazo Pegullal un sabor característico que seduce y envuelve.



En la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), ubicada en la parte suroriental de la comarca de Vigo, fue donde Rosario Andrade encontró la que hoy es su finca Pazo Pegullal, una finca de 20 hectáreas, posteriormente ampliada con otras adquisiciones. El pazo fue construido en el siglo XVIII y destaca por estar circundado por una monumental muralla que rodea su finca y presidido por un majestuoso portalón de acceso coronado con el escudo de armas de las familias Correa, Mendoza, Quirós, Sarmiento y Sotomayor. Este fue uno de los motivos que convencieron a Rosario para adquirir la propiedad en 1987. Ese mismo año se inició el trabajo de recuperación de un patrimonio histórico-artístico de un lugar al que la nueva propietaria supo ver también el potencial enológico.





Albariño Pazo Pegullal

Tipo: Blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12,5% vol.
PVP: 12€

Atractivo color amarillo pajizo con tonos dorados.
Su fragancia llena de armonía el toque sutil de flores blancas y puntos amielados.
La entrada en boca es suave. Su sabor da un carácter amplio de la elegancia de su uva. Sabroso y fresco, a la vez que complejo.
Ofrece un maridaje armonioso con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.

PAZO PEGULLAL
Rua Pegullal, 12
36470 Pegullal (Pontevedra)
Tel.: 986 343 004
xxwww.pazopegullal.com



Visitas guiadas

Los enoturistas pueden sumergirse en el entorno natural de los jardines de La Ruta de las Camelias, pudiendo disfrutar de un ambiente tranquilo y bucólico. En su visita, podrán identificar las más de 370 especies de camelios distribuidos con cuidado y delicadeza a lo largo de toda la propiedad. Descubrirán los jardines diseñados por el prestigioso paisajista Fernando Caruncho y podrán observar con detenimiento el espectacular pazo construído en el siglo XVIII junto con su capilla dedicada a San Benito. Tendrán también la oportunidad de pasear por el viñedo y por las plantaciones de kiwi concluyendo esta experiencia con una degustación de productos de primera calidad. Podrán catar los albariños *Pazo Pegullal* y *Tanto me da* además del aceite de oliva virgen extra, El Olivar De Pegullal, elaborado a partir de olivos gallegos. Y hasta aquí podemos contarles, el resto de secretos.. ¡Tendrán que ir a descubrirlos!

De las tierras del Pazo Pegullal nacen productos de gran calidad: vino pero también kiwis y aceite.

Tanto los viñedos como las explotaciones de kiwi y olivares siguen las normas que establece la Producción Integrada, un sistema de producción agraria que integra los recursos y los mecanismos de producción natural en las actividades de las explotaciones agrarias, introduciendo tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

El viñedo está plantado en liras sobre suelos graníticos en pendiente, a una altitud de entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar, lo que permite tener una perspectiva de 360º del paisaje donde se enmarca el pazo. Se trata de una plantación moderna de albariño, que ya entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos.

En la finca donde se encuentra el pazo, Rosario también imaginó que podría crear un jardín de ensueño que finalmente diseñó junto al paisajista Fernando Caruncho. A día de hoy, el viñedo corona la parte más alta de las 30 hectáreas de terreno, donde convive con los kiwis y plantas como rododendros y cipreses, entre otras muchas, dispuestas de manera que conforman un laberinto vegetal admirable.

Dos albariños ideales para este verano

Albariño Pazo Pegullal y *Albariño Tanto me da* son dos vinos frescos perfectos para disfrutar este verano, ya sea a modo de copa o para acompañar aperitivos o comidas.

El *Albariño Pazo Pegullal*, el buque insignia de la bodega, es sabroso y fresco, a la vez que complejo.

Un blanco perfecto para maridar con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.

Premios

Cosecha 2019 Pazo Pegullal
Eno T Wine & Tourism: Oro
Vino y mujer 2020: Oro
Champions Wine 2020: Finalista
International Wine Awards 2020: Oro
Guía Gourmet 2021: 96 puntos
Guia Wine up: 90,23 puntos
Concurso Ibérico de Vino Premios Mezquita: Plata

Cosecha 2019 Tanto me da
Eno T Wine & Tourism: Oro
Vino y mujer 2020: Diamante
Champions Wine 2020: Plata
International Wine Awards 2020: Oro
Guia Wine up: 90,15
Concurso Ibérico de Vino Premios Mezquita: Oro





Albariño Tanto me da, es el vino más nuevo de la bodega. Posee un límpido color amarillo con toques dorados de paja. Su fragancia con aroma muy intenso y sabores de chirimoyas, piñas, durazno, menta, laurel y piedras de río. En boca resulta fresco pero delicioso y afrutado. Los minerales y las hierbas persisten en la boca en una armonía muy sutil.

Aceites

Por otro lado debemos hablar del aceite y es que Galicia también tiene olivos. Dispersos en su paisaje emergen miles de ejemplares, muchos de ellos centenarios, olvidados durante siglos, que ahora comienzan a recuperarse. Los expertos hablan de un "tesoro" y ya se cuentan por decenas los productores, de perfiles muy diferentes, que trabajan por hacerse hueco en el mercado con un aceite de calidad. Uno de esos productores es precisamente Pazo Pegullal. Como su idea era que los rendimientos del negocio agrícola permitieran el mantenimiento del pazo, Rosario decidió adentrarse en el mundo del aceite, al saber que en tiempos pretéritos los olivos habían gozado de protagonismo en la zona. "Comenzamos con una plantación experimental para ver qué variedad podría ser la más interesante, porque en aquel entonces se desconocía el tema autóctono y las calidades que ofrecía, ya que las producciones eran caseras, únicamente para consumo propio", explica la empresaria. Cultiva cinco variedades distintas: arbequina, picual, arbosana, hojiblanca y koroneiki.

En Pazo Pegullal se produce vino pero también kiwis y aceite



Los tres tipos de aceite –Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina, Aceite de Oliva Virgen Extra Picual y Aceite de Oliva virgen Extra El Olivar de Pegullal– se comercializan a través de distribuidores y tiendas gourmet y actualmente llegan a varias zonas de España y a países como Reino Unido, Costa Rica, Panamá, México o Bahamas.*

Entrevista a la Propietaria de Pazo Pegullal: Rosario Andrade

“Hacemos visitas guiadas para conocer la historia del Pazo, de los jardines y el viñedo”



¿Qué le atrajo de la finca Pazo Pegullal para adquirirla en 2007? ¿La compró ya pensando en su potencial enológico?
Efectivamente, además de su potencial histórico, nos convenció su orientación perfecta, soleada y sobre todo por la cantidad de manantiales que tiene la finca.

¿Cómo describiría los dos vinos que elaboran en esta bodega, Albariño Pazo Pegullal y Albariño Tanto me da? ¿Qué tienen en común y en qué se diferencian? ¿Para qué comida o situación recomendaría uno u otro?
Los dos son albariño 100%. Las diferencia está en que *Pazo Pegullal* está elaborado sobre sus propias lías, dependiendo del año, alrededor de 4 meses. Es un vino mas complejo, más maduro, con aromas a frutas maduras, maracuyá y kiwi maduro. Es muy envolvente y persistente en boca.
Tanto me da es más fresco, con mucha intensidad con aromas a hierba recién cortada, laurel, escabeche con un paso muy persistente y final sápido.
Los dos los recomendaría con arroces, quesos, jamón, pescados y carnes. *Pazo Pegullal* admite comidas más fuertes que *Tanto me da*.

“Estamos estudiando plantar alguna variedad gallega de uva tinta”

También producen aceite de oliva virgen extra ¿Qué variedades trabajan? ¿Qué tienen de especial?
Producimos 5 variedades distintas: arbequina, picual, arbosana, hojiblanca y koroneiki. La plantación tiene 16 años y está en Galicia. Nosotros, por nuestra climatología, recogemos la aceituna en verde, lo producimos por medios mecánicos en frío, con muy poco rendimiento desde el 7% a 14%. Embotellamos arbequina 100%, picual 100% y un *coupage* de las cinco variedades con la marca “El Olivar de Pegullal”. Es un aceite suave, con olor herbáceo y a papilla de frutas. El de arbequina combina muy bien con el pescado, el de picual con ensalada y pan con tomate.

¿Qué actividades ofrecen a los enoturistas?
Desde el mes de mayo pertenecemos a la *Ruta de las Camelias* y desde entonces hacemos visitas guiadas para conocer la historia del Pazo, de los jardines y el viñedo, terminando la visita con cata de vino y aceite.

¿Algún proyecto vinícola que pueda avanzarnos?
En este momento estamos transformando 10 ha del kiwi a viña, plantaremos las variedades albariño y godello y estamos estudiando plantar alguna variedad gallega de uva tinta.❋



MENSAJE DIRECTO

Bodegas BSI actualiza la imagen de su gama de vinos Sabatacha, de la D.O.P. Jumilla. Tras un detallado estudio, los responsables de la bodega decidieron renovar la identidad gráfica de estos vinos icónicos para incidir en el mensaje de que se trata vinos de alta calidad a un precio accesible, con la variedad monastrell como hilo conductor.



Un vino todoterreno

El tinto roble de Bodegas Fariña, el Fariña Lágrima, ha recibido un Bacchus de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2021, organizado por la Unión Española de Catadores. Es un vino todoterreno, fácil de beber, para disfrutar tanto en la barra de un bar como en la mesa de cualquier restaurante.

Un gran clásico



Viña Pomal Gran Reserva 2014, uno de los vinos más emblemáticos de Bodegas Bilbaínas y de la D.O. C. de La Rioja, ha ganado la medalla de oro en los Premios Bacchus. Este vino, elaborado con tempranillo (90%) y graciano (10%), es un clásico de gran calidad, fiel a sus orígenes, que solo se produce en añadas excepcionales y en una cantidad limitada de botellas.

Primer monovarietal de Castell del Remei

Castell del Remei, bodega con gran tradición en la elaboración de vinos de crianza, lanza Castell del Remei Garnacha, su primer vino monovarietal. Se trata de un tinto complejo, profundo y fresco, con mucho nervio y profundidad.



Variedad recuperada



Familia Torres incorpora la variedad recuperada moneu en su nuevo vino Clos Ancestral 2019. Es este un tinto ecológico del Penedès, procedente del Castell de la Bleda, un enclave con 2.500 años de historia vitivinícola. Moneu es una variedad prefiloxérica, de gran potencial enológico y adaptada al cambio climático.

Un viñedo muy especial

Ysios Finca El Nogal es un vino 100% tempranillo con D.O.Ca Rioja, de sabor excepcional y con certificación de Viñedo Singular. Es este un vino jugoso y amplio, con sensaciones de fruta de bosque, ciruela negra, mora, granos de café y elegantes tostados. Asegura una gran persistencia y un largo final lleno de matices.





Cuestión de elegancia

La calidad de Montecillo Reserva 2014 ha sido premiada con el Gran Bacchus de Oro en el XIX Concurso Internacional de vinos Bacchus 2021. Se trata de un Rioja elegante y honesto de elaboración extraordinaria, que combina intensidad y fineza aromática con un cuerpo opulento, compuesto por un 92% de tempranillo y un 8% mazuelo.



Fruta y madera con toque mineral

Valdelosfrailes Crianza es un vino muy elegante. Combina su mineralidad con los matices frutales de la tempranillo, el toque aportado por su paso por barricas de roble francés y americano durante 12 meses y la personalidad de esta bodega de la D.O. Cigales.



Fruto de viñedos viejos

Bercial Ladera Los cantos 2016 ha sido el vino con mayor puntuación de todas las categorías en el proceso de licitación de Paradores "zonas vitivinícolas de España", lo que le ha valido ser el único seleccionado como "Vino tinto de pago, paraje u otras calificaciones de Valencia o Utiel-Requena". Se ha elaborado con la variedad bobal (viñas de más de 60 años) y cabernet sauvignon (40 años).



CREMOSO Y PERSISTENTE

Marboré Cuvée es un vino realizado con cinco variedades de uva (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, moristel y parraleta), seleccionadas de viñedos singulares, situados en zonas altas y con unas orientaciones que permiten una maduración lenta. Destaca por ser suave y cremoso en boca, muy jugoso y con un tanino dulce, con alta persistencia aromática.

Añada de aniversario

Finca Montepedroso presenta la añada 2020 de su excepcional verdejo, con el que la bodega conmemora sus 10 años de historia. Este blanco surge de una cosecha excepcional en calidad y cantidad con fuerte carga polifenólica, así como de una crianza de cinco meses sobre lías.





Un vino longevo

Valtravieso Nogara 2020 es un verdejo 100%, que en su añada 2020 ofrece una gran intensidad aromática, con muy buena estructura en boca y gran longitud. Su equilibrio entre acidez y grado alcohólico augura un vino de gran longevidad. Una cuidada fermentación sobre sus lías durante al menos 6 meses asegura volumen sin restar frescura natural.

Propuesta exclusiva

Ya ha salido a la venta la exclusiva nueva añada de V Malcorta de Javier Sanz Viticultor, tras agotar existencias de su última edición. Se trata de un vino elaborado al 100% con uva malcorta, variedad casi en desuso, y con una crianza de cinco meses en acero inoxidable. Llama la atención, entre otros aspectos, por su alto potencial aromático.





El vino submarino

Habla da a conocer Habla del Mar, la nueva edición de un vino absolutamente pionero, cuya segunda fermentación se produce bajo el mar, a 15 metros de profundidad, en la bahía de San Juan de Luz. Como resultado de este innovador proceso, este vino ostenta un marcado carácter marino, con notas salinas, minerales y de algas, propio de los vinos criados sobre lías



POTENCIA FRUTAL

Dentro de las últimas novedades lanzadas al mercado por la bodega Canals & Munné de Sant Sadurní d´Anoia, la capital del cava, hay que destacar los vinos jóvenes de la prestigiosa línea Princeps, el gran Blanc Princeps Xarel-lo, el Blanc Princeps Muscat (en la imagen), el rosé Princeps y el Xarel-lo Vermell. Los vinos Princeps destacan por su intensa potencia frutal.

VINO SOLIDARIO



La cooperativa de Corbera d'Ebre ha presentado la quinta edición del vino solidario "Sense Limits", con un lanzamiento inicial de 1.200 botellas de vino solidario, elaborado con garnacha blanca al 100% y acogido a la D.O. Terra Alta. La recaudación obtenida se destinará íntegramente a la Associació Jeroni de Moragas de Móra d'Ebre, que se ocupa de personas con discapacidad intelectual.



Fresca acidez

Aroa es una bodega *boutique*, pionera en la D.O. Navarra en cuanto a recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. A esta bodega pertenece Aroa Laia 2020, un vino de garnacha blanca, con aromas de frutas tropicales y notas cítricas. En boca destaca su fresca acidez, así como ciertos recuerdos salinos del mar Cantábrico.

Nuevo clásico del verano

Bach presenta Bach Mediterrania, un nuevo vino blanco de aguja, refrescante y floral, pensado para convertirse en un clásico de las comidas de verano. De burbuja fina y con notas cítricas que aportan frescura y vivacidad, marida a la perfección con arroces, marisco, pescado, tapas y sushi.





Blanco de guarda

La bodega Dominio de Tares, pionera en la elaboración de vinos tintos de guarda de la D.O. Bierzo, fue también de las primeras que apostó por los blancos de guarda de la variedad Godello. Con su primera añada en el año 2000 comenzó una nueva etapa en la bodega y ahora, tras la gran acogida cosechada durante las dos últimas décadas, presenta la añada 2020 de su Godello Fermentado en Barrica.

RECONOCIMIENTO HISTÓRICO

La Fillaboa 1898, añada 2010, ha recibido el premio al mejor vino blanco de España 2020, entregado por la Asociación Española de Periodisas del Vino (AEPEV). Elaborado por la bodega Rías Baixas Fillaboa, se trata de un albariño de crianza sobre lías finas (entre seis y nueve años) que rinde homenaje al pasado histórico de la bodega.





Protección y moda

Veuve Clicquot ha colaborado con la firma K-WAY®, y de dicha colaboración ha surgido Veuve Clicquot x K-WAY® Ice Jacket, una prenda diseñada para mantener la botella Yellow Label refrigerada durante 90 minutos sin interrupción. Su diseño de triple capa combina el neopreno interior con el clásico nylon exterior, e incorpora materiales de K-WAY® impermeables, resistentes al viento en un inconfundible amarillo Clicquot.

Un garnacha excepcional

Lumen, la marca histórica de Bodegas Bilbaínas, se ha convertido en el único espumoso de la D.O.Ca Rioja premiado en el Grenache Du Monde 2021. Se trata de un *blanc de noirs* 100% garnacha y su nombre rinde homenaje a Haro, ciudad natal de la bodega y una de las primeras de España en recibir iluminación eléctrica en sus calles.





Nueva referencia en lata

La marca española de vino en lata Zeena lanza al mercado su tercera referencia, un rosado perfecto para refrescar las copas veraniegas. A base de garnacha tinta ecológica de Terra Alta, resulta apto para veganos y se ofrece envasado en aluminio reciclado y reciclable. Este vino se suma a la primera colección de la firma, lanzada hace un año, y compuesta por un tinto y un blanco monovarietales de la misma procedencia.

DESENFADO JUVENIL

Entre los vinos jóvenes de la línea Princeps de Canals & Munné es digno de mención Rosé Princeps. De aspecto aterciopelado, sorprende por su sabor delicado, suave y meloso, con deliciosos aromas varietales a fresa y pétalos de rosa.





Sinfonía de sensualidad

El champagne Premier Cru Blanc de Blancs Millésime 2012 de Moses es un chardonnay 100% que destaca por su armonía y equilibrio. Ostenta la finura característica de los Blanc de Blancs de la Côtes des Blancs, una sinfonía de sensualidad que no deja a nadie indiferente.



Cristina Pedroche y su “Café Bailao”

Cristina Pedroche da a conocer “Café Bailao”, una divertida propuesta de Baileys que rinde homenaje a los bailes que la popular presentadora comparte en redes sociales. Se trata del carajillo de toda la vida, con un toque especial del conocido licor de crema irlandesa.



Colaboración con Paco León

Bombay Sapphire® ha colaborado con Paco León en un proyecto que ha llevado al célebre actor y director a salirse de sus ocupaciones habituales y diseñar un mueble bar. La acción se enmarca en el compromiso de la marca con impulsar la creatividad que todos llevamos dentro.

Sabor y carácter

Diageo, la compañía de bebidas espirituosas premium, presenta J&B botánico, de la mano de J&B, uno de los whiskies escoceses más consumidos en España. Esta nueva propuesta, elaborada con mandarinas españolas, flores de azahar, orégano y tomillo, resulta ideal para disfrutar de aperitivos y atardeceres informales.



ESENCIA SORRENTINA

Gin Mare Capri reivindica un estilo de vida propio y ofrece una mirada a la esencia mediterránea sorrentina. Sus botánicos tradicionales se complementan con notas ácidas de limones y bargamotas italianos.



HOMENAJE A BOB DYLAN

Los fans de Bob Dylan y los amantes del whisky premium tienen motivos para estar de celebración. El famoso autor del mítico tema “Heaven´s Door”, que cumple hoy 80 años, ofrece bajo el mismo nombre de la canción, sus codiciados y premiados whiskies, también en España y de forma exclusiva a través de Qantima Group.





Con nuevos botánicos

Martin Miller's Gin es una ginebra conocida por mezclarse, tras su destilación en Inglaterra, con agua de manantial islandesa, una de las más puras del planeta. Ahora, la edición de temporada Martin Miller's Summerful Gin añade una destilación adicional a la fórmula original con romero inglés y tomillo Ártico de Islandia.

Pera y Cardamomo



June by G'Vine Pera y Cardamomo es la nueva revolución dentro de la industria de las ginebras dulces y de sabores. Una creación vibrante que sorprende por su marcado sabor afrutado y dulce. June by G'Vine destaca por la gran calidad y la originalidad del producto, así como por el equilibrio perfecto entre la dulzura natural de la pera y la delicadeza del cardamomo.

Whiskey con sabor a manzana

Con la llegada del verano, Jack Daniel's presenta Jack Daniel's Tenessee Apple de 35º Vol, un producto que mezcla el carácter único de Jack Daniel's Tenessee Whiskey con un fresco y delicioso sabor de manzana verde. A ello hay que añadir la versatilidad y el aroma de Old Nº 7, de caramelo, roble y especias.



PARA CELEBRAR REENCUENTROS

J&B nos sorprende con una nueva campaña llamada *¡Hay ganas!* Este frase se convierte en el himno de la marca y el clamor de todos; y es que el icónico whisky escocés vuelve a unir, una vez más, a familias y amigos como el conector imprescindible en todos los buenos momentos.





Diseño renovado

Ruavieja ha renovado la gama de sus licores (Crema, Licor de Hierbas, Licor de Café, Aguardiente de Orujo y Pacharán), incidiendo especialmente en sus raíces gallegas. Al mismo tiempo, la firma ha aprovechado la ocasión para lanzar una nueva referencia de edición limitada: la crema de arroz, vegana y sin lactosa.

Moda de París y ritmo cubano



La marca de moda francesa Pigalle Paris, dirigida por Stéphane Ashpool, y el ron cubano Havana Club lanzan una colección cápsula de edición limitada que rinde homenaje a los días que el diseñador pasó en Cuba. El mismo espíritu que el artista infunde a sus coloridas colecciones de ropa se perpetúa con este lanzamiento único que consta de una botella edición limitada de Havana Club 7, una cazadora de cuero, una camiseta, un chándal completo y accesorios.



Cócteles siempre a punto

Grupo Bacardí ha creado una nueva gama de combinados listos para tomar, que se presentan ya mezclados en un práctico formato de 25 cl. Se trata de Vermouth Martini®, ron Bacardí®, Gin Bombai® y Whisky William Lauson's®. Con una graduación de entre 4.5% y 6.5%, sintonizan con la actual tendencia de consumir bebidas con menor contenido alcohólico, sobre todo en horario diurno.

Nueva imagen para un brandy histórico



Williams & Humbert ha actualizado la imagen de su emblemático brandy Solera Gran Reserva. La nueva presentación muestra un enfoque más contemporáneo, al tiempo que conserva los orígenes de un diseño cuya creatividad es parte del legado de la compañía jerezana.

