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

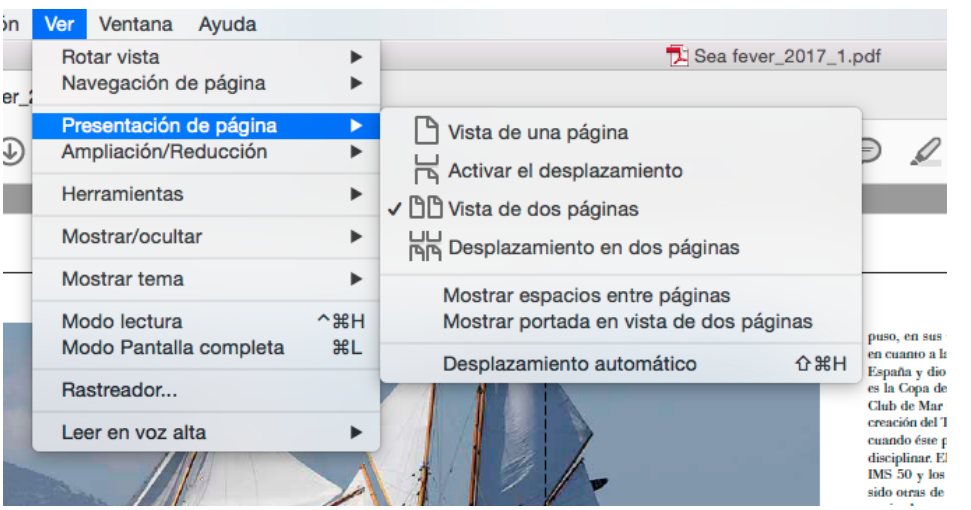
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. EMPORDÀ: VIÑAS VIEJAS JUNTO AL MAR

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

Nº 228-AGOSTO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

Godello y albariño



Disfruta de la cocina de
Omar Malpartida
en el Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel



IBIZA GASTRONÓMICA

ESPUMOSOS
Burbujas que alegran el verano

CÓCTELES
Las copas más sofisticadas

VINOS DE ANDALUCÍA
Diversidad en la copa

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

¡Felices vacaciones!

La Terraza del Santo Domingo



Este mes aportamos algunas ideas de destinos vinícolas y gastronómicos

Llega agosto, el mes de las vacaciones por antonomasia en España, y la mayoría estamos deseando desconectar del trabajo y, a ser posible, salir de nuestro territorio y cambiar de aires. Aunque este año la incertidumbre se ha mantenido hasta el último momento acerca de si se podía viajar o no, según una reciente encuesta realizada por TheFork, la gran mayoría de los españoles (89%) tiene pensado irse de vacaciones y más del 80% se decanta por el turismo y la gastronomía nacional. El 75% tiene claro que saldrá más de restaurantes y un 67% prevé gastar más en estas comidas y cenas que durante el resto del año. Desde aquí animamos a nuestros lectores a que apoyen a la hostelería y a las bodegas durante estas vacaciones y aportamos algunas ideas de destinos vinícolas y gastronómicos.

Sin duda, dos destinos imprescindibles porque nunca decepcionan son la Costa Brava e Ibiza, así que hemos preparado un reportaje sobre la D.O. Empordà para animarles a probar sus vinos y otro sobre la Isla blanca, con todas las novedades sobre restauración. También podemos viajar con el paladar y trasladarnos a Galicia a través del reportaje que hemos dedicado a las variedades godello y albariño. Por otra lado, nuestro colaborador Enrique García Albelda nos habla este mes de los vinos andaluces. Y para cerrar la parte vinícola, qué mejor que rendirnos al placer de una copa de vino espumoso.

En lo que a restauración se refiere, nuestro colaborador Miquel Sen comparte con los lectores su guía personal para comer en A Coruña y cercanías.

Y para cerrar el número y brindar por las vacaciones proponemos hacerlo con un cóctel. Y es que en verano los cócteles apetecen más que nunca, y si es en una terraza con vistas o al borde del mar o de la piscina, mucho mejor.

¡Feliz verano!

Laura Curt

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

SINGLE VINEYARD

ASTOBIZA

www.astobiza.es

EXCLUSIVE LOCAL
&
VINEYARD BOTANICALS

BASQUE WILD
JUNIPER BERRIES



La única con
Aroma de Vendimia

GINEBRA PREMIUM
Dry Gin

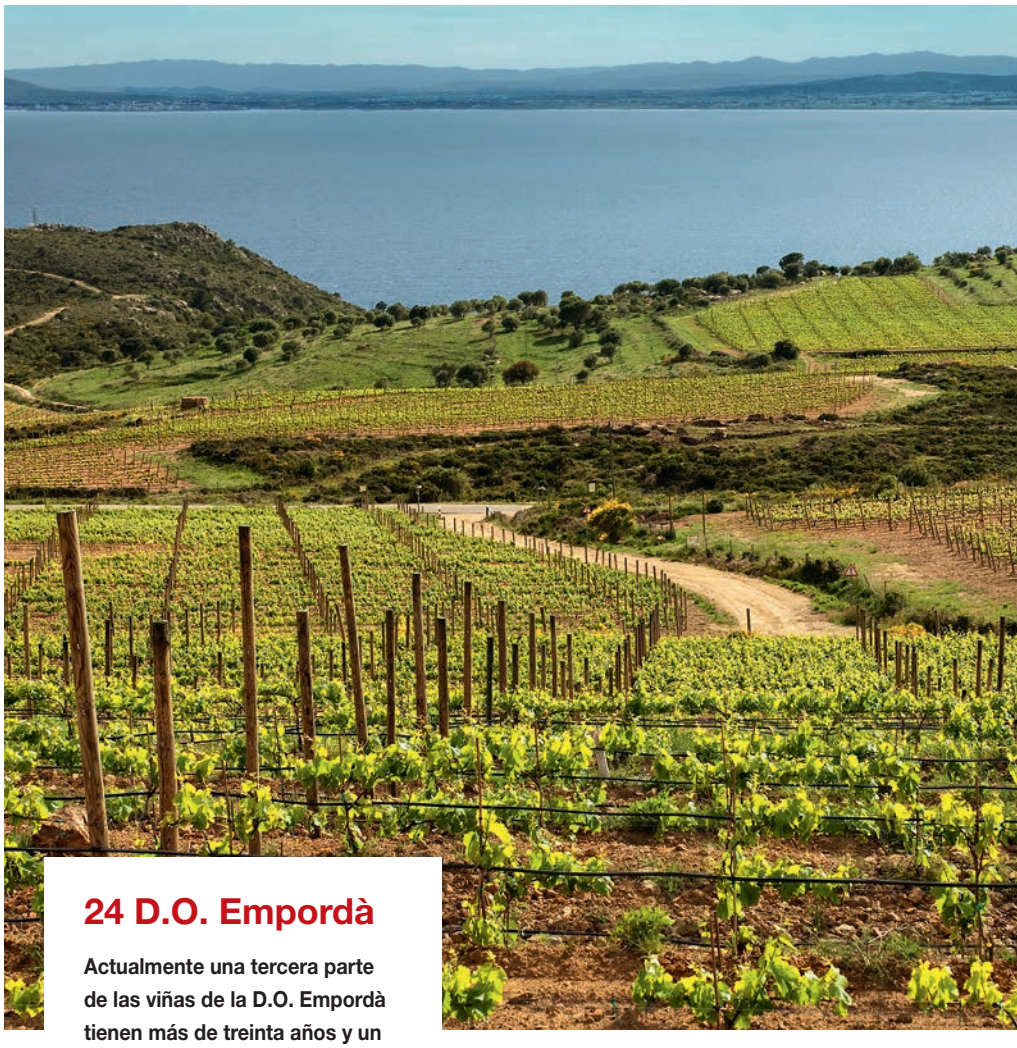
38€ (PVP).Disfruta de un consumo responsable. 40º

SUMARIO #228



AGOSTO 2021





24 D.O. Empordà

Actualmente una tercera parte de las viñas de la D.O. Empordà tienen más de treinta años y un 3% más de un siglo, esa es la principal conclusión que se extrae de un estudio preliminar elaborado por el Consejo Regulador de la denominación.

36 Godello y albariño

La godello lleva muchos años siendo comparada con la albariño por tener origen similar aunque esta última siempre ha estado mejor valorada. Dos variedades blancas que si en algo rivalizan es en la calidad de los vinos que con ellas se elaboran.

42 Espumosos

El la gran familia del vino los espumosos son los que siempre animan las fiestas y las reuniones con familia y amigos. Seguramente porque las burbujas apuntan ese punto chispeante y divertido. ¡Bridemos por las vacaciones!











58 Ibiza gastronómica

Este mes proponemos descubrir las dos caras de la famosa isla blanca: la Ibiza más 'fashion', donde prima el diseño, y la Ibiza rural, la más auténtica. Dos conceptos, como el ying y el yang, que también se reflejan en la restauración.

66 Destilados y cócteles: Las copas más sofisticadas

En verano los cócteles apetecen más que nunca, suelen ser frescos, coloridos y cada vez más sofisticados. En su elaboración los destilados son esenciales, ya que son la base de la mayoría de ellos.

48 Vinos de Andalucía

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Las primeras vides de la Península Ibérica llegarían probablemente a través de Andalucía, traídas por los fenicios a Cádiz aproximadamente hacia el año 1100 A.C. Aunque fueron los siglos XVI Y XVII, gracias al comercio e intercambio marítimo, lo que hizo florecer verdaderamente y aumentar su potencial mercantil.

54 Las nuevas estrellas Michelin 2021: L'Aliança D'Anglès

En este restaurante, ubicado en la población gerundense de Anglès, tradición y modernidad van cogidas de la mano. Abierto en 1953 como cafe-bar, luce ahora una estrella Michelin, que ya ganó en 2008 y perdió tras la muerte del chef y propietario. Actualmente el chef Álex Carrera, pareja de Cristina Feliu, jefa de sala y nieta de los fundadores, lo ha situado de nuevo en el mapa.



Del 15 al 21 de agosto

Fiesta Mayor de Gracia con la D.O. Catalunya



Este verano, la D.O. Catalunya ha salido a la calle para que sus vinos acompañen a numerosas iniciativas estivales. La última cita será en las Fiestas de Gracia (Barcelona), una colaboración que se realiza desde hace prácticamente 10 años y que bate récords de asistencia. Se podrá disfrutar de la tradicional Ruta de vinos con la D.O. Catalunya "A cada carrer, tasta un vi" tras previa inscripción.

Más información: www.docat.cat

12-14 de agosto

Sonorama Ribera

El Sonorama Ribera regresa a Burgos en agosto de 2021, en su décima edición, con la mejor música *indie* nacional y en un ambiente excepcional. Ofrecerá aforo para 5.000 personas, que podrán asistir a los conciertos de pie, con mascarilla y cumpliendo con todos los protocolos de seguridad vigentes. Entre otros, participarán Amaral, Sidonie y el Kanka.

Más información:
https://sonorama-aranda.com



Hasta el 2 de octubre

Caprichos musicales

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero serán los protagonistas del ciclo Caprichos Musicales que tendrá lugar en icónicos paradores nacionales. Las próximas citas serán el 28 de agosto en el Parador de Sigüenza con Buika; el 4 de septiembre en el Parador de Cádiz, con Estrella Morente; el 11 de septiembre en el Parador de Segovia, con Tomatito, y el 2 de octubre en el Parador de Cardona, con Andrea Motis.

Más información: www.riberadelduero.es



Hasta el 29 de agosto

La Santa

El espacio transversal La Santa, de Santa Cristina d'Aro, celebra su quinta edición con el mismo espíritu que lo vio nacer en 2017: ofrecer actividades para todos los públicos y convertirse en epicentro del ocio veraniego de la Costa Brava. Todo ello, en un entorno singular, verde y bucólico, donde es posible alargar las tardes de verano entre copas, música, moda y gastronomía.

Más información: www.lasantamarket.com



Hasta el 31 de agosto

Ruta del Helado Artesanal

Madrid inaugura la 'II Ruta del Helado Artesanal de Queso Grana Padano', una celebración a la que se suma Barcelona por primera vez. La ruta rinde homenaje a la D.O.P. de queso padano de una manera particularmente divertida y fresca, y en ella participan 25 heladerías.

Más información:
www.granapadano.it

JAMES GRANT, REPRESENTANTE DE CANADÁ, HA SIDO NOMBRADO MEJOR BARTENDER DEL MUNDO 2021, EN LA PRIMERA FINAL VIRTUAL DE WORLD CLASS COMPETITION. ORIGINARIO DE MELBOURNE (AUSTRALIA), AGITA SUS CÓCTELES EN LA BARRA DEL BAR LITTLE HONG KONG EN EDMONTON, ALBERTA.



JAMES GRANT

Durante 5 días, James y otros 49 extraordinarios bartenders se conectaron en *streaming* desde sus países de residencia para competir virtualmente y probar sus habilidades y creatividad a través de una serie de retos únicos. Tras hacerse con el galardón de mejor bartender del mundo, James ha afirmado: "No puedo creer que haya ganado. Todos los bartenders estuvieron increíbles, y ser elegido el ganador, después del año que todos hemos pasado, es algo que todavía no me puedo creer. Cuando comencé mi carrera como bartender nunca pensé que me traería hasta aquí. Durante mi carrera, me he dejado contagiar por la creatividad de todos los que me rodeaban, y desde el inicio me enamoré de este oficio y de las oportunidades que me podía brindar. Me dio el impulso y la determinación para aprender y buscar lo mejor de esta profesión, y eso es lo que me ha traído hasta aquí hoy. Quiero agradecer a todos aquellos que han sido parte de este viaje y también quiero inspirar a otros bartenders para que puedan aprovechar todas las oportunidades que brinda el extraordinario mundo de este oficio".

El ganador de este año, James, es el duodécimo bartender en ingresar al Salón de la Fama de World Class, y será parte de los jueces de las eliminatorias nacionales de World Class; inspirando a los aspirantes de 2022 y coronando campeones regionales.

Desde su lanzamiento en 2009, World Class de Diageo ha promovido el consumo responsable y de calidad, transformando la cultura de la coctelería en todo el mundo. Más de 400.000 bartenders de todo el mundo han recibido el apoyo, la formación y la inspiración de World Class desde sus inicios.❋

La competición

Que este año la competición haya sido virtual no significó que los retos fuesen menos ambiciosos: crear un highball de Johnnie Walker que reflejara los sabores y la cultura de la ciudad natal de los participantes; organizar una clase magistral para enseñar a preparar un cóctel con Tanqueray No. TEN en casa; diseñar un cóctel de vodka Ketel One que tuviese un impacto ambiental positivo y un sentido de comunidad, y elaborar un original tequila Don Julio inspirado en el subterráneo, fueron algunas de las tareas que tuvieron que cumplir los participantes. La competición finalizó con el desafío de la ronda rápida de maltas, con The Singleton y Talisker como ingrediente principal, que no solo puso a prueba la eficiencia de los finalistas, sino también la calidad y el diseño de sus cócteles.



Nacido de viñedos inhóspitos

Clea nace en los viñedos más inhóspitos de la Ribera burgalesa y soriana. Es atractivo, con mucha fruta, el regaliz típico del tempranillo y notas de la crianza de 14 meses en roble nuevo francés. Además, Bodega Bardos quiere con este vino visibilizar el importante papel de la mujer como pilar de la vida en el campo.

Navarro natural

Le Naturel es un vino de la D.O. Navarra sin sulfitos añadidos, solo posee un único ingrediente: la uva, principalmente garnacha. Lo elabora Vintae en su bodega eco navarra, Aroa Bodegas. Un tinto natural que delata su procedencia de viñedos en altura. Es agradable, amable, ligero y muy fácil de beber.



Edición especial

Montecillo 150 Aniversario Gran Reserva 2005 Selección Especial ha sido premiado en el prestigioso Concours Mondial de Bruxelles 2021 con la Gran Medalla de Oro. Se trata de una edición limitada (solo 2.798 botellas) que conmemora la historia de la bodega. Un *coupage* de 70% tempranillo, 20% graciano y 10% maturana tinta, provenientes de la misma finca.



Éxito de un vino conquense

Solmayor crianza 2015 de Bodega Soledad se ha alzado con una medalla Gran Oro en el concurso del Real Casino de Madrid. Estamos ante un tempranillo de color rojo picota con aromas a fruta negra madura, monte bajo, balsámico, fondo terroso y especiado. En boca vuelve la fruta madura y el toque licoroso acompañado de torrefactos.





TRILOGÍA DE TEMPRANILLOS

Almudena Alberca MW presenta la Colección Secreto de Bodegas y Viñedos Viña Mayor, una trilogía de tempranillos ribereños. Al primer Secreto del año 2014 se suman ahora dos nuevos monovarietales de producción limitada y numerada: Secreto 2 RS (*Ribera Soriana*) y Secreto 3 RB (*Ribera Burgalesa*). Vinos contemporáneos que no dejan indiferente.

FERNANDO
DE CASTILLA



VERMUT CON SOLERA



Directo y jugoso

1891 Roble 2020 de Bodegas Irache de Ayegui es un tempranillo con 6 meses de crianza. El resultado es una boca compleja, aterciopelada y sabrosa. Un tinto directo y jugoso, de paladar amable. Recientemente ha sido seleccionado como el Mejor Vino Tinto Roble en el XXX Concurso de Calidad de vinos con D.O. Navarra.

Expresión del terruño

El vino más premium de la bodega riojana de Masaveu Bodegas, Veguín de Murua Gran Reserva, ha sido reconocido con la medalla de Oro en los Decanter World Wine Awards 2021. Las uvas –tempranillo, graciano y mazuelo– proceden de viñedos casi centenarios, vendimiados a mano y situados en Sierra Cantabria. Solo se elabora en añadas excepcionales y en ediciones limitadas.



Gran relación calidad-precio



Real Agrado Crianza 2017 (de la Bodega Real Agrado, situada en la Rioja oriental y perteneciente al Grupo El Gaitero) ha conseguido 92 puntos sobre 100 en la revista Decanter. Este vino, que pertenece a la Gama Clásica, posee una gran relación calidad-precio. Elaborado con uvas garnacha y tempranillo, cuenta con una crianza en barrica de 12 meses.

Equilibrado y elegante

Decanter ha premiado a Condado de Haza Reserva 2018 Familia Fernández Rivera con medalla de oro y lo ha seleccionado como uno de los mejores entre las novedades del mercado. Han resaltado el equilibrio entre acidez, maduración y crianza y su marcada presencia de fruta negra.





PLACER PARA LOS SENTIDOS

Príncipe de Viana Reserva 2016 es un vino 100% tempranillo. Un auténtico placer para los sentidos. Fruta madura, golosa, elegante, se combina con la mejor crianza en madera en una armonía de frescura y complejidad que cautiva todos los paladares. Ha conseguido 90 puntos en el concurso Decanter World Wine Awards.