Atardeceres de verano



Larios ha organizado unos atardeceres perfectos como los que podrán disfrutarse en "El Balneario", en Málaga, con actuaciones como las de La Bien Querida, Mikel Erentxun o los Secretos, del 7 al 16 de julio. Además, los Atardeceres Larios estarán presentes durante todo el verano en las mejores terrazas mediterráneas y en el Festival Starlite Catalana Occidente.

PROPUESTAS SALUDABLES



El prestigioso vodka Belvedere y Flax & Kale, referente nacional de gastronomía y alimentación saludable, se han unido para crear una colección de cócteles que mezclan los mejores ingredientes frescos y naturales. Los protagonistas de este lanzamiento son el Bloody Tere, un zumo de tomate prensado en frío, 100% natural, y las Kombuchas Orange Fantasy, de naranja, y Symbiotic Passion, de maracuyá y piña.

VUELVEN LOS LOCOS AÑOS 20



Con una sofisticada puesta en escena, evocadora de las atmósferas del Gran Gatsby y los Locos Años 20, y una propuesta culinaria inspirada en un cosmopolitismo contemporáneo, abre sus puertas en calle Recoletos 13 el restaurante La Lluna. Su cocina se inspira en un mundo sin fronteras, donde el Mediterráneo y Tokio, Francia y Perú nunca han estado tan cerca. Destaca también por sus cócteles, basados en recetas clásicas con un toque de autor.

LA LLUNA
Recoletos, 13
28004 Madrid.
Tel.: 913 952 984
www.lallunamadrid.com

Con chocolate blanco

El emblemático restaurante mallorquín de carne Lume & Co estrena la temporada estival con tres nuevas creaciones de su chef, el joven cocinero vasco Ibai Ibarzábal, en las que el chocolate blanco actúa como hilo conductor: un "Tataki de vacuno con ensalada de col china y pepino, aliñada con vinagreta de Teriyaki con espuma de bearnesa de chocolate blanco"; el "Cowboy steak 500 gr con trinxat de cítricos y chocolate blanco con verduritas de temporada salteadas", y unas "Fresas picantes con espuma de chocolate blanco y crujiente de parmesano".

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



Cocina china al aire libre



Los establecimientos Shang Hai Station, el nuevo sello creado por Paco Chen, son parada obligatoria para disfrutar de auténtica cocina china en la capital. El restaurante de Arturo Soria cuenta con una amplísima terraza acristalada con techo y paredes móviles que por la noche se ilumina con pequeñas lucecitas; el de Las Tablas está en una tranquila calle y es de lo más confortable; y por último el de Juan Bravo, en el fantástico y famoso bulevar, es ideal para ver y ser visto.

SHANG HAI STATION www.shanghaistation.es

COCINA DE BARRIO



La Malontina, fundado hace 17 años por el chef asturiano Pablo Fernández-Acera, es un restaurante con alma de bistró, pequeño y coqueto. En él se refugian quienes buscan confort para el paladar a través de recetas realizadas con el corazón. Basada en la calidad y en el respeto a los tiempos de elaboración, su cocina incorpora influencias de otras latitudes. Entre sus imprescindibles, podemos destacar el clam chowder, brandada de bacalao con ajo asado y miel, o las alcachofas confitadas a la brasa con hummus.

LA MALONTINA
C/Verónica, 4 · 2014 Madrid · Tel.: 656 323 796. · https://lamalontina.es/es

Nueva carta y música en vivo

La terraza del hotel Royal Passeig de Gràcia ha recibido al verano con una nueva carta y actuaciones semanales de música en vivo. Dicha carta propone platos de tendencia fáciles de comer, al más puro estilo *street food*, que se unen a las tapas de toda la vida. Así, encontramos bao de cochinita pibil con salsa picante, junto a las clásicas croquetas de jamón ibérico, patatas bravas, hummus y nachos con guacamole. En cuanto al programa de música en directo, este tendrá lugar todos los jueves a partir de las 21 h, con la participación de reconocidos cantautores nacionales, y los sábados, con sesiones de diferentes DJs. Los domingos, a partir de las 12:30 h, se celebrarán los "Brunchvermuts", para disfrutar de un vermut o un *brunch* en las alturas, amenizado también por un Dj.



HOTEL ROYAL PASSEIG DE GRÀCIA
Passeig de Gràcia, 84. · 08008 Barcelona.
Tel.: 937 370 010. · www.royalpasseigdegraciahotel.com



Propuesta renovada

El restaurante L'Ó de Món Sant Benet –el único con estrella Michelin de la comarca del Bages- no solo ha vuelto a abrir sus puertas después de la pandemia, sino que lo hace con una carta renovada y sorprendente que se inspira en los elementos naturales e históricos de su entorno, desde los huertos de Món Sant Benet hasta el modernismo de Ramon Casas, pasando por la esencia y el esplendor del monasterio medieval. La propuesta lleva el sello del chef Ivan Margalef, y cuenta con el cocinero Xavier Benito como mano derecha, con la somelier Irene Cozas y con la creatividad y la profesionalidad del resto del equipo.

L'O
Hotel Món Sant Benet
Camí de Sant Benet · 08272 Sant Fruitos de Bages
https://monstbenet.com/es/restaurantes/restaurante-lo

UN LUJO SOSTENIBLE

Ubicado en plena Sierra de Tramuntana (Mallorca), en una espectacular finca del Siglo XIV, el hotel Ratxó, de 5 estrellas y 25 habitaciones, es un destino en sí mismo. Además, se trata del primer establecimiento hotelero del grupo LJs que aspira a convertirse en el hotel de lujo más ecológico del Mediterráneo. Su terreno ocupa hasta 2,6 millones de metros cuadrados, con bosques, montañas y un huerto en el que crecen productos locales. En este hotel se encuentran los restaurantes Roots, Arratxa y el bar Ginebró. En ellos se sirven productos de cercanía, de km 0, en incluso cultivados en el propio huerto del hotel.

LJS RATXÓ
Camí de Son Net, s/n. · 071 94 Puigpunyent, Mallorca.
Tel.: 971 096 131. · www.ratxo.com





ENTORNO PRIVILEGIADO

El restaurante Terrafonda, ubicado en el Hotel Empordà Golf, ofrece un ambiente relajado e informal para disfrutar durante la cena de una carta diseñada para agradar a todos los públicos. Cada plato está elaborado con productos regionales de pequeños proveedores, como el pescado fresco o la carne producida por ganaderos independientes. En su terraza es posible disfrutar de las mejores puestas de sol con un cóctel en la mano.

TERRAFONDA
Hotel Empordà Golf · Ctra. De Palafrugell a Torroella de Montgrí
17257 Gualta (Girona). · www.hotelempordagolf.com

Tapas y cócteles

El Barceló Raval de Barcelona vuelve a abrir sus puertas, un hotel que se caracteriza por su diseño cosmopolita, las espectaculares vistas al *skyline* de la ciudad desde su terraza 360°, así como por sus tapas y cócteles de diseño. Ofrece uno de los mejores *brunch* de la Ciudad Condal.

BARCELÓ RAVAL
Rambla del Raval, 17-21 · 08001 Barcelona. · Tel.: 933 201 490

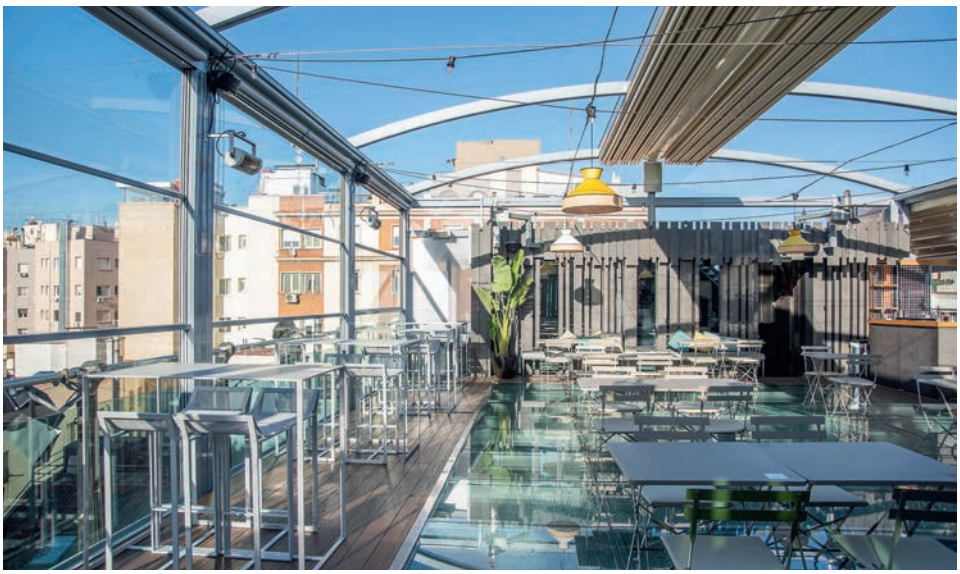




Desayuno flotante

Los huéspedes alojados en habitaciones con piscina privada en el Royal Hideaway Corales Resort pueden disfrutar ahora del *floating breakfast*, compuesto por: copa de espumoso canario, un smoothie de naranja, plátano y tuno indio, tartar de tomate con aguacate, tortilla de papa y batata amarilla con mojo-mayo, pan cake de plátano y sirope de palma, bizcocho de limón, fruta local de temporada, yogurt de cabra y surtido de quesos canarios y almogrote.

ROYAL HIDEAWAY CORALES RESORT
Av. Virgen de Guadalupe, 21 · 38679 La Caleta (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 757 900
www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-corales-suites



Con vistas de excepción

El Hotel Santo Domingo propone su terraza para disfrutar de una cena de altura o de un tardeo de vinos, cañas, copas o cócteles, así como de unas vistas de 360º a la Casa de Campo, la Catedral de la Almudena y el increíble jardín colgante del edificio. La cocina está disponible para quienes se sienten en las mesas de la Sala Mirador de 13:00 a 16:00h y de 20:00 a cierre por la noche.

HOTEL SANTO DOMINGO
C/San Bernardo, 1. · 28013 Madrid.
Tel.: 915 479 800.
www.laterrazadelsantodomingo.es

Cócteles de autor en S'Agaró

El Hostal de La Gavina ha incorporado a Javier de las Muelas como director de coctelería de todos sus espacios de restauración, así como de La Taverna del Mar y de los Baños de Mar de S'Agaró. La carta incluye propuestas sin alcohol como la dedicada a La Gavina.

HOSTAL DE LA GAVINA DE S'AGARÓ
Plaça Roserar, s/n
17248 S'Agaró (Girona)
Tel.: 972 321 100
www.lagavina.com





DISFRUTAR DE LA PAUSA

Basado en un estilo de vida más pausado, e inspirado en la filosofía japonesa del Wabi-Sabi que defiende la belleza de la imperfección, OKU Ibiza se ofrece como un exclusivo refugio cinco estrellas Gran Lujo, perfecto para la desconexión y el bienestar. OKU Ibiza contará con dos restaurantes principales: OKU Restaurant y To Kima, este último junto a la piscina, para una comida más informal. Ambos menús han sido elaborados y supervisados por el chef ejecutivo Mark Vaessen.

OKU IBIZA Camí de Portixol, 2.
07820 Sant Antoni de Portmany, Illes Balears.
Tel.: 971 348 477.
www.okuhotels.com



Oferta gastronómica 'monumental'

El Monument Hotel de Barcelona reabre sus instalaciones de alojamiento. Los espacios de restauración de cuya dirección gastronómica están a cargo Martin Berasategui y Paolo Casagrande –Lasarte con 3 * Michelin y Oria con 1* Michelin– están operativos desde hace algunos meses. La oferta gastronómica se completa con las propuestas de Berasategui para la Terraza Verbena, en forma de platillos, sándwiches, foccacias y algún plato de corte más tradicional y el Brunch que se sirve en el espacio Glasss el primer y tercer domingo de cada mes.

MONUMENT HOTEL
Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
Tel.: 935 482 000 · www.monumenthotel.com

Platos para cuidarse este verano

Durante todo el verano, la mítica azotea del Claris Hotel & Spa (Barcelona) lanza una propuesta gastronómica para cuidarse por dentro y por fuera, sabrosa e innovadora, firmada por Aurelio Morales. Exquisiteces como la ensalada de langostino, pollo de corral y bimi; la vichissoise con manzana, champiñones y kimchi; o el a de txangurro, quisquillas y moscatel.

LA TERRAZA DEL CLARIS
Pau Claris, 150 · 08009 Barcelona · Tel.: 934 876 262
www.hotelclaris.com/es/la-terraza-del-claris





ESPERADA REAPERTURA

El Hotel Condes de Barcelona 4* y Hotel España 4*, situados en la Ciudad Condal, han reabierto a los huéspedes. Ambos hoteles, cuya dirección gastronómica está bajo la dirección de Martín Berasategui, tienen sus servicios de Restauración –Terraza Alaire y el Restaurante Fonda España–, operativos y abiertos al público desde hace unos meses.

HOTEL CONDES DE BARCELONA
Passeig de Gracia, 73 · 08008 Barcelona
Tel.: 934 450 000 · www.condesdebarcelona.com

HOTEL ESPAÑA
Carrer Sant Pau, 9-11 · 08001 Barcelona
Tel.: 935 500 000 · www.hotelespanya.com

Alàbriga & Home Suites

Una estancia memorable



El Alàbriga Hotel & Home Suites –ubicado en la playa de Sant Pol en S'Agarò- abrió sus puertas en 2017 como un establecimiento 5 estrellas Gran Lujo, un espacio basado en un innovador "proyecto emocional", que consiste, ni más ni menos, que en conseguir que la estancia de los huéspedes resulte memorable.



En primer lugar, Alàbriga ostenta un diseño arquitectónico excepcional, inspirado en la forma del casco de un yate, así como un paisajismo que rinde homenaje a la fuerza del mar y a la cultura autóctona. Por otra parte, el hotel incorpora un nuevo concepto, el de las Home Suites, a través del cual desea transmitir la tranquilidad de la casa familiar con un exclusivo servicio del lujo hecho a medida. Según sus necesidades, el huésped podrá escoger entre una Home Suite Deluxe, Premium, Gran Club, Penthouse o Presidencial Penthouse. El tamaño de las Home Suites oscila entre los 100 y los 600 m2, y todas las terrazas de las habitaciones ofrecen vistas al mar





GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Alàbriga ofrece cuatro opciones gastronómicas que transmiten la magia de la cocina local: Terra, Sea Club, Lovee Bar y Galatea Room.

- Terra se basa en la gastronomía de la Costa Brava, aunque a través de una visión contemporánea. Su planteamiento combina el cuidado en la técnica con los conceptos más actuales.
- El Sea Club es un club-restaurante al aire libre. De día, es un *lounge* diseñado para tomar el sol, nadar en la piscina o tomar un cóctel. Cuando cae la noche, se convierte en el centro de la vida social de la Costa Brava.
- El Lovee Bar ofrece cócteles y licores de primera calidad, además de una extensa y meticulosa selección de cafés y tés de todo el mundo.
- En cuanto al Galatea Room, este espacio se presenta como un lugar tranquilo y agradable para disfrutar del atardecer. Las paredes están decoradas con cuadros de artistas contemporáneos.

Más información: Ctra. de Sant Pol 633. 17220 Sant Feliu de Guixols (Girona). Tel.: 872 200 602. www.hotelalabriga.com

EXPERIENCIAS ÚNICAS

En Alàbriga brindan no solo servicios hoteleros de alto nivel, sino que promueven toda una serie de experiencias basadas en la cultura, tradiciones, gastronomía, deportes y actividades de ocio de la Costa Brava. Además, ponen a disposición de sus clientes cualquier tipo de transporte: automóvil, helicóptero, avión o yate.



A PIE DE PLAYA

The Ritz-Carlton, Abama, todo un referente de relax y bienestar de las Islas Canarias, suma a su oferta un excepcional Beach Club, ubicado en la paisajística playa de Abama. Este privilegiado chiringuito ofrece una carta especializada en pescado fresco y carnes a la parrilla, a la que hay que añadir una extensa y cuidada selección de cócteles. Destacan los langostinos tigre a la parrilla con crema de ajo confitado o las chuletitas de cordero acompañadas de ensalada de hierbas frescas y aceite cítrico ligeramente picante.

RITZ-CARLTON, ABAMA
Ctra. General, TF-47, km 9 · 38687 Guía de Isora, Tenerife.
Tel.: 922 126 000. · www.ritzcarlton.com/abama

Identidad aborigen

Marcos Tavío, actual referente de la cocina de archipiélago, presenta Ocho, su nueva propuesta gastronómica. Tras el cierre de su restaurante emblema Aborigen, debido a la crisis sanitaria, Ocho se basa en un modelo más democrático, aunque fiel a la filosofía de autenticidad del chef. Ubicado en La Maceta, la cocina de este restaurante tiene como misión recuperar y dar visibilidad a la identidad de los aborígenes canarios. Su carta gira en torno al producto local y sostenible. Propuestas como "La experiencia del Gofio", el Cerdo negro con leche de cabra, Mojo de postre, Tubérculos del Hierro o el Pulpo con Mojo de tamarillo fermentado y Papa negra, son algunos de los platos de una carta con la que Tavío recupera los sabores de su vida.



OCHO EL HIERRO
La Maceta, Calle Los Arroyos · 38911 Frontera, Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 694 608.



Referencia gastronómica

Kraken abrió sus puertas en julio de 2020, en plena pandemia, con vocación de convertirse en una de las referencias gastronómicas de la costa gaditana. Su nombre, que hace referencia a la legendaria bestia marina de la mitología escandinava, es en sí mismo toda una declaración de intenciones. Kraken supone una clara apuesta por la cocina innovadora y de calidad que bebe de las raíces familiares gaditanas y mineras del jefe de cocina, el chef José Carbonell, ofreciendo, al mismo tiempo, propuestas diferentes y divertidas, con el atún como protagonista de muchos de los platos de su carta.

KRAKEN
Paseo Marítimo, Edif. Trafalgar. · 11160 Barbate, Cádiz
Tel.: 956 974 620. · www.krakenbarbate.com

Oferta variada



Elevado sobre los acantilados de Cala Codolar, 7 Pines Resort Ibiza obsequia a sus huéspedes con unas vistas panorámicas al mágico islote de Es Vedrà, presentándose como un destino 5* que combina gastronomía y bienestar en una localización mágica. Bajo la batuta del chef Andrés Fernández, se encuentran tres propuestas que exploran nuevos horizontes culinarios con productos exquisitos de origen mediterráneo y técnicas innovadoras: Cone Club, The View y el lounge bar Pershing Yacht Terrace. La oferta se completa con el nuevo food track Tex-Mex y con el Infinity Pool Bar.



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

Un tesoro escondido





Cala Gracioneta es un restaurante de estilo marinero, que se ofrece como la joya escondida de Grupo Mambo. Ubicado junto a la orilla de la pequeña calita que le da nombre, se sitúa en un recodo de la preciosa costa occidental, a escasos minutos del centro de San Antonio. En sus mesas, con vistas a la playa y sobre la arena, se sirve una cuidada cocina mediterránea de km 0, con especialidades del mar y del campo, y en la que no faltan sus arroces cocinados con un toque final al grill. Abre todos los días de 12:00 a 17:00 h, y son también dignos de mención sus cócteles de autor.

CALA GRACIONETA
Playa de Cala Gracioneta
07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza).
Tel.: 971 348 338.
www.calagracioneta.com

ARROCES, TAPAS Y CÓCTELES



El chef Romain Fornell reabre Tejada Mar tras una reforma integral. Ubicado frente a la playa de la Barceloneta, el restaurante es un oasis en el que disfrutar de privilegiadas vistas del sky line de la ciudad. Un punto de encuentro abierto al exterior donde comer bien y tomar unos cócteles en un ambiente relajado. Se trata de la "versión marinera" de Casa Tejada, otro de sus establecimientos. Ambos restaurantes pertenecen al grupo Grôut Rouge del reconocido chef. La propuesta de Tejada mar se basa en el tapeo, el marisco y las paellas. Su cocina carece de artificios, y en ella prima la calidad de los ingredientes, así como la manipulación del producto, con recetas frescas y apetecibles en las que se aprecia alguna influencia francesa. De la carta destacan los platos en los que el chef ensalza las materias primas; este es el caso de las ostras especial Sorlut con mignonette, el cangrejo real de Alaska con mayonesa de wasabi y el bogavante azul al ajillo.

TEJADA MAR
Passeig del Mare Nostrum, 19-21
08039 Barcelona
Tel.: 933 123 631
www.goutrouge.com/restaurants/tejada-mar/

ROBERTO RUIZ
lanza un licor de chile chipotle



El chef mexicano Roberto Ruiz y el maestro en destilados Javier Pulido han presentado Humo Licor de Chile Chipotle by Roberto Ruiz. Es este un licor que conjuga gastronomía y mixología, técnicas de un México prehispánico a través del tatemado del chile Chipotle y la tradición de los mejores licores europeos.





CARLOS MALDONADO Y RAQUEL MEDROÑO
cocinan con nueces

Con motivo del día internacional de la familia, el chef Carlos Maldonado y la actriz Raquel Medroño presentaron sus recetas más apetitosas y nutritivas con nueces. Los embajadores de la campaña #TuMomentoNueces revelaron sus trucos para llevar una vida saludable en casa y lograr que los niños se alimenten de forma sana y sin objeciones.



SERGIO FERNÁNDEZ
enseña desde la tele

Canal Cocina ha puesto en marcha su escuela gastronómica, en la que el chef Sergio Fernández proporciona, con un estilo didáctico y cercano, toda una serie de trucos y consejos. Los espectadores podrán "graduarse" en este curso gratuito a través del *microsite* escuelacanalcocina.es, que también albergará gratuitamente todas las recetas y enseñanzas de Sergio Fernández.

JOSÉ ANDRÉS
invita a vacunarse



El chef José Andrés, conocido tanto por su valía profesional como por su labor humanitaria, ha sido noticia recientemente por ofrecer tarjetas de regalo de 50 dólares a todos aquellos que acudan a cualquiera de sus restaurantes del grupo Tink Food Group en Washingon DC y presenten un certificado de vacunación.