Perfil mediterráneo

Grans Muralles 2017 de Familia Torres se ha coronado como Best in Show en los Premios Decanter. Este tinto de la D.O. Conca de Barberà destaca especialmente su perfil mediterráneo y por su enorme densidad y amplitud de fruta, acidez saturada de aroma y abundantes taninos finos en boca.



Homenaje a la tradición vinícola

El grupo Castell d'Or ha sido reconocido con una medalla de oro en el 28° Concours Mondial de Bruxelles con su vino Cossetània Reserva 2015, elaborado de la variedad cabernet sauvignon. Un vino con personalidad, carácter, potencia y finura. Es el símbolo de los orígenes del vino en el Penedès que en el S. VI a. C fue habitada por una tribu íbera llamada Cossetans.



Reivindicando la cencibel

Hacienda Real Cencibel 2020 ha sido galardonado con un Baco de Oro en los prestigiosos Premios Baco Cosecha 2020, en el XXXV Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes organizado por la Unión Española de Catadores. Hacienda Real es uno de los vinos del grupo Dcoop-Vinos Baco, que recorre el mundo reafirmando los valores de la variedad cencibel.

El mejor del Priorat

Heretge 2017, de la bodega Scala Dei, es un monovarietal de cariñena, una variedad minoritaria en los viñedos de Scala Dei, una "herejía" en contra de la creencia histórica de la bodega (que elabora vinos, mayoritariamente, con garnacha). Es el Mejor vino de la D.O.Ca. Priorat según Decanter.



MODERNO Y ACTUAL

En la etiqueta aparece un hada de los bosques rodeada por los paisajes idílicos de la Ribeira Sacra que deja tras de sí una estela de sabores evocando los matices inconfundibles de la mencía. Así es Matilda Nieves 2020 de Bodegas Rectoral de Amandi, perteneciente al grupo Bodegas Gallegas. "Best in show" en Decanter World Wine Awards.



Mejor blanco sin madera

Pago de Cirsus Chardonnay 2020 de Bodegas Pago de Cirsus de Ablitas ha sido galardonado en el Concurso de la Cofradía del Vino de Navarra, como el mejor vino blanco sin madera. Presenta aromas de frutas tropicales, piña y mango, y en boca resulta compacto y fresco, con final persistente.



IMAGEN ACTUALIZADA

La histórica bodega Cavas Naveran, recientemente recompensada con el oro Tastavins al mejor blanco crianza de la D.O. Penedès por su vino Manuela, estrena imagen gráfica y apuesta fuerte por el mercado nacional, ya que hasta ahora destinaba hasta el 70 % de su producción al mercado internacional. Su objetivo es el de equilibrar ambos mercados.



Monovarietal con carácter

Clos Cor Ví presenta CorSalvatge -corazón salvaje-, añada 2020, con el que Luis Corbí y su equipo desean recordar un año cargado de emociones. Elaborado 100% con la variedad autóctona verdil, procede de una hectárea de viñedo ecológico de 14 años de la finca El Ramblar.





Alta puntuación

Las Planas 2016 Blanco de Viura, de la Bodega Real Agrado (perteneciente a Grupo El Gaitero), se encuentra entre los 50 mejores vinos del mundo, según el jurado del certamen Decanter Global Wine Awards, organizado por la prestigiosa revista británica Decanter. Se trata de uno de los vinos de parcela que forman la Colección Raíces, y está elaborado con la variedad viura. Su puntuación en el concurso ha sido de 97 sobre 100.



Joven e intenso

Entre las novedades de Cannals & Munné destaca su vino joven Gran Blanc Princeps Xarel·lo. Es de color amarillo, con tonos verdosos. En nariz tiene un toque de tostados y frutos secos del bosque, y en boca deja un agradable gusto a plátano y piña, con un postgusto fino pero intenso.

Complejo y bien estructurado

O Luar do Sil Godello Sobre Lías 2019, de Pago de los Capellanes, muestra la plenitud de sensaciones de la variedad godello de Valdeorras. Su cuidadosa elaboración sobre lías aporta equilibrio, complejidad floral y una estructura fina y vigorosa, así como sensaciones de fruta limpia que acarician el frío mineral.





ÚNICO EN SU ESPECIE

Bodegas Izadi puede presumir de elaborar Izadi 2020, el único vino que incluye todas las variedades blancas autóctonas de la D.OC.a Rioja: viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca y turruntés. Este ensamblaje de diferentes tipos de uva ha dado como resultado un blanco complejo, untuoso pero con frescura.



Albariño de leyenda

Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas presenta la nueva añada 2020 de Pazo de San Mauro, el albariño de leyenda –crece en una tierra marcada por la mitología local-, elaborado en la zona más meridional de Rías Baixas. Es un vino con gran intensidad aromática, notas afrutadas y recuerdos de cítricos, frutas y flores blancas. En boca resulta muy varietal, con una entrada amplia, fresca, equilibrada y persistente.



Puntuación histórica

Ulterior Parcelas 7 y 9 Albillo Real 2018, de Bodegas Verum, ha conseguido 97 puntos y medalla platinum en el concurso internacional Decanter, obteniendo la puntuación más alta para un vino blanco ecológico de España. A nivel internacional, tan solo 8 vinos blancos ecológicos han obtenido la misma puntuación que Ulterior.

Tributo a la tradición

Bodegas Maset renueva la gama de vinos de aguja Abadia Mediterrània, a la que pertenecen un blanco verdejo y un blanco moscatel de Frontignant de baja graduación, elaborados mediante el método charmat o de segunda fermentación en tanque de acero inoxidable. La gama es un pequeño tributo a la tradición vinícola de los monjes de las abadías cistercienses del litoral mediterráneo.



VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Sabor e identidad

Lalomba Finca Lalinde Rosé (90% garnacha y 10% viura) es profundo, sabroso y de una finura envolvente. Su personalidad floral nos traslada a su origen, las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga. Ideal con aperitivos, verduras, pescados grasos, sushi o mejillones.



PERFECTO CON HIELO

G.H. Mumm nos tienta este verano con Mumm Ice Xtra, una nueva referencia demi-sec perfecta para tomar con hielo y brindar bajo el sol. Destacan sus sabores ricos y explosivos de miel, turrón y crema pastelera, intensos y sabrosos, que son un contrapunto encantador a las notas dulces de praliné, vainilla y cedro. Es redondo, de gran elegancia y hermosa estructura.



Champagne gastronómico

Laurent-Perrier acaba de lanzar su nuevo Champagne Blanc de Blancs Brut Nature. Cinco años de envejecimiento dan a este vino un color oro blanco con una fina efervescencia. Marida con los pescados más finos: lubina salvaje en costra de sal, vieiras o calamar a la plancha marinado con limón, tomillo y aceite de oliva.

Ideal para el verano



Bodegas Sonsierra dispone de un rosado perfecto para disfrutar este verano: un tempranillo fresco de aroma afrutado que lo hacen idóneo para acompañar cualquier momento y plato. Sonsierra Selección Rosado ha sido reconocido por Wines From Spain Awards como el mejor rosado con distribución en los Países Bajos y 91 puntos del Master of Wine Tim Atkin.

DE ANIVERSARIO

Moët & Chandon celebra el décimo aniversario del nacimiento de Moët Ice Impérial, la primera especialidad de champagne creada para ser disfrutada con hielo. La Maison ha preparado experiencias únicas en colaboración con algunos de los hotspots más deseados del verano, y regalará diversos viajes y experiencias entre sus aficionados a través de la web: moeticespain.moet.com



VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Una obra magna

Codorníu acaba de lanzar Ars Collecta 459, su cava más valioso y nuevo miembro de "Ars Collecta", su colección más exclusiva. Es fruto de un exquisito *coupage* de chardonnay, pinot noir y xarel·lo de tres parajes calificados. Un cava único que se elabora de forma artesana. En boca es de tacto cremoso por las burbujas finas, alta densidad por el tiempo de envejecimiento, buena definición, equilibrio, vitalidad y elegante complejidad.



Desenfadado y fresco

En verano disfrutamos de largos aperitivos, comidas en terrazas... y siempre que se puede con una copa de vino bien fría en la mano. Torondos Clarete es la opción más desenfadada, fresca y divertida de disfrutar de esos momentos, un vino elaborado en la cuna del rosado, en Cigales.

Voluptuoso y exuberante

Rita 2020 es un rosado varietal elaborado a base de syrah y garnacha de Côte de Provence, voluptuoso y exuberante, que se convertirá en una auténtica tentación durante tus planes estivales. En barco, en la playa, en un picnic en el campo, en el jardín de tu casa... Cualquier momento es apropiado para descorchar una botella de este rosado de Bodegas Habla.





Espumoso pionero en Rioja

Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut es una cuvée única que armoniza 4 uvas mayoritariamente riojanas: maturana blanca (45%), tempranillo blanco (30%), viura (15%) y chardonnay (10%). Este *blanc de blancs* destaca en boca por el equilibrio entre la vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez. Es gastronómico y versátil.

Rosado de aguja



Este rosado de garnacha tinta que ahora luce una imagen renovada, pertenece a la gama de vinos de aguja Abadia Mediterrània de Bodegas Maset. Elaborado mediante el método charmat, un proceso que resalta los aromas más afrutados y florales del vino.

ÁLEX VIDAL
lleva los productos de la huerta al plato



El huerto del restaurante Casa Elena en Cabañas de la Sagra (Toledo) fue ampliado durante la pandemia y actualmente Álex Vidal dispone de verduras y brotes con los que elabora recetas deliciosas y saludables como Flor de calabacín rellena de guiso de ternera; Buñuelo de garbanzos de Cabañas; Trucha, escabeche de zanahorias y limón con brotes de capuchina; o Pez limón, agua de pepino, manzana y apio encurtido con brotes de borraja.

ÓSCAR VELASCO
desembarca en Mallorca



El chef del exitoso restaurante madrileño Santceloni se ocupará de la Dirección Gastronómica del hotel de lujo Finca Serena en Mallorca. Dentro del hotel destaca el restaurante Jacaranda, que ofrece menús equilibrados, saludables y llenos de sabor elaborados con productos locales (algunos de la propia finca). Velasco incorporará además platos legendarios de su recetario como los raviolis de ricotta ahumada con caviar.

PABLO ALBUERNE
crea cuatro recetas para maridar con KAS

Pablo Albuerne o Gipsy Chef, su álter ego, ha creado 4 recetas inspiradas en Galicia, Asturias, País Vasco y Cantabria: Chicharrón de pulpo 'a feira', Talo de bacalao y vizcaína exprés, Buñuelos de anchoa y membrillo y Cachopo Gipsy Style. Una recetas que combinadas con los refrescos KAS y Bitter KAS, representan un sabor muy del norte.

ELENA ARZAK
se alía con Lay's Gourmet®



Este verano Lay's Gourmet busca sorprender aliándose con la chef guipuzcoana para presentar el mejor aderezo de sus patatas fritas: la Salsa Aperitivo Gourmet. Inspirada en el mar, lleva mejillones escabechados procedentes de las Rías Baixas, guindillas en vinagre y un toque de alga nori. Combina a la perfección con el delicado crujido y sabor exquisito de las famosas patatas, elevando el aperitivo a un momento sublime.



DANIEL ORTEGA Y JOSÉ MARÍA VEIRA

cocinan en la playa



El chef Daniel Ortega y el *'sushiman'* José María Veira son los maestros de orquesta de la nueva propuesta gastronómica de The Beach en La Reserva Club, el nuevo *'place to be'* gastronómico de Sotogrande (Cádiz). Un revolucionario concepto *'eat to meet'* junto a la playa en el que los ingredientes naturales y orgánicos de la zona son los protagonistas. Platos deliciosos y saludables, inspirados en una cocina internacional, pero con claras raíces andaluzas.

GASTÓN RIVEIRA

llega a Europa

El creador de La Cabrera traerá a Europa su concepto gastronómico de casa de carnes argentina –que triunfa con restaurantes en Sudamérica y Filipinas–, a mediados de este mes de agosto. Concretamente abrirá un nuevo restaurante en Málaga. Homenajeando al origen español de sus antepasados, introducirá en su propuesta algunos guiños de la gastronomía local.





JOSÉ ANDRÉS

recibirá el Princesa de Asturias de la Concordia

El cocinero asturiano afincado desde hace tres décadas en Estados Unidos, recibirá en octubre en su tierra natal el premio Princesa de Asturias de la Concordia 2021 por su labor en la ONG World Central Kitchen (WCK). El jurado ha destacado que el cocinero español y los trabajadores de WCK "vuelcan su experiencia en el ámbito gastronómico para desarrollar formas de asistencia humanitaria ejemplar".



JOSEAN MERINO

es un 'Solete'

El chef Josean Merino es el motor del proyecto La esCotilla de Vitoria-Gasteiz, especializada en arroces, pescados y mariscos. Esta taberna marinera entregada al tapeo del alta mar ha sido premiada con un Solete Repsol, un distintivo que reconoce tascas, tabernas, barras de mercados, bares, chiringuitos o cafeterías que seducen por su cercanía, por su propuesta apetecible y buen ambiente.

Espacio idílico en la Costa Brava

La Cream Empordà, situado a pocos metros de la popular cala Illa Roja, en un rincón muy animado de la Playa de Pals (Girona), cuenta con dos terrazas ideales para disfrutar de un helado, un cóctel o un picoteo a cualquier hora. Además, ofrece puntualmente música en directo para amenizar las tardes.



LA CREAM EMPORDÀ
Passatge Racó, 1
17255 Pals (Girona)
Tel. 606 888 249
Instagram: @lacreamemporda



CAPRI EN MADRID

Big Mamma Group abre su segunda trattoria en la capital para sumergir a los madrileños en una refrescante experiencia a la italiana. El chef romano Nicholas Amici innova a partir de las recetas clásicas de su tierra hacia locas elaboraciones con un toque mediterráneo.

VILLA CAPRI
Hortaleza, 118 · 28004 Madrid · Tel.: 914 416 299
www.bigmammagroup.com

Experiencia en torno al vino

Ambivium, estrella Michelin en tan solo cuatro años, ofrece una experiencia diferente en torno al vino, dando la oportunidad de viajar por el mundo a través de decenas de copas. El Menú Entornos lo componen 19 de las creaciones más icónicas del restaurante y el Menú Paisajes es un recorrido por diferentes lugares del mundo a través de 30 bocados. Para ambos se



AMBIVIUM
Camino de Carraovejas, s/n · 47300 Penafiel (Valladolid) · Tel.: 983 881 938 · www.restauranteambivium.com

El chiringuito soñado

Los Sueños, situado en la amplia playa de Zahara de los Atunes, no es un chiringuito al uso ya que ofrece una propuesta culinaria muy cuidada, original y desenfadada. El jefe de cocina, José Carbonell, practica una gastronomía con sello que puede englobar varias culturas en un mismo plato.



LOS SUEÑOS
Ctra. Zahara-Atlanterra s/n.
11393 Zahara de los Atunes (Cádiz)
Tel.: 676 818 395



El mejor escalope a domicilio

Glovo y el Grupo La Ancha han firmado un acuerdo para potenciar y expandir el *delivery* de Armando tras su rotundo éxito en Madrid y Barcelona. Con la expansión del concepto nacido durante el confinamiento se pretende poder abastecer la gran demanda con la que ya cuenta en las ciudades donde está presente. Glovo se encargará de hacer llegar a los hogares el plato estrella de la casa, el escalope Armando, reconocido por su textura jugosa y crujiente.

GRUPO LA ANCHA
https://laancha.com

Vermuteo y tapeo de calidad

Superclàssic es el nuevo proyecto de Stefano Mazza en Barcelona. Aquí propone un concepto de gran vermutería en el que una surtida oferta de tapas y vermuts catalanes e italianos se une a la cultura de la cerveza bien tirada. Un servicio informal y una atmósfera relajada y 'disfrutona' completan la propuesta que puede disfrutarse en su amplia terraza en los Jardines del Dr.Fleming.



SUPERCLÀSSIC Floristes de la Rambla, 14. · 08001-Barcelona.
Tel.: 931 977 829. · https://superclassic-bcn.com

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

Las pizzas de Grosso Napoletano, consideradas entre las mejores del mundo, ya se pueden disfrutar en Barcelona. También de platos típicamente italianos en los que la calidad del producto queda patente, como la ensalada de burrata o el imprescindible tiramisú. La atmósfera de este nuevo espacio sigue la estela del inconfundible estilo Grosso que se inspira en los locales de estética industrial de Nueva York, pero con toques de la esencia napolitana teniendo siempre al horno de leña como protagonista.



Foto: Jorch Alon

GROSSO NAPOLETANO
Casanova, 209 · 08021 Barcelona · Tel.: 933 937 258 · www.grossonapoletano.com

Ocio y gastronomía

Desde su inauguración hace ya dos años, Vudú Marbella ha apostado por un concepto que aúna ocio y gastronomía. Cada tarde al abrir sus puertas, a las 20.00h, sus visitantes pueden disfrutar de una experiencia única basada en una propuesta culinaria muy cuidada sin renunciar a la diversión gracias a una completa programación de actuaciones en directo y DJ's de primer nivel.

VUDÚ MARBELLA
Edificio Gray d'Albion 1B · Marbella · Tel.: 610 170 701. · www.vudumarbella.com



CENAS AL FRESCO

En Vilafranca del Penedès se ha inaugurado recientemente la terraza La Plaça del Cigró, del equipo de El Cigró d'Or. Ofrece una comida más informal que la del restaurante, de medias raciones y para compartir. Todos los vinos son del Penedès, y se sirven siempre en una copa Riedel Ouverture White Wine, de 125 ml. Abrirá de 19'30 a 22'30 h.

LA PLAÇA DEL CIGRÓ Pl. de l'Oli, 1.
08720 Vilafranca del Penedès.· Tel.: 938 905 609.





Pato adictivo

Para los amantes del pato, nada mejor que el Pato Laqueado estilo Pequín de Hutong. El empleo de horno de leña, las 24 horas de macerado y los 18 pasos de elaboración, según el método tradicional, permiten que de este animal se aprovechen hasta los huesos: salteados, con pimiento, pimienta y sal. A esta propuesta se suman otras sabrosas novedades como las Berenjenas chinas maceradas o la original Ensalada de bambú con foie y pasas.

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





FUSIÓN JAPONESA MENORQUINA

El grupo hostelero Moga ha sumado un nuevo hotel de cinco estrellas a su oferta en la isla de Menorca, el espectacular Suites del Lago. Se trata de un establecimiento ecológico y solo para adultos ubicado en la zona de Cala'n Bosch, en Ciudadella.
Por supuesto, el hotel cuenta con una oferta gastronómica a la altura: el exclusivo restaurante Godai, de fusión japonesa menorquina, dirigido por el chef Julián Mármol, poseedor de una estrella Michelin.



RESTAURANTE GODAI
Hotel Suites del Lago
Vía Circunvalación, Parcela, nº 5
07769 Ciudadela de Menorca
Cala'n Bosch (Illes Balears)
Tel.: 620 683 956
www.lagoresortmenorca.com

Delivery diferencial y de calidad



El *delivery* de La Mundana refleja la esencia gastronómica la aclamada gastrotaberna barcelonesa liderada por los chefs Alain Guiard y Marc Martín. Ahora llega también a Madrid. Las instrucciones para finalizar el plato –que cuenta con un cuidado *packaging* que asegura el viaje en las mejores condiciones– se pueden visualizar a través del QR del mismo etiquetaje. El precio medio es de unos 30€/pax.

LA MUNDANA ES MOU www.instagram.com/mundanaesmou

El postre también es protagonista



La repostería-pastelería es el germen de Éleonore, un precioso restaurante - boutique con increíbles vistas a la playa de Salinas. Una Esmeralda con corazón de chocolate y caipirinha homenaje a Brasil que simula estar recién sacada de una mina es una de las originales propuestas de la chef Cristina Arias.

ÉLEONORE
Pablo Laloux, 13, Bajo · 33405 Salinas (Asturias) · Tel.: 672 427 070
www.eleonoresalinas.com

Telsan Gourmet apuesta por el jamón ibérico de Castro y González

Telsan Gourmet es una empresa familiar cuya filosofía es ofrecer calidad y confianza al cliente. En esta ocasión nos presentan el jamón de bellota 75% raza ibérica Castro y González. En esta empresa fundada en Guijuelo (Salamanca) en 1910, combinan el conocimiento ancestral de cuatro generaciones con la proyección que requiere una empresa moderna del siglo XXI. La fórmula que les permite mantener el éxito que sus antecesores consiguieron ha sido, es y será siempre la misma: "cariño, esmero, dedicación absoluta y total obsesión por la calidad" afirman. Todos sus procesos son artesanales y han sido adaptados y mejorados en pro de la competitividad sin olvidar todo aquello que aprendieron de sus abuelos. ❋





NOTA DE CATA

El Jamón de Bellota Ibérico (75% raza ibérica) posee un color intenso y brillante con gran presencia de vetas blancas en su textura. En su degustación se aprecia un aroma acentuado a bellota con aroma dulce. Se perciben pinceladas de frutos secos y campo obteniendo un jugoso equilibrio entre el grado de salinidad y la cuidada curación.

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

AURELIO CASTRO Y GONZÁLEZ S.A.
Nueva, 3 · 37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel.: 923 580 100 · www.castroygonzalez.es



COCINA TRADICIONAL EN UN ENCLAVE ÚNICO

El Restaurante Leitariegos se ubica en el pueblo más alto de Asturias. La carta se basa en platos tradicionales de excelente calidad. Además, cuentan con una amplia variedad de carnes de Km 0 elaboradas en su brasa de leña. Sin olvidarnos de las verdinas con bacalao y del pote asturiano, su plato estrella.

RESTAURANTE LEITARIEGOS
Puerto de Leitariegos s/n · 33818 Leitariegos (Asturias)
Tel.: 985 056 201 · www.restauranteleitariegos.com

El 'place to be' de la capital

La azotea terraza La Cocina de San Antón se llena de vida desde la hora del vermut hasta su cierre a medianoche. Sus vistas, su propuesta gastronómica y su coctelería, hacen que sea una de las terrazas más codiciadas de la capital. Atención a sus tapas: buenísimos los tacos de entraña pibil.



AZOTEA TERRAZA MERCADO SAN ANTÓN
Augusto Figueroa, 24, 3ª planta · 28004 Madrid · Tel.: 913 300 294
www.mercadosananton.com › restaurante-terraza



El imprescindible marbellí

Rosas Café es uno de los restaurantes más *chic* de la ciudad y su magnífica terraza se ha convertido en un *hotspot* este verano. El espacio actualiza y renueva su carta, tanto en el formato como su oferta. Destacan propuestas frescas como el Tartar de salmón noruego con aguacate y hierbas frescas.

ROSAS CAFÉ Av. Playas del Duque, 3 · 29660, Marbella · Tel. 951 56 93 92 · www.rosas.cafe

Un oasis en Puerto Banús

Nao, el único *pool club* de Marbella, inaugura su 6ª temporada, abriendo las puertas de su exclusivo oasis en pleno Puerto Banús. Ezequiel Castro, chef ejecutivo del restaurante Nao, presenta una variada carta en la que destacan la frescura y el atrevimiento, donde los sabores y las texturas se convierten en protagonistas, ofreciendo productos de temporada de pequeños productores locales. Además se puede disfrutar del mejor sushi de Marbella de la mano del restaurante japonés Ta-Kumi.



NAO POOL CLUB
Calle de los Tilos · 29660 Marbella (Málaga)
Tel.: 650 300 300 · www.naopoolclub.com

Spoonik
Última temporada





SPOONIK THE LAST SEASON

- **Cuándo:** Del 9 de agosto al 18 de septiembre
- **Horario:** Viernes y sábado, a las 19 y a las 21.30 h. Disponible también en fechas a convenir para eventos privados.
- **Precio:** Menú degustación con bebidas: 75 €. Opción maridaje: 25 y 45 €.
- **Reservas:** www.spoonik.com

Tras ocho años de andadura, el espacio gastronómico clandestino de referencia en Barcelona, Spoonik, bajará el telón el próximo 18 de septiembre. Hasta que llegue el día del adiós definitivo aún podemos disfrutar de una última y emotiva temporada que recoge la esencia de este espacio singular e innovador.







Oda al maíz

Jon Giraldo y Jaime Lieberman ponen fin, pues, a una etapa, que ha hecho de Spoonik una de las propuestas más originales y disruptivas del panorama gastronómico en la Ciudad Condal. Si aún no has vivido la "experiencia Spoonik" aún estás a tiempo de vivirla y si ya conoces este espacio y te encantó, puedes repetir por última vez.

Para los que no lo conozcan, decir que este restaurante rompió en su día todos los esquemas, y es que a Spoonik no solo se va a cenar sino a disfrutar de las sorpresas que amenizan la velada. Aquí la alta gastronomía de vanguardia de raíz latinoamericana se da la mano con vinos y licores sorprendentes, luces, sonidos, actuaciones en directo y otros elementos destinados a despertar nuestros sentidos y completar una experiencia que ha conquistado a legiones de comensales.



Pese a que es mejor sumergirse en el universo Spoonik sabiendo pocas cosas de lo que nos vamos a encontrar, en esta última temporada los cocineros combinarán creaciones nuevas con algunos platos emblemáticos de la historia del local, como el mítico Oda al Maíz.

Han cambiado muchas cosas en Barcelona en los últimos ocho años, pero no lo ha hecho la manera de acercarnos a Spoonik: se reserva a través de la página web y, a partir de ahí, el comensal recibirá instrucciones. ❋

Más información: www.spoonik.com

EL PENEDÈS EN EL PLATO



El Jardín Restaurante El Celleret de Familia Torres es un espacio que plasma en el plato los paisajes del Penedès. Ha cautivado al jurado de los Premios Vinari 2021 que lo ha distinguido como mejor proyecto de restauración y experiencia de maridajes por su oferta enogastronómica, firmada por el chef Sergi Millet, y por su enclave entre viñedos, con espectaculares vistas a Montserrat.

JARDÍN RESTAURANTE EL CELLERET
Finca el Maset, s/n · 08796 Pacs del Penedès (Barcelona)
Tel.: 938 177 881 · www.torres.es/es/espacios/penedes

Atardeceres mágicos

Five Flowers Hotel & Spa deleita con una propuesta gastronómica de altura en sus dos restaurantes: Imagine y Janis. En el 5* de Formentera la chef Sara Valls interpreta la personal gastronomía insular desde un prisma fresco y contemporáneo. Abierto solo para cenas, Janis es el restaurante estrella del hotel. Situado en la última planta, ofrece unas vistas espectaculares al atardecer.

JANIS
Fiver Flowers Hotel & Spa 5* · Calle Fonoll Marí, 84
07871 Es Pujols – Formentera (Illes Balears) · Tel.: 971 328 160
www.fiveflowershotel.com



Las brasas de Oriente Medio llegan a Barcelona







Sumac & Mambo cuenta con dos espacios diferenciados que permite a los comensales vivir distintas experiencias en un mismo lugar. Sumac, es la zona gastronómica y ofrece una extensa propuesta de platillos elaborados únicamente con uso de fuego y de carbón. Por su parte, Mambo es un espacio más informal y relajado en el que disfrutar de la buena música y platillos para compartir.

SUMAC & MAMBO Enric Granados, 30 · 08007 Barcelona · Tel.: 935 344 525 · www.sumacandmambo.com

Guía personal para comer en A Coruña y cercanías



Esta nota es una propuesta para vivir unos días en A Coruña como base, dándole al tenedor por poblaciones próximas que quizás no conozca el lector.



La cereza que cayó del árbol (Árbore da Veira)

Para lograr una buena serie de referencias, podemos cabalgar entre la Michelin y las informaciones tomadas a pulso entre aquellos que saben dónde está lo mejor. Comprar la guía roja de Galicia es un acierto para comer entre las estrellas. La otra opción requiere confianza. Hay que tenerla porque viviendo en estas tierras de rica culinaria desde hace tantos años, aun me alegran las sorpresas de nuevas direcciones que me comunican o leo en los escritos de Manuel Suarez Blanco y en la red, obra de Adrián McManus.

Supongamos que los primeros bocados los queremos dar en Coruña City. Ahí está Árbore da Veira, merecidísimo galardón donde nos plantean una gastronomía compleja, inteligente, que no renuncia a la dimensión del plato sabiendo que los gallegos cuando comen, comen. Otra tentación que va a misa es Salitre, el restaurante de Caco Agrasar, que arrastra su buena fama desde el piropeado As Garzas, en Barizo (Malpica). Los arroces

Comprar la guía roja de Galicia es un acierto para comer entre las estrellas

le salen con tronío y el pulpo puede aparecer sabrosamente frito. Sin salir de la ciudad, A Mundiña y O Retiro do Mariñeiro, son dos ofertas consagradas que vale la pena tener presentes. A Mundiña plantea un circuito cerrado de materia prima marina capturadas en Laxe y su ría. Es la continuidad de un primer local. La Estrella, al que conviene ir, para mantener el ritual de las muchas copas que se tomó en este ámbito el pintor Urbano Lugrís junto a Antonio Patiño, grandes del Movimiento Atlantista. La obra de Lugrís presente en la casa, se encuentra hasta en el baño. Don Urbano era muy suyo.

Los arroces del Restaurante Río Ulla son importantes, aunque esta dimensión la supere el marisco y los pescados, de calidad excepcional. Apúntenlo como visita obligada antes de decidirse a tomar el coche para viajar en corto, que es como lo hacen y lo han hecho siempre los buenos gourmets. Un sistema impecable para pasar por Oleiros, hasta el clásico O Refugio, un paraíso que admite la definición "de toda la vida". Mantiene una calidad de producto de alto nivel al tiempo que nos deslumbra con una bodega impresionante. Una autentica biblioteca del vino.

A Betanzos, hay que ir por Betanzos. Además, pueden comer en la pulpería O Pirri, cocina tradicional muy bien elaborada, o probar la tortilla que lleva el nombre de la villa, en Bar Miranda. Mencionar este plato con pedigrí implica visitar una casa de comidas en Coirós, a escasos 6 km. Sin lujos, con un trato absolutamente personal, tan poco etiquetado como los vinos, preparan sus tortillas de patatas en una impresionante lareira, la amplia chimenea-hogar tradicional gallega. Como es norma en "esta Bisbarra", no está cuajada del todo. Lograr el punto es un arte. Nota: los instagrammers rabiosos y demás espíritus hiperventilados que no entienden la gracia de lo que es una fonda carente de teatralidad, absténganse.

En Ferrol encontramos el contrapunto en O Camiño do Inglés, una oferta moderna con muy buen producto, algo de fusión oriental, más buena bodega. El trato es excelente. Si en esta población buscamos clasicismo en pescados, mariscos y carnes lo encontraremos en Muiño do Vento. Y van los últimos consejos. Recuerden, en Vigo, junto al mercado da Pedra, en la rúa Pescadeiras, se comen ostras a cientos, lo que es un alivio del alma. Puestos a experiencias únicas vayan a Cabanas. O Gaiteiro quizás sea el único restaurante de España que tiene una sola mesa. Merece la pena ir a tomar un vino en la barra y conocerlo.❋

D.O. EMPORDÀ

VIÑAS VIEJAS JUNTO AL MAR



Mas Mares. Roses. Espelt Viticultors. Arxiu Imatges PTCBG.

“Viñas verdes a la vera del mar, verdes al rayar el alba, verde claro al atardecer...” así describía el paisaje ampurdanés el poeta catalán Josep Maria de Sagarra en uno de sus poemas más célebres. Además de verdes, actualmente podríamos añadir que se trata de viñas viejas, algunas incluso con más de un siglo. Un estudio reciente así lo corrobora. **INFORMACIÓN E IMÁGENES FACILITADAS POR LA D.O. EMPORDÀ.**





El Empordà es una zona formada por dos comarcas (el Alt y Baix Empordà), situadas en el extremo nororiental de Cataluña, en la provincia de Girona. Presenta un paisaje de contrastes, con los límites naturales de los Pirineos al norte y el mar Mediterráneo, con la espectacular Costa Brava al este, lo que convierte al Empordà en un lugar único, un territorio extraordinario entre mar y montaña, marcado por la presencia del viento del norte, la tramontana.

Zona de producción

La zona de producción de la D.O. Empordà, situada en el extremo nororiental de Cataluña, engloba un total de 48 municipios distribuidos en dos comarcas: 35 municipios del Alt Empordà y 20 municipios del Baix Empordà.

Tradición vinícola

No hay duda que la cultura del vino y el conocimiento del comercio del producto de la viña llegan a Cataluña aproximadamente en el s.VI a.C., gracias a la más importante colonia griega del país, Empúries, ciudad que, pasados los siglos, dará nombre a toda la comarca del Empordà. Cuatro siglos más tarde, ya hay constancia arqueológica y documental de que los vinos de los territorios de Emporiae y de otros lugares de la Tarraconense son conocidos en los mercados interiores, en otras provincias del Imperio Romano y en la propia metrópoli.



Los vinos

La gama de vinos ampurdaneses es muy amplia. Los vinos tintos son de elevada calidad, con cuerpo, bien constituidos y armónicos, en ocasiones matizados por una cuidadosa crianza. Estos vinos de reserva y crianza presentan notas aromáticas muy características; son complejos, de sutil fragancia, con toques de especias, manteniendo siempre los aromas de la fruta y la planta. Una vez en boca se expresan con plenitud, sabrosos y muy agradables.
Se elaboran vinos blancos frescos y sabrosos, frecuentemente con variedades autóctonas, pero también otros monovarietales de notable calidad. También rosados, caracterizados por un color cereza bien definido, una gran personalidad y aroma delicado, frescos y de graduación alcohólica moderada.
Una singularidad de la zona es la garnacha de l'Empordà, vino dulce natural elaborado con la variedad de uva que le da nombre. Generoso, con el sabor propio de la uva madura, cálido y sedoso, virtudes que lo convierten en un vino de postres excepcional, junto con el otro vino dulce propio de la zona, el moscatel de l'Empordà.
Los vinos ecológicos, las mistelas, los vinos de uva sobremadurada y los vinos espumosos completan la oferta vitivinícola del Empordà.



En la edad media, cuando las viñas crecían cerca de las abadías y monasterios, en las faldas de la montaña de Rodes se fueron escalonando bancales plantados de cepas, tuteladas por el monasterio de Sant Pere de Rodes, en el que parece que destacó en el arte de elaborar el vino el monje bodeguero Ramon Pere de Noves, a quien se atribuye un tratado sobre esta materia. Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran constan también como propietarios de viñas en el Empordà.
En los siglos XVIII y XIX la viña pone en evidencia su capacidad colonizadora y simboliza el impulso agrícola, traducido

Variedades

En lo que se refiere a las variedades tintas, domina la cariñena o samsó, que constituye la base de la viticultura ampurdanesa junto con la garnacha tinta (denominada en la zona lledoner). Estas variedades tradicionales se complementan con nuevas variedades que se van introduciendo, como pueden ser el tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah.
Las variedades viníferas blancas dominantes son la garnacha, blanca y tinta, y macabeo. En mucha menor proporción se encuentran el moscatel, el tradicional xarel·lo y, de nueva implantación, el chardonnay, sauvignon blanc y gewurztraminer.



LaMantis



en un importante crecimiento demográfico en su zona de cultivo y la conformación de un paisaje propio de cipreses, muros, barracas y bancales de piedra seca. La plaga de la filoxera, aparecida en el año 1879 arruina totalmente este periodo próspero de los vinos ampurdaneses. La reanudación es dura, nunca más se recupera para la viña toda la tierra que había ocupado antes de la plaga. El movimiento de las bodegas cooperativas, impulsado por la Mancomunidad primero, y, después, por la Generalitat republicana alrededor de 1930, abre una nueva etapa que permite sumar esfuerzos en la mejora de la calidad en el proceso de elaboración del vino, construyendo nuevas bodegas y mejorando el sistema de comercialización. Igualmente, la iniciativa privada se suma enseguida a estos esfuerzos y el vino de calidad del Empordà empieza a ser conocido y apreciado en muchos mercados.

Informe sobre el viñedo actual

Actualmente una tercera parte de las viñas de la D.O. Empordà tienen más de treinta años y un 3% más de un siglo, esa es la principal conclusión que se extrae de un estudio preliminar elaborado por el Consejo Regulador de la denominación. El informe se ha basado en una prospección de las 2.318 parcelas registradas actualmente en la D.O. Empordà para determinar la antigüedad, la distribución varietal y su localización.
Las viñas más viejas de la denominación ampurdanesa fueron plantadas a finales del siglo XIX y producen uva desde hace más de ciento veinte años. Son veintiocho parcelas que ocupan una superficie de diecinueve hectáreas.
Debemos señalar que las viñas más viejas del Empordà son de variedades autóctonas o tradicionales de la zona, como la cariñena,

Feria Arrels del Vi



Arrels del Vi, la feria vitivinícola mas esperada del Empordà, celebró su XIII edición los días 10 y 11 del pasado mes de julio en Sant Martí d'Empúries (L'Escala) con 26 bodegas de la D.O. Empordà. El equipo de Arrels del Vi ha trabajado para mantener todas las medidas de seguridad y conseguir, a la vez, que la experiencia Arrels del Vi siguiera siendo lo más fiel posible al espíritu de la feria: cata abierta en copa Riedel de más de 100 referencias de vino de la D.O. Empordà de gama alta en un entorno excepcional, que permite conocer de primera mano a los propietarios y enólogos de las mejores bodegas ampurdanesas y la posibilidad de comprar a precio de bodega los excelentes vinos de calidad y con personalidad propia de la D.O. Empordà, con 5 euros de descuento en la compra de la primera botella. La solución ha sido dividir la feria en dos sesiones independientes con aforo limitado, cumpliendo la normativa vigente en materia de seguridad. En definitiva, se realizaron dos sesiones de Arrels del Vi muy exclusivas, con toda la oferta de las 26 bodegas participantes, más espacio al aire libre y una experiencia 100% Arrels del Vi, pensada para los verdaderos amantes de los grandes vinos de la D.O. Empordà.