HELENA CENTENO
regresa a Lacabía



La jefa de cocina de Lacabía de Chamberí (Alonso Cano, 84, Madrid), se reincorpora presencialmente tras su baja de maternidad. Durante este período la chef ha diseñado nuevos platos como un exquisito Revuelto de erizo de mar o una marinera Sepia a la brasa con sobrasada ibérica y alioli de lima.



JON GIRALDO Y JAIME LIEBERMAN
bajan el telón de Spoonik



El espacio gastronómico clandestino de referencia en Barcelona cerrará el próximo septiembre, no sin antes acoger una última y emotiva temporada en la que los cocineros combinarán creaciones nuevas con algunos platos emblemáticos de la historia del local.
Todos los viernes y sábados hasta el 18 de septiembre, los comensales podrán vivir una experiencia gastronómica y sensorial sin parangón. Porque en Spoonik la alta gastronomía de vanguardia de raíz latinoamericana se da la mano con vinos y licores sorprendentes, luces, sonidos y otros elementos que han conquistado a legiones de comensales desde su discreta apertura hace ocho años.

JON GARCÍA
abre su primera tienda en Barcelona

Las redes sociales han sido el trampolín de este joven chef que trabajó en la partida de pastelería de El Celler de Can Roca. Se dio a conocer gracias a tres cheesecakes: clásico, de queso azul y de chocolate. Ahora ha abierto su propia tienda, Jon Cake, en la calle Assaonadors 29, en el barrio del Born de Barcelona. Los elabora con receta propia en tres formatos: pequeño, mediano y grande. Ofrece sus versiones más icónicas así como ediciones limitadas con quesos de gran personalidad.

MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ
apuesta por la carne de lechal, cordero y cabrito

El chef con una estrella Michelin por su restaurante La Botica de Matapozuelos (Valladolid) impartió hace unas semanas una clase para los restauradores gaditanos sobre el potencial gastronómico de los diferentes cortes de ovino y caprino, una paleta de herramientas sostenible y social al alcance de los profesionales de la restauración.





MARTÍN BERASATEGUI
desembarca en Mallorca

El chef con más estrellas Michelin del panorama español, ha estrenado este verano un nuevo restaurante en Palma de Mallorca: El Txoko de Martín. Con él ha querido acercar a los mallorquines un pedazo de su tierra natal: un "rincón" (txoko en euskera) donde saborear una cocina tradicional de vanguardia, de sello Berasategui, en un ambiente cercano y cálido.



ANDRÉS FERNÁNDEZ
explora nuevos horizontes culinarios

El chef ejecutivo del 7Pines Resort Ibiza maneja los fogones de esta joya ubicada sobre los acantilados de Cala Codolar, en la costa oeste de la isla. Su filosofía gastronómica consiste en 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 *resort* y la isla.

ÓSCAR MANRESA
presenta nuevo libro

Manresa, chef y propietario de varios restaurantes en Barcelona, acaba de lanzar un nuevo libro junto al periodista y escritor Toni García de la mano de la editorial Debate. Se llama *La Barbacoa* y es una guía práctica para novatos en el uso de la brasa. Incluye ingredientes secretos, conocimientos básicos y sugerencias para que cualquiera pueda cocinar un chuletón con garantías.

©Marta_Calvo



BEGOÑA RODRIGO
crea un plato con gordal

Como embajadora de #ElRetoDeLaAceituna, la premiada chef valenciana ha planteado una reinvención de la variedad gordal. Las Aceitunas de Autor de Rodrigo integran, en un plato único, tacos de jícama, chiles y kuzu, con anchoas o pimientos asados. La personalidad de la gordal, que con su versatilidad puede servir de hilo conductor entre todos estos elementos tan dispares, lo hace posible.



Los enólogos fueron los primeros



Empujados por la presión postpandemia, los chefs están buscando un nuevo discurso acorde con la naturaleza que estamos destruyendo. Es un esfuerzo interesante que creo vale la pena contextualizar. Porque hasta hace bien poco un cocinero, para ser brillante, lucir galardones y salir en la tele, tenía que hacer de todo menos hablar de la huerta y los bichitos que la rondan.

Hace muchos años, concretamente en los 80 del siglo pasado, Xavier Domingo dedicó varios artículos en la revista *Cambio 16* explicando la contradicción profunda entre la buena comida y la rica en colorantes y finalizadores. Recuerdo uno, titulado "Al rico poliestireno" en que se hacía cruces de todas las porquerías que estaban permitidas en España y que, en Francia, el país de su exilio, eran pecado. Por estas tierras los únicos que estaban atentos a la jugada eran los enólogos y las bodegas con capacidad de entender el mundo cambiante. El contraste era potente: muchos hacían sus aprendices de brujo/a biblia del libro "Cocina y tubos de ensayo" de Hervé This, buscando la poción mágica y efervescente, la química que hiciera la espuma más durable, mientras los pioneros del vino decían verdades como un puño que nadie quería entender.

Vamos al capítulo de ejemplos. Cuando Miguel A. Torres iniciaba su campaña para la recuperación del águila perdicera en sus fincas, o decía que no era normal que la viña se adaptara a los tractores y no al revés, al tiempo que hablaba de cambio climático, nadie le hacía el más mínimo caso. Entre tanto, la familia Chivite ya estaba ensayando sus métodos ecológicos, en Perelada se estudiaba la estructura del suelo, la adaptación de viñas y un grupo de lanzados recuperaba el Priorat a la antigua usanza, caballos para la labranza incluidos. También es cierto que frente a estos líderes, otros muchos se sumergían en el único criterio de la cantidad. Puestos a decir pecados y no pecadores, recuerdo un grafiti en Vilafranca del Penedès en el que, tras el nombre de un bodeguero comprador de chatarra vinícola, una mano justiciera había escrito: "Dile a tus hijos que el cava se hace con uvas".

Ahora el respeto por el medio ambiente no solo es una práctica común, sino que esta próximo al delirio religioso. Es decir, una vez más hemos pasado de un extremo al otro, del trampantojo de gelatinas químicas a la negación de que los humanos tenemos dentadura y costumbres de omnívoros. En este capítulo la mayoría de enólogos viven la transición con mucha mayor calma. Conozco algunos que si creen en los cuernos enterrados en estiércol y repartidos con escasa uniformidad en proporción de una parte por mil. Pero la mayoría sí que ha optado científicamente por encontrar el máximo potencial en las variedades autóctonas (recuerdan cuando se nos decía que la única con porvenir era el cabernet sauvignon) y utilizan infusiones para curar las enfermedades del viñedo que crece en un suelo rico en su capa vegetal natural. Muchos de los parásitos prefieren vivir entre las hierbas que saltar a los pámpanos.

Ahora toca cocinar verde, o biodinámico, como Mauro Colagreco, tres estrellas en Mentón, una cocina respetuosa con los ciclos de la vida. No hay quién se atreva a atentar contra los nuevos postulados de gastronomía circular, al extremo de que muchos profetas como Daniel Humn del triestrellado Eleven Madison Park en NY han retirado de su carta pescados, carnes y mariscos para dedicarse únicamente a los vegetales. Me parece una idea tan respetable como excesiva, porque, en presencia de vinos bio, sardinas y caballas tienen un perfecto espacio en la mesa junto a los más sofisticados gazpachos.*

NH Collection Eurobuilding



VINOS BLANCOS

Son tendencia

El interés de los consumidores tiende actualmente hacia vinos fruto de una producción sostenible, con menos graduación alcohólica, más ligeros y fáciles de beber, porque se perciben más saludables y encajan mejor con la moda creciente del aperitivo. De ahí que los vinos blancos estén al alza.

La compra de vino en el canal de alimentación creció un 25% durante los 11 primeros meses de 2020, según datos del Ministerio de Agricultura, recogidos por EAE Business School que ha publicado un informe sobre el sector vitivinícola 2021. El informe destaca una de las tendencias que se están dando en el sector, donde figura el interés de los consumidores que avanzábamos al principio: vinos con menos graduación alcohólica, más ligeros y fáciles de beber, porque se perciben más saludables y encajan mejor con la moda creciente del aperitivo. Así, actualmente se está dando una mejor evolución de los vinos blancos y las previsión es que sigan así. En el caso concreto de los espumosos, aumenta la preferencia por productos orgánicos, naturales y biodinámicos y las tendencias marcan una clara apuesta por los vinos *premium*, con una previsión de crecimiento de cavas premium, Reserva y Gran Reserva.


MANZANILLA



Sherry Wines - Photo Tim Clinch

Denominaciones de Origen y variedades

En España existen unas 70 Denominaciones de Origen del vino y cada una de ellas produce distintas variedades de vinos blancos que elaboran con variedades autóctonas o adaptadas a su zona. Veamos algunas de ellas y las variedades más destacadas de cada una:

- **D.O. Cava: Macabeo, xarel·lo, parellada, malvasía y chardonnay.**
- **D.O. Cariñena: Viura, moscatel romano y parellada.**
- **D.O.Jerez Xérès Sherry: Palomino, pedro ximénez y moscatel.**
- **D.O. La Mancha: Airén, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc.**
- **D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda: Manzanilla.**
- **D.O. Navarra: Chardonnay, malvasía, garnacha blanca y viura.**
- **D.O. Monterrei: Dona branca, godello y treixadura.**
- **D.O. Penedès: Xarel·lo, macabeo y parellada**
- **D.O. Rías Baixas: Albariño.**
- **D.O. Ribeira Sacra: Albariño y godello**
- **D.O. Ribeiro: Treixadura, torrontés, godello, albariño, loureira, lado y caíño blanco.**
- **D.O. Ribera del Duero: Albillo**
- **D.O.Ca. Rioja: Viura, garnacha blanca, malvasía, maturana blanca, tempranillo blanco, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.**
- **D.O. Rueda: Verdejo.**
- **D.O. Terra Alta: Garnacha blanca.**
- **D.O. Valdeorras: Godello.**
- **D.O. Valdepeñas: Airén, macabeo, chardonnay, verdejo y sauvignon blanc.**
- **D.O. Valencia: Chardonnay, macabeo, malvasía, merseguera, moscatel y verdil.**

Cultivo mundial

Dado que el cultivo de uva blanca es más sencillo que el de uva destinada a vino tinto, debido a que puede crecer en entornos con temperaturas más bajas, una gran cantidad de la producción mundial se centra en el vino blanco.

Una de las zonas geográficas con mayor cantidad de viñedos es Francia, que genera hasta 42 millones de hectolitros al año. Concentra sus plantaciones en las regiones de Burdeos, Borgoña y Champagne, con una creciente presencia en los terrenos del Valle del Ródano o del Valle del Loira, entre otros. Se establece que el 23% de la superficie del país está ocupada por viñedos, y una gran parte de sus plantaciones son de uva blanca chardonnay. Otro país que destina hasta el 22% de su terreno a los viñedos es Italia, donde destaca la producción de la uva blanca trebbiano. Sus principales regiones vinícolas son Piemonte, Véneto, Friul, Toscana, además de las islas de Sicilia y Cerdeña.

En tercer lugar encontramos España, donde existen 1,018 millones de hectáreas dedicadas a los viñedos. La airén es una de las uvas blancas más cosechadas. Se cultiva principalmente en las zonas de Castilla-La Mancha y Extremadura. También existen otras importantes áreas vinícolas en Cataluña, Ribera del Duero y La Rioja. Destacar que como en el caso de los tintos, existe una tendencia a recuperar variedades autóctonas. En la mayoría de los casos éstas se transforman en vinos monovarietales que llevan a la copa la esencia de la tierra en la que han nacido. Es el caso de la albillo mayor en Ribera del Duero, la garnacha blanca de la Terra Alta, el xarel·lo en el Penedès...

España exporta 24 millones de hectolitros cada año que va a parar a países como Alemania, Reino Unido y Estados Unidos, donde las condiciones del clima y del terreno son poco favorables para el cultivo de grandes extensiones de viñedos.



¿Sabías que...?

- Los vinos blancos tienden a ser bastante más ácidos que los vinos tintos.
- Son generalmente más sutiles, ligeros y con menor graduación alcohólica.
- Entre sus propiedades más conocidas se encuentra el efecto antioxidante.
- Deben almacenarse en un lugar que se encuentre entre 15º y 20º, con una humedad nunca superior al 80%.

Restaurante Brisa (Barcelona)



Características organolépticas

El color de los vinos blancos va desde el amarillo pálido hasta el dorado intenso, pasando por el amarillo verdoso o el verde lima. Los vinos con tonos suaves y que incluyen intensos reflejos suelen ser los mejor valorados, tanto por el público general como por el especializado.

El aroma del vino blanco cambia notablemente incluso entre diferentes botellas de una misma cosecha. Por lo general, los vinos blancos evocan recuerdos a manzanilla, menta, manzana, jazmín y miel como parte de sus aromas primarios. En sus aromas secundarios es posible detectar rastros de su fermentación, por lo que nos suelen recordar al pan, a las galletas, a la mantequilla, al queso fresco o incluso al caramelo. Finalmente, los aromas terciarios son las notas más florales y frutales, que suelen estar asociadas al brezo y al albaricoque, pero también a cera de abeja, al cedro, al roble, al pino o a la vainilla.

Por último, el sabor del vino blanco en líneas generales tiende a ser ligero y dulzón. También destacan notas ligeramente ácidas y fuertes recuerdos a frutas como la

Temperatura

Para disfrutar al máximo de las cualidades organolépticas de los vinos blancos se deben servir a una temperatura de entre 7º y 12º, en función del tipo.

- **Cava o champagne: 7º**
- **Dulce de estilo moscatel: 8º**
- **Jóvenes con una textura seca: 10º**
- **Voluptuosos como el Manzanilla: 11º**
- **Fermentados en barrica: 12º**



manzana y el limón. Los vinos blancos que han sido fermentados en barrica adquieren un sabor algo más intenso y amaderado.

La copa y el servicio

Las copas de vino blanco son más estilizadas que las copas de vino tinto en lo que respecta a su pie, que es ligeramente más alto y delgado. Esto hace que el recipiente siga siendo ergonómico y que se mantenga bien proporcionado respecto al cuerpo algo más reducido. El objetivo de este diseño es fundamentalmente que podamos mantener la mano que sujeta la copa bien separada del vino y que evitemos calentarlo. Por otra parte, la boca o parte superior de la copa, es más amplia que en las variedades tintas. Dicen los expertos que es así para que los rasgos dulces del vino blanco se potencien, además de que se proyecten hacia la nariz. A la hora de servir el vino blanco siempre es importante dejar un espacio entre el líquido y el borde de la copa. Esto deja margen suficiente para agitar el vino y esparcir sus notas aromáticas, además de para airearlo y activar todas sus propiedades organolépticas. Las copas para vino blanco más usuales son la copa chardonnay, la blanco seco, la sauternes y la flauta.

Maridaje

El vino blanco es una bebida que funciona de forma excelente tanto por sí sola –como aperitivo o copa de bienvenida–, como a modo de maridaje de una gran variedad de platos y productos, especialmente platos ligeros como las ensaladas o los elaborados a base de verduras. A la hora de escoger el maridaje para una comida no hay nada definitivo, aunque siempre debería cumplirse la premisa de que el vino acompañe el sabor de los platos y los complemente. Así pues, debe evitarse que la intensidad y complejidad del vino blanco sean superiores a las que poseen los alimentos.

Vinos de Jerez



Restaurante Oslo (Valencia)



Tipos

Hoy en día existen cientos de vinos blancos. Algunos de ellos se producen con una única variedad de uva, mientras que otros son fruto de la experimentación y combinación de varias cepas. Destacar que el sector vinícola cada vez está más abierto a probar nuevos métodos y mezclas para alcanzar sabores distintos. Podemos clasificarlos según el azúcar (seco, semiseco, semidulce o dulce) y según la elaboración (joven, fermentado en barrica, crianza y espumosos).

Cría Cuervos



Los vinos blancos, más suaves que los tintos, aunque más ácidos y frescos, son la combinación perfecta para ciertos platos, como el pescado y el marisco, una combinación clásica y aparentemente fácil. No obstante, debemos tener en cuenta que no todas las variedades de vino blanco encajan con todos los platos. Los blancos frutales y aromáticos pueden ser opciones interesantes para acompañar al lenguado o rodaballo en elaboraciones tradicionales. Los pescados con un sabor algo más intenso como es el caso de la lubina combinan a la perfección con los crianza. El intenso sabor del marisco, en cambio, es más apropiado para vinos blancos jóvenes.

En cuanto a las carnes de ave, la elección del tipo de vino blanco dependerá en gran medida de la guarnición con la que se sirva. Los blancos secos, por ejemplo, son la compañía perfecta del pollo o el pato que ha sido aromatizado o cocinado con cítricos (al limón o a la naranja).

Por otro lado, debemos tener en cuenta que los vinos blancos pasarán a un segundo plano si intentamos maridarlos con alimentos potentes en sabor como las carnes rojas, en ese caso deberíamos elegir un blanco con barrica.

En algunos casos el vino blanco también es un buen acompañante para la pasta, aunque se debe prestar especial atención al tipo de salsa presente en el plato. Utilizaremos el vino blanco únicamente ante salsas o cremas suaves. Finalmente, los vinos dulces, son perfectos para quesos suaves como Brie, Camembert o Cheddar, o para acompañar algunos tipos de postres y tartas.✻

CON SUSHI

El sushi y el vino blanco se complementan a la perfección, pero si necesitamos un ejemplo concreto lo encontramos en el vino Cría Cuervos y en el restaurante madrileño Art&Sushi (Carranza, 9. Glorieta de Bilbao) especializado en cocina japonesa-fusión.

Este verdejo se ha convertido en el vino oficial de la casa gracias a sus posibilidades de maridaje, su pasión por el arte y su afán de salirse de lo establecido y llevar la experiencia del vino a otro nivel.

"Cría Cuervos es el vino perfecto para Art&Sushi porque compartimos el mismo perfil de cliente. Gente desenfada, sin etiquetas, abierta al mundo y a disfrutar del día a día", defiende Javier Muñoz Lazaga, propietario de Art&Sushi y socio fundador de Vinos Cría Cuervos. Un proyecto hecho por y para gente joven, que pretende romper moldes y acercar el vino a todo el mundo. "Creemos que no hace falta saber de vino para beber vino. Simplemente hay que querer disfrutar del camino, del momento presente". Con este mensaje claro, directo y optimista, Cría Cuervos invita a valorar lo más sencillo: descorchar y disfrutar. "Aquí y ahora, como cuervos".

El diseño transparente de la botella deja ver un vino blanco brillante y apetecible, que destaca por las cuatro características que lo definen: joven, indómito, fresco y natural. Una experiencia que no deja indiferente por su imagen y cuyo sabor se convierte en el perfecto acompañante de todo tipo de platos y de encuentros.

Se trata de un verdejo *premium* pero a la vez asequible (P.V.P. 9,90 €) de venta online a través de la web www.vinoscriacuervos.com y disponible únicamente en una selección de establecimientos escogidos.

Entrevista al Director General de la D.O. Rueda: Santiago Mora

"Rueda es la Denominación de Origen líder en ventas de vinos blancos de calidad con casi el 40% del mercado"



En Rueda los vinos blancos son los reyes y la variedad reina es la verdejo ¿Cómo han evolucionado los blancos en España y qué papel ha jugado la D.O. Rueda?

Hace 15 años el consumo total de vino blanco era inferior al 10%, ya que no se encontraba entre los hábitos de consumo de los españoles. Sin embargo, en los últimos años estas cifras han aumentado (el año pasado cerró con un 30% del consumo total). Hay una razón clave y es que los vinos blancos se adaptan mucho más a los gustos del consumidor, a las nuevas tendencias gastronómicas y a los nuevos momentos de consumo (como por ejemplo el tapeo).

Rueda ha tenido un papel fundamental en la consolidación de los vinos blancos para acompañar las tendencias gastronómicas actuales. Fruto de esta evolución se está produciendo una mayor demanda de vinos más complejos, blancos de guarda o elaboraciones con barrica que permitan disfrutar de otros matices y expresiones.

Siempre atenta a la evolución de los mercados, la D.O. Rueda ha querido atender esta nueva tendencia gastronómica que, en Europa, está mucho más asentada y en España es más reciente. Para ello, ha creado una nueva categoría c–El Gran Vino de Rueda– con la que se pretende dar más valor al viñedo antiguo y al trabajo que realizan los viticultores, preservando el patrimonio de la zona. Los vinos de esta categoría están elaborados con uvas procedentes de viñedos con mínimo 30 años de antigüedad mínimo, con un rendimiento máximo más exigente de 6.500 kg/ha y con una transformación de kilos a litros del 65%. Es decir, la materia prima de la mejor calidad para conseguir que los enólogos de nuestras bodegas puedan demostrar que en la D.O. Rueda también se pueden hacer vinos de guarda. En nuestra denominación tenemos la suerte de contar con una joya: la Verdejo de Rueda. Una variedad tremendamente versátil y con una capacidad de envejecimiento con la que queremos continuar sorprendiendo a los consumidores.

Rueda es la Denominación de Origen líder en ventas de vinos blancos de calidad con cerca del 40% de cuota de mercado. Una cifra avalada por la calidad de nuestros vinos y por la confianza que depositan los consumidores en la marca Rueda. Según los estudios que hacemos con Nielsen, Rueda es la D.O. que más fideliza, es decir, casi el 70% de las personas que han probado un vino de Rueda por primera vez, repiten. Esas tasas de fidelización y de prescripción (aconsejarlo a amigos o familiares...) son ratios que no tiene ninguna otra D.O. La calidad y el trabajo de los viticultores y de las bodegas para conseguirla es sin duda la clave del éxito.

"Rueda ha sido clave en la consolidación del papel de los vinos blancos que tan bien acompañan a las tendencias gastronómicas actuales"

La añada 2020 ha sido calificada como 'excelente' en un año especialmente difícil ¿Cómo lo valora?

Ha sido la campaña más lluviosa de los últimos años, lo que provocó algunos ataques de oídio. Pero lejos de suponer un problema, estas circunstancias han dado lugar a unos vinos con un carácter y una complejidad superior a campañas anteriores. Para conseguir la calidad de la uva que entró en bodega y los grandes vinos que se han conseguido, hay un trabajo magnífico de los viticultores y de los enólogos. De este modo, la cosecha 2020 se convierte en la tercera en la historia de la Denominación de Origen Rueda en obtener esta calificación que avala su gran calidad.