Además, este año Arrels del Vi contó con las tapas de Anxoves de l'Escala M. Sureda con pan de tramontana del Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, así como con los siguientes expositores: Quesos La Balda y Le Bolut, el "show" degustativo de ostras Ostrens, Aceite de oliva virgen Serraferran y Aceite de oliva virgen Llàgrimes del Canigó. También se realizaron las esperadas visitas guiadas a las Ruines d'Empúries con aforo limitado, que hablan de cómo llegó el vino en este punto privilegiado del Mediterráneo hace 26 siglos y terminó con la cata de mulsum (vino romano).

Organizada por Dominic Abernethy, defensor del vino ampurdanés, y por Tess Oriol y Carlos Krauel de TOCK Projects, Arrels del Vi se ha consolidado como la única feria profesional de vinos de la D.O. Empordà abierta al público general con doce ediciones en St. Martí d'Empúries y cuatro en Barcelona.

Sin duda, Arrels del Vi es una cita ineludible de la agenda ampurdanesa para los amantes de los excelente vinos de la D.O. Empordà.

la garnacha o el macabeo. Destaca especialmente la cariñena tinta, puesto que el 90% de las viñas de esta variedad tienen más de treinta años; el 60% más de sesenta y el 26% más de ochenta. En el caso de la cariñena blanca, el porcentaje de cepas de más de treinta años se sitúa en el 86,7%. De estas viñas de cariñena blanca, un 26,5% tienen más de ochenta años.

La otra variedad emblemática de la denominación, la garnacha, es también muy vieja. Concretamente, un 61,4% de las viñas de garnacha roja fueron plantadas hace más de treinta años y un 14,9% hace más de ochenta años. Otra variedad con gran tradición en



Vinos premiados en Arrels de Vi

Las bodegas reservan las viñas más antiguas o centenarias para producir sus mejores vinos



la zona, el macabeo, también atesora viñas muy viejas, con un 64,1% con más de treinta años.

Garriguella, Rabós y Espolla son los municipios de la denominación que concentran un mayor número de viñas viejas pero también destacan otras poblaciones situadas en la llanura del Empordà y la Albera, como por ejemplo Sant Climent Sescebes, Capmany, Masarac, Perelada o Vilamaniscle.

En general, las viñas viejas están situadas en parcelas pequeñas con una media de 0,87 hectáreas.

Las bodegas reservan las viñas más antiguas o centenarias para producir sus mejores vinos o los más icónicos, puesto que es muy conocido que las viñas viejas de más de treinta años aumentan las posibilidades de elaborar vinos de gran calidad. Son un tesoro que varias generaciones de viticultores han preservado como una joya de sus explotaciones.

Vinos ganadores de la edición de Arrels del Vi 2021

Blancos

1. Mas Llunes, Singulars Garnatxa Roja 2019
2. Celler Cooperatiu d'Espolla, Vins de Postal – Les Auledes 2017
3. Castell Perelada, Finca La Garriga 2019

Rosados

1. Terra Remota, Caminito 2020
2. Vinyes dels Aspres, Oriol Rosat 2020
3. AV Bodeguers, Suneus Rosat 2020

Tintos

1. Vinyes dels Aspres, Soques 2016
2. AV Bodeguers, Elitia 2018
3. Mas Llunes, Butarós 2015

Dulces

1. Vinyes dels Aspres, Bac de les Ginesteres
2. Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys
3. Mas Llunes, Garnatxa d'Empordà Solera



Tierra de garnachas y cariñenas con una riqueza varietal única

El Empordà es tierra de variedades históricas. La garnacha o la cariñena representan una tercera parte de la viña ampurdanesa. La denominación ampurdanesa es una área vinícola con una riqueza varietal exclusiva, puesto que es una de las pocas zonas vinícolas que produce todas las variedades de garnacha y cariñenas.

Hoy en día, las variedades autóctonas representan cerca del 65% de todas las viñas de la denominación de origen. El porcentaje de las variedades tradicionales no ha dejado de crecer en los últimos años gracias a la apuesta decidida de los viticultores ampurdaneses por la garnacha, la cariñena, el macabeo o el moscatel, con el objetivo final de elaborar vinos únicos y con personalidad que sean un reflejo de la zona donde se producen. Son un tesoro que varias generaciones de viticultores han preservado como una joya de sus explotaciones.❋

Clos Adèle







Situada al pie de la sierra de la Albera, Terra Remota –una de las bodegas más emblemáticas e innovadoras del Empordà– es un proyecto gestado a partir de la sensibilidad hacia el paisaje donde se inscribe. El respeto hacia el entorno marcó tanto el diseño y la construcción de las instalaciones como la planificación vitícola de la finca. Esta manera de hacer se palpa en cada palmo de la propiedad: la bodega con cubierta vegetal, integrada en la orografía del terreno, alberga instalaciones de vinificación por gravedad. En el exterior, el viñedo ocupa 26 ha del total de 54 de la finca, dejando zonas de bosque y de vegetación original que aportan el carácter y el perfil aromático a los vinos. Las características del terreno en que se asienta así como la experiencia profesional de la propiedad, han determinado el carácter de los vinos elaborados, primando la suavidad y la elegancia, prescindiendo de los excesos de tanicidad y corpulencia. Entre las referencias que elaboran para este verano nos sugieren disfrutar de Clos Adèle.❋

TERRA REMOTA
Els Tallats km 6 – carretera de Capmany GI 602
17751 Sant Climent Sescebes (Girona)
Tel.: 972 193 727 · www.terraremota.com

NOTA DE CATA

D.O.: Empordà
Variedad: Xarel:lo
Características: Tras un crianza sobre lías finas durante 7 meses, se obtiene este vino color oro claro con reflejos dorados. En nariz es elegante y complejo, con notas de frutas blancas y de flores. También aparece mucha mineralidad y frescura. En boca, aromas intensos de flores y de frutas amarillas, elegancia, finura. Vino sabroso y con una potente y hermosa longitud aromática. Ideal para maridar con pescado a la parrilla y arroces.



Entrevista al Presidente de la D.O. Empordà: Xavier Albertí

"Para este verano recomiendo un vino de garnacha o cariñena blanca con algo de crianza"



¿En qué situación se encuentra actualmente la D.O. Empordà? ¿Las bodegas empiezan a notar la recuperación tras la crisis derivada del Covid en la que aún estamos inmersos?
La verdad es que estamos animados. Nuestras bodegas tienen una parte muy importante de la venta orientada a la restauración de proximidad, con lo cual se había resentido mucho del confinamiento. Pero en esta primera parte del año se ha recuperado mucho ya que, pese a haber poco turismo exterior, se ha incrementado el interés y consumo del local, tanto a nivel enoturístico como de restaurantes.

¿Qué balance de ventas hacen pasado ya el primer semestre y qué perspectivas tienen de cara al cierre de este año?
Es aventurado decirlo, pero por lo que comentaba antes veo incluso posible superar las cifras del 2019.

Últimamente la presencia de los vinos del Empordà en el sector de la restauración había crecido. Sin embargo en este último año y medio esta presencia se habrá visto frenada por la pandemia...
Paradójicamente ha sido un parón importante, pero al mismo tiempo puede ser un retroceso para coger carrera. Tenemos más que nunca la gente a nuestro lado, lo cual no quiere decir que no debamos insistir. Incluso en los momentos más duros del confinamiento hemos procurado estar al lado e los restauradores, que son los que lo han sufrido más en primera línea. Se hicieron infinidad de catas compartidas en línea, así como un entrañable acto simbólico de reencuentro en verano del año pasado. Y seguimos ahí, ahora en un momento mucho más ajetreado en el que, por suerte, restaurantes y bodegueros están mucho más pendientes de un día a día de vorágine, en plena temporada vacacional. Y entrando en temporada baja ya tenemos previstas diversas acciones de intercambio y promoción conjunta, que tan buen resultado nos han dado.

"Veo incluso posible superar las cifras de ventas del 2019"

Ostenta la presidencia de la D.O. desde 2015 ¿Ha sido este último año el más duro al frente del Consejo Regulador?
Francamente sí. Es frustrante tener muchas ganas y no poder avanzar y actuar con libertad. Sin embargo hemos mirado de aprovecharlo para hacer los deberes y analizar y planificar determinados aspectos claves para nuestro futuro como son la zonificación, el patrimonio vitícola, el perfil vinícola, la imagen promocional...

Finalmente, recomiende a nuestros lectores los vinos del Empordà más adecuados para la temporada estival.
Con una tendencia estacional más orientada a los vinos frescos, sobre todo en zona de costa como la nuestra, sin duda un vino de garnacha o cariñena blanca, tan exclusivo de la zona. Para mi gusto si es con un poco de crianza, mejor.❋



Junta y equipo del Consejo Regulador





Perelada

El terroir y la esencia del Empordà

Perelada ofrece toda la esencia del Empordà a través de sus vinos, fiel reflejo de la tradición y el *terroir*. Su amor por la tierra les ha llevado a crear la primera bodega verde de Europa.

Los vinos de Perelada nacen en un lugar privilegiado, entre el Mediterráneo y los Pirineos, y bajo la influencia del viento de Tramuntana. En este enclave tan especial confluyen historia, arte y cultura, a través de una tradición que se remonta al siglo XIV.

Entre las fincas de Perelada se encuentra Finca Garbet, con 12,8 ha, en un terreno montañoso de composición pizarrosa, que obliga al cultivo en terrazas. De aquí surgen Finca Garbet y Aires de Garbet. Dignas de mención son también Finca Malaveïna, con laderas de arcilla rojiza y cantos rodados en los viñedos, y La Garriga, constituida por 41 ha de terreno llano, limo arcilloso, con arenas y grava, y de pH neutro. Por su parte, Finca Espolla, de 21 ha y situada en las estribaciones de los Pirineos, presenta suelo pizarroso y ácido. Por último, un terreno llano, arenoso y con ligero contenido de limos conforma el suelo de las 38 ha de Pont de Molins. El vino 5 Finques expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades de la bodega.

El intérprete de todos estos *terroirs*, además de artífice de los vinos singulares y personales de la bodega, es Delfí Sanahuja, para quien el clima y la tierra constituyen los pilares de sus creaciones.



BODEGA VERDE

A un año vista de su inauguración, la nueva bodega se ha convertido en la primera de Europa en obtener la certificación LEED Gold, que acredita unos altos estándares de sostenibilidad y eficiencia en cuanto a construcción, funcionamiento y mantenimiento. El edificio de esta nueva bodega, diseñado por los 'Pritzker' RCR Arquitectes, es pionero en ecoeficiencia energética y diseño ambiental, ya que se integra en su entorno de forma respetuosa, produciendo un impacto mínimo. ✻

Más información: www.perelada.com

PERALADA RESORT

La bodega se integra en Peralada Resort, un espacio único donde disfrutar de experiencias memorables alrededor del vino, la cultura y el ocio. El resort incluye el Castell de Peralada, una fortaleza medieval del siglo XIV, flanqueada por dos imponentes torres y rodeada por 77.000 m2; el Museo Castell Peralada, la Iglesia del Carmen y el Claustro gótico. Y especialmente digno de mención es el Hotel Peralada 5*, equipado con un campo de golf de extraordinaria belleza y un Wine Spa Único. Entre la oferta gastronómica del resort podemos mencionar el Restaurante Castell de Peralada (con 1 Estrella Michelin) y Shiro Peralada By Paco Pérez.

Cada verano, bajo las estrellas del Empordà, el resort acoge el Festival Castell de Peralada.



Jordi Renart. Arxiu Imatges PTCBG

Ruta del Vino D.O. Empordà

Descubre la Costa Brava a través de sus vinos

El Empordà es una región única en la que el mar Mediterráneo se une con las montañas de los Pirineos. Se trata de una tierra de gran belleza y contraste paisajístico, con diversos espacios protegidos y un litoral espectacular. También disfruta de un rico patrimonio histórico y cultural. Además, es posible descubrir sus vinos haciendo enoturismo de la mano de la Ruta del Vino D.O. Empordà.

INFORMACIÓN FACILITADA POR LA RUTA DEL VINO D.O. EMPORDÀ. FOTOS CEDIDAS POR EL PATRONATO DE TURISMO COSTA BRAVA GIRONA.



Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG.

El Patronato de Turismo Costa Brava Girona, entidad mixta público - privada nacida en 1976 con la voluntad de promocionar las marcas Costa Brava y Pirineu de Girona, apuesta decididamente por el enoturismo como segmento desestacionalizador y de desarrollo rural y como actividad sostenible. En esta línea, en el año 2014 se crea el Club de Marketing de la Ruta del Vino D. O. Empordà, con la intención de estructurar, gestionar y pro-

Calendario: haz un hueco en tu agenda

EN INVIERNO

- **De febrero a mayo** Cenas maridadas, Alt y Baix Empordà. www.cuinadelempordanet.com/es/

EN PRIMAVERA

- **Todo el mes de abril** Vívid, Alt y Baix Empordà. www.vivid.costabrava.org
- **Abril** Feria de la Garnatxa y el Brunyol de l'Empordà, Garriguella. www.garriguella.cat
- **Junio** Tocs de Vi, Girona. www.doemporda.cat
- **Mayo/junio** Arrels del Vi, Sant Martí d'Empúries. www.arrelsdelvi.com/es/st-marti-d-empuries
- **Junio** Arrels del Vi, Barcelona. www.arrelsdelvi.com/es/barcelona
- **Junio** Street Food, Llançà. www.visitllanca.cat

EN VERANO

- **Julio** Degustación de altura, Puigmal. www.doemporda.cat
- **Septiembre** Fiesta de la Vendimia, itinerante. www.doemporda.cat
- **Septiembre** Mostra del Vi de l'Empordà, Figueres. www.doemporda.cat

EN OTOÑO

- **Noviembre** Fiesta del Vino Nuevo, Calonge. www.calonge-santantoni.cat



Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG.

Festival Vívid!

En el mes de abril, el Empordà se convierte en el epicentro del enoturismo en Cataluña, con un programa de propuestas exclusivas que llevan al público a conocer y a vivir en primera persona la viticultura en la región

mocionar el enoturismo en la Costa Brava. Hoy día, la Ruta del Vino D. O. Empordà está compuesta por un centenar de empresas y entidades públicas, escogidas a través de criterios de calidad y profesionalidad y sometidas a auditorías periódicas, que, unidas, articulan la oferta enoturística del Empordà. Estas empresas y entidades forman, sobre el mapa de la Costa Brava, una red que permite al viajero organizarse una ruta a medida en función de sus necesidades.
El Patronato de Turismo Costa Brava Girona encabeza esta iniciativa, enfocando tanto la gestión del club de marketing como la promoción turística a la demanda actual del mercado. Desde su nacimiento, la Ruta del Vino D. O. Empordà ha experimentado un crecimiento sostenido y continuado, tanto en número de miembros como en lo que respecta a la cifra de visitantes de las bodegas que lo integran.

Una experiencia enriquecedora

El sumiller de El Celler de Can Roca, Josep Roca, define así la experiencia que nos espera a través de la Ruta del Vi de la D.O. Emporda: "Preparaos para saborear vinos finos, sabrosos, generosos, reflexivos, serios, accesibles, risueños, vestidos de auténticos y aliñados por un cielo 'atramuntanado', y para probar vitalidad emprendedora. Disfrutad de esta hoja de ruta con el optimismo que brota de un Empordà enoturístico reforzado por la excelencia gastronómica de una cocina troncal y luminosa que lo acompaña, ahora más que nunca".✻

Más información

www.rutadelvidoemporda.org
www.costabrava.org
@EmpordaWine
issuu.com/costabravapirineugirona
trade.costabrava.org
fotos.costabrava.org/es/
www.youtube.com/costabrava

10 propuestas enoturísticas para disfrutar de la Costa Brava y el Pirineo de Girona

1 **A través de la visita «De la viña al monasterio» se pueden descubrir los secretos vitivinícolas de los monjes del monasterio de Sant Pere de Rodes.**

2 **Es imprescindible realizar una ruta por las tres cooperativas históricas del Empordà —Garriguella, Espolla i Empordàlia—, con más de 215 años sumados a sus espaldas.**

3 **Para huir del estrés del día a día, no hay nada mejor que una sesión de mindfulness en el Celler Martín Faixó, en pleno Parque Natural de Cap de Creus.**

4 **Disfrutar, en plena naturaleza, de un maridaje de vinos del Empordà con flores silvestres recién recolectadas es una experiencia exquisita que podrás vivir en compañía de los biólogos de Naturalwalks.**

5 **Con el aval del premio Pritzker de arquitectura, el Celler Brugarol, diseñado por el equipo de arquitectos RCR, es una perla escondida en la Costa Brava.**

6 **Para los más activos, Bacchus on Bikes ofrece excursiones en bicicleta de bodega en bodega, para disfrutar de los paisajes más auténticos del Empordà.**

7 **Con las emociones a flor de piel, sumérgete en la cata sensorial de la bodega Mas Llunes, en la que una explosión de luz, color y música se marida con los aromas y los sabores de sus vinos.**

8 **Los más gourmets pueden escoger entre desayunos, brunches, pícnics o cenas entre las vides en Espelt Viticultors, Masia Serra, La Vinyeta, El Celler d'en Marc o Terra Remota, entre otras bodegas.**

9 **SK Kayak rinde homenaje al conocido poema de Josep M. de Sagarra organizando excursiones en kayak para que puedas disfrutar de las «viñas verdes junto al mar» mientras observas las fincas en bancales de las bodegas Hugas de Batlle o Castell de Perelada, a orillas del Mediterráneo.**

10 **Con la mayoría de bodegas en proceso de conversión a la agricultura biológica, ve un paso más allá y descubre la viticultura biodinámica y sostenible de las bodegas Mas Estela y Sota els Àngels.**

Godello



D.O. Bierzo

D.O. Rías Baixas



albariño

Uvas rivales

La godello lleva muchos años siendo comparada con la albariño por tener origen similar aunque esta última siempre ha estado mejor valorada. Dos variedades blancas que si en algo rivalizan es en la calidad de los vinos que con ellas se elaboran.

En Galicia la albariño es la uva predominante en Rías Baixas (97% de la producción) y la godello en Valdeorras, donde ha duplicado la superficie de producción en una década. Se trata de dos uvas de algún modo rivales, ya que compiten por ser las protagonistas de los monovarietales gallegos, pero que por otro lado funcionan muy bien juntas, junto a la treixadura, loureiro, caíño y arinto.

GODELLO

La variedad blanca de uva godello es autóctona de España, concretamente de Galicia y se cree que es originaria del s. XII. Está fundamentalmente presente en la D.O. Valdeorras y también en la D.O. Bierzo, en la provincia de León. En Galicia también se puede encontrar en la D.O. Monterrei y en Ribeiro, donde es la tercera variedad más plantada. Además, hay plantaciones minoritarias de esta variedad en Cantabria y la Comunidad Valenciana.

La Reserva Club - Sotogrande



La uva

El racimo es muy pequeño, de forma cónica, y la baya es de tamaño mediano. Presenta una forma elíptica y un color entre verde y amarillo. La variedad godello es un tipo de vid sensible a la humedad y al frío. Por ello, requiere un gran cuidado a lo largo de todo el año. De este modo, se adapta mejor al crecimiento en suelos secos.

Los vinos

Los vinos elaborados con godello está aumentando su protagonismo en los últimos años ya que está variedad está en cierto modo siendo redescubierta, como ocurre con otras variedades autóctonas.

Los vinos elaborados con esta variedad alcanzan una graduación que oscila entre los 11,5 y 12,5 º. Cuentan con un color amarillo pajizo, son perfumados y duraderos en el tiempo. Evolucionan lentamente y tienen gran cuerpo. Sus aromas recuerdan a manzana con toques frutales y minerales.

Juega a favor de esta variedad su mayor capacidad de envejecimiento en barrica de madera, dando lugar a blancos de larga guarda de características muy especiales, complejos y elegantes.

Artiem Hoteks



ALBARIÑO

La albariño es una variedad de uva blanca originaria de Galicia, concretamente, como apuntábamos al principio, el reinado de la albariño está en Rías Baixas. En el norte de Portugal se la conoce como alvarinho o cainho branco y es abundante en Monção y Melgaço, en el noroeste del país.

La variedad representa el 97 % de la producción de la D.O. Rías Baixas. Si en 1975 había 200 hectáreas cultivadas, actualmente ya se superan las 4.000. Una clara prueba de cómo la albariño se ha ido extendiendo por esta zona de manera magistral gracias al éxito cosechado tanto en España como en el extranjero.

La uva

Es una variedad muy resistente a la climatología adversa. Una variedad que confiere gran parte de la personalidad de unos vinos de marcado carácter atlántico. Las uvas son pequeñas y circulares, de tamaño uniforme, con epidermis muy suave y delicada pero con hollejo grueso y color verde pálido amarillento en maduración. Con pulpa blanda, muy jugosa y sin pigmentación, con sabor y aromas peculiares y característicos florales intensos.

Las dos hacen grandes maridajes con la gastronomía de su paisaje

Se trata de una variedad con una gran capacidad de producción de azúcares y que supera en un 13% el volumen de alcohol durante una buena campaña.

Los vinos

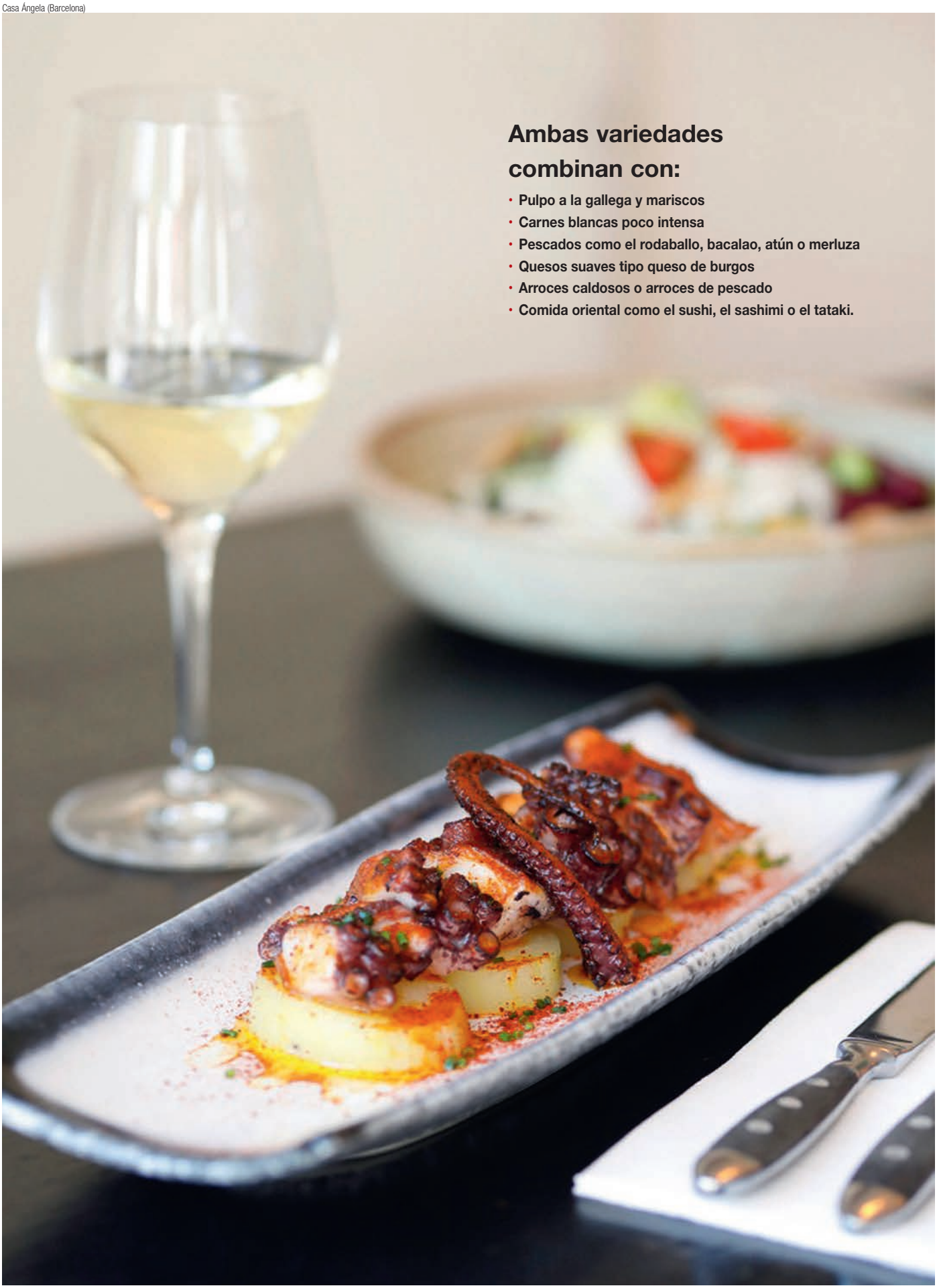
Según la D.O. Rías Baixas, otra de las características "excepcionales" de la variedad albariño es que mantiene una riqueza en ácidos que "muy pocas variedades consiguen en todo el mundo". Esto, unido a "una riqueza en componentes aromáticos y de sabor" hacen a sus vinos "muy identificables".

Los vinos monovarietales del tipo albariño presentan un color amarillo-pajizo, brillante, con irisaciones doradas y verdes. En nariz poseen aromas florales y frutales finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y potente duración medio-larga. En boca destaca su sabor floral y afrutado, y sus aires balsámicos y especiados. Suelen ser vinos untuosos, frescos, con acidez elevada a media, pero que se mantienen muy bien. Su bouquet, exótico y evocador, hace que los albariños sean comparados con los elaborados con gwürztraminer.✻

Me Sitges Hotel



Casa Ángela (Barcelona)



Ambas variedades combinan con:

- Pulpo a la gallega y mariscos
- Carnes blancas poco intensa
- Pescados como el rodaballo, bacalao, atún o merluza
- Quesos suaves tipo queso de burgos
- Arroces caldosos o arroces de pescado
- Comida oriental como el sushi, el sashimi o el tataki.

Abad Dom Bueno Esencia y San Salvador



NOTA DE CATA

Nombre: Abad Dom Bueno Esencia
D.O.: Bierzo
Variedad: Godello
Características: Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es intenso, con recuerdos de fruta madura, floral y especiada por su crianza en barrica de roble francés. La boca es potente, fresca, atlántica y sabrosa.

En Bodega del Abad tenían claro desde que hace veinte años comenzaran su proyecto vitivinícola que el entorno sería clave para elaborar los vinos de la máxima calidad que hoy les definen y eligieron El Bierzo.
La blanca del noroeste, la uva godello, aporta a los vinos de Bodega del Abad claras notas de fruta verde, con puntos amargos y agradables, con una acidez idónea que los hace refrescantes y agradables de beber. En esta bodega saben exprimir todo lo que ofrece esta variedad para elaborar todos sus blancos íntegramente con ella, para que cada uno esté lleno de matices diferentes en función del tratamiento que reciban la uva y el mosto. Hoy nos proponen dos, Abad Dom Bueno Esencia y San Salvador.❋

NOTA DE CATA

Nombre: San Salvador
D.O.: Bierzo
Variedad: Godello
Características: Color amarillo pálido con irisaciones y destellos amarillo limón, muy brillantes y limpios. Aromas fragantes de frutas frescas de hueso con apuntes minerales. Tiene cuerpo, estructura, volumen y un perfil aromático. Buen paso de boca, persistente, con un final intenso y afrutado.



BODEGA DEL ABAD
Carratera nacional 6, km 396 · 24549 Carracedelo (León) · Tel.: 987 562 417 · www.bodegadelabad.com

Bouza do Rei Albariño



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



NOTA DE CATA

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

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

Fillaboa 2020

Un albariño fresco y delicioso para saborear este verano

Bodega Fillaboa, perteneciente a Bodegas Masaveu, propone para este verano descorchar una botella de Fillaboa 2020, un delicioso albariño lleno de matices, frutal, aromático y fresco.



Fillaboa, en gallego, hija buena, en castellano, procede de la histórica Finca Fillaboa, de un viñedo de 50 hectáreas de superficie asentado en ondulantes laderas que linda en su parte sur con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal, un lugar privilegiado para el cultivo de la uva autóctona, el albariño.
Fillaboa es un pazo histórico cuya finca ha permanecido indivisible a lo largo de los siglos siendo una de las fincas más grandes, bellas y antiguas de Galicia y la única que, por sus especiales características, pertenece a Grandes Pagos de España. Tras los 1.600 metros del grueso muro de piedra que protege la propiedad, se esconden además de los viñedos, la bodega y un espectacular pazo señorial reconstruido.
La elaboración de este albariño 100% se centra en potenciar los aromas primarios de la uva albariño junto con la singularidad del terroir, dando como resultado un vino blanco armonioso y con buena estructura. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14ºC y 16ºC. Posteriormente, se conserva en depósito sobre lías finas durante un mínimo de 6 meses. De Fillaboa 2020 se han elaborado 160.000 botellas.
Fillaboa 2020, y el resto de referencias de Bodegas Masaveu, puede adquirirse en la tienda online del grupo bodeguero. Los usuarios que entran en la web de Bodega Fillaboa y en el resto de las bodegas de la compañía, pueden acceder a la tienda online de la empresa con todos los productos del grupo y adquirir el vino directamente de sus bodegas de una forma rápida y sencilla.*
Más información: www.bodegasfillaboa.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz tiene una alta intensidad de aroma a frutas maduras, piña, manzana, mango y cítricos. En boca es suave, untuoso y estructurado. Acidez muy bien integrada. Es equilibrado, fresco y persistente. Se recomienda servir a una temperatura entre 8 y 10º C.

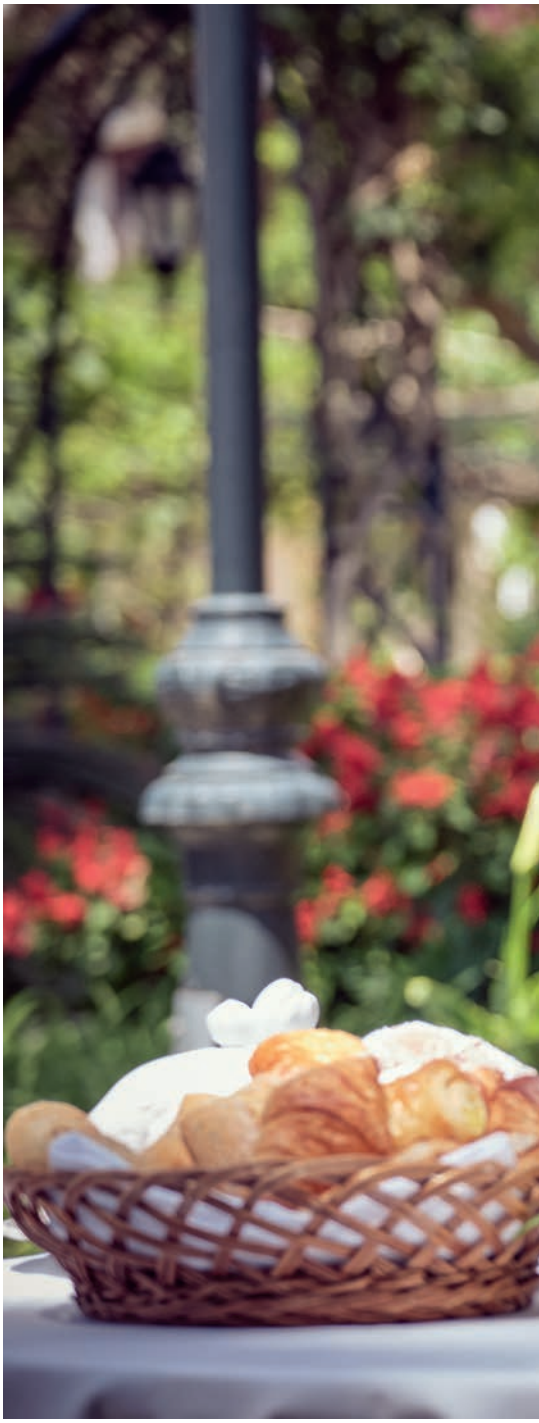
Burbujas que alegran el verano

El la gran familia del vino los espumosos son los que siempre animan las fiestas y las reuniones con familia y amigos. Seguramente porque las burbujas aportan ese punto chispeante y divertido. ¡Brindemos por las vacaciones!

ESPUMOSOS



D.O. Cava



Formentor, a Royal Hideaway Hotel

Los vinos espumosos tienen, además de su efervescencia, una elevada acidez. Son generalmente blancos, a veces rosados, y más raramente tintos. Su contenido en azúcar residual es muy variable; de hecho, es una parámetro utilizado frecuentemente para describirlos.

Cava

"Es el rey de los espumosos españoles, elaborado según el método tradicional, en el que se impone que la segunda fermentación del vino tenga como escenario la propia botella. Las primeras botellas de este vino espumoso catalán comenzaron a obtenerse ya en la segunda mitad del siglo XIX. Se inició entonces un gran éxito enológico basado probablemente en la selección de tres de las variedades blancas que en esa época se cultivaban en los valles del Anoia, y que se encuentran en la base de los principales cavas: la macabeo, la parellada y la xarel·lo. Estas tres uvas forman la trilogía sagrada del cava, a la que después se añadieron otras cepas (hoy en algunos figuran también la chardonnay, la malvasía, la monastrell, la trepat y hasta la pinot noir)", afirma Rafael Ansón, en el prólogo del libro Los secretos de la cocina del cava, y añade "A veces nos olvidamos de que el cava no es uno sino muchos, uno para cada ocasión, y ahí radica su impresionante fuerza gastronómica. Una bebida capaz de armonizar con cualquier escenario y, sin lugar a dudas, con todas las cocinas del planeta".

En cuanto a las ventas, la D.O. Cava presenta un balance de los resultados del ejercicio 2020 en el que se demuestra la enorme capacidad de resiliencia del sector ante el impac-

Burbujas en el desayuno

En vacaciones nos podemos permitir ese pequeño lujo que es empezar el día incluyendo una copa de espumoso (normalmente cava o champagne) en el desayuno. La mayoría de hoteles de cierto nivel lo ofrecen entre las bebidas del buffet de desayuno y, por supuesto, es un imprescindible en el *brunch* de fin de semana.



to de la pandemia, situándose el número de botellas producidas y etiquetadas con sello de la D.O. Cava en 215 millones, lo que supone un decrecimiento del -13,62% respecto el año anterior. En palabras del presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, "2020 ha sido un año muy desafiante, difícil y atípico por el duro impacto de la pandemia global tanto en el aspecto social como en el económico, pero con mucho esfuerzo, trabajo, tesón y cooperación el Cava ha logrado unos resultados que han superado a las expectativas iniciales, teniendo en cuenta el contexto general".

Las expediciones con destino a mercados exteriores demuestran la fortaleza y presencia que tiene la D.O. Cava a nivel internacional, siendo la caída de tan solo un -7,92%, con un volumen de 152 millones de botellas. El mercado exterior volvió a ganar peso el año pasado, aglutinando ya el 71% de las ventas totales. Alemania sigue siendo el principal país de consumo, seguido de Reino Unido(con un crecimiento de +6,55%), Bélgica, Estados Unidos y Japón. Destaca también el crecimiento en Rusia (+17,47%),Lituania(+16,73%), Suecia (+12%), Finlandia (+11,83%)y Países Bajos (+9,93%), con incrementos de doble dígito.

"La diversificación de mercados que posee el cava es una riqueza, un fondo de comercio muy valioso que se ha mostrado como un atenuante a la caída del mercado interior, más afectado por la pandemia", señala Pagés. Con más de un 60% de ventas internacionales, cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6 800 viticultores. Sus 370 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.



Cava Rosado

Frescor y exuberancia que parten de cuatro variedades que le dan su singularidad cromática: monastrell, garnacha tinta, pinot noir y trepat. Aromático, ligero y goloso. Es el ejemplo más tangible de la modernidad del cava.

D.O. Cava

Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad pertenecen a la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la DO. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen el producto que se caracteriza por 3 puntos principalmente: los espumosos deben ser 100% ecológicos, 100% reserva y 100% Penedès (pertenecer a la D.O. Penedès). Deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.

El cava ecológico es tendencia

El cava ecológico vuelve a ganar peso dentro de la propia D.O. Cava, ya que el número de botellas producidas y etiquetadas en 2020 son prácticamente las mismas que las del 2019 (–0,11%), confirmando la tendencia de que el cava ecológico sigue despertando el interés del consumidor.