El 70% de la comercialización de los vinos de la D.O. Rueda en España se hace en la hostelería, un sector muy tocado por la crisis y la D.O. ha demostrado su apoyo a ese sector con distintas acciones, entre ellas, la campaña #Somosmuydebares. ¿Cree que este verano repuntarán las ventas de los vinos de Rueda en hostería? ¿Empiezan a ver la luz a final del túnel?
En 2020 el consumo de vino de calidad en España retrocedió algo más del 20%. En Rueda el Consejo había estimado que con el cierre del canal Horeca, el decrecimiento rondaría también el 20%, pero finalmente cerramos el año una bajada del 10%. De este modo, hemos comprobado que, a pesar de las circunstancias, el consumidor ha seguido confiando en los vinos de Rueda y apostando por su calidad, buscando nuestros vinos a través de otros canales como son el online y el canal de alimentación.
También, hemos incrementado en un 3,5% las ventas internacionales. Por lo que, a pesar de la crisis sanitaria, Rueda ha conseguido que la marca haya reforzado su posición en mercados exteriores.
A finales de 2020 lanzamos la campaña #Somosmuydebares. Queríamos mostrar al sector hostelero todo nuestro apoyo, ya que es uno de los sectores que más ha sufrido en los últimos meses. Era el momento de estar cerca de ellos para rendirles homenaje, ya son una pieza clave para entender el éxito de Rueda en estos últimos años.
En cuanto a si prevemos un repunte en las ventas, el mes de abril ha sido muy significativo. Hemos cerrado el primer cuatrimestre del año con un récord absoluto anual con respecto a otros años. Recuperamos las ventas y estamos por encima de nuestros mejores años, como por ejemplo 2019. Ese incremento se ha visto también en el mes de mayo. Durante el mes de junio, el mercado se está comportando bastante bien, así que somos optimistas.

“Se esta produciendo una demanda mayor de vinos más complejos, con barrica, diferentes, que permitan disfrutar de otras expresiones y otros matices”

Finalmente, la sostenibilidad es un factor para tener muy en cuenta de cara al futuro. ¿Cómo lo afronta la D.O. Rueda?
La sostenibilidad ya forma parte del presente de la D.O. Rueda y marcará nuestra línea estratégica de los próximos años. Hay una cuestión fundamental y es que, el mercado internacional y cada vez más el nacional, demandan vinos respetuosos con el medio ambiente y Rueda cuenta con las condiciones adecuadas para la elaboración de vinos ecológicos, orgánicos, etc.
Por otra parte, el Consejo Regulador ha dedicado una parte del presupuesto para desarrollar la llamada agricultura de precisión a través de una app meteorológica que permite controlar los viñedos desde el móvil. Nuestros viticultores y bodegueros pueden conocer en tiempo real el estado de cada parcela, además de estadísticas históricas, pronósticos de lluvias, temperaturas, necesidades estimadas de agua para los días próximos o riesgos en el viñedo. Estos datos ayudan a nuestros socios en la toma de decisiones sobre la producción, el empleo del agua, la energía o los tratamientos a realizar en su parcela.*

Vinos con D.O. Ribeiro

Gastronómicos y versátiles

De producción mayoritaria, los vinos blancos de Ribeiro están elaborados en su mayoría con treixadura acompañada con otras variedades en menor proporción. Suelen ser vinos jóvenes y con alto potencial de envejecimiento en botella. Destacan por su elegancia y sutileza, además, son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella.



Antonio Montero 'Autor' 2020
Vinos Antonio Montero
De color amarillo paja con reflejos verdosos, desprende aromas que recuerdan a manzana, piña, hierbabuena y ralladura de limón. En boca es untuoso, fresco y equilibrado.



Carlos Villanueva Edición Especial 2018
Bodegas Villanueva
Presenta un color amarillo intenso y brillante. Aroma suave a frutas de hueso como melocotón y ciruela blanca con sutil aroma a flores. En boca es sabroso, fresco y goloso, con una acidez perfectamente integrada.



Beade Primacía 2020
Señorío de Beade
Amarillo con reflejos verdosos, presenta un marcado aroma, con recuerdos a cítricos, frutas de hueso y notas a hierbas. En boca es fresco, equilibrado y elegante.



Gran Alanís 2020
Bodega Alanís
A la vista destaca su color marillo limón con tonos verdosos. En nariz aparecen aromas a frutales como peras y albaricoques con notas cítricas a lima. En boca es fresco y persistente, con un final largo.



Pazo Do Mar Expresión 2020
Adegas Pazo do Mar
Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Destacan sus aromas a fruta fresca como manzana y frutas de hueso, con notas florales. En boca es fresco, ligero y con un final agradable.



O' Cotarelo 2019
Adega O' Cotarelo
De color amarillo limón, presenta un aroma intenso a fruta de hueso y fruta blanca. En boca es sabroso, suave, fresco y con un final persistente.

Pazo Tizón Extramundi 2019

Pazo Tizón

De color amarillo pajizo verdoso, presenta un aroma intenso de fruta madura y cítrica, con recuerdos a hierbas aromáticas laurel. En boca es equilibrado, amplio y sabroso, con sensación amable y sedosa. Final largo.



Renacido 2017

Pablo Vidal Vinos con Personalidad

Este blanco de guarda presenta un color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Aromas de fruta madura y pastelería con sutiles notas a hierbas aromáticas. En boca es untuoso, sedoso, salino y mineral, con buena estructura y final largo.



Ramón do Casar Treixadura'19

Adega Ramón Do Casar

A la vista presenta un color amarillo paja con matices verdes, limpio y brillante. En nariz encontramos aromas a cítricos con notas herbales. En boca es equilibrado, persistente, ligero.





Sameirás 1040 2019

Adega Sameirás

De color amarillo brillante con tonos verdosos. Complejo de aromas, destacando la fruta blanca de hueso, con notas herbáceas y un sutil toque ahumado. En boca es untuoso, fresco, con una equilibrada acidez y un final largo y fresco.

Terra Minei 2019

Adega Francisco Fernández

Color amarillo limón. Aroma con buena intensidad de flores blancas y frutas de hueso, con notas a hierbas como menta. En boca destaca una acidez muy integrada que le aporta frescor.



Val de Souto Treixadura'20

Bodegas Val de Souto

A la vista se presenta limpio y brillante, de color amarillo limón con destellos verdosos. Intenso y complejo en nariz, aparecen aromas cítricos de pomelo y limón con notas de hierbas aromáticas como menta y laurel. Muy agradable en su paso por boca, meloso, buena estructura, largo.



Val de Nairoa'19

Bodegas Nairoa

De color amarillo pajizo, en nariz encontramos aromas a fruta madura con notas florales y herbáceas. En boca es fresco, potente y equilibrado.



Chardonnay Fermentado en Barrica 2019

Nueva añada de un blanco excepcional

La bodega navarra Pago de Cirsus acaba de lanzar al mercado la añada 2019 de su Chardonnay Fermentado en Barrica. Un blanco criado en barrica francesa durante 9 meses que no deja indiferente.



Bodega Pago de Cirsus es una única finca de viñedo llamada Finca Bolandin ubicada en la Ribera baja de Navarra, concretamente en el municipio de Ablitas. Cuenta con 200 hectáreas de terreno de las que 136 ha las ocupan viñedos de siete variedades de uva diferentes. En esta finca convergen la bodega, los viñedos y el Hotel & Restaurante.

La finca

La privilegiada ubicación de la finca, entre el río Ebro, el Moncayo y el Cierzo, con un clima continental extremo, concede a las viñas unas características particulares. Gracias a la implantación de un sistema de riego por goteo en las 130 hectáreas de viñas se logra controlar el estrés hídrico de las plantas. Además, se han implantado medidores de humedad del suelo en cada una de las parcelas.

Desde el año 2014, la Finca Bolandin recibe la calificación de Denominación de Origen Protegida Pago (D.O.P Pago). Desde esta fecha se elaboran los vinos bajo la D.O Vino de Pago Bolandin. Esta calificación significa estar en el tope de la pirámide de calidades del vino español, y conlleva la responsabilidad de altos entandares de calidad en la producción de los vinos.

La bodega y los vinos

La bodega está situada en la parte más alta de La Finca Bolandin, desde donde se divisa buena parte del viñedo. Gran parte de la bodega se encuentra medio soterrada lo que permite mantener unas condiciones de temperatura y humedad estables durante todo el año.

Cuenta con una sala de tinas donde se procesan el 30% de las uvas vendimiadas y seleccionadas de forma manual. 1.000 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 los vinos se realiza entre un periodo mínimo de 3 meses a un máximo de 18 meses.



Bodega Pago de Cirsus cultiva sus uvas y embotella todos los vinos –blancos, rosados, tintos y dulces– en la propiedad. El terreno, el microclima, las variedades, el método de elaboración y la crianza convergen en un carácter y una personalidad especial reflejada en cada botella.

Finalmente, destacar que Pago de Cirsus es mucho más que una bodega de producción de Vinos de Pago. Su mágico entorno rodeado de viñedos, olivos y hermosas vistas a la Sierra del Moncayo, ofrece un Hotel Boutique de 12 exclusivas habitaciones, siendo un destino único para disfrutar de vivencias en torno al mundo del vino, la gastronomía y la naturaleza.❋

Más información: www.pagodecirsus.com

NOTA DE CATA

Vino de Pago Bolandin
Variedad: Chardonnay
Características: Tras una fermentación en barricas nuevas de roble francés de Allier durante 9 meses, se obtiene este vino de color pajizo brillante. En nariz destacan los aromas a frutas tropicales y almendras maravillosamente integrados con los aromas de vainilla cedidos por la finura del roble. En boca es compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso. Aparecen notas aromáticas del mejor roble, con acabado sedoso y persistente.
Maridaje: Particularmente indicado para pescados azules, moluscos y mariscos, arroces y verduras al horno, carnes blancas y quesos frescos y grasos.

Albariño Condes de Albarei

Modernidad y frescura

El buque insignia de la bodega y que lleva su mismo nombre, el albariño Condes de Albarei, estrena una nueva imagen corporativa apostando por la renovación, la modernidad y la frescura.





En Condes de Albarei saben que reinventarse, adaptarse a las nuevas realidades y caminar mirando hacia el futuro (pero sin olvidar el pasado) es algo fundamental. Por eso, después de mucho trabajo, esfuerzo, tiempo y dedicación nos muestran el último fruto de un proyecto que comenzó en el año 1988 y que hoy está más vivo que nunca: la nueva imagen de su buque insignia, el albariño Condes de Albarei.

El color

El verde es el color de los viñedos y el que ha marcado la imagen de esta bodega desde aquella primera cosecha del año 1988. Ese color queda ahora reflejado en el nuevo logo y etiqueta plasmando tradición, origen y singularidad. Por otra parte, aparece el color dorado para transmitir toda la calidad y prestigio de la uva albariño.

El círculo y las ondas

El círculo simboliza el ingrediente principal y la razón de ser de Condes de Albarei: la uva albariño. Además, genera un vínculo con su otra bodega, Pazo Baión, dado que esta uva es el último elemento de su logo. Pero no solo eso, sino que también es un símbolo de la unión de todos los viticultores que componen Condes de Albarei y una forma sencilla de transmitir, a través de una circunferencia, el equilibrio perfecto de sus albariños.

Las ondas evocan la ría de Arousa y el océano Atlántico, dos elementos clave que modulan el entorno en el que se encuentran sus viñedos, aportando a su uva esa tipicidad y singularidad única de las Rías Baixas.

Por último, las palabras "Salnés" y "Galicia" acompañan al logotipo, situando en el mapa una región única en la elaboración de albariños.

En definitiva, con esta nueva imagen la bodega busca transmitir una perfecta comunión entre todos los elementos que conforman Condes de Albarei.

El vino

El albariño Condes de Albarei nace del trabajo y pasión que los viticultores de esta bodega situada en el valle del Salnés dedican a sus viñedos, y se ve influenciado por el entorno en el que se encuentran sus viñedos. El resultado se cosecha cada septiembre: una uva albariño de excelente calidad. De ella se obtienen los mostos flor que les permiten extraer la pureza varietal de la uva albariño consiguiendo, de esta forma, una gran tipicidad en cada botella de Condes de Albarei, siendo un fiel reflejo del entorno en el que se elabora. ❋

Más información: www.condesdealbarei.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista es limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. En nariz destacan aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (melocotón) y frutas tropicales (mango, piña), con presencia de flores blancas (azahar). Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.

Príncipe de Viana Chardonnay Vendimia Seleccionada



Los viñedos de chardonnay de Príncipe de Viana, plantados sobre terrenos pobres y de excelente drenaje, se orientan a favorecer y proteger los aromas propios de la variedad, optimizando al máximo el potencial de cada terruño. Para ello se unen la tradición, la investigación y desarrollo (I+D), junto a la más alta tecnología. El resultado es un vino fresco, aromático, con la fiabilidad que otorgan décadas de éxito de ventas e importantes premios, y con una relación calidad-precio imbatible.

Príncipe de Viana Chardonnay nos hará disfrutar al máximo de este verano. Lo podemos tomar solo, con unas aceitunas o, por ejemplo, con marisco o ensaladas. En definitiva, es uno de esos vinos en los que la sencillez y una cuidada elaboración son la clave de su elegancia. Un vino para disfrutar en cualquier momento del día.✻



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Chardonnay
Características: De brillante color amarillo limón, este vino blanco se caracteriza por su buena acidez, intensidad y expresividad aromática, que lo hacen alegre, fresco y sabroso. Aromas cítricos de lima, limón y pomelo dan paso a sutiles toques de vainilla que aporta una crianza en barrica lo suficientemente larga, como para complementar el vino con el cuerpo y complejidad apropiados, sin robar ni un ápice de frescura.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
T. 948 83 86 40
www.principedeviana.com

Javier Sanz Sauvignon Blanc y Javier Sanz Verdejo



NOTA DE CATA

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



NOTA DE CATA

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

Son los primeros vinos de la línea Javier Sanz Viticultor en estrenar añada, la de 2020, e imagen. Una imagen renovada de la bodega, representada en las nuevas etiquetas, que refleja el momento actual de modernización en el que se encuentra la compañía.✻

BODEGA
JAVIER SANZ
VITICULTOR
Calle San Judas, 2
47491 La Seca (Valladolid)
Tel.: 983 816 669
www.bodegajaviersanz.com



La Jefa

La malvasía poderosa de la familia Matsu

La Jefa 2018 es el nuevo miembro de la colección Matsu, la bodega toresana de la Compañía de Vinos Vintae. Se trata de una malvasía de viñedo prefiloxérico y nombre de mujer que se suma a los tintos El Pícaro, El Recio y El Viejo.

Con carácter, sabor, estructura y fuerza, así es La Jefa, el nuevo vino de Matsu con nombre de mujer que vio la luz la pasada primavera. La Jefa marca una nueva etapa en la trayectoria de la bodega Matsu (cuyo nombre significa "esperar" en japonés), que alcanza con este vino su madurez tras desembarcar en Toro desde Rioja, la tierra de origen de la Compañía de Vinos Vintae, en el año 2005.

La Jefa se elabora a partir de uvas de malvasía castellana, propia de la región de Toro, de viñedos en su mayor parte centenarios y prefiloxéricos, situados en distintas parcelas cuyo elemento en común es el suelo arenoso y el clima continental.

La Jefa está pegada a la tierra como lo están los otros miembros de su familia, los tintos El Pícaro, El Recio y El Viejo. Para su elaboración se han seleccionado viñedos de muy baja producción sobre terrenos pobres, cultivados de forma tradicional y completamente natural. Se vendimia manualmente y se elabora en fudres de 600 litros, donde también se lleva a cabo su crianza que en esta añada 2018 ha sido de 14 meses.

La imagen de La Jefa es la de una mujer con poderío, con la experiencia que le dan los años vividos, sin miedo a mostrarse tal como es y a expresarse con orgullo femenino. La imagen está realizada por la reputada fotógrafa Bèla Adler, que ha sabido captar en la mujer protagonista toda la esencia de un blanco de guarda como este, concebido para expresarse con más intensidad y serenidad con el paso del tiempo.

NOTA DE CATA

D.O.: Toro
Variedad: Malvasía
Características: Color amarillo pajizo, de intensidad media, muy brillante y con reminiscencias grisáceas. En nariz destacan las notas de vainilla y frutas de pepita maduras, acompañadas de notas cremosas. Se complementa con ligeros matices anisados, para reflejar una nariz armonizada por su crianza en fudres, de carácter dulce y con gran diversidad de matices. En boca es un vino muy envolvente y glicérico, con mucha cremosidad y muy agradable. Pero a la vez con una buena acidez, resultando un vino muy equilibrado y elegante. Muy placentero al paladar, donde resaltan los matices dulces y una fina textura que incrementa su complejidad y riqueza.



Filosofía de la bodega

Vintae llegó a Toro en 2005 para expandir su Compañía de Vinos. Allí encontró una de las razones para instalarse y comenzar a elaborar vinos: sus viticultores, hombres y mujeres con apego emocional a la tierra, a la que han dedicado esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio durante generaciones. Fueron ellos los que inspiraron y siguen inspirando el proyecto Matsu. Sus caras ilustran las etiquetas de los vinos de la bodega, un homenaje a la gente rural, que permanece en el campo y mantiene vivas las labores agrícolas y los viñedos centenarios que permiten obtener vinos como La Jefa. ❋

Más información: www.bodegamatsu.com

D.O. Cigales

Grandes expectativas de futuro

Gracias a la acreditación ENAC, conseguida este año, la Denominación de Origen Cigales –que abarca 12 municipios de la provincia de Valladolid y uno en la provincia de Palencia– se muestra optimista y con grandes expectativas de futuro que impliquen un mayor posicionamiento de sus vinos en el mercado. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CIGALES**



En cifras

1.860
ha de viñedo inscritas

301
viticultores

28
bodegas acogidas





La Denominación de Origen Cigales comenzó a funcionar en el año 1991, una juventud sin embargo engañosa, porque según consta documentalmente, ya en el siglo X aparecen propietarios de viñedos en distintos municipios de la comarca. De la importancia que tuvo antaño esta zona vitivinícola, baste con decir que en 1888 ya producía más de 15 millones de kilos de uva.

En marzo de 1991 se aprobó el primer reglamento como Denominación de Origen y se modificó en 2011. Esta nueva normativa autoriza la elaboración de vinos blancos, espumosos y dulces, tras varios años de contrastadas experiencias que han ratificado la calidad de estas novedosas elaboraciones en Cigales. Además, las variedades experimentales de sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot y syrah pasan a formar parte de las variedades complementarias a la principal, que es la tempranillo, junto con la garnacha y las variedades blancas viura, albillo y verdejo.

En cuanto a las ventas, aunque el el 30% de la producción se destina al mercado nacional, las bodegas acogidas a la D.O. comenzaron a exportar sus vinos en el año 1995, debido al aumento de la producción de las nuevas plantaciones, que marcó la búsqueda de mercados exteriores. Actualmente los vinos de Cigales llegan a países de la Unión Europea, con especial presencia en Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza y Suecia y también a Estados Unidos.

Acreditación ENAC

Entre las novedades de este año destaca la obtención del certificado de la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para la aplicación de la Norma Une-En-ISO 17065 en los vinos acogidos a la D.O. Cigales. Este hecho implica más independencia de las bodegas acogidas, siempre con la verificación por parte del Consejo Regulador del origen y calidad exigida en el pliego de condiciones del C.R.D.O. Cigales.

La acreditación por ENAC supone un reconocimiento nacional, europeo e internacional que afianza la fiabilidad de los controles y representa una garantía para los consumidores de vino de Cigales.

Se amplía la variedad cromática y aromática de los rosados

En 2019, la D.O. Cigales modificó su pliego de condiciones. Uno de los cambios más significativos fue ampliar la gama cromática de los rosados elaborados en la Denominación que van desde un rosa pálido hasta los fresa más emblemáticos de la Denominación. Unas tonalidades que no varían la estructura y aromas propios de la comarca vitivinícola de Cigales.

Este año, tal y como diagnosticaron los técnicos de la Denominación, prevalecen los vinos rosados con intensidad aromática y estructura en boca, en parte marcados por el equilibrio entre el grado alcohólico y acidez que poseen.

Esta añada destaca especialmente por la incorporación de nuevos rosados con atractivas tonalidades en color menos intensas.

Esta tendencia, que se está implantando en la Denominación, se conjuga con la puesta en valor de variedades vitivinícolas arraigadas en la zona como la garnacha y la garnacha gris, que se están elaborando como monovarietales, tal y como se venía realizando con la variedad principal, la tempranillo.

Aunque sigue prevaleciendo la elaboración de rosados con mezcla de variedades tintas y blancas, que ha sido una de las características de los rosados de Cigales, haciendo honor a los viticultores de la comarca que tradicionalmente elaboraban los rosados con la uva tal y como estaba en el campo, es decir, con las variedades blancas y tintas que estaban mezcladas en un mismo viñedo.

Todo esto hace que estos vinos nos ofrezcan diferentes matices en nariz tanto frutales como florales, que enriquecen la variedad de rosados en la D.O. Cigales, una de las elaboraciones principales de esta zona vitivinícola afincada en las provincias de Valladolid y Palencia.

Tintos prometedores

El futuro de las nuevas crianzas de los tintos de la añada 2020 también es muy prometedor por la buena acidez y extracción polifenólica que se consiguió tras la vendimia de 2020, lo que augura grandes vinos



Última vendimia

La última campaña de vendimia de la D.O. Cigales dio como resultado una recogida de 8.198.309 de kilos de uva, una cosecha que superó a la del año pasado, que alcanzó los 7,5 millones. La experiencia de los viticultores y bodegueros de la comarca vitivinícola hizo posible la entrada en los lagares de una calidad de uva que se está viendo reflejada en los blancos, rosados y tintos jóvenes del año que ya están en el mercado.

Enoturismo

Las bodegas no solo están realizando cambios tecnológicos en sus instalaciones sino que se están embelleciendo aún más y están preparadas para recibir a los turistas que deseen conocer de primera mano los secretos que esconden los vinos con Denominación de Origen Cigales. La creación de la Ruta del Vino de Cigales ha supuesto un impulso al enoturismo, consiguiendo una unión perfecta que combina enología con patrimonio, gastronomía, naturaleza y ocio.