Este escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial. Destacar que se trata de un producto con identidad definida, donde su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra.

Los elaboradores de Clàssic Penedès son: Albet i Noya, Aymar, Bonans, Celler Can Morral del Molí, Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Cellers AT Roca, Colet, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Mas dels Clavers Can Gallego, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer

Tipos de espumosos según su efervescencia

- **Mousseaux:** Efervescencia vívida, a esta categoría pertenecen el champagne y el cava.
- **Pétillants:** Efervescencia ligera.
- **Perlants:** Efervescencia muy ligera, también conocidos como vinos de aguja.



Nikki Beach Ibiza

Champagne

El champagne está considerado el primer vino espumoso del mundo y es el símbolo francés por excelencia. Los vinos de Champagne se producen, cosechan y elaboran completamente en el área delimitada de Champagne en Francia. La uva que sirve para la elaboración de los vinos de Champagne tiene características únicas en el mundo provenientes de una situación geográfica específica, de un suelo específico y de un clima específico: suelo calizo formado por sedimentos marinos y temperaturas extremas con una media anual de unos 11-12°C.

Los vinos son elaborados por fermentación natural en botella según una reglamentación específica (por ejemplo, conservación en botella durante quince meses mínimo antes de la expedición) que regula todas las fases de la producción y que constituye el pliego de condiciones de la denominación Champagne.

El champagne se elabora con tres variedades reinas que monopolizan la producción: pinot noir (38%), que da estructura e intensidad, chardonnay (30%), que aporta finura por su delicadeza y meunier (31%), dulce y afrutada, que permite el perfecto diálogo entre las dos anteriores.

Aunque se asocia su consumo a las fiestas y celebraciones, cualquier momento es bueno para disfrutar de una copa de champagne, como hacía Coco Chanel, quien afirmaba: "Yo solo tomo champagne en dos ocasiones, cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy". Napoleón, por su parte, solía decir del espumoso francés: "En la victoria te lo mereces y en la derrota lo necesitas".

Corpinnat

Corpinnat es una Marca Colectiva de la Unión Europea abierta e innovadora, nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, la histórica región situada al sur de Barcelona, a partir de uva 100% ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad.

La palabra está compuesta por dos conceptos: Cor (corazón), la cuna donde empezaron a later los primeros espumosos de España, hace más de 130 años; y Pinnat, que proviene de la raíz etimológica Pinnae, que se refiere al origen del topónimo Penedès, documentado ya en el s. X como Penetense. Este adjetivo latino deriva de pinna, que significa peña o roca y que, aplicado al Penedès equivale a un territorio rocoso.

Todos los vinos espumosos que se comercialicen en el mercado con este distintivo de excelencia contienen la marca Corpinnat en un punto central de su etiqueta frontal para que los consumidores los puedan identificar fácilmente.

Corpinnat pretende potenciar la excelencia de los vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès con uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo. Cosechas manuales de uva ecológica

En el champagne, el tamaño sí importa

Los expertos enólogos prefieren catar y descubrir los matices que esconde el champagne en botella magnum o superior frente al formato tradicional (0,75 l). ¿Por qué? El tamaño sí importa, y mucho, en el mundo del champagne. A mayor capacidad de la botella, menor es el aire respecto al líquido interior, como consecuencia la oxidación se ralentiza, sus cualidades se preservan y su evolución es más lenta permitiendo más matices y mayor complejidad.

El formato estándar de las botellas de champagne es de 0,75 l (750 ml) pero, ¿por qué no de un 1 litro y así es más sencillo de calcular para unos y otros? Los motivos son diversos. El origen apunta a la capacidad de los sopladores de vidrio que hacían las botellas, no superiores a los 0,80 l de media, además de la conveniencia en el peso y manejo. Posteriormente, la medida la estandarizó el Imperio Británico en el siglo XIX. Convertido en el más extenso de la historia fruto de su comercio, los británicos usaban el galón imperial (4,546 l). Una caja de 6 botellas equivalía a un galón imperial (de ahí las cajas de 6) pero también a un barril de vino de 225 l (50 galones/300 botellas de 75 cl) lo que terminó por corroborar la capacidad de 0,75 cl como la medida unitaria de todas las demás. Desde entonces, el formato ha permanecido invariable hasta que en 1975 se regularizó de forma oficial en Europa y, cuatro años más tarde, en Estados Unidos (1979).


Comité Champagne

certificada, basadas en variedades históricas del Penedès, avanzando un paso más a favor de la sostenibilidad del territorio y el paisaje con un profundo respeto por las variedades autóctonas. Los vinos espumosos Corpinnat se elaboran con uvas vinificadas íntegramente en la propiedad para poner en valor el oficio del elaborador, y garantizar el estilo y la calidad desde el origen. El clima, la tierra y las variedades tradicionales del territorio Corpinnat dan a estos vinos espumosos una capacidad de crianza en botella que siempre será superior a los 18 meses. Igualmente, la elaboración de un espumoso que supere los 30 meses, y otro que supere los 60 meses de envejecimiento en la cava, es la prueba del compromiso de las bodegas Corpinnat con las largas crianzas.

El compromiso de las bodegas Corpinnat con la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto a la dignificación del viticultor, conlleva el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, a un precio mínimo garantizado.

Actualmente integran Corpinnat diez bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí y Descregut.

Vinos de aguja / frizzantes

El frizzante es como en italiano se llama a nuestro vino de aguja. En estos vinos destaca la ligereza de su burbuja, casi imperceptible, que maravilla al paladar. El carbónico viene de manera natural del vino, de su segunda fermentación o puede ser gasificado. Suelen ser blancos elaborados con las variedades verdejo, albariño, moscatel, sauvignon blanc y gewürztraminer, aunque los tintos son minoría también los hay, elaborados con tempranillo y trepat.

Debemos tener en cuenta que nunca encontraremos vinos de aguja con crianza, son vinos que nacen y se consumen jóvenes, preferentemente mucho antes de un año; suelen tener un grado alcohóloco bajo (entre 5º y 8ºC); nunca se debe servir a más de 6 grados: cuanto más fresco, mejor; suelen presentar una etiqueta rompedora y un precio asequible. En líneas generales son vinos buenos, bonitos y baratos.

Apunta nuestra colaboradora y sumiller Meritxell Falgueras que "El vino frizzante está de moda entre los jóvenes y aunque quieran venderlo como algo femenino, la realidad es que gusta por igual a ellos que a ellas. Y es para casi todos los públicos". Y añade: "Poco grado, mucha fruta, buen diseño, un nombre atractivo, muy fresco, potencialmente agradable, simpático, fácil, dulzón, extrovertido… ¿cómo resistirse a ello?. El frizzante es eminentemente estacional y blanco, aunque también los rosados y tintos están cogiendo cuota de mercado".❋

Maridaje

El cava puede degustarse del aperitivo al postre. Desde el C.R.D.O. Cava apuntan que los cavas tradicionales y rosados son ideales para el aperitivo y los *premium* (Reserva, Gran Reserva y Cavas de Paraje) son los más gastronómicos, por lo que debemos dejarlos para los platos principales. También nos ofrecen un consejo: "Si sois amantes del curri, siempre que podáis añadirlo en vuestras preparaciones, conseguiréis potenciar aun más esta sinergia entre plato y cava, siempre que el plato lo admita". Finalmente, nos proponen descubrir la inmejorable fusión de acompañar con cava algunas recetas típicas de la cocina peruana y japonesa como un Poke Bowl, una Causa Limeña de Pollo o Chifles y maridarlos con un Cava de Guarda y Guarda Superior Reserva o Gran Reserva. Las versátiles burbujas del cava potenciarán los sabores de cada uno de estos refrescantes platos, convirtiéndose, una vez más, en el mejor aliado para tu mesa.

Desde Comité Champagne, por su parte, afirman: "La paleta de aromas y de gustos de los vinos de champagne permite una multitud de armonías con la cocina. Si quitamos la vinagreta, los platos muy especiados y el chocolate, el champagne puede acompañar una gran cantidad de platos y es perfecto para degustarlo a lo largo de toda una comida".


D.O. Cava

Arts de Luna

Los cavas de viñedos en altitud

Murviedro Arts de Luna Organic es la gama de Bodegas Murviedro que plasma la equilibrada frescura de los viñedos de cultivo ecológico de Requena (Valencia).



Murviedro es una de las bodegas más reputadas de España que ha situado sus vinos entre los mejores del país, donde sobresalen sus buques insignia, el tinto de bobal La Casa de la Seda y el blanco Vallejo Avenas, elaborado con chardonnay. Además de sus vinos tranquilos, también destacan sus cavas (acogidos a la D.O. Cava), procedentes de uvas de cultivo ecológico, trabajadas con prácticas de viticultura tradicional que buscan bajas producciones.

La clave del éxito de Murviedro es el control de calidad de toda la fruta que llega a la bodega. Y es que para esta empresa de Requena la experiencia es un grado, con más de 90 años desde su fundación en 1927.

La gama de cavas Arts de Luna de Murviedro está compuesta por tres referencias, Brut, Brut Nature y un Brut Rosé. Los tres presentan nueva imagen con etiquetas rediseñadas que incorporan el tramado que ya presenta el resto de los vinos de la bodega.

En el apartado de premios y distinciones no podemos pasar por alto el éxito de Murviedro Organic Brut Arts de Luna que este año ha obtenido una Medalla de Oro (91 Puntos) en el concurso Gilbert & Gaillard International Challenge (Francia).

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut

Elaborado con 75% macabeo y 25% chardonnay. Al servirlo en la copa se aprecia buen desprendimiento de espuma, que es densa y de burbuja fina, bien integrada. Es de color amarillo pajizo, con destellos dorados. Aroma limpio, a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho). Muy agradable en boca, vivo, fresco y fácil de beber, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa que lo hace largo y persistente.

Ideal como aperitivo, con canapés y entrantes ligeros. Acompaña perfectamente postres no demasiado dulces, como hojaldres y tartas de frutas con crema pastelera. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Nature

Elaborado con 75% macabeo y 25% chardonnay. Presenta espuma densa y burbuja fina. De color pajizo pálido con reflejos verdes. Buena intensidad aromática, con carácter de fruta blanca fresca, recuerdo floral sobre un fondo de crianza en lías. En el paladar es fresco, con sensación de cremosidad, envolvente, bien equilibrado, frutal, con un final fresco, seco, con buena persistencia y carbónico bien integrado. Muy adecuado para el aperitivo y combinará perfectamente con mariscos, pescados, arroces secos y fideuà, quesos. También con postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Rosé

Elaborado 100% con garnacha tinta. Destaca un buen desprendimiento de espuma, que es densa, con burbuja fina. Bonito color asalmonado intenso. Aroma a fruta roja y frutillos silvestres, floral. Entra ligero en al paladar, con mucha presencia de fruta crujiente, goloso, carbónico bien integrado, con un final de grosellas y fresitas salvajes. Casa a la perfección con ensaladas, ahumados y postres como tarta de frutos del bosque. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.✻

Más información:
www.murviedro.es

VINOS DE ANDALUCÍA

Diversidad en la copa

Las primeras vides de la Península Ibérica llegarían probablemente a través de Andalucía, traídas por los fenicios a Cádiz aproximadamente hacia el año 1100 A.C. Aunque fueron los siglos XVI Y XVII, gracias al comercio e intercambio marítimo, lo que hizo florecer verdaderamente y aumentar su potencial mercantil.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



Vinos de Jerez

Vamos a diseccionar este complejo entramado de fabulosos vinos y sus diferentes tipologías y zonas; el 70%, o un poco más larga puede ser la apreciación, están amparados bajo el paraguas de ocho Denominaciones de Origen establecidas, algunas de ellas las más antiguas de España: Condado de Huelva, Jerez, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Sierras de Málaga, D.O.P. Vino de Calidad de Lebrija, Vino Naranja del Condado de Huelva; y a esta variado conjunto de Denominaciones de Origen, paisajes y tipicidades hay que sumar 16 IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas) con derecho al apelativo Vino de la Tierra y Vino de Calidad, que son: IGP Altiplano de Sierra Nevada, Bailén, Cádiz, Córdoba, Cumbres del Guadalfeo, Desierto de Almería, Laderas del Genil, Laujar-Alpujarra, Los Palacios, Norte de Almería, Ribera del Andarax, Sierra Norte de Sevilla, Sierra Sur de Jaén, Sierra de las Estancias y Los Filabres, Torreperogil, Villaviciosa de Córdoba. Y como adelantábamos hace unas líneas, algunas de ellas atestiguadas como las más veteranas denominaciones bajo el control de un Consejo Regulador estipulado, valgan los ejemplos de Jerez-Xères-Sherry (1933), Condado de Huelva (1933), Manzanilla de Sanlúcar (1964), Málaga (1933). También variedades y vinos históricos no amparados, pero protegidos por su peculiaridad, tales como Tintilla de Rota, Pajarete, Moscatel de Chipiona, Mosto de Aljarafe y un largo etc.

El viñedo

La extensión de viñedo aproximado es de 40.000 hectáreas, con dominio climático predominantemente mediterráneo, siendo la pluviometría más frecuente en la Sierra de Grazalema, mientras que por el contrario, la más árida la encontramos en la provincia de Almería, en el desierto de Tabernas, el único desierto de Europa. Las suaves temperaturas, con una media de 16 grados, la escasez de heladas y granizos, la potencia de insolación anual, hacen de las múltiples D.O. E IGP el vivero idóneo para este culti-

vo y posterior conversión de elixires del mundo.

La provincia con mayor plantación de viñedos es Cádiz, con 11.000 has. seguida por Córdoba con 9000 has, Huelva con 6500 has, Granada con 5000 aproximadamente, y Málaga con 3000 ha.

A todo estas bondades referidas, hay que sumar la arquitectura del vino, pues por poner un ejemplo el Marco de Jerez, sus bodegas, no solo albergan joyas enológicas, sino que el lugar que los cobija, son auténticas perlas arquitectónicas, llamados "cascos", gloriosos, algunos los continentes de bodega más grandes de Europa, y avalados por una historia vinícola sin precedentes, auténticas catedrales del vino.



Museo del Vino - Bollullos - Par del Condado (Huelva)



LAS I.G.P.

Desierto de Almería

Zona limítrofe con la Sierra de Alhamilla, Sierra de Cabrera y el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, con viñedos en pleno desierto de Almería, el único de Europa, con una altitud media de 525 metros sobre el nivel del mar, con un marcado choque climático, temperaturas de día cálidas, noches frías y escasa pluviometría, que dan fruto a la elaboración de vinos blancos, rosados y tinto

Laujar- Alpujarra

Entre las sierras de la conocida Sierra Nevada y la de Gádor, en la cuenca alta del río Andarax y muy influenciado por este, continúan con la tradicional y típica elaboración del clarete, bajo un concepto de estricta calidad, y por supuesto vinos blancos, rosados y tintos.

Norte de Almería

Enclavado en los municipios de Chirivel, María, Vélez Blanco y Vélez Rubio. Elaborando una gran diversidad de blancos, tintos jóvenes y de guarda, rosados frescos de carácter frutal y floral, con tintos envejecidos provistos de buena acidez y peso.

Ribera del Andarax

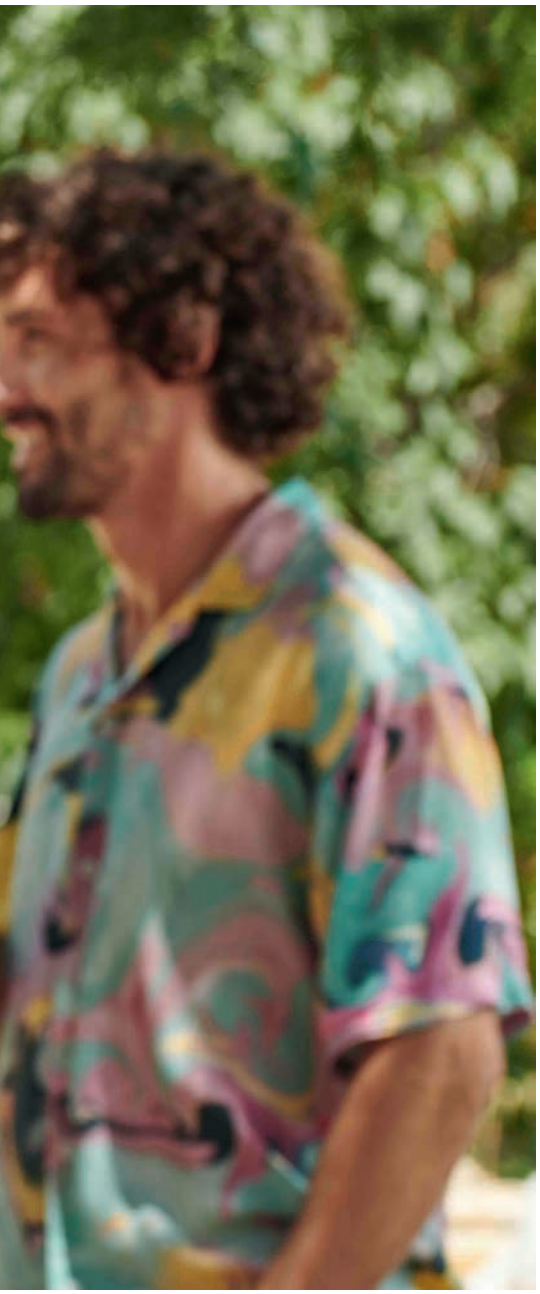
Ubicada en la cuenca media del rio y con una altitud media que oscila entre los 700 y 900 metros, con suelos pizarrosos/arcillosos y de arenisca. Orientado a la producción de blancos, rosados y tintos, con diversidad de uva de mesa muy particular como la Ohanes, en honor al municipio que la alberga.

Sierra de las Estancias y Filabres

Comprende 26 municipios que constituyen el Valle de Almanzora, con una de las zonas de mayor altiplanicie (entre 800 y 1200 metros) con un abierto abanico de elaboración, blancos rosados y tintos en diversos formatos.

Cádiz

Eminentemente una gran productora antaño de vinos blancos que se ven ampliados, desde hace años, con tintos de gran éxito.



Córdoba
Acogiendo a toda la provincia, elabora tintos y rosados, con el condicionante de que estos últimos sean elaborados únicamente con el componente de la uva tinta.

Villaviciosa de Córdoba
Utilizada para definir a los vinos blancos y dulces de su extensión vinícola, compuesta por las poblaciones de Villaviciosa de Córdoba y Espiel; aquí sus variedades de uvas empleadas son Baladí, Verdejo, Moscatel de Alejandría, Palomino Fino, Palomino, Pedro Ximènez, Airén, Jaén y Torrontés.

Altiplano de Sierra Nevada
Una comarca que ha recuperado la tradición familiar viticultora de las zonas de Baza, Huéscar y Guadix, con la zona del Norte de la provincia de Granada, acogiendo 45 términos municipales.

Cumbres del Guadalfeo
Viñedo que recorre las laderas de la Sierra de la Contraviesa, frente al Mediterráneo, a una considerable altitud, más de 1000 metros, y en la que es muy popular una variedad de uva llamada "Vigiriega" con la que se elaboran vinos blancos, también ubicada en Canarias.

Laderas del Genil
Gran altitud, suelos pizarrosos, poca pluviometría y brisa mediterránea, estos son los ingredientes para unos factores idóneos para unos óptimos viñedos que aúnan a los viticultores del Valle de Lecrín, Vega, Costa, y parte de la comarca de Alhama.

Bailén
La "Molinera de Bailén" es su buque insignia, su estandarte, una variedad de uva única en el mundo, y con una extensión de 370 has.

Sierras Sur de Jaén
En 1526, la localidad de Alcalá la Real, recibió por parte del emperador Carlos V "El Privilegio del Vino2, un guardón que otorgaba la exclusividad de venta en la ciudad de Granada.

Torreperogil
Datado su apego a la cultura ancestral de la viticultura desde los romanos a los árabes, y proveedores de la corte de Castilla.

Los Palacios
En la provincia de Sevilla, es una IGP que tiene su origen en la elaboración de los vinos blancos, con vestigios prehistóricos, con gran auge en el siglo XVIII y de afamado disfrute en el mercado británico en sus comienzos de comercio.

Sierra Norte de Sevilla
Zona influenciada por la tradición de producción de vinos y destilados, donde en el transcurso de los siglos XVI y XVII, entre los cuales su vino más renombrado era el de Cazalla de la Sierra, con una gran relevancia a nivel de exportación a las Américas.



Vinos de Jerez

Ruta del Vino Montilla - Moriles



Ruta del Vino Montilla - Moriles



LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN ANDALUZAS

D.O. Jerez-Xèrés-Sherry

Extendido a la zona de producción de ocho municipios de Cádiz y uno de Sevilla. Con zona de crianza restringida a Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, aunque esta última, con D.O. propia, se haya en una discusión, litigio en los últimos tiempos. Coronada por variedades como Palomino, Pedro Ximènez y Moscatel para producir los afamados vinos llamados generosos (Fino, Amontillado, Oloroso, Raya, Palo Cortado), Generosos de Licor (Pale Cream, Medium, Cream) y Dulces Naturales (Pedro Ximènez, Moscatel). Para esta D.O. necesitaríamos una enorme extensión de páginas (también en otras muchas, por supuesto) para hablar de sus sistemas de crianza, las soleras, etc. y su gran diversidad entre sus castas y clases, una peculiaridad de crianza biológica y oxidativa. Sus brandis, sus vinagres y un enorme etc. son referentes mundiales.



Vinos de Jerez

Ruta del Vino Montilla - Moriles



D.O. Manzanilla de Sanlúcar

Las brisas, las condiciones microclimáticas, ya que se halla a un paso de Doñana y en la desembocadura del rio Guadalquivir, sus vinos "bajo velo de flor" son un mundo fascinante, que cautiva a propios y a extraños; la emplazan como una de las mejores zonas de crianza de vinos peculiares, apasionantes. Comparte zona de producción y cultivo con Jerez, pero su crianza está restringida a Sanlúcar.

D.O. Montilla - Moriles

Aquí la albariza, el suelo común que comparten varias denominaciones, y que solo tiene parangón y similitud con la Champagne, ampara vinos enormes, desde los clásicos generosos a vermús y vinos quinados.

D.O. Condado de Huelva

Conocida y difundida zona a través del paso de los siglos, en sus comienzos por sus vinos dulces de Moscatel y Pedro Ximènez, y vinos blancos, completando su abanico con Vinos Dulces Naturales, Vinos Naturalmente Dulces, Maestros Y Tiernos.

D.O. Sierras de Málaga

La única D.O. Andaluza que recoge bajo su amparo vinos tintos, blancos y rosados de variedades foráneos entre los propios de la región, así conviven variedades como la Romé, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Tempranillo, Merlot o blancas como la Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc, entre otras.

En una tierra tan rica agrícola y esencialmente vinícola nos faltan paginas para elogiar sus aceitunas, aceites, jamones, vinagres y un enorme elenco en el que no hay que olvidar el arte ecuestre, pues Andalucía es templo del caballo, el noble equino, y de una raza propia sin igual.❋

L'Aliança D'Anglès



Tradición y evolución

En este restaurante, ubicado en la población gerundense de Anglès, tradición y modernidad van cogidas de la mano. Nacido en 1953 como café-bar, luce ahora una estrella Michelin, que ya ganó en 2008 y perdió tras la muerte cinco años más tarde de Lluis Feliú, el chef visionario que lo convirtió en un gastronómico de referencia. Ahora el chef Álex Carrera, pareja de Cristina Feliu, jefa de sala y nieta de los fundadores, lo ha situado de nuevo en el mapa. *Por Laura Morales*



La historia de L'Aliança merece ser contada aunque sea brevemente: abrió a principios de los 50 como el café-bar del entonces Sindicato Alianza Agrícola de Anglès y hasta los años 90 fue un punto importante de encuentro en el pueblo y alrededores, muy conocido gastronómicamente hablando por sus bocadillos y por los calamares a la romana. Años más tarde se unen al negocio Josep María y Lluís, los hijos de Lluís y Adela, los fundadores, quienes introducen productos y bebidas gourmet. Fruto del éxito de los platillos que

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"El hecho de recibir una estrella Michelin me lo tomo como un premio al esfuerzo y al sacrificio –mío y de todo el equipo– por intentar hacer nuestro trabajo de la mejor manera posible con los recursos que disponemos. Venimos de un año muy complicado para el sector, y más para un restaurante situado en un pequeño pueblo como el nuestro. Recibir la distinción de la estrella ha otorgado a nuestros clientes un plus de confianza para volver a llenar nuestras mesas y ha llamado la atención a muchos nuevos".

El chef: Álex Carrera



Álex Carrera (Barcelona, 1986) es licenciado en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Barcelona, aunque su pasión –según él mismo afirma– siempre ha sido la gastronomía. "Debido a ello me puse a estudiar en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB) el grado medio de cocina. También he estudiado pastelería tradicional en Espai Sucre y, debido a mi interés y $hobby$ por el mundo del vino, hace 3 años me saqué el título de sommelier en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona". En cuanto a su trayectoria profesional, destacan su paso por el Drolma de Fermí Puig en Barcelona, al que le siguieron restaurantes de la talla de Mugaritz, Neichel y el Celler de Can Roca, donde pasó cinco años y medio.

empieza a cocinar Lluís, los hermanos deciden abrir un pequeño restaurante en una sala anexa. Cinco años después ponen fin al café y nace el restaurante, que acaba siendo reconocido por varios premios, entre ellos una estrella Michelin en 2008, estrella que se apagó con la muerte de Lluís. Tras un tiempo de reflexión, Cristina y Marina, sus hijas, junto a su tío Josep María, reabren el restaurante con la intención de fusionar el espíritu del café de los abuelos con la cocina de su padre. En 2019, Álex Carrera, pareja de Cristina, se incorpora para llevar las riendas de la cocina de L'Aliança intentando recuperar el espíritu del restaurante que dejó Lluís, recuperando también el brillo de la estrella Michelin a finales de 2020.

En la mesa

La estacionalidad y el culto al producto son los pilares en los que se asienta la cocina de L'Aliança. "Basamos nuestra cocina en el respeto a los alimentos del territorio y de temporada, cocinando aquello que nos brinda la huerta, la lonja y nuestros proveedores de confianza. Trabajamos para ofreceros una cocina directa con bases tradicionales en constante evolución", afirman desde el restaurante. Esa cocina puede degustarse a la carta o de la mano de dos menús: el Menú Degustación y el Menú Tradición. Entre los platos que podemos encontrar ahora se encuentra la original Trilogía del champiñón (Bombón mimético de champiñón, Buñuelo de champiñón al ajillo y Agua de champiñón), el bonito marinado o el Solomillo de vaca del Empordà.✻



L'ALIANÇA D'ANGLÈS
Jacint Verdaguer, 3
17160 Anglès (Girona)
Tel.: 972 420 156
Jefe de cocina: Álex Carrera
Horario: M- Mi, J y D: 13:00 - 15:30. V- S: 13:00 – 15:30 h y 20:30 -22:30
Cerrado: Lunes
Precio medio a la carta (sin vino): 65€
Precio menús: Menú Tradición: 65€ (+ 30€maridaje) - Menú Degustación (90€(+ 40€maridaje)

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Gran Reserva Brut Nature 2015

Sugerencias de maridaje: En general toda la comida, pero en especial, carne y caza, pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas. Perfecto para maridar con *Solomillo de vaca de l'Empordà con crema fina de ajo y anchoa* que elaboran en el restaurante L'Aliança d'Anglès.

El vino: Elaborado con 65% xarel·lo, 20% macabeo y 15% parellada. Crianza mínima de 60 meses. De color amarillo paja y burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso y redondo, de moderada acidez y buena persistencia.
Este año año ha sido premiado con un Bacchus de Oro, 90 Puntos en la Guía Peñín, 91 Puntos de Gilbert & Gaillard y una medalla de plata en 50 Great Sparkling Wines of the World.

www.cavarovellats.com

L'Antic Molí

Alcanzar las estrellas con las manos

Los sueños a veces se cumplen y, normalmente, no es una cuestión de suerte, sino que el trabajo constante y el esfuerzo tienen mucho que ver. Así es el día a día de Vicent Guimerá y su equipo en L'Antic Molí, un restaurante que presenta su proyecto Mans (manos) con las que pueden alcanzar otra estrella.



POR JAVIER CAMPO





Y decimos otra porque este restaurante de Ulldecona, en el sur de Tarragona, ya cuenta con una Estrella de la Guía Roja Michelin y con una Estrella Verde Michelin otorgada a muy pocos locales de España y que tiene que ver con la gastronomía sostenible y el compromiso con la naturaleza y el medio ambiente.

Aunque este galardón se empezó a entregar esta última edición, Vicent Guimerá ya trabajaba desde hace tiempo con el proyecto *Slow Food*, la cocina de proximidad y una apuesta comprometida con el territorio y los productores locales, en este caso, de les Terres de l'Ebre.

Tengo la enorme suerte de conocer a Vicent desde sus inicios en la cocina hace muchos años y, desde aquel jovencito vergonzoso e inquieto que hacía practicas de cocina, hasta hoy, he podido disfrutar de su enorme evolución y he podido comparar unos coloridos langostinos con frutas, con apenas 20 años, hasta cualquiera de sus actuales platos llenos de sentido, sin dejar nada al azar.

Artesanía, sostenibilidad y naturaleza

La artesanía, la sostenibilidad y la naturaleza son las tres protagonistas del Menú Mans 2021. La inspiración para llevar adelante este proyecto de menú ha sido una mezcla de circunstancias que nacen en la pandemia en primera instancia, rememorando la perspectiva del niño interior que quiere alcanzarlo todo con las manos y del



















Menú Mans 2021 con maridaje

Vegetales (maridado con Aperol Gin)
Lechugas, crema fresca y caviar de esturión
Maíz con espinacas, piñones y pasas
Brócoli y sepia
Moluscos (maridado con Trimbach Gewürztraminer)
Ostra del Delta, calabaza y Kalamansi
Almeja fina, "ajo blanco" y remolacha
Crustáceos (maridado con Kombucha de manzana y jengibre)
Langosta y cebolla de Amposta
Langostinos, kombucha y jengibre
Corral (maridado con Biga de Luberri)
Pollo de corral, aceitunas, tomate corazón de buey y gírgola de castaño
Conejo del Perelló y mole de chocolate
Guisos (maridado con Colet Gran Cuvée Rosé)
Anguila, pato del Delta y wasabi mediterráneo
Pulpo de roca y patata del Bufet
Caza (maridado con Manzanilla Velo Flor)
Perdiz salvaje, vegetales y mostaza de casis
Jabalí, Perigord y avellanas
Soleidos (maridado con Tequila Don Julio 70)
Lenguado, ortigas y alubias del Ganxet
Rebaño (maridado con Prieto Pariente Viognier)
Cabrito de Rasquera, apio nabo y queso de Mas Mercè
Postres (maridado con hidromiel Sambuquina de lavanda)
Cereza negra e hidromiel de flor de saúco
Fresas al JOSPER, limón negro y rosas
Ni leche, ni cafè
Chocolate y aceite de oliva
Chocolate (maridado con Manolo Barbados Rum 8 años)
Chocolate, coco asado y albaricoque
El algodón (petit fours acompañados de café e infusiones)
Café-Calmant
Vainilla-yogur
Plátano-piel

reconocimiento con la Estrella Verde que reafirma el necesario vínculo sostenible entre el pasado, el presente y el futuro. Todo un despliegue de imaginación para tratar el producto de proximidad se plasma en un menú con ritmo y como hemos dicho al principio, con todo el sentido. Después de poder disfrutar de la cocina de Vicent Guimerá no es de extrañar que su menú Mans y sus protagonistas, las manos, se alcen para alcanzar una estrella más.

Pero no solo el menú es Mans. Mans es mucho más que eso. La implicación de artesanos de proximidad en el proyecto esta latente en cada pase. Desde el producto puro, las obras en cerámica a modo de plato o el *storytelling* con texto e ilustrado, que te cuentan el menú y una historia. Una historia de vida.

Vicent no está solo y en la sala cuenta con un fantástico equipo que son los que te van contando esa historia. María José conduce la sala y, de manera cercana y elegante, dirige la puesta en escena del espectacular menú. El consolidado sumiller Manel Vidal, elije cuidadosamente el maridaje para un menú tan especial que merece la aparición de otras bebidas más allá del vino tal y como algún profesor de sumillería le sugirió años atrás.✻

Pershing Yacht Terrace- 7Pines Resort Ibiza

Este mes proponemos descubrir las dos caras de la famosa isla blanca: la Ibiza más 'fashion', donde prima el diseño, y la Ibiza rural, la más auténtica. Dos conceptos, como el ying y el yang, que también se reflejan en la restauración.

Ibiza gastronómica



Omar Malpartida (Aguas de Ibiza)

Ibiza no es solo sinónimo de fiesta, disfrutar de la gastronomía que nos ofrece es también un motivo para viajar a esta isla balear. Una isla como decíamos, no solo para 'fiesteros' o para los amantes de la moda y el diseño, también para los que buscan el descanso que ofrece su interior –con propuestas ecológicas, sostenibles y saludables– o para los que quieren disfrutar de la buena mesa con los pies en la arena. También es posible viajar con el paladar sin salir de la isla con platos que nos trasladan a Italia, Perú, el Líbano...

A continuación destacamos un puñado de locales que ofrecen novedades o que nos han llamado la atención.

A pie de playa

Alma Beach ha inaugurado este verano un nuevo restaurante a pie de playa, Alma Canalla, con una desenfadada carta llena de sabor, originalidad y vistas al mediterráneo. El espacio nace de la mano de The Black Turtle, un grupo de restauración, famoso por sus atrevidas hamburguesas.

Alma Beach es sin duda un lugar pensado para el disfrute sin restricciones donde el atrevimiento y el apetito son los únicos que marcan los límites. Prueba de ello, es la carta que The Black Turtle ha confeccionado incluyendo en ella, cómo no, su plato estrella, la Tower Burger. Solo los más osados podrán con 200g de carne repartida en dos hamburguesas, entre tiernos pancakes con rúcula, cebolla caramelizada, queso de cabra y salsa Bourbon, coronada con una costra de queso cheddar. Para los más comedidos, Alma Canalla sugiere la American Burger con queso Edam, lechuga lollo verde, tomate, cebolla morada, bacón crujiente y su salsa Burger. Los amantes del queso, disfrutarán con la CheeseWorld y su mezcla de mozzarella, cheddar, gorgonzola y queso de cabra, acompañado de una salsa suave de ajo. ¡Para chuparse los dedos!

Los que acudan con ganas de experimentar nuevas sensaciones y sabores, Bastarda Burger es perfecta, ya que ofrece carne picada de ternera mezclada con tiras de bacón, cheddar rallado y cebolla crujiente, acompañada de pepinillos agridulces y una salsa secreta. Antes de empezar, la carta cuenta con entrantes como los siempre apetecibles Aros de cebolla, los Turtle nachos o las Patatas bravas indie, bañadas con una original salsa de ali-oli y siracha. Y como alternativa a las hamburguesas encontramos wraps, ensaladas o quesadillas, repletas de sabor y colorido.

Por otro lado, Tatel Ibiza, ubicado a pie de playa y con una decoración que recrea los dorados años 20 norteamericanos, cuenta con una variada programación de música en directo y una exclusiva propuesta de cócteles. A nivel gastronómico, lidera los fogones Julio Millares –ex chef 3 estrellas Michelin–, que recupera recetas de marcada tradición española elaboradas con seleccionadas mate-

rias primas. Platos sin ornamentos, cocinados con las técnicas más características de nuestro país combinadas con otras más sofisticadas y algún guiño internacional. El resultado, una cocina de recuerdo que potencia los sabores mediterráneos más característicos y que se inspira en los momentos únicos que se generan en España alrededor de una mesa.

Finalmente, Chiringuito Blue ha vuelto a abrir sus puertas y lo cierto es que podríamos clasificarlo en varios apartados de este reportaje. Como buen chiringuito está a pie de playa, en la bahía de Santa Eulalia, pero también nos hace viajar con el paladar y está comprometido con la isla y su naturaleza. Y es que Chiringuito Blue nos invita a maravillarnos con las vistas de Formentera con el sonido de las olas de fondo mientras disfrutamos de una experiencia gastronómica que nos hará adentrarnos en Israel, Líbano,



Noura (Hoel ME Ibiza)

Turquía, Italia, Grecia, España…a través de cada plato. Unos platos que elaboran con productos propios y orgánicos de un huerto situado en la finca ecológica certificada más grande de Ibiza, situado en los alrededores de Santa Eulalia.

Ecológicos, sostenibles y saludables

Para los que busquen propuestas que conecten con la naturaleza tenemos otras tres opciones: Can Muson, Six Senses Ibiza y Vé Café.