Se están empezando a elaborar rosados monovarietales con garnacha y garnacha gris

que ya se están percibiendo en las primeras catas que se están realizando.
Se espera que esta añada ayude un poco más a concienciar al consumidor que en la Denominación de Origen se elaboran tintos de calidad, premiados en diferentes paneles de cata internacionales. La Denominación desde su creación ha elaborado tintos, que han ido creciendo su producción hasta casi alcanzar la mitad de los vinos que se elaboran en la D.O. Cigales.
En 2011, se incorporaron los blancos, espumosos y dulces aunque con mayor incidencia de los blancos que tímidamente siguen creciendo en el volumen de las elaboraciones de Cigales.

Premios Calidad Cigales 2021

La XI Edición de los Premios Calidad Cigales se celebró el pasado 21 de mayo con éxito tras un año de parón debido a la pandemia. Los vinos ganadores en esta ocasión han sido César Príncipe Fermentado en Barrica, de Bodegas César Príncipe, en la categoría de blancos; Salvueros, de la Bodega Hijos de Marcos Gómez, en la categoría de rosados; Torondos 2019, de la Cooperativa de Cigales, en tintos jóvenes y Sinforiano Reserva 2014, de Bodegas Sinforiano, en tintos con más de 6 meses de crianza.
El premio a la figura del viticultor recayó en Mª Sol Barrigón, y Mª José Hernández, presidenta de la Asociación Hosteleros de Valladolid, recibió la Mención Especial de estos premios .
El panel de cata (a ciegas) estuvo compuesto por Teo Rodríguez y Ángel Alba, de El Trasto, Noemí Martínez, de El Trigo, Ana García, de La Parrilla de San Lorenzo, Emilio Martín, de Suite 22, Carlos Pascual, Restaurante Montellén, Beatriz Martín, de la Asociación de Enólogos de Castilla y León, Ana Sierra, de Urcacyl, Sergio García, Asociación Hostelería Cigales y Juanjo Alejos, Presidente de Asociación Sumilleres Valladolid. Ade-

Wavebreakmedia Micro



Aunque se elaboran blancos, dulces y espumosos, Cigales destaca por la elaboración de rosados y tintos

más de poder contar con Inmaculada Sáez, José Antonio Fernández y Carlos González, de Itacyl, y Agueda del Val y Raúl Escudero del C.R.D.O. Cigales.

Triunfos en concursos internacionales

La última edición del Mundial del Rosado de Cannes, celebrado el 7 y 8 de junio pasado ha corroborado la gran calidad de los rosados elaborados en la Denominación de Origen Cigales. Prueba de ello son las 15 medallas obtenidas, concretamente 7 oros y 8 platas, un nuevo record de resultados en este concurso monográfico de rosados de gran prestigio internacional. De los 39 premios recibidos por bodegas españolas, 15 se han venido a la D.O. Cigales. Concretamente, 9 bodegas han sido las afortunadas: Matarromera (Valdelosfrailes), Frutos Villar, Cooperativa de Cigales, Bodegas Museum, Hijos de Rufino Iglesias, Herederas de Remigio de Salas, Sinforiano Bodegas, Protos e Hijos de Marcos Gómez.

Los oros han sido para Viña Calderona (Frutos Villar,) Torondos (Cooperativa Cigales) Las Luceras (Herederas de Remigio de Salas), 50 Vendimias, Sinfo, Valdesalud (Sinforiano Bodegas) y Salvueros (Hijos de Marcos Gómez), Las platas han recaído en Granza, Emina Rosé (Matarromera), Vinea (Finca Museum), Carratraviesa (Hijos de Rufino Iglesias), Liala, Quelías (Sinforiano Bodegas), Protos Clarete y Aire de Protos (Protos).

La trayectoria de los rosados de la Deno-

Este año prevalecen los vinos rosados con intensidad aromática y estructura en boca

minación en esta añada 2020 está siendo espectacular. En el monográfico de rosados del Mundial de Bruselas se obtuvieron 5 medallas. Dos oros (Carredueñas y Torondos) y tres platas (Quelías, Sinfo y Salvueros Garnacha Gris).

Bodegas Musuem triunfó con sus dos rosados, Vinea y Las Musas en el International Rosé Championship, con dos medallas de Oro. Además, Vinea consiguió el premio BEST VALUE rosado al mejor calidad-precio. Mucy, de Bodegas Mucy fue nombrado como el mejor rosado en el Concurso del Museo del Vino de Peñafiel.

En los premios Bacchus, Salvueros obtuvo otra medalla de Oro, y los tintos Salvueros y Sinforiano Reserva se llevaron dos medallas de plata. Junto al tinto César Príncipe, Torondos rosado también ha conseguido una medalla de oro en los Premios Cinve.

Los tintos también dan alegrías a esta Denominación, en Mundus Vini, Gran Oro para Sinforiano Crianza 2016 y Oro para Concejo Reserva 2016. En Vinespaña, Santa Rufina obtuvo dos medallas de plata para su tinto joven Roble Santa Rufina y su blanco A Solas.✻



Traslanzas Bodegas y Viñedos

Los enólogos Pepe Hidalgo, Ana Martín y María Pinacho fundan Traslanzas en el año 1998 con el objetivo principal de elaborar un gran vino tinto bajo la D.O Cigales. Para ello se selecciona un viejo viñedo de tempranillo –plantado en el año 1945–, propiedad de la familia Pinacho Gomez, cuya elaboración no está sujeta a las normas clásicas de crianza. Los tiempos de crianza en barrica y botella vienen marcados por las condiciones de maduración de cada añada dando lugar a un auténtico vino de pago.

En el año 2018 el matrimonio formado por Carlos González, viticultor mucenteño, y María Pinacho, comienzan a fraguar el proyecto de Traslanzas en solitario en la localidad vallisoletana de Mucientes. Tanto Carlos, que se encarga del viñedo, como María, que se encarga de la elaboración, son descendientes de viticultores y elaboradores de vino. Traslanzas se convierte en una historia de amor paralela, no solo entre ellos, sino también hacia el vino, hacia el pueblo que les ha visto nacer y hacia el viñedo.



A la elaboración de Traslanzas Tinto se le une Traslanzas Rosado, de color intenso elaborado con uva tempranillo y albillo, procedente de uno de los pagos de sus 25 ha de viñedo propio.

Las añadas siguientes dieron lugar a nuevas elaboraciones como Remolón, un rosado pálido con mayor porcentaje de uva blanca y la línea de tintos Tres Cuestas.

A principios de 2021 han comenzado las obras de la nueva bodega Traslanzas, diseñada para pequeñas elaboraciones respetando siempre la máxima calidad de la uva y de los vinos, unas elaboraciones marcadas por el diferencial de los suelos y las cepas de pagos únicos e históricos que marcan la identidad y la singularidad de los vinos de esta bodega.✻

TRASLANZAS BODEGAS Y VIÑEDOS
Calle de Peñaflor, 9 · 47194 Mucientes (Valladolid) · Tel.: 658 862 416 · www.traslanzas.com

Vinos *de la* Costa Cantábrica

La Costa de Cantabria, a parte de ser una rica comarca, es una pluralidad en cuanto a vinos se refiere, con una identidad propia y compartiendo generosamente variedades y culturas diversas.

La 'tierruca' mágica



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

En España solemos distinguir entre vinos atlánticos y vinos mediterráneos. Los atlánticos suelen ser frecuentes en el norte de la península, como en Galicia o toda la Cornisa Cantábrica. Analicémoslos por zonas.

VINO DE LA TIERRA COSTA DE CANTABRIA

Vino de la Tierra Costa de Cantabria es una IGP (Indicación Geográfica Protegida) que nace en 2005, aunque históricamente y con veracidad, se data la cultura vitivinícola en la comarca, sus plantaciones y viñedos entre los siglos XII Y XIII.

Con zonas comprendidas entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica, llegando hasta cotas de 600 metros, con plantaciones situadas en Valle de Villaverde, Liendo, Bárcena de Cicero, Villafufre, Castillo Pedroso y Mazcuerras, con una extensión de notable extensión de hectáreas, acogiendo a unas 12 bodegas y exceptuando los municipios acogidos en el área geográfica de la vecina institución Vino de la Tierra de Liébana, que son: Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana.



Getariako Txakolina

Repleta de historias y leyendas mágicas, su verdor, mezcla de lluvias perseverantes, brumas y montañas, es fácil imaginar a las criaturas atávicas, denominadas "Anjanas", moradoras de las montañas del oeste de Cantabria; proveniente dicho nombre de "jana", el antiguo apelativo para designar a las hechiceras durante la Edad Media; son personajes supuestamente fantásticos, parte de la mitología cántabra, representada en forma de seductoras féminas de largas trenzas, adornadas con flores silvestres, de pieles blanquísimas y armadas con varas de fresno o espino y que pueden transformarse en árboles, animales y objetos inanimados.

Las uvas blancas autorizadas son albariño, chardonnay, godello, hondarribi zuri, riesling, gewürztraminer, y treixadura. Y en cuanto a tintas el liderazgo es de la variedad reina, la hondarribi beltza.

Vamos a analizar dichas variedades:

Albariño: Con esta variedad se elaboran buenos vinos de buena acidez, limpios, de colores que estriban entre los amarillos pálidos hasta matices verdosos, repletos de cítricos y aromas florales, mostrándose con puntas salinas, frescos y de buen equilibrio. Autóctona de Galicia y muy popular también en el país vecino, Portugal, es muy concentrada en el racimo y de pronta maduración, que les aporta a las elaboraciones aromas delicados a frutas frescas, suave acidez y ligereza. Cuenta una leyenda que la uva albariño fue introducida en Galicia por los monjes cistercienses, allá por el siglo XII, en su peregrinar a través del camino de Santiago. La cepa rápidamente se aclimató a las características climáticas y edafológicas gallegas. Allí reina como soberana sobre el resto de las variedades blancas, treixadura, loureiro y godello principalmente, colocándose sólo un peldaño por debajo de las todopoderosas chardonnay y riesling internacionales. El albariño (el vino), con permiso del cava, es el blanco español más famoso fuera de nuestras fronteras.

Chardonnay: De cromatismos visualmente amarillos pálidos hasta dorados, con colores muy atractivos, pero de menor intensidad que se puede mostrar la misma variedad en otras zonas geográficas; de notas lácteas (yogur) y aromas en nariz mezcla de frutas tropicales y cítricos.

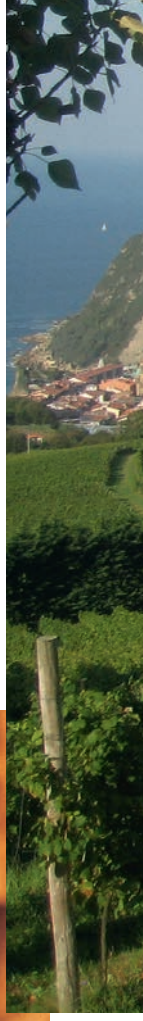
Hondarribi zuri: Conocida también como "la rubia", y con sinónimos como onderabiya



D.O.P. Cangas - Foto: Pelayo Lacazette

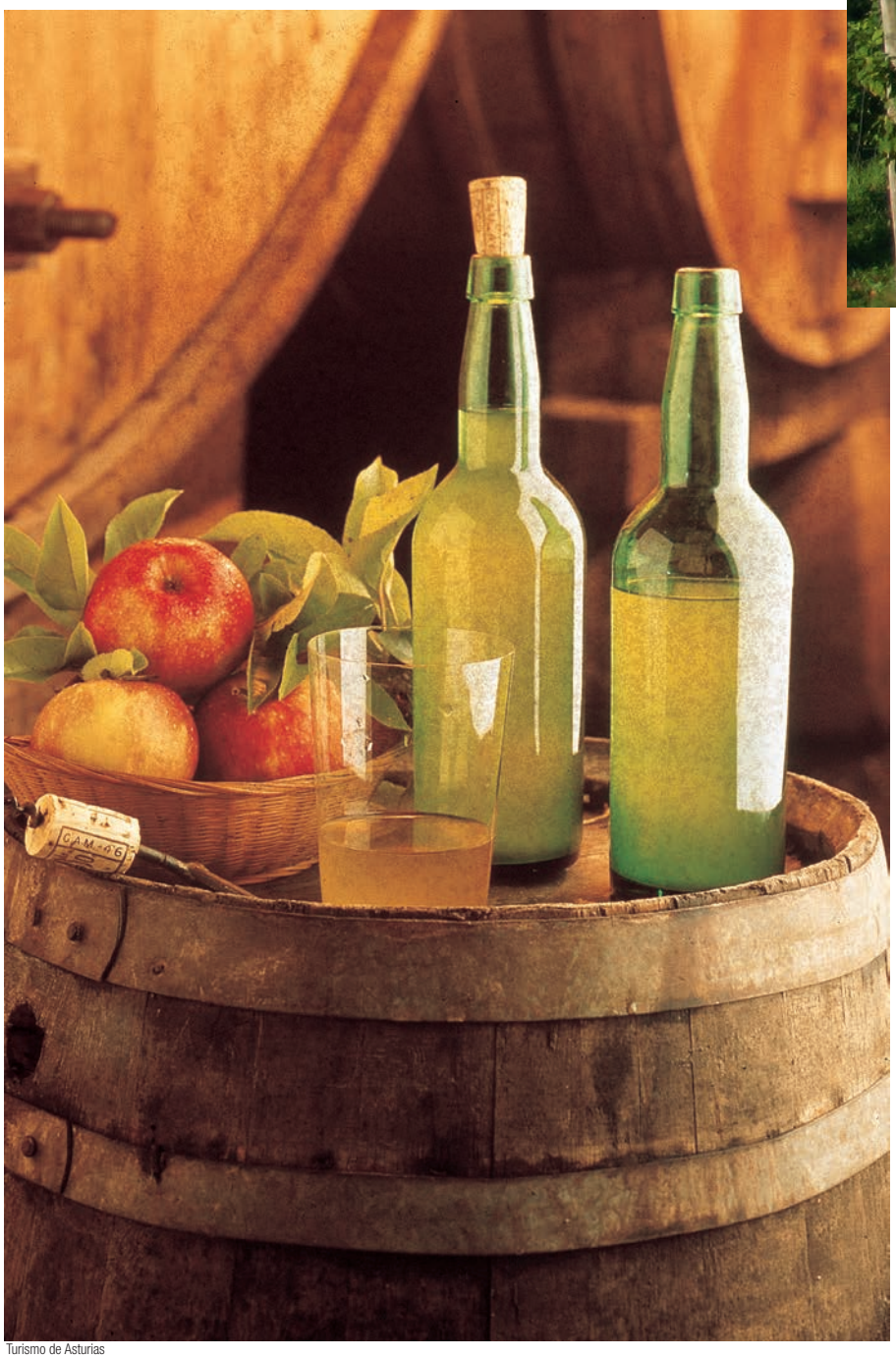


D.O.P. Cangas



La sidra

Aunque no es vino, si hablamos de la Costa Cantábrica no podemos dejar de mencionar a la sidra. Y es que esta bebida extraída de las manzanas es imprescindible en la gastronomía cántabra. Sin embargo, no gozaba de gran publicidad frente a sus hermanas de Asturias o País Vasco, pero durante la Edad Media abundaban los manzanos o pomaradas en la zona, especialmente en la zona de Liébana, Torrelavega, Santillana del Mar, Castro Urdiales, Cabezón de la Sal, etc. concebidas esencialmente para autoconsumo. Fue a finales del siglo XVIII cuando en Santander y en Guarnizo se inauguran dos importantes fábricas dedicadas a la elaboración de esta fruta y del licor resultante que, poco a poco, pasa de ser disfrute de encuentros de amigos a una extensión de celebraciones, perdurando el legado hasta las fechas actuales.


Turismo de Asturias

zuriya, ondarrabi txuri, oudanabi, touvi, zuri, zuria, y que está muy presente en las D.O. vecinas como D.O. Txakoli de Álava elabora en la comarca de Cantabria Alavesa, por los territorios municipales de Amurrio, Ayala, Arceniega, Llodio y Oquendo, comprendiendo unas 50 hectáreas de viñedos y con la aceptación de las variedades permitidas como hondarribi zuri, que es un sinónimo de la uva francesa courbu blanc, también variedades foráneas, hoy muy implantadas son las petit manseng, gross manseng y hondarribi beltza, txakolí de getaria (especialmente esta denominación se halla cerca de San Sebastián y de la Costa del mar Cantábrico, con temperaturas medias bastante elevadas y pluviometría muy frecuente, lo que influye en la moderada, casi baja, graduación de los vinos, con viñedos orientados en laderas al sur y bien ventilados, dotados de terruños de colores pardos, húmedos y calizos) y Txakoli de Bizkaia (ocupa todo el territorio vizcaíno, organizado en 6 zonas. Encartaciones/Margen Izquierdo, Uribe, Urdaibai, Duranguesado y Nervión, donde las variedades permitidas son hondarribi zuri, hondarribi zuri zerraitia, folle blanche y hondarribi beltza, elaborando vinos blancos, tintos y rosados, estos últimos conocidos como “ojo de gallo”. Es una variedad de racimos compactos y uvas de pequeño tamaño, que desarrolla intensos aromas a pera y frutas exóticas, con también nada desdeñables aportes de matices cítricos, herbáceos y florales; de no-

Getariako Txakolina

table acidez y una graduación alcohólica de media a moderada, es especialmente "la elegida" para formar parte de unos vinos característicos, particulares, y que forman en si una gran cultura de chateo y disfrute: los txakolis.

Godello: Esta variedad produce vinos empleados normalmente como monovarietales; dotados de una acidez y alcohol moderados, tiene notas más grasas, cremosas, amieladas y de final amargo/herbáceo.

Riesling: Este tipo de uva encuentra aquí una climatología apta y perfecta para su desarrollo, con aromas florales, con esencial mención al melocotón, y sin los aromas de reducción y de hidrocarburos presentes en la misma variedad de cultivo en otros lares.

Palomino Fino: Esta variedad también encuentra aquí acogida, gozando del fervor de los viticultores, aunque en clara minoría. Sus cualidades se expresan a través de notas de frutos secos y recuerdos salinos (algas).



Vinos de la tierra de Liébana y Cantabria

Turismo de Asturias





Txacoli Bizkaia

Treixadura: Vive aquí esta variedad su desarrollo óptimo, con expresiones muy aromáticas, notas frutales, especialmente manzana verde y flores secas (manzanilla, camomila) con una alta acidez.

Gewurztraminer: Procedente del sur de Italia, es una variedad tremendamente exhuberante aromáticamente, que despliega notas cálidas, dulzonas y que se encuentra cómoda en climas fríos; de piel rosada o cobriza, con niveles de azucares naturales altos que dan nacimiento a elaboraciones del tipo semiseco.

Mencía: Es el nombre de una variedad o casta de uva tinta introducida y cultivada principalmente en el noroeste de la Península Ibérica desde la época de la Antigua Roma. Tras recuperarse del desastre de la epidemia de filoxera de finales del siglo XIX y que causó una grave crisis económica en sus áreas tradicionales de cultivo, se emplea para la elaboración de vinos aromáticos y afrutados, de intenso color, y con posibilidades de crianza. Se consideró durante un tiempo que era un clon adaptado de la uva cabernet franc que se introdujo en Galicia en el siglo XIX

La variedad produce racimos pequeños y


Turismo de Asturias



Txakoli o chacolí

La elaboración de este vino ligero (en euskera 'txakoli' en castellano 'chacolí), siempre ha estado muy atribuida al País Vasco, no obstante, son muchas las referencias de los siglos XVII Y XVIII que constatan que en Cantabria se elaboraban algunas referencias notables. El chacolí se elabora a partir de uvas de la variedad courbu, denominadas en España como hondarrabi zuri (blanca) y hondarrabi beltza (tinta), esta última mucho menos extendida. Esta variedad de difícil cultivo tiene la característica de dar un vino ácido, siendo un vino fresco y fácil de beber. El chacolí tradicional es ligeramente carbonatado y con una graduación alcohólica algo inferior a los vinos tradicionales; sin embargo, muchos de los chacolís actuales, en los que se utilizan también otras uvas, carecen de carbónico y contienen una graduación alcohólica similar a otros vinos.

Getariako Txakolina



El chacolí se elabora a partir de uvas hondarrabi zuri (blanca) y hondarrabi beltza (tinta)

compactos, con bayas de tamaño medio en forma elipsoidal, regular en su sección transversal, de piel gruesa. Los zumos o mostos son incoloros y de sabor neutro, con un elevado contenido en azúcares, pero de baja acidez, especialmente en los resultantes de frutos de mayor maduración. Los tintos elaborados con uva mencía, destacan por su capacidad de envejecimiento, con un paladar aterciopelado característico, sin descuidar las óptimas condiciones de esta variedad en la elaboración de tintos jóvenes. Los rosados son aromáticos y afrutados, vivos, ligeros y suaves.

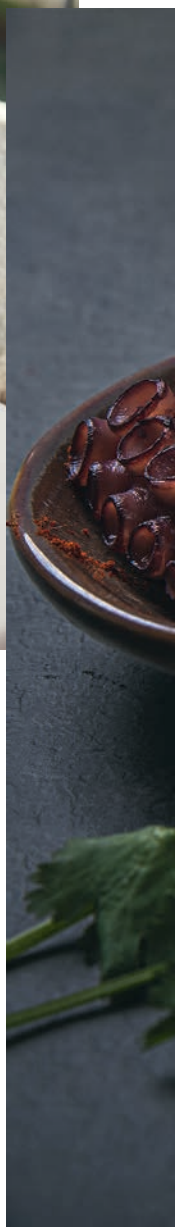
Hondarrabi Beltza: Es una variedad de uva tinta originaria del País Vasco que podemos encontrar también en Navarra, y bajo distintos nombres como hondarribi beltza, hondarribi gorri u ondarrubiya negra. Variedad de brotación temprana y maduración tardía, se ve afectada por las heladas primaverales, siendo también sensible al oídio. Su cultivo es en espaldera y parral, admite podas cortas y es bastante fértil, aunque de escaso rendimiento. Además, debido al ciclo de maduración tardía, si las condiciones climatológicas no acompañan puede haber complicaciones en su recolección. De porte semirastrero, el racimo es de tamaño pequeño y suelto, con una baya esférica de tamaño medio, piel gruesa y color azul-negruzco, dando como resultado vinos con buena estructura, pero poco alcohólicos, y generalmente ácidos que se compensa con los taninos obteniendo vinos bravos y rudos en boca.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 10% vol en tintos, 9,5% blancos, con una acidez total entre 5 y 8,5% grs/litro de acido tartárico en los tintos y entre 5 y 10 grs./litro en blancos, con una acidez volátil inferior a 0,8 gr/l de acido acético y un limite máximo de azucares residuales de 5 grs./l.✻

Foto: Pelayo Lacazette



Castropol (Asturias)



wirestock



Aires del Cantábrico

La cornisa cantábrica agrupa parte de lo que se conoce como la España húmeda, un conjunto de territorios de clima oceánico, paisajes abruptos y vegetación abundante. Tanto la orografía de la zona como la proximidad del mar han otorgado a las poblaciones que agrupa un carácter propio y diferenciado, del que la gastronomía es una de sus fieles representaciones.