En Can Musón –finca ecológica & granja escuela– podemos disfrutar de comida tradicional elaborada con productos naturales, frescos y siempre ecológicos, muchos de ellos 100% saludables. Un placer para los

Omar Malpartida (Maymanta)





Aguas de Ibiza

Andres Fernández (The View - 7Pines Resort Ibiza)





The View - 7Pines Resort Ibiza

sentidos en un ambiente excepcional. Por ejemplo, destacamos el desayuno estrella Can Musón (tostada de pan payés con queso fresco de cabra, aguacate, huevos payeses, café y zumo del día), las tostadas dulces y saladas, los crêpes, las tartas, las ensaladas y los platos del día (según temporada). Para beber, nada mejor que unos *smoothies*, zumos o infusiones. También podemos aprovechar la visita para comprar productos eco y de km 0. Por otro lado, Six Senses Ibiza ha abierto sus puertas estableciendo una nueva dimensión en hospitalidad, sostenibilidad y concepto de comunidad en la isla. El 10 de julio tuvo lugar la muy esperada apertura del exclusivo resort en el que la gastronomía juega también un papel importante. Dirigido por el chef Eyal Shani, el destino gastronómico insignia del complejo, HaSalon Ibiza, y su oferta completa de bares y restaurantes, muestran los poderes de los ingredientes orgánicos, de temporada y de origen local, que se presentan en nuevas e innovadoras formas. Shani tiene la intención de revitalizar la energía de Ibiza a través de cenas a base de plantas, aprovechando la abundancia natural de ingredientes de la isla. Desde coliflor asada, entrecot de tomate y nubes de ricotta hasta focaccia caliente gigante... El objetivo es que la comida sea la que hable, aderezada con un generoso suministro de aceite de oliva, un esencial absoluto para Shani. La cocina abierta permite a los invitados formar parte del proceso creativo de Shani mientras se reúnen en la mesa del chef, de 50 asientos, a la sombra de olivos centenarios. El Farmers' Market ofrece una auténtica selección de especialidades naturales y sostenibles, desde pizzas al horno de leña hasta cafés y dulces tradicionales. The Orchard es el restaurante más íntimo de la propiedad, que combina la cocina local clásica con cócteles mexicano-peruanos. Live Cave, Twin Bar y Farmacy Bar ofrecen experiencias nutritivas de mixología a base de elixires, vinos, licores y zumos orgánicos.



Pikes Ibiza

Para celebrar su temporada de apertura, Six Senses Ibiza también albergará durante el verano una "residencia" del famoso destino gastronómico de la ciudad de Nueva York, Bondst, a través de un menú ecléctico de cocina japonesa. Finalmente, nuestra tercera sugerencia dentro de este apartado es Vé Café. Ubicado en el hotel W Ibiza, en el paseo marítimo de Santa Eulalia, es un oasis de bienestar para quienes buscan disfrutar de la comida en atención plena. Con una gastronomía mayoritariamente *plant-based* y unas espectaculares vistas al mar Mediterráneo, Vé Café se convierte en el referente de la nutrición *mindful*.
Con nuevo menú y un ex-


Ibiza Canalla

en creaciones sorprendentes llenas de sabores y aromas intensos, como los vegetales asados al *taboono* eo el bacalao negro con puré de patata.
En definitiva, música, fuego y un ambiente magnético que cautiva a los comensales más VIP de la isla blanca.

Con un toque de rock'n'roll

Hard Rock Hotel Ibiza tiene todo preparado para que cualquiera que quiera visitar el hotel pueda vivir un verano legendario. Cabe destacar uno de sus lugares más especiales para que esta temporada se convierta en inolvidable: el restaurante The Beach. Ofrecerá a mediodía una sugerente carta con los sabores y platos más tradicionales de la isla, haciendo disfrutar a los comensales de una experiencia inolvidable

clusivo concepto que va mucho más allá de satisfacer a los paladares más exigentes, Vé Café es perfecto para recibir a todos aquellos que busquen disfrutar de una amplia carta de opciones saludables. Y es que Vé Café busca volver a los orígenes de la comida, a través del uso de ingredientes y productos frescos, de proximidad y de temporada que dan lugar a creaciones únicas, elaboradas al momento y a la vista del cliente. Bajo la filosofía de que somos lo que comemos, los comensales disfrutarán de platos que nutrirán el alma y sacarán la mejor versión de cada uno.
El Hummus, hecho a mano y servido con el famoso pan de pita de Vé Café; el Wild Canadian, con arroz salvaje de Canadá, verduras de temporada, champiñones, lemongrass, jengibre y vinagreta; o el Vegan Arais, con Beyond Meat, berenjena a la parrilla, hierbas y salsa de tomate, son solo alguna de las deliciosas opciones.

El poder del fuego

Ubicado en el W Ibiza Hotel de Santa Eulalia, La Llama encierra una propuesta arriesgada y diferente que rompe con los esquemas impuestos, creando una experiencia gastronómica para disfrutar con los cinco sentidos. Los comensales encontrarán una carta de platos vibrantes que conectan con la atmósfera del lugar, combinando técnicas culinarias de vanguardia y demostraciones de *showcooking* desde su cocina abierta, liderada por el célebre chef israelí Haim Cohen. Cortes de carnes *premium*, producto local, selectos pescados y mariscos se convierten


W Ibiza Hotel



Six Senses Ibiza

Sabbaba-hotel Montesol



talgia que los eleva a los altos estándares culinarios de los comensales más exigentes de hoy. Los elabora con la mayor cantidad posible de productos frescos y orgánicos de las tierras de cultivo circundantes. Si no se puede encontrar en la isla, van directamente a la mejor fuente para asegurarse de que los ingredientes rebosan autenticidad, sabor y calidad.

Además, Pikes Ibiza presenta este verano un nuevo concepto de *brunch* a cargo de la chef Tess Prince. Delicioso, nutritivo y definitivamente memorable, *Love Food Ibiza at Pikes* propone una apetecible selección de platos eclécticos contemporáneos con influencias ayurvédicas y macrobióticas basada en productos mediterráneos de tempo-

con la mejor cocina mediterránea, acompañada del punto más irreverente y característico del hotel.

Otro restaurante con un punto roquero lo encontramos en el legendario Pikes Ibiza, uno de esos lugares privilegiados donde se respira el auténtico espíritu de la isla. Se llama Pamelas y además de para comer, es un lugar para ver y ser visto. El sofisticado restaurante de aires bohemios e inspiración 70's dirigido por el chef galés Lee Milne, tiene una ambientación que no pasa desapercibida: techos de sabina, bolas de espejo, mesas de cristal y un menú celestial: Pamelas es un lugar digno de Tanit, diosa ibicenca de la feminidad.

El jefe de cocina, Lee Milne, ha creado platos contemporáneos con un toque de nos-



Il Dek Ibiza

Ve Cañe



rada con toques del medio y lejano oriente y una dosis imprescindible de rock 'n' roll. El perfecto *brunch* de verano para disfrutar de gloriosos días de sol al más puro estilo *Balearic* con música *all day long.*

Tatel - Hard Rock Hotel Ibiza



Viajar con el paladar

Lujo libanés, alta cocina toscana, fusión ibicenco-peruana, cocina nikkei, aires de oriente medio... a continuación os ofrecemos algunas propuestas gastronómicas para viajar con el paladar sin salir de la isla.

Tras brillar en París, Cannes y Montecarlo, el restaurante Noura llega por primera vez a España de la mano de ME by Meliá, y se funde en la propuesta wellbeing del hotel ME Ibiza, situado en la bahía de Santa Eulalia del Río. Este nuevo restaurante llega a la isla con una propuesta de alta cocina libanesa, sabores mediterráneos y productos ecológicos. Encontramos platos para compartir en una carta basada en la cocina tradicional del Líbano como exquisitos aperitivos, desde el Tabbouleh cocinado del modo clásico, al queso Rikakat o la pizza "speeha". Los Mezze destacan entre los platos salados, pero con una vuelta inesperada: es el caso del Hommos con trufa o el pulpo al grill con tahini. La lubina con salsa Chalaka y granada y los raviolis de cordero y queso (sheesh Barak) son algunos de los argumentos para adentrarse en los principales de Noura en su opción "Fresh from the sea" o "Straight off the grill", y disfrutar a base de recetas de la cocina libanesa, con el mejor producto, ingredientes frescos y platos de fusión. Los productos de temporada, realzados por las mejores especias del mundo y la sutil mezcla de cilantro, cardamomo, sumak o incluso zaatar y baharat, la sorprendente carta de cócteles, y la programación de música y djs, hacen de esta experiencia una de las más exclusivas del verano ibicenco.

Por otro lado, si somos fans de la cocina peruana, tenemos dos opciones, una más asequible, La Cantina Canalla, y otra de lujo, Maymanta.

La Cantina Canalla, en Sant Antoni de



:Chiringuito Blue

Portmany, ofrece auténtica cocina peruana y japonesa, fusión nikkei, bajo la batuta de Roberto Sihuay, embajador en la isla de la gastronomía de su país natal, Perú. Destacan los makis (oriental, anticuchero o de pollo), ceviches y tiraditos, además de platos de fondo como solomillo salteado, arroz con pato, corvina chifera o jalea de marisco.

Pero si lo que buscamos es cocina peruana de vanguardia, debemos encaminar nuestros pasos al Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel, que apuesta por la maestría de Omar Malpartida en todos sus restaurantes, destacando Maymanta, donde el chef defiende desde hace 2 años sus propuestas en las que fusiona productos ibicencos y peruanos de Km 0.

Maymanta ha obtenido este año su primer Sol de la Guía Repsol. Maymanta, que significa origen en quechua, apuesta por una cocina innovadora, centrada en productos peruanos de comercio justo e ibicencos de Km. 0, que se fusionan creando una perfecta armonía con las vistas desde su *infinity pool* en las que destacan los atardeceres del puerto de Santa Eulària des Riu.

Tatel - Hard Rock Hotel Ibiza



Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel cuenta, además, con otro restaurante en sus instalaciones, Alabastro, y ofrece desayunos a la carta y buffet asistido.

Las propuestas culinarias de Omar Malpartida brindan un viaje gustativo de Ibiza a Perú desde su espectacular terraza panorámica. El chef propone así una ruta por la Amazonia, por los Andes y por el Pacífico, en un espacio donde no faltan el tapeo criollo, los ceviches, los tiraditos o los woks. Y si no podemos pasar nuestras vacaciones sin degustar algún plato de cocina italiana, no tenemos por qué salir de la isla, simplemente dirigirnos a los pies de la muralla renacentista donde encontraremos Il Dek. De raíces toscanas, Il Dek es un bistrot, enoteca y champagne bar de producto selecto y original materia, tratada de manera precisa y coherente para proponer una carta singular e intrigante, con el telón de fondo de Dalt Vila.

Finalmente, una novedad, este mes abrirá sus puertas el Restaurante Sabbaba, la sucursal ibicenca del reconocido restaurante parisino Balagan. Un restaurante de cocina israelí con notas de la cocina de oriente medio y marcada influencia de la tradición gastronómica española. Una cocina divertida, colorista, alegre que proviene de la adaptación de las tradiciones de todas las influencias gastronómicas traídas de la diáspora. El Restaurante, además cuenta con una terraza para 90 personas en el paseo de Vara de Rey y una terraza en el *rooftop* del hotel Montesol con unas increíbles vistas a la ciudad de Dalt Vila y el puerto de Ibiza.❋

En verano los cócteles apetecen más que nunca, suelen ser frescos, coloridos y cada vez más sofisticados. En su elaboración los destilados son esenciales, ya que son la base de la mayoría de ellos.

DESTILADOS Y CÓCTELES



Le Tavernier

World Class Cocktail Festival Madrid - American Dream



Las copas más sofisticadas

La Terraza del Urban



Agosto es sinónimo de verano y de vacaciones, esa época en la que el buen tiempo nos permite descubrir nuevos sitios en la ciudad y disfrutar de tardes infinitas con amigos a ritmo de buena música y cócteles. Siendo la época del año más esperada y apreciada ¿Hay algo mejor que disfrutarla probando la mejor coctelería de autor?

Hasta hace unos años, probablemente nos hubiese costado pensar que ciudades españolas como Madrid pudiesen competir a nivel de coctelería con ciudades desde hace años consagradas en ese ámbito como Londres, París o Berlín; pero lo cierto es que en los últimos años el mundo de la coctelería ha sufrido una revolución en España y gracias a la apertura de nuevos locales y a la evolución de una nueva generación de *bartenders* han posicionado a nuestro país en la lista de la coctelería mundial.

Un festival dedicado en exclusiva

La capital española arrancó el verano con el *World Class Cocktail Festival Madrid.* Durante la semana del 2 al 11 de julio, Madrid volvió a ser el epicentro de la coctelería, convirtiendo a la ciudad durante 10 días en la capital europea de la mixología. Lo hizo con una ruta que incluía cócteles de autor, catas y actuaciones en más de 40 locales de la capital. El festival de coctelería coincidió además con el certamen más importante del mundo, World Class Competition 2021, donde más de 60 países compiten por el título a *Mejor Bartender del Mundo.*

World Class, la plataforma que promueve las nuevas tendencias en el mundo de la mixología y responsable de la mayor competición de *bartenders*, volvió a apoyar al sector de la hostelería, ayudando a comercios locales a atraer de nuevo a los consumidores, a través de actividades que proporcionaban visibilidad y alcance a la ciudad y sus hosteleros. Para disfrutarlo al máximo se ofrecieron diferentes actividades para complementar las experiencias en los distintos locales, como un taller para aprender a preparar las mejores Margaritas, un *guest bartending* del mejor bartender del mundo 2013, David Ríos, catas magistrales con Lorena Vásquez, maestra ronera de Ron Zacapa, y tambien actuaciones musicales. Además, más de 40 locales ubicados en distintos puntos de la ciudad ofrecieron durante esa semana cócteles World Class, elaborados con los destilados Premium de Diageo Reserve.

El popular festival que ya se ha celebrado en ciudades como Río de Janeiro, Sidney, Lisboa o Roma, supone una de las primeras de muchas actividades que se llevarán a cabo en Madrid como nueva Capital Iberoamericana de la Gastronomía 2021-2022.

Barrios abiertos: que se vacíen las copas, no los barrios

El Grupo Bacardi puso en marcha el pasado mes una iniciativa, Barrios Abiertos, que tiene como objetivo ayudar a los bares a salir de la crisis originada por la pandemia, y de este modo devolver la vida y la alegría a nuestras ciudades después de un año largo de cierres y limitaciones. La acción, que se despliega en 750 locales repartidos entre Barcelona y Madrid, está activa en Barcelona desde el pasado mes de julio hasta octubre y en Madrid de septiembre a octubre. Bacardí®, Bombay Sapphire®, Grey Goose®, Dewar's®, Martini®, Tequila Patrón® y Santa Teresa® son las marcas del grupo implicadas en este proyecto.

La iniciativa se enmarca dentro del conjunto de acciones de apoyo a la hostelería #RaiseYourSpirits que la empresa familiar Bacardi emprendió en cuanto estalló la pandemia. Su lema es "vamos a medias" porque los consumidores podrán comprar combinados de las marcas involucradas a mitad de precio, y será la compañía quien aportará el resto del coste



Dewar's



Zielou



Brutal Bar



de la consumición a los bares involucrados para que obtengan el mismo beneficio por cada copa. El objetivo es que estos negocios, un elemento fundamental de la vida en nuestros barrios y en los que tantos momentos felices hemos vivido, aumenten su tráfico de clientes y puedan así recuperarse e incluso mejorar sus cifras anteriores a la pandemia.

La mecánica es muy sencilla. En la web http://www.barriosabiertos.es/campaigns/BA/ se puede seleccionar la consumición entre un abanico de cócteles muy populares, elegir el bar donde tomarla y descargar un cupón digital que luego se mostrará en el local y que permitirá adquirir la copa elegida a mitad de precio, pagándola in situ con los métodos tradicionales.

El coste de las consumiciones para los clientes es de 3 o de 6 euros, dependiendo de la marca elegida. Después, Grupo Bacardi completará el coste para que el local acabe ingresando 6 o 12 euros, respectivamente. Todos los ofertados son cócteles muy populares. Los

En verano los cócteles son una opción refrescante y glamourosa

que cuestan al cliente 3 euros son Martini Fiero & Tonic, Martini Riserva On the Rocks, Coconut Highball de Dewar's, Mojito de Bacardí y Bacardí Carta Negra con Ginger Ale. Pagando 6 euros, se puede elegir entre Santa Teresa 1796 Old Fashioned, Grey Goose Mule o Tonic, Bombay Bramble & Tonic, Bombay Sapphire & Tonic y Margarita de Patrón.

"Los bares son el tejido esencial en el que se mueve nuestro negocio, pero también en el que se mueven nuestras vidas" –señala Caridad de Gea, Directora del Canal de Hostelería–. "Disfrutar de un cóctel perfectamente elaborado por el *bartender* de nuestro local favorito con amigos y familiares es una experiencia imposible de recrear en casa y todos lo hemos echado de menos con los bares cerrados. Creemos que podemos, y debemos, echar una mano en un momento difícil como este, ayudar a devolver la alegría a nuestras calles y a los locales que nos hacen felices. Este es el objetivo de nuestra iniciativa *Barrios Abiertos*, como parte del proyecto de *#RaiseYourSpirits"*.

"Lo mejor de esta iniciativa es que no solamente nos va a ayudar a nosotros, que buena falta nos hace, sino también a nuestros clientes –dice David.G, propietario del bar Marcelino 1968–. Ellos también lo han pasado mal. Aparte de la tragedia humana y los períodos de confinamiento, tenemos clientes que se han quedado sin trabajo, o que han visto muy reducidos sus ingresos. Por no hablar de los que ya se han ido de la ciudad. En cualquier caso, con esta iniciativa seguro que la gente va a volver a los bares con más ganas que nunca".

La Cream Empordà



na 7, vermouth rojo, amargo de angostura, cordial de mandarina, zumo de piña asada y lima, el que te bebes una divertida cara de Einstein. Finalmente, *Te espero en Pamplona* es un cóctel para los más atrevidos de la mesa. Realizado con Jägermeister, puré de sandía, mango, piña, zumo de naranja, maracuyá y lima, servido en un singular vaso con forma de toro.

Una auténtica experiencia llena de sabor y frescura, en un ambiente revolucionario y novedoso, del que podemos disfrutar en diferentes ocasiones, aprovechando el sol antes de una comida, en una relajante sobremesa, en un tardeo cargado de ritmo con música de los 80, 90, 00, o después de una maravillosa cena. ¡Será como sentirse en una escena de "Sexo en Nueva York"!

El pecado más refrescante de este verano en Madrid

Suben las temperaturas y Madrid se convierte en un desierto. Pero en todos los desiertos hay refrescantes oasis donde poder evadirse del calor disfrutando de sofisticados manjares y elixires. El equipo de *bartenders* de Zielou (uno de los paraísos de la capital, ubicado en Chamartín), tras un largo proceso creativo, ha elaborado su sorprendente y deliciosa carta de cócteles. La *Zielou Summer Cocktail Collection