Se conoce como región cantábrica o cornisa cantábrica el reborde septentrional de la península ibérica, bañado por el mar Cantábrico y delimitado al sur por la cordillera Cantábrica. Aunque aglutina a más comunidades autónomas, las que realmente se benefician del influjo marino son Asturias y Cantabria, las provincias de Vizcaya y Guipúzcoa del País Vasco, y parte de las provincias de Lugo y A Coruña en Galicia. No cabe duda que la zona, en su totalidad, comparte similitudes, elementos propios de un norte húmedo, fresco y con el misterio de un pasado celta común. Sin embargo, cada provincia exhibe interesantes diferencias, que se aprecian, de manera especial, en su rica gastronomía.

GALICIA: MUCHO MÁS QUE MAR

Galicia en general es una tierra privilegiada, un destino en el que comer es un auténtico placer para los sentidos, algo que se aprecia tanto en el saber hacer de sus restaurantes como en la calidad de la materia prima, con los productos del mar como auténticos protagonistas. Entre estos, encontramos de todo: mariscos como zamburiñas, centollos, mejillones, cama-


Foto cedida por Gipuzkoa Turismo


Real Balneario (Salinas, Asturias)


Cabrales (Asturias). Foto: José Ramón Navarro Tudela



rones, cigalas, navajas, nécoras, bogavantes, vieiras, almejas berberechos, percebes…; y pescados como rodaballos parrochas (Sardinas), lubina, lenguado, rape o merluza.

No obstante, las gastronomías de A Coruña y de Lugo –y de toda Galicia- comparten 5 auténticas joyas culinarias:

- **La empanada gallega:** es este uno de los platos gallegos más conocidos y sencillos de preparar. La variedad es infinita, desde la tradicional de atún, hasta las de raxo (lomo de cerdo), bonito, zamburiñas, lacón, bacalao, xoubas, chicharrones, pulpo… etc. El producto principal puede combinarse con distintos ingredientes, como huevo, aceitunas, pimientos. De Lugo son conocidas las empanadas de zorza, lomo, anguilas, tocino y manzana.
- **Pulpo a feira:** es este uno de los platos más populares de Galicia. El pulpo se cuece en grandes calderos de cobre, se corta con tijeras y se le echa sal, aceite y pimiento picante. Suele consumirse acompañado de cachelos (patatas cocidas).
- **Besugo:** a pesar de que el besugo es un pescado muy popular en toda España, el de A Coruña tiene un sabor especial. Es un plato muy demandado sobre todo en los meses fríos y especialmente en Navidad.

De tapa en tapa por A Coruña

Nada mejor para una escapada de fin de semana que perderse entre los bares de tapas de A Coruña más conocidos. Para encontrar el mejor ambiente de tapeo, hay que moverse por las calles Barrera, Troncoso, Franja, Olmos, Estrella y Galera. Otras zonas populares de vinos y tapas se encuentran en las calles Betanzos, Sada, Santa Catalina, Mera y Santa Cruz.



Turgalicia



Turgalicia

- Ternera gallega: aunque Galicia es conocida por sus pescados, en esta zona también cuentan con carnes de primera calidad. La ternera gallega, con Indicación Geográfica Protegida, destaca por su exquisito sabor y textura. Es apreciada en todas sus formas: chuletón, costilla, churrasco o solomillo.

- Tarta de Santiago: es un postre típico de Santiago de Compostela y de Galicia, con la almendra como base.

Además de estos platos especialmente conocidos, son también dignos de mención otros de sabor casero, como el lacón con grelos, o el potente caldo gallego, en el que participan, además de los mencionados grelos, verduras como las nabizas, berzas, repollos y patatas. A todas ellas se les suma el unto (grasa de cerdo rancia), que otorga un sabor tan característico como peculiar.

En Galicia son también abundantes los quesos, algunos de ellos con Denominación de Origen, como Arzúa-Ulloa, Tetilla, San Simón y o Cebreiro. Cuentan también con Indicación Geográfica Protegida el lacón gallego, la patata de Galicia y la miel de Galicia.

En cuanto a postres, aparte de la famosa tarta de Santiago, podemos destacar la tarta de Mondoñedo y las filloas (un tipo de crêpe dulce).



ASTURIAS: TIERRA DE QUESOS

Los amantes del queso encontrarán en Asturias su paraíso, ya que esta comunidad suma alrededor de 50 quesos, entre los que se encuentran cuatro Denominaciones de Origen (cabrales, Gamonéu, Casín y Afuega'l pitu), así como una Indicación Geográfica Protegida (Beyos). Estos cinco quesos se producen en unas 60 queserías, más de la mitad de la región. En la zona más occidental de Asturias predominan quesos como La Peral, Gorfolí, Abredo, Taramundi y Oscos.

En cuanto al plato asturiano típico, no cabe duda que este es la fabada, aunque también es muy conocido el de fabes con almejas. Para realizarlos, además de las fabes –la faba asturiana cuenta con su propia Indicación Geográfica Protegida (IGP)-, se requieren otros ingredientes autóctonos, como el chorizo, la morcilla y el lacón.

Foto: José Ramón Navarro Tudela



Quesería Vega de Ceñal. (Onís, Asturias). Elaboración de queso Gamonéu



Los Arcos (Cangas de Onís, Asturias)

Foto: José Ramón Navarro Tudela



Sidrerías Asturias (Gijón)

Foto: Xurde Margaride



Sidrería La Pumarada (Oviedo)

Foto: Xurde Margaride

Asturias es también tierra de carnes, tanto de vaca como de cerdo. La comunidad cuenta con más de 300.000 cabezas de ganado bovino, y más de la mitad de ellas se destinan a carne. Gran parte del ganado está protegido por la I.G.P. Ternera Asturiana desde el año 2002. El plato asturiano de carne por excelencia es el cachopo, una contundente propuesta culinaria compuesta por dos generosos filetes de ternera asturiana, jamón serrano o ibérico y unas lonchas de un queso asturiano no muy fuerte, todo ello rebozado en harina, huevo y pan rallado.

Los pescados más consumidos en Asturias son la caballa, la sardina y la merluza, así como el salmonete de roca, el rodaballo, el mero o el cabracho. También son muy apreciados sus mariscos, entre los que se encuentran los centollos, los bogavantes, las nécoras, los bueyes de mar, el pulpo, las lapas y los erizos.

Y respecto a los dulces, ¿quién no ha oído hablar del arroz con leche asturiano?, aunque también son conocidos los “frixuelos” (pequeños crêpes) y los “casadielles”, compuestos por una masa frita rellena de nuez triturada, miel o azúcar, con un chorrito de anís.

Foto cedida por Cantur



CANTABRIA: INAGOTABLE DIVERSIDAD

A pesar de su pequeño tamaño, Cantabria hace gala de una envidiable diversidad, que se manifiesta tanto en sus paisajes, como en la arquitectura de sus pueblos y, por supuesto, en su prestigiosa gastronomía. De hecho, una ruta gastronómica por la región permite apreciar toda esta diversidad. La geografía cántabra está salpicada de numerosos guisos tradicionales con nombre propio, dulces de fama internacional e innovadores platos.

El recorrido habría que iniciarlo en los valles del Pas, donde la extraordinaria calidad de la leche ha servido de base para elaborar reconocidos dulces y quesos. Entre estos últimos, destaca el queso de nata, Queso de Cantabria con Denominación de Origen Protegida. Y de los dulces de la zona son especialmente conocidos los populares sobaos pasiegos y las quesadas. En cuanto a platos principales, son dignos de mención el sabroso cocido montañés, el cabrito y el cordero asados y las carnes de vaca pasiega.

De la comarca de Trasmiera son famosas las anchoas de Santoña, elaboradas de manera artesanal, así como la marmita de bonito y las sardinas asadas.

La refinada gastronomía santanderina

La gastronomía santanderina está considerada como una de las más prestigiosas del norte de España. Se nutre de la tradición culinaria cántabra y se beneficia de su privilegiada ubicación. Entre sus platos encontramos todos los pescados y mariscos de la Bahía, entre los que destacan las almejas a la marinera, las sopas de pescado y los bocartes.



Foto: Cantur



Bodegas Sel D'aiz

Foto: Cantur


Las hias de Florencio (Santander)

Las alubias rojas estofadas de Guriezo son características de los valles de los ríos Asón y Agüera, igual que las carnes de vaca tudanca y los postres de leche frita.
De la costa occidental recordamos el tradicional "sorropotún" de San Vicente de la Barquera, un guiso a base de bonito y patata que se elabora en los barcos cuando salen a faenar. Y al amparo de los Picos de Europa, se encuentra Liébana, cuyos quesos gozan de gran fama, especialmente el Picón Tresvijo-Bejes, con Denominación de Origen. De aquí son también los perniles (jamones de cerdo curados al frío), el borono (una especie de morcilla) y los embutidos de cerdo, jabalí y venado.
La "Olla ferroviaria" es típica del valle de Campoo, un plato que tiene su origen en los guisos realizados por los ferroviarios de la línea del tren hullero que unía Campoo con La Robla en León.
Destacamos por último las deliciosas "polkas" de Torrelavega, en el valle del Besaya, de las que el hojaldre es su elemento principal.

PAÍS VASCO: CULTURA GASTRONÓMICA

En Euskadi comer va mucho más allá de cubrir una necesidad básica. La gastronomía forma parte del día a día de los vascos, pues no en vano San Sebastián es la ciudad con mayor densidad de estrellas Michelin por metro cuadrado de todo el planeta.
Ya en el pasado, el País Vasco era conocido en todo el mundo por su sabrosa cocina tra-



Foto cedida por Gipuzkoa Turismo

Imagen cedida por el Ayuntamiento de Bilbao



dicional, que aún se mantiene; sin embargo, a mediados de los años setenta del pasado siglo, una serie de jóvenes cocineros que tenían como referencia la *nouvelle cuisine* francesa partieron de la tradición para renovarla con grandes dosis de imaginación. Entre aquellos pioneros y visionarios se encontraban restauradores como Pedro Subijana, Luis Irizar, José Juan Castillo, Karlos Arguiñano y Juan Mari Arzak, quienes convulsionaron los fogones vascos, especialmente los guipuzcoanos, con nuevos aromas, texturas y técnicas. En nuestros días, aquellos jóvenes cocineros son prestigiosos maestros, englobados en lo que se conoce como cocina de autor.

Una de las claves de la gastronomía vasca es la calidad de su materia prima, de la que destaca el pescado, procedente de la costa o de los lejanos caladeros que desde hace siglos explotan los arrantzales o pescadores vascos. Las especies más habituales son la merluza, el besugo, el bonito y el bacalao, así como las sardinas, las anchoas, el rodaballo, el rape o la lubina. Todo ello bañado con unas salsas ligeras que no esconden sabores ni texturas.

Entre los platos característicos de Bilbao encontramos el bacalao al pil-pil, las cocochas de merluza en salsa verde, las angulas a la bilbaína, o la ventresca de bonito o marmitako. En Guipúzcoa podemos disfrutar también también de marmitakos y bacalao al pil-pil, platos habituales de la gastronomía vasca, junto a otros platos propios, como el txangurro (el txangurro es el nombre que se le da en Euskadi al centollo, que se sirve con caparazón incluido) o la exquisita tortilla de bacalao (consiste en bacalao desmigado desalado, preparado con huevo, cebolla, pimientos verdes, ajo y aceite de oliva extra virgen).

La carnes también son deliciosas en el País Vasco. Los montes de Vizcaya son el lugar perfecto para la cría del ganado, y su carne, que se sirve poco hecha, resulta especialmente sabrosa.

Entre los postres de la zona podemos destacar los pasteles de arroz y canutillos rellenos de crema de Bilbao, las baracaldesitas de Baracaldo, la pantxineta de San Sebastián, las opillas de Irún, las tejas y xaxus de Tolosa y los rellenos de Bergara.

Por otra parte, el País Vasco cuenta con tres quesos con Denominación de Origen: Idiazábal, elaborado exclusivamente con leche pura de oveja Latxa y/o Carranzana; Ossau-Iraty, dos tipos de queso distintos unidos desde el año 1980; y el queso Roncal, el único con denominación de origen vasco con corteza rugosa de color beige.

Cocina en miniatura

En el País Vasco, un pincho es más que el mero acompañante de una consumición. Los pinchos ostentan personalidad propia, y han alcanzado tal nivel de creatividad, que se les considera alta cocina en miniatura. Básicamente un pincho se sirve encima de un delicioso pan, con un vino o una cerveza. Los hay calientes y fríos, e incorporan todo tipo de ingredientes (marisco, pimientos rellenos, carnes…).

San Sebastián se ofrece como auténtica meca del pincho. Tradicionalmente, la Parte Vieja de la ciudad era la zona por excelencia para ir de pinchos, a la que se fueron uniendo otros barrios, así como el resto del territorio guipuzcoano.

Foto cedida por Gipuzkoa Turismo





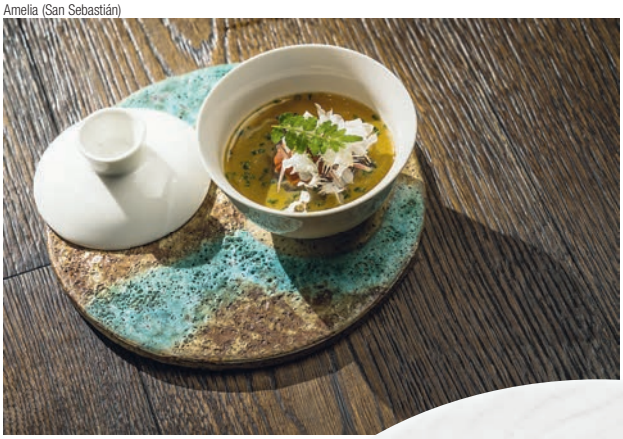
Eme Be Garrote (San Sebastián)

No cabe duda que en los últimos tiempos la cocina del norte se ha comportado como auténtica abanderada nacional

Ola Martín Berasategui (Bilbao)



Amelia (San Sebastián)



RESTAURACIÓN DE VANGUARDIA

No cabe duda que en los últimos tiempos la cocina del norte se ha comportado como auténtica abanderada nacional. Se trata de una zona amplia y diversa que atesora una gran tradición, pero que se ha atrevido también a innovar. De esta innovación, como ya hemos destacado, ocupa un primer puesto el País Vasco, aunque el resto de territorios le van a la zaga.

Como ejemplo, podríamos destacar Galicia, donde se está extendiendo con éxito una forma de entender la gastronomía, más creativa y de vanguardia, una tendencia liderada por el Grupo Nove. El Grupo Nove es una asociación creada en 2003 e integrada por algunos de los cocineros gallegos más prestigiosos (en la actualidad suma un total de 24), que desean dar a conocer lo mejor de la cocina creativa, sin perder su toque tradicional. En la cornisa cantábrica son muchos los restaurantes con estrella Michelin y Soles Repsol, como Amelia, en San Sebastián, con una estrella y un sol. ❋



Casona del Judío (Santander)

MILLENNIALS & VINO

Cinco secretos de este ‘coupage’



POR MERITXELL FALGUERAS

Dicen los sociólogos que la ‘Generacion Y’, conformada por los llamados ‘millennials’, corresponde a los nacidos entre las décadas de los 80 y los 90. Una generación de treintañeros –aunque algunos ya empiezan a alcanzar los cuarenta– que tienen en común ser una generación digital, hiperconectada y con altos valores sociales y éticos. En cuanto a su relación con el vino, os doy cinco claves.

Restaurante Oslo (Valencia)



1 Descubrir el placer del vino en casa

Los jóvenes han visto a su familia un poco más relajada (¡o no!) pero al menos han comido y cenado en casa. Su plan del fin de semana ha sido sofá, peli y vino! Han (hemos) tenido tiempo de degustarlo con calma y con el maridaje familiar. Es decir, con la atenta mirada de sus padres y del “no te pases”. El consumo del vino en casa ha subido (no teníamos que conducir o coger aviones) porque no estaban los bares abiertos y porque cuando hemos tenido frío y miedo el vino nos ha ayudado a conectar con el aquí y ahora.

2 Viajar con el paladar

Los *millennials* no han (hemos) podido viajar durante muchos meses pero sí catar. El vino se convirtió en una ventana abierta al paisaje en esta pandemia. Volviéndose así el enoturismo en el viaje más *cool* que poder hacer en la comarca. Porque los *chill outs* al no haber discotecas es de lo mejorcito que les ha pasado esta primavera, también a la generación X y Z. Maratones entre viñas, visitar las instalaciones en bicicletas o prácticas de yoga han hecho que los deportistas se animen a maridar sus actividades favoritas con vino. De eso y mucho más se ha hablado en FINE #WineTourismExpo en Valladolid el 9 y 10 de junio. El tema principal era el Big Data y que gracias a él entendemos y conocemos más lo que quiere en visitante. Con la ponencia inaugural del catedrático en economía en Virginia Tech Juan Luis Nicolau.



Ice Jacket de Veuve Clicquot x K-WAY®

3 Redes sociales

Por si a alguien aún le cabía la mínima duda, las redes sociales se han coronado (y nunca mejor dicho) como las mejores embajadoras. Sí, Instagram sigue siendo el rey y los *millennials* se fían más de los *microinfluencers* que del casi anonimato del Trip Advisor. Solo hace falta seguir los *hastags* como *winelover*, *winetourism* o *instavino*. Los *challenges* y las coreografías del *Tik Tok* no han sido en vano. Muchas se hacían eco del vino en momentos lúdicos aunque fuera en el pasillo de casa al ritmo del *Vi good!*. Se ha cambiado el lenguaje del vino, hemos hecho un click en comunicación vinícola.



Zeena



Bodegas Monteabellón

4 Cursos online

Los *millennials* han tenido tiempo de hacer ese cursillo *online* sobre catas de vinos que tanto querían hacer y que les permitirá elegir el vino cuando nos volvamos a juntar o en las reuniones de trabajo. Gracias a los directos como los de Fernando Mora MW, Colectivo Decantado o servidora (@winesandthecity), que han acercado a los y las usuarias al mundo del vino de todas las edades pero con un cierto punto *#winegeek* o *#winenerd*. La única crítica: se ha visto nuevamente el desfase entre entrevistados y entrevistadas. Por suerte en @mujeresdelvino ellas han sido siempre las protagonistas.



Moët Ice Impérial - Oku Ibiza



5 La nueva generación viene pisando fuerte

¿Por qué no paramos de hablar de los *millennials* y no nos centramos en la generación Z? Seguro que esta nueva generación –ansiosa por salir de fiesta– no dudará en gastar su dinero en conciertos en las bodegas en cuanto la normativa Covid lo permita. Y, por cierto, el próximo artículo sobre los vinos que gustan a los *millennials* tendría que escribirlo alguien más joven que yo… he dicho.



Vinuba

Bodegas Aragonesas

Vinos llenos de vida

Bodegas Aragonesas nos presenta dos vinos de la D.O. Campo de Borja, Azzulo blanco Semidulce y Coto de Hayas Garnacha Centenaria. Como todos las referencias de esta bodega, son vinos de llenos de vida, como los jóvenes a los que van dirigidos.





Bodegas Aragonesas se fundó en 1984 en Fuendejalón (Zaragoza). Sus viñedos salpican con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, donde las variedades garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría crecen en suelos pedregosos de tierras rojizas, el mejor hábitat para alcanzar todo su esplendor. Se trata de viñedos vigorosos y robustos, algunos con una antigüedad superior a los 100 años, que han arraigado con fuerza en una tierra incomparable para su desarrollo a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de su inconfundible calidad y personalidad.

Azzulo Blanco Semidulce

La uva –50% viura y 50% chardonnay– llega directamente a la prensa donde por medio de una leve presión se obtiene el mosto flor. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16ºC. La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica. Se realiza un embotellado mensual para garantizar la frescura y juventud de este vino de aguja. El embotellado se efectúa a 5ºC. A nivel organoléptico, se trata de un vino de color amarillo pálido con tonos verdosos. Aroma de alta intensidad de carácter varietal, también frutales muy frescos con notas florales de fruta blanca de hueso. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo y con recuerdos de uva fresca.

Coto de Hayas Garnacha Centenaria

Este monovarietal de garnacha se elabora con uvas procedentes de viñedos muy antiguos de secano que se maceran en frío durante 24h. Después se fermenta a 26º C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de diez días, una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado. Criado en barrica de Roble francés durante cuatro meses, durante los cuales se produce la Fermentación maloláctica. El resultado es un vino rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante. En nariz destacan los aromas frutales y florales. Muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera. Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.*

Más información:
www.bodegasaragonesas.com



VINOS para una BARBACOA *PERFECTA*

stockking



Este año más que nunca tenemos ganas de reunirnos con nuestros familiares y amigos, y qué mejor que hacerlo alrededor de una barbacoa. Aunque se trate de una comida informal debemos cuidar el maridaje. Un vino de calidad servido en copa y a la temperatura ideal hará que nuestra barbacoa resulte perfecta.

El verano es sin duda temporada alta en lo que a barbacoas se refiere. La utilización del fuego para asar la comida es, probablemente, una de las primeras técnicas culinarias de las que tengamos constancia. Pero desde la invención del fuego que permitió por primera vez cocinar los alimentaos hasta hoy, han cambiado mucho las cosas, tanto en lo que respecta a las técnicas de asado como a los alimentos que se colocan sobre las brasas.
Además, la barbacoa no es solo una comida sino que se ha consolidado como acontecimiento social. Ya no se trata de cocinar sobre el fuego, sino de reunir a familiares y amigos en torno al mismo. Una práctica que cuenta con cada vez con más seguidores, por la sencillez de la elaboración para un gran número de comensales.
Además, es una actividad al aire libre por lo que, en los tiempos que corren, nos asegura minimizar los riesgos.
En una barbacoa disfrutaremos de tres tiempos: un periodo de preparación, una suculenta comida y una larga sobremesa. Cada uno de estos pasos de la barbacoa pueden convertirse en un momento único y divertido si acertamos con la cantidad y cocción de los alimentos y con los vinos que vamos a presentar a nuestros invitados.
En primer lugar debes diseñar el menú teniendo en cuenta las personas que van a comer. Podemos calcular unos 150 g por persona para los “entrantes” (chorizo, morcilla, salchichas,...) y servir de plato principal 200 g de carnes magras, más saludables, como chuletillas de cordero, entrecot, alitas de pollo, hamburguesas... Además de esto, es aconsejable acompañar la carne con una guarnición de verduras. También son muy saludables las barbacoas exclusivamente vegetales o las de pescado, en este último caso son ideales las piezas ‘de ración’.
Por último, pero no menos importante, debemos pensar en los vinos que acompañarán la barbacoa. Demasiado a menudo se piensa que el fuego no necesita maridaje alguno o simplemente no se sirve siempre el vino adecuado. Pese a ser cierto que no hay que obsesionarse con encontrar la combinación perfecta, sí resulta muy recomendable pensar un poco qué se va a comer para acertar con la bebida. No estamos ante una comida de Navidad pero tampoco debemos conformarnos con cualquier vino barato.
Eso sí, como norma general, no es la mejor idea llevar a una barbacoa grandes vinos viejos. El toque ahumado que da la brasa enmascara los sutiles aromas de los vinos de ese tipo. En líneas generales los vinos tintos perfectos para una barbacoa son vinos con



Detalles del servicio del vino que no debes pasar por alto

Aunque una barbacoa es un acto al aire libre que se presupone informal, hay cosas que debemos cuidar: nada de usar vasos de plástico, debemos servir el vino en copa de cristal, lo que hará que su degustación sea mucho mejor y de paso añadirá un plus de elegancia a la barbacoa. También es muy importante mantener el vino fresco durante toda la comida. Las altas temperaturas del verano y la cercanía del fuego y las brasas dispararán la sensación alcohólica del vino si no se controla el servicio.

Si vas a lo práctico... apuesta por un vino todoterreno

Si no se quiere comprar más de una botella o se prefiere tomar un único vino una apuesta segura son los vinos que podríamos denominar "todoterrenos": un cava, un pinot noir del Nuevo Mundo o los tintos de maceración carbónica no suelen fallar.

Jomp



Cookie Studio



personalidad, de tanino pulido y sobre todo elegantes al beber. Deben tener estructura y cuerpo para aguantar los sabores de la barbacoa. En cuanto a los blancos, para que sean adecuados para una barbacoa debe reunir características como acidez, cuerpo y carga de fruta. Estas características las suelen reunir los vinos blancos con crianza sobre lías. Tampoco podemos debemos olvidar que vinos como los que se producen con la variedad verdejo son perfectos para estas ocasiones.

En cuanto a la cantidad de vino o número de botellas, hay que tener en cuenta que las barbacoas suelen ser de varias personas. Por ello es siempre bueno adquirir el vino suficiente para que no nos quedemos sin ese vino que ha encantado a uno de nuestros invitados. Debemos calcular 1 botella por cada 3 ó 4 personas y una botella de vermut para cada 8. Normalmente los invitados llegan cuando estamos preparando el fuego y ese es el momento perfecto para el aperitivo, donde picamos alguna cosa y probamos o bien un vino o un buen vermut de delicado aroma, que no sea muy potente. Un vino rosado bien frío, con aromas a fruta y una boca agradable es una opción perfecta que preparará el paladar y el ánimo de los invitados para todo lo bueno que está por llegar.

Carnes

Cada tipo de carne debe cocinarse en el orden adecuado. Haz primero las piezas más pequeñas y grasas, como chorizos, morcillas, churrasco..., ya que necesitan un mayor tiempo de cocción, y a la vez, puedes aprovechar para asar las verduras, que tardan menos en hacerse, para que estén listas cuando se saque el plato principal. El pollo también tarda en cocinarse, por lo que debe ser el siguiente y ternera y cordero en último lugar, pues se cocinan mucho más rápido.

Hay que tener en cuenta que para que la carne de cerdo no se chamusque por fuera y quede cruda por dentro, debes dejar la parrilla a unos 10 cm de las brasas. Todo derivado porcino necesita hacerse unos 10 minutos por cada lado. En cuanto al pollo, apuesta por las alitas o los contramuslos. Tardan 10 min por cada lado, así que déjalos para después del cerdo. El chuletón, el entrecot, la entraña o las hamburguesas, podemos dejarlas para el final porque quedarán perfectas (al punto) en apenas 5 min por cada lado, con la parrilla cerca de las brasas (unos 5 cm), para que la potencia sea alta. A las chuletillas de cordero lechal, si el fuego es potente, les bastan 5 min por cada lado para que queden crujientes, a unos 5 cm de las brasas.

Ahora que ya tenemos claro los tiempos de cocción, pasemos al tema que nos ocupa, el maridaje: el cerdo adora el riesling, puede parecer un maridaje algo temerario inicialmente, pero después del primer sorbo y el primer bocado los invitados caerán rendidos. También son perfectos para el cerdo los tintos jóvenes de mencía o garnacha.

Para las chuletillas de cordero lo mejor es decantarnos por un vino tinto, especialmente un vino de crianza, ya que los aromas torrefactos de las barricas se fundirán con los tonos ahumados de la brasa. Un rosado algo más fuerte y potente, y menos afrutado, también es una buena opción.

Chuletones, entrecots y hamburguesas de ternera casan con vinos tintos corpulentos y potentes como tempranillos, cabernets sauvignons o monastrells. Piensa en Cariñena, Bierzo, Ribera del Duero, Rioja, Rioja Alavesa, Montsant o Penedès. Así los tonos ahumados de la carne se complementan con los mismos toques de los vinos.

Para el pollo y conejo a la barbacoa un vino



blanco intenso, con cuerpo, afrutado y fresco o incluso con algo de madera será perfecto. Variedades como chardonnay, merseguera, garnacha blanca, viura… aromáticos y con cierta untuosidad pueden ir muy bien. Que sean sencillos no quieren decir que sea simples. Los albariños y verdejos también van bien. Y si has marinado el pollo o el conejo o vas a usar una salsa enérgica, escoge un vino blanco con barrica o un rosado intenso y sabroso.

Verduras

Aunque cuando pensamos en una barbacoa nos viene a la mente la carne, los vegetarianos, veganos o los que quieran cuidar más de su salud o estén a dieta, no tienen por qué renunciar a ellas. Y es que no podemos obviar que en las barbacoas suelen proliferar los alimentos ultraprocesados, que pueden suponer un peligro para nuestra salud, por la presencia de grasas saturadas, $trans$, sales y aditivos, característica de estos productos. En este escenario, la búsqueda de alternativas más equilibradas nos permite reducir este riesgo. Ahí entran en juego las verduras. Para que queden perfectas debemos untarlas con aceite antes de empezar a asarlas. De lo contrario quedarán secas, menos sabrosas y tardarán más en hacerse. Lo ideal es prepararlas al mismo tiempo que las primeras carnes, para tomarlas con el plato principal en caso de que las usemos como acompañamiento. Mazorcas de maíz, espárragos, pimientos, cebollas, calabacines, berenjenas, champiñones, alcachofas, patatas... Dependiendo del tipo de verdura, tardan de 5 a 10 min, las patatas unos 20.

Se recomienda maridar las verduras con un vino rosado con notas vegetales, como un merlot, o un blanco que nos transporte instantáneamente al campo a través de sus aromas, como un buen verdejo con algo de madera. También las podemos maridar con tintos jóvenes. Eso sí, debes tener en cuenta que si optas por alcachofas, su combinación con el vino nos aportará un sabor metálico en boca algo desagradable, esto puede ocurrirnos también con los espárragos aunque menor intensidad, por lo que en este caso se recomienda acompañarlos con un vino rosado para compensar el paladar y potenciar el resto de sabores. Si te vas a decantar por este tipo de verduras recomendamos comprar vinos elaborados con la variedad de uva moscatel que compensen estos sabores.

El toque final: los vinos de la sobremesa

Después de disfrutar de la barbacoa es la hora de los postres. Ya sean dulces o quesos podemos decantarnos por un vino dulce, un amontillado o un maravilloso vino naranja.

10 consejos para una barbacoa marina equilibrada



Las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* son la opción perfecta por sus constatados beneficios saludables, su excelencia organoléptica fruto de su frescura y la tranquilidad de apostar por productos con toda la garantía de su origen español.
Para elaborar una parrillada basada en nuestros pescados no es necesario disponer de grandes conocimientos culinarios ni complicados aparatos de cocina. Seguir unas pautas sencillas nos puede resultar de mucha utilidad:

1 Pedir a nuestro pescadero que nos prepare las doradas, lubinas y corvinas para hacer a la barbacoa, es decir, enteras, evisceradas, con piel y sin escamas.

2 Elaborar las brasas con carbón por su sabor más neutro.

3 Sacar del frigorífico unos 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa y sazonar con sal para que vaya penetrando en los lomos, mientras alcanza la temperatura ambiental.

4 Untar el pescado con un poco de aceite de oliva para que no se pegue, es importante que no sea en exceso para que no caiga a las brasas.

5 Asar con brasas suaves sin llama. Si la barbacoa tiene varios niveles, colocar el pescado en la parte más alta y si no, intentar mantener una distancia adecuada para evitar que se queme. También se puede hacer uso de parrillas especiales para pescado.

6 El tiempo de asado va a depender del grosor del pescado, es recomendable voltearlo solo una vez.

7 Sacarlo antes de que esté hecho, ya que se sigue cocinando tras retirarlo de las brasas. Pincharlo para comprobar que el color de la carne es blanco y que se despega con facilidad de la piel y espina central.

8 Al servir, añadir por encima un majado de ajo, perejil, sal y aceite para dar un toque más mediterráneo.

9 Al usar verduras, cortarlas finas o meterlas en la barbacoa antes que el pescado, ya que tardan más en estar al punto. Se puede acompañar de pipirrana fresca con tomates, pimientos verdes, pepinos y cebollas de temporada.

10 Tomar bebidas frescas para mantener la hidratación y protegerse del sol, especialmente cuando la barbacoa se elabora en las horas centrales del día.



Pescados

Si optamos por hacer una barbacoa de pescado graso, por ejemplo sardinas o salmón, es mejor decantarse por un vino blanco fermentado o criado en barrica, según explica la OCU. En este caso, para los pescados, el vino blanco debe aportar acidez. El vino rosado también va bien en este caso, así como cavas y algunos espumosos, ya que las burbujas ayudan a limpiar el paladar.
Si se trata de pescados blancos se necesitarán vinos más ligeritos. Un sauvignon blanc, un verdejo, un albariño o un godello serán los mejores compañeros. Frescor y ligereza es todo lo se necesitamos.❋



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



Amelia

Una estrella recuperada

Paulo Airaudo ha recuperado la estrella para Amelia tras trasladarse al hotel Villa Favorita de San Sebastián. El chef de origen italo-argentino plasma esas raíces en los platos que crea utilizando principalmente técnicas francesas aunque también de diferentes partes del mundo por donde ha viajado. TEXTO: LAURA MORALES

El chef explica así por qué decidió instalarse en San Sebastián tras viajar por diferentes países: "Después de 16 años cocinando y buscando la excelencia culinaria en todo el mundo finalmente encontré mi hogar, incluso el nombre de este ambicioso proyecto lleva el nombre de mi hija Amélie, lo que significa que esta vez estoy aquí para quedarme".

El espacio

El restaurante cuenta con una cocina abierta para que los clientes puedan apreciar todas las elaboraciones del equipo en directo. Dispone de una barra con capacidad para 12 personas, dos mesas de hasta 6 personas y una de hasta 8. Un lugar donde el comensal podrá disfrutar de la creatividad adaptada a un exquisito menú de temporada que incluye platos como: Chocolate blanco - Raiz perejil – Maitake; Abalone - Espárragos verdes - Cerdo ibérico; Rape - Bagna cauda - Salsa XO; Gominola de whisky / Tartaleta de manzana; y Codorniz - Cebolla – Morilla. Para acompañar puede elegirse entre dos maridajes, corto y largo.

Filosofía

Desde el restaurante definen así su filosofía de trabajo: "Se concentra en el uso de materia prima de temporada, sostenible y en revalorizar productos olvidados. Nos relacionamos principalmente con pequeños productores que comparten nuestros valores, quienes recorren mercados, para facilitarnos productos frescos y de máxima cali-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Paulo Airaudo nos responde con estas palabras: "La verdad fue una gran placer tener el apoyo de la Guía Michelin ya que, tras perder la estrella y volverla a ganar en nuestra nueva ubicación, nos dio un gran empuje y motivación para seguir apostando y creciendo. Además, el público fue un gran protagonista en esta transición ya que siempre estuvieron expectantes a la apertura y apostando por venir a nuestra casa día a día. Lo agradecemos muchísimo".



El chef: Paulo Airaudo



Paulo Airaudo (Córdoba, Argentina, 1985) nació en una familia de inmigrantes italianos y, desde los 18 años, ha trabajado en muchos lugares: México, Perú y muchos países europeos, formándose en restaurantes como Arzak (3 * Michelin) en San Sebastián, The Fat Duck (3 * Michelin) cerca de Londres y Magnolia (1 * Michelin) en Italia. En mayo del 2015 abrió La Bottega, una moderna trattoria en la parte histórica de Ginebra. En octubre del mismo año, el restaurante recibió su primera estrella Michelin. En abril de 2017 abrió Amelia, en San Sebastián, donde solo siete meses después de su apertura consiguió la primera estrella Michelin. Luego trasladó el restaurante frente a la bahía de La Concha y después de 4 meses recuperó la estrella. Finalmente abrió Da Terra en Londres, en febrero de 2019, donde después de 8 meses inaugurado, fue galardonado con una estrella Michelin y en enero de 2021, la segunda.





dad día a día. La bodega de nuestro sumiller comparte la misma filosofía; cubriendo diferentes países del mundo, concentrándose en que su método de producción sea biológica o biodinámica. Hemos elegido servir el 90% de nuestros vinos 'a copa', dándole la posibilidad a nuestros comensales de degustar la mayor variedad posible".❋

AMELIA
Zubieta, 26 · 20007 San Sebastián (Guipúzcoa)
Tel.: 943 845 647
Jefe de cocina: Paulo Airaudo
Horario: Mi-S: 19:30-21:30 y J-S: 13:00-15:00 y 21:00
Cerrado: Domingo, lunes y martes
Precio: 170 € (menú de temporada)

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Imperial Rosé Brut

Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto también para postres y dulces en general como *Gominola de whisky y tartaleta de manzana* que sirven en el restaurante Amelia (Donostia).

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

www.cavarovellats.com

III Encuentro de los Mares

La reforestación marina, clave en la recuperación de los océanos


Carlos Duarte


Karen McGlathery

La tercera edición del evento que reúne a biólogos marinos, investigadores, cocineros y referentes de la industria pesquera volverá a celebrarse en Andalucía del 5 al 7 de julio.


Ángel León

El Encuentro de los Mares, el congreso internacional que vincula la gastronomía con las ciencias del mar y el sector de la pesca, volverá a reunir en Andalucía del 5 al 7 de julio a oceanógrafos, biólogos marinos, investigadores, cocineros y referentes de la industria pesquera para debatir sobre la situación actual y el futuro de los océanos. Este año, la reforestación marina será el tema principal de un evento que cumple su tercera edición y que regresa en formato presencial en Sevilla, la provincia de Cádiz (Sanlúcar de Barrameda, Chiclana, Puerto de Santa María y Jerez) y Marbella. El congreso se podrá seguir a través de internet de forma gratuita, previa inscripción en la web oficial del evento: encuentrodelosmares.com.

Los océanos, claves en la recuperación medioambiental

Los vegetales marinos puedan ser la clave para que nuestro modo de vida no colapse y los planes de reforestación marina a gran escala pueden ser la mejor fórmula para contrarrestar el impacto del hombre. Preservar y recuperar la vida en los ecosistemas marinos es una prioridad. Por eso este año algunos de los mejores científicos del mundo hablarán sobre los beneficios que pueden aportar los bosques de algas; del papel que su cultivo juega en un futuro sostenible; de las microalgas, consideradas por la ONU como el alimento del milenio; de la viabilidad para crear 'plásticos bio 'a partir de ellas, de buscar soluciones para luchar contra especies vegetales marinas que ahora son invasoras o de crear nuevos medicamentos. Carlos Duarte, Director Científico del En-


Giuseppe Iannotti


Pepe Vieira


Benito Gómez

cuentro de los Mares y titular de la cátedra de Investigación en la King Abdullah University of Science and Technology de Arabia Saudí; Karen McGlathery, directora del Instituto de Resiliencia Ambiental de la University of Virginia; Atsushi Watanabe, investigador principal de Políticas Oceánicas en Sakasawa Peace Foundation en Japón; Susana Agustí, bióloga y oceanógrafa que ha participado en más de 25 expediciones oceanográficas en los océanos Ártico, Antártico, Atlántico, Pacífico y el Índico y es referente en las microalgas marinas, Alexandra Cousteau, presidenta y cofundadora de Oceans 2050; Juan Luis Gómez Pinchetti, director del Banco Español de Algas; o los catedráticos de Ecología y Biología de la Universidad de Cádiz, Fernando G. Brun y José Lucas Pérez Lloréns, figuran en la lista de ponentes científicos.

Los océanos están llamados a ser la gran fuente de alimentación humana saludable en las próximas décadas. Que se mantengan sanos es fundamental. La defensa de la cultura de los mares pasa por disminuir los impactos que las actividades humanas tienen sobre los ecosistemas marinos, con la implantación de normas para acabar con la sobrepesca y estrategias para impedir la pesca ilegal. El Encuentro de los Mares abordará también la búsqueda de ese equilibrio entre los planes de pesca sostenible y la conservación de los océanos en la intervención de Javier Garat, máximo responsable mundial de los armadores de pesca.

Gastronomía al servicio del mar

En la lista de cocineros de EDM 2021 están Ángel León (Aponiente***, Puerto de Santa María), que además recibirá el III Premio Sartún por su labor en defensa de los mares en un acto que se celebrará en Bodegas Osborne; Aitor Arregi (Elkano* Getaria, Gipuzkoa), gran referente de la parrilla de pescado del Cantábrico que ejercerá de anfitrión del congreso en Cataria (Santi Pectri, Chiclana), la sucursal gaditana que tiene a 1.000 kilómetros; Pedro Miguel Schiaffino, el primer chef peruano que se adentró en el Amazonas para trabajar sus productos y que ha descubierto las posibilidades gastronómicas del paiche, un pescado rico y de río del que se aprovecha todo; el cocinero italiano Giuseppe Iannotti (Krésios*, Talese Terme, Campania, Italia), que ha desarrollado durante la pandemia su proyecto 8pus, un $delivery$ en el que todo viene del mar y todo gira en torno al mar; el portugués João Rodrigues (Feitoria* Lisboa, Portugal), el chef cuya ambición era convertirse en biólogo marino y que con su proyecto Matéria ha buscado el ADN marino de la cocina portuguesa; o el gallego Xosé T. Cannas (Pepe Vieira*, Serpe, Pontevedra), quien a través de la investigación antropológica ha creado una propuesta culinaria novedosa, innovadora y muy enraizada con todo lo que ofrece el mar en Galicia.

También participan este año en el Encuentro de los Mares otros chefs como Pepe Solla (Casa Solla*, Pontevedra), Albert Raurich (Dos Palillos*, Barcelona), Juanlu Fernández (LÚ cocina y alma*, Jerez), Isaac Loya (Real Balneario*, Salinas, Asturias), Fernando Hermoso (Casa Bigote, Sanlúcar de Barrameda), Javier Córdoba (El Faro, Puerto de Santa María), Benito Gómez (Bardal**, Ronda, Málaga), Luis Callealta (Restaurante Ciclo, Cádiz), Álvaro Arbeloa (TaKumi, Marbella, Málaga) o Dani Carnero (La Cosmopolita, Málaga).*

La sostenibilidad más presente que nunca

El Encuentro de los Mares, organizado por Vocento Gastronomía y cuyo promotor institucional es la Junta de Andalucía, tiene este año como *partner* sostenible al Grupo Iberostar. Presente en 35 países y con más del 80% de sus hoteles en primera línea de mar, ha dado un paso al frente pionero en la gestión con su proyecto 'Wave of Change', con el que busca la reducción total del consumo de plásticos de un solo uso, el fomento de la pesca sostenible en las compras para sus restaurantes y la mejora del bienestar costero para proteger y cuidar los entornos marinos donde se ubican sus hoteles. Soraya Romero, su directora global de Engagement & Diversity, también forma parte del panel de ponentes de esta edición.

Sesiones de ponencias, *showcookings* y diversas actividades gastronómicas complementarias a lo largo de tres días forman parte del III Encuentro de los Mares, que visitará también el Centro Tecnológico de Acuicultura de Andalucía y las instalaciones de Fitoplancton Marino en el Puerto de Santa María y que para esta edición también cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Sevilla, Osborne, González Byass, Hyundai y Des Garçons de Café.

Marisco

Freepik



Los mariscos tienen mucho que ofrecer y son excelentes para configurar con ellos una dieta sana. Resultan muy densos en cuanto a nutrientes y aportan pocas calorías. Además, son apreciados en todo el mundo por su exquisito e innegable sabor a mar.

Codiciado fruto del mar



Freepik

La palabra "marisco" se utiliza para designar a una serie de pequeños animales marinos y de río que se utilizan como ingrediente culinario, y cuyo consumo nos remite directamente a nuestra historia más remota; de hecho, este manjar está considerado como uno de los más antiguos de la humanidad.

Se cree que en la prehistoria el hombre primitivo ya era capaz de utilizar sus manos para arrancar las ostras de sus bancos, o para capturar pequeños crustáceos, almejas y caracoles de mar. Con el descubrimiento del fuego, probablemente aprendió a cocinarlos, descubriendo nuevos sabores, tal y como lo hicieron posteriormente los antiguos egipcios y los griegos. En cuanto a los romanos, estos solían incrementar la legendaria reputación de sus banquetes con mariscos servidos en grandes cantidades. Así, el gastrónomo Marcus Caelius Apicius (25 a. de C.), ya ofrecía, en uno de los libros de cocina más antiguos conservados, consejos de preparación para calamares, gambas, cangrejos y moluscos.

El marisco fue aclamado durante la Edad Media en numerosos países, y posteriormente, Luis XIV lo introdujo en la corte francesa por su exquisito sabor y por sus pretendidas propiedades afrodisíacas.

CLASIFICACIÓN DEL MARISCO

La familia del marisco es muy amplia, y en ella encontramos diferentes especies. Tres son los grupos en los que se clasifica el marisco: crustáceos, moluscos y equinodermos.

- **Crustáceos:** los individuos que componen este grupo se caracterizan, fundamentalmente, por disponer de cáscara o caparazón. Dentro de los crustáceos, existen diferentes órdenes, que hacen referencia al número de patas del animal. La mayoría de ellos son decápodos (10 patas). A este grupo pertenecen, entre otros, el bogavante, buey de mar, camarón, cangrejo, carabinero, centollo, cigala, gamba, langosta, lan-

gostino y percebe (este último es un cirrópodo, pues cuenta con patas torácicas).

- **Moluscos:** los moluscos viven en los fondos marinos o fijados a las rocas, y se dividen, a su vez, en bivalvos y cefalópodos.

- **Moluscos bivalvos:** son aquellos con dos valvas. Su concha es dura, presentan un pie muscular y un órgano por el que se alimentan, llamado rádula. Son bivalvos las ostras, las almejas, los mejillones, las navajas y los berberechos.

- **Cefalópodos:** estos se caracterizan por disponer de una concha más blanda que la de otros moluscos. Dicha concha se debili-





Bearfotos



Devmaryna

QUISQUILLA: EMPERATRIZ DE LOS CRUSTÁCEOS

La quisquilla es un marisco autóctono de Motril, muy valorado por su sabor ligeramente dulce. Se utiliza con frecuencia en bares restaurantes de nivel, y reina sin discusión en la costa tropical de Granada. Su nombre hace referencia a su pequeño tamaño, pues proviene del latín y en esta lengua significa "Menudencia". Sin embargo, una vez desprovista de su coraza, resulta al paladar de una sensualidad inconfundible: derrama una gelatina ligeramente yodada y deja un recuerdo persistente.

Las quisquillas, a diferencia de las gambas, suelen comerse prácticamente crudas aunque también se pueden cocer en agua salada unos segundos y enfriarlas antes de consumirlas.



ta con el paso del tiempo y pueden llegar a perderla. Son cefalópodos el pulpo y el calamar.

- **Equinodermo:** es el grupo de mariscos más desconocido. El equinodermo más consumido es el erizo de mar, un complejo animal dotado de mandíbula y pequeños dientes afilados con los que mastica y se agarra a cualquier objeto. En otras gastronomías, como la asiática, es también habitual el consumo de pepinos de mar.

UN ALIMENTO MUY NUTRITIVO

Los mariscos, al ser de origen animal, son altamente proteicos y saciantes, y contienen todos los aminoácidos esenciales. Además, son bajos en hidratos de carbono y suelen tener un bajo contenido graso. Cabe destacar, además, que su densidad nutricional es muy alta, es decir, concentran muchos nutrientes beneficiosos en su composición, con valiosos minerales y vitaminas. Entre estas se incluyen la vitamina E, con función antioxidante, y vitaminas del grupo B, entre las que destaca el ácido fólico, imprescindible tanto para mujeres embarazadas como para quienes deseen prevenir anemias nutricionales. La vitamina A, con propiedades beneficiosas para la piel y la vista, es también muy habitual en el marisco.

En cuanto a los minerales, los mariscos son ricos en potasio, sodio, yodo, fósforo, selenio y magnesio. Algunos poseen además un alto contenido en hierro (almejas, berberechos, mejillones), y otros de calcio (chipirones, langostinos).

A todo ello hay que añadir que los mariscos suman pocas calorías a las dietas, pues no llegan a las 100 kcal por cada 100 g.



Plato de pulpo del hotel 7Pines Kempiski Ibiza

BENEFICIOS PARA LA SALUD

Tras considerar el alto valor nutritivo del marisco, queda claro que su consumo es muy importante si se desea seguir una dieta saludable, de igual manera que lo es el consumo de frutas y verduras. Hay que minimizar, sin embargo, su posible exposición al mercurio. Para que el resultado sea equilibrado y evitar riesgos, es conveniente comer una variedad de mariscos 2-3 veces por semana en porciones de 3-4 onzas. A continuación destacamos algunos de los beneficios generales que el marisco aporta a la salud.

- Son una importante fuente de hierro hemo: al ser de origen animal, el marisco aporta hierro hemo, más biodisponible que el hierro no hemo de las proteínas vegetales. Este tipo de hierro, que juega un importante papel en el transporte de oxígeno de la sangre por todo el cuerpo y se absorbe con rapidez.

- Menor riesgo de obesidad: los mariscos son una fuente magra de proteínas, nutricionalmente densos y bajos en grasas. Al ser muy saciantes, ayudan a mantener un peso corporal saludable.

- Reducen riesgos cardíacos: son una buena fuente de omega 3-s, unas grasas saludables que aumentan el colesterol "bueno" HDL, disminuyen los triglicéridos y la acumulación de placa.
- Su consumo es beneficioso para la salud prenatal: se ha demostrado que juega un papel importante en el crecimiento y desarrollo del niño antes del nacimiento, especialmente de ojos y cerebro. Aunque las mujeres embarazadas deben prestar atención a los niveles de mercurio, los beneficios de consumir alguna forma de marisco superan a los riesgos.

ALIADOS DEL CEREBRO

Entre los beneficios reconocidos que aportan los mariscos a la salud, son de destacar aquellos que inciden directamente en nuestro cerebro y en su forma de trabajar, tanto a medio como a largo plazo. Podemos destacar los siguientes:

- Fortalecen la memoria e intervienen de manera directa en la capacidad de concentración y la actividad intelectual. Y es que las vitaminas, los minerales y las grasas que contiene el marisco ayudan a que el cerebro tenga un desarrollo óptimo.
- Al incluir triptófano –un aminoácido, precursor metabólico de la serotonina- inciden sobre el estado de ánimo e incrementan la autoestima. Además, la vitamina B12 también presente en el marisco resulta

PRECAUCIONES

- **Al tratarse de un alimento rico en sodio, los hipertensos deben ser cuidadosos con su consumo. En este caso, se recomienda el marisco fresco, ya que presenta un contenido de sodio menor que los congelados.**
- **Quienes padezcan de gota deben limitar su consumo. El marisco contiene purinas, que pueden elevar los niveles de ácido úrico.**



Tim Sullivan -StockSnap

fuertemente protectora ante la depresión.
- Son ricos en zinc, un mineral que ayuda al cerebro a estar alerta y rebajar los niveles de ansiedad. En este sentido, disminuyen notablemente la fatiga intelectual.

- Poseen un elevado poder antioxidante, ya que contienen selenio. Los antioxidantes como el selenio, ayudan a ralentizar las reacciones producidas por la oxidación, entre las que se encuentra el envejecimiento acelerado.

- Según un estudio llevado a cabo por el Journal of the American Medical Association (JAMA), introducir el marisco en una dieta regular puede reducir el riesgo de padecer Alzheimer en un 47%.✻

ACEVIN entrega sus galardones

Los galardones de los V Premios de Enoturismo 'Rutas del Vino de España' ya están en manos de los ganadores de esta edición. La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), impulsora de los mismos, ha remitido las estatuillas acreditativas a cada uno de los premiados ante la imposibilidad de organizar un acto presencial.



Entre los mejores del mundo



El aceite Coupage Natural de Cortijo de Suerte Alta ha quedado finalista en los Premios a la Calidad Mario Solinas, los prestigiosos galardones del Consejo Oleícola Internacional (COI) en la categoría Verde medio. En la edición de este año participaron más de 130 aceites del mundo, entre ellos 76 representantes españoles.

Nuevo espacio multifuncional



Bodegas Aragonesas ha apostado por la innovación y la multifuncionalidad con su nuevo espacio terroir-garnacha. El nuevo edificio vanguardista alberga nuevas oficinas, la tienda, salas expositivas, y aumentará en un 80% la zona de crianza.

TRES OROS PARA CLUNIA

Clunia ha recibido tres medallas de oro en la última edición de Berliner Wein Trophy. Los vinos galardonados con Clunia Pinot Noir 2019, Clunia Syrah 2017 y Clunia Tempranillo 2016. Los tres suponen un reconocimiento al trabajo realizado por la bodega en su búsqueda por la elaboración de vinos de altura en un entorno hostil.



Amplia representación internacional

El grupo bodeguero familiar Terras Gauda afronta los desafíos actuales consolidado en cuatro de las zonas vitivinícolas de referencia en España: Rías Baixas, La Ribera del Duero (Quinta Sardonia), Bierzo (Pittacum) y La Rioja (Heraclio Alfaro). Comercializa cerca de dos millones y medio de botellas y está presente en 60 mercados internacionales.

Dos vinos de excepción



Dos vinos de Rioja Vega han sido galardonados con sendas medallas de oro en la última edición de Berliner Wein Trophy. Las dos medallas de oro han recaído en Rioja Vega Venta Jalón 2014 y Con Gracia de Rioja Vega 2018.





Aceitunas con sabor oriental

A través de la campaña #ElRetoDeLaAceituna, dos referentes de la cocina china han mostrado el potencial inspirador de este fruto para Asia. Se trata de Shi bin, desde el Bund, que plantea una reinterpretación de las manzanilla con mariscos y hortalizas, y de Simón Rao, que apuesta por unas olivas negras para sus Aceitunas de Autor de inspiración shanghainesa.

Conca de Barberà estrena presidencia



Ricard Sebastià Foraster, de la bodega Josep Foraster, ha sido nombrado nuevo presidente de la D.O. Conca de Barberà, en sustitución de Bernat Andreu. Entre sus objetivos se encuentra el de poder aumentar el volumen de vinos con D.O. Conca de Barberà.

APOYO AL SECTOR

El C.R. de la D.O. Utiel-Requena ha lanzado una campaña de promoción bajo el concepto: "Utiel-Requena. Tenemos un Plan B. La B de Bodegas, Bares y Bobal". Muestra así un firme apoyo al trabajo de las bodegas adscritas, sus vinos, y a la hostelería en este periodo de reapertura.





APOYO A EXPOURENSE

El C.R.D.O. Monterrei ha ratificado recientemente su condición de colaborador fijo de Expourense, lo que le permitirá estar presente en todas las acciones promocionales, ferias y eventos organizados por el recinto para este año.

Luis Inchaurraga, mejor bartender de españa

Luis Inchaurraga, de Krápula, obtuvo el título de Mejor Bartender de España 2021, por lo que será quien represente a nuestro país en la final internacional de World Class Competition 2021. El evento se celebrará entre el 5 y el 8 de junio y se transmitirá desde Madrid a todo el mundo vía streaming.



Próxima gala Michelin

En el marco del congreso gastronómico Madrid Fusión se anunció que la gala de presentación de la Guía Michelin España & Portugal 2022 tendrá lugar el 14 de diciembre en Valencia. El chef Quique Dacosta será el coordinador gastronómico del evento.





Kombucha refrescante

Flax & Kale logra una kombucha de sabor similar a los refrescos azucarados, sin que esta pierda sus propiedades saludables. Sus sabores se inspiran en refrescos tradicionales, como Orange Fatasy o Dragon Lemonade, y en recetas de autor, como Symbiotic Passion, Mother Africa y Blue Mojito.

Carácter chispeante

49 millions es una nueva bebida refrescante, de baja graduación y con burbujas. Se trata de una bebida natural, puesto que nace del mosto de la uva, con un ligero toque de carbónico que le imprime carácter chispeante, sobre un perfecto equilibrio entre acidez y dulzor.





Respeto y bienestar animal

Makro, en su apuesta por una producción y consumo sostenible, se ha posicionado como el primer distribuidor de hostelería en ofrecer un total de 64 referencias de ternera y añojo con la certificación Global G.A.P. de respeto y bienestar animal en toda su cadena de producción.

Tres oros para Borsao

Bodegas Borsao ha sido una de las bodegas más premiadas de España en el concurso de vinos Vinespaña 2021, ya que recibió tres medallas de oro y dos de plata. Los oros recayeron en Borsao Selección 2020, Borsao Cabriola 2017 y Borsao Berola 2017, mientras que las platas fueron para Tres Picos 2020 y Bolé 2017.

Cerveza de récord



La cervecera vasca Basqueland acaba de ser nombrada mejor cervecera en el Barcelona Beer Challenge 2021, con una puntuación récord de 32 puntos. Su cerveza, artesana, lupulada y de estilo californiano, es una de las preferidas de los chefs con estrella Michelin.



REFERENCIA ECOLÓGICA

Brut Nature Reserva 2015 de Llopart ha obtenido la medalla de oro en el concurso Internacional Ecovino, certamen de referencia en el sector de los vinos ecológicos de todo el Estado. Fueron premiados también el Panoramic Brut Larga Crianza 2015, con una medalla de plata, y el Mosto Flor de Xarel·lo con el Diploma Ecomosto de plata.



ÉXITOS INTERNACIONALES

Bodegas Barbadillo ha obtenido importantes éxitos internacionales. Por un lado, los dos vinos de la división ecológica, Sábalo y Patinegro, obtuvieron Medallas de Oro en el International Organic Wine Award 2021; mientras que Manzanilla Pastora pasada en rama consiguió otra Medalla de Oro Trophy Winner en el International Wine Challenge (IWC).

Ramón Bilbao reactiva el enoturismo

Las bodegas de Ramón Bilbao en Haro y en Rueda vuelven a abrir sus puertas al público con nuevas propuestas adicionales. De esta manera, los visitantes podrán volver a disfrutar de las catas, degustaciones y rutas en bicicleta eléctrica, justo en el momento de mayor esplendor del viñedo.





Combinados con Jerez

El consejo regulador de la D.O.P. Jerez propone dos combinados y un *perfect serve,* perfectos para combatir el calor: Rebujito and Mint, Cream and Tea y Cream con hielo y naranja. Estas tres propuestas confirman la gran versatilidad del vino de Jerez.

Distintivo 100x100 xarel·lo

La Denominación de Origen Penedès ha presentado un nuevo distintivo que permitirá identificar las botellas de los vinos elaborados únicamente con la variedad xarel·lo. Este distintivo lo podrán pedir todas las bodegas que estén bajo el amparo de la DO Penedès y se colocará en la botella de vino.

Cervezas de excepción



La cervecera Basqueland Brewing ha recibido el premio a la Mejor Cervecera 2021, en el VI Barcelona Beer Challenge, prestigioso certamen de cerveza artesana internacional. Por su parte, la italiana Torre Mozza se llevó el Premio a la Mejor Cervecera Novel 2021, y la murciana Cátedra Beer ganó el Innovación Molina for Brewing.



Armonía entre hielo y café

Nespresso Professional ha lanzado Ice Intenso, un nuevo café de temporada, creado por los expertos para disfrutar de una deliciosa armonía entre el café y el hielo, con o sin leche, y que alcanza su máximo potencial con hielo. Estará disponible hasta el 30 de septiembre.



Espacio natural en una bodega

La bodega Raimat, a 15 km de Lleida, abre su finca al público de forma gratuita para compartir su gran riqueza natural, que la ha convertido en un auténtico reducto de biodiversidad. Se trata de Raimat Natura, un espacio de más de 700 ha (el equivalente a más de 900 campos de fútbol).



Optimización energética

Bodegas Roda presenta las nuevas añadas de sus vinos icónicos, Roda 2017 y Roda I 2016. En 2018 la firma trazó un objetivo energético que la llevó a construir una bodega subterránea para aprovechar la geotermia, empleando las diferentes temperaturas del aire para ventilarla. Este proyecto está dando ya sus frutos.

Crece la producción de trepat

La D.O. Conca de Barberà ha triplicado en doce años su producción de vinos de trepat y ha consolidado su diferenciación como territorio vitivinícola. El número de bodegas que elaboran o han elaborado tintos de trepat ha sido notable en estos años y ha ido creciendo paulatinamente, desde una sola bodega en 2004 hasta las 15 de 2019.



Bolsa para delivery

El sector Horeca ha vivido una gran transformación en los últimos meses, debido a las restricciones impuestas por la pandemia. HotTechDelivery® ha respondido a la situación creando una bolsa térmica calefactable que asegura a los restaurantes una preservación de todos sus procesos de elaboración, de manera que la calidad no se vea mermada por el envío.



SIDRA FRESCA Y LIGERA

El Grupo El Gaitero lanza al mercado *Spring Cider*, una nueva sidra en formato individual que se presenta en tres versiones: manzana, manzana+uva y sin alcohol (las tres sin gluten). Es fresca, ligera y de baja graduación. Ideal para el aperitivo y el *afterwork*.

Festival del vino

El Consejo Regulador de Ribera del Duero y Sonorama Ribera renuevan un año más el convenio que une al vino de la DO con el festival arandino, reconocido con un Premio Ondas y varios galardones nacionales y europeos. Sonorama Ribera 2021 será un festival diferente, adaptado a las actuales circunstancias, pero con una gran presencia de vino de bodegas de Ribera del Duero.



Veganismo que rompe moldes

The Dirty Vegans rompe moldes con sus bocadillos veganos, sabrosos y sobre todo artesanales. De ello son responsables sus creadoras, Georgina Gore Browne y Barbara Doherty, que aportan a sus sándwiches cierto carácter juguetón y provocador. Las seis propuestas que figuran en su carta sorprenden por su originalidad.

MENSAJE DE OPTIMISMO



La D.O. Rueda ha mandado un mensaje de optimismo a los consumidores con su campaña "Mucho que celebrar, Mucho que compartir". Con este *claim* se quiere hacer un guiño a los consumidores, mostrando la importancia de festejar cada momento y compartirlo con quienes más queremos.



Viaje gastronómico

Singapore Airlines (SIA) y Ametller Origen ofrecen un viaje gastronómico a Singapur en un momento en que la movilidad internacional está limitada. Con este objetivo nace "XEFBOX Cocinas del mundo", una nueva línea gastronómica con la que cualquiera se puede convertir en un auténtico chef sin salir de casa.



Los mejores vinos D.O.P. Jumilla

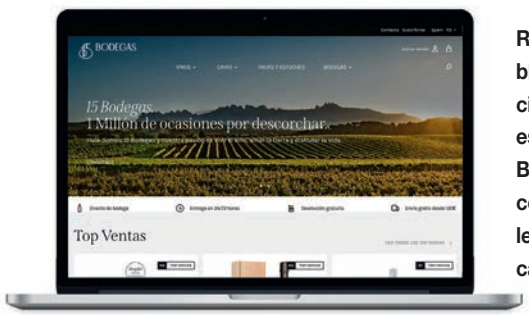
Diecisiete bodegas fueron reconocidas en el 27 certamen de calidad de vinos D.O.P. Jumilla. En total, 32 medallas de oro y plata, y tres menciones especiales anunciaron el palmarés más repartido de los últimos años.

Enoturismo en plena naturaleza

Finca Cor Ví abre de nuevo su bodega al enoturismo. La familia Corbí, propietaria de la finca, ha aprovechado estos meses para renovar los espacios dedicados a los enoturistas y crear nuevas actividades con las que disfrutar de los vinos y de un paraje único, situado en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel.



APUESTA DIGITAL



Raventós Codorníu ha acelerado notablemente su apuesta por la digitalización y, tras duplicar sus ventas *online*, estrena la plataforma e-commerce:15 Bodegas.com. El objetivo es conectar con los *winelovers* vía *online*, descubrirles las historias que se esconden tras cada botella y aconsejarles en su elección durante el proceso de compra.

CRDO Pla de Bages



D.O. Pla de Bages

Ubicada en la provincia de Barcelona –en la comarca del Bages que le da nombre– sus vinos tienen una peculiaridad: quedan impregnados con notas balsámicas de lavanda, tomillo y romero, plantas aromáticas que pueblan los bosques de pinos, robles y encinas que rodean los viñedos.

D.O. Empordà

La zona de producción de la D.O. Empordà, situada en la provincia de Girona, engloba 35 municipios del Alt Empordà y 20 municipios del Baix Empordà. En esa hermosa tierra se elaboran blancos, blancos con barrica, rosados, tintos, tintos con barrica, dulces y espumosos.



CRDO Empordà

CRDO Jerez-Xérès-Sherry



Especial Vinos de Andalucía

La Comunidad Autónoma más grande de España atesora un amplio y variado patrimonio vinícola. Finos, manzanillas, amontillados, olorosos y dulces han seducido el paladar de los más exigentes gracias a una personalidad fuera de toda duda.

Godello y Albariño

Estas dos variedades blancas gallegas funcionan muy bien por separado pero también perfectamente juntas. Además, las dos hacen grandes maridajes con la gastronomía de su paisaje.



Consello Regulador Rias Baixas



H10 London Waterloo

Ginebra

Los especialistas resaltan la versatilidad de esta bebida sofisticada elaborada con enebro. Es por tanto ideal para elaborar cócteles y combinados como el famoso gin-tonic que sigue afianzado como una de las copas más demandadas en las terrazas de verano.

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



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

HAND MADE
TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



WORLD VERMOUTH AWARDS 21
WORLD'S BEST SEMI-SWEET

HARPERS DESIGN AWARDS 2020
SILVER

WORLD GIN AWARDS 20
BEST SPANISH LONDON DRY

WORLD GIN AWARDS 21
DESIGN SILVER

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 20 21
DOUBLE GOLD

www.astobiza.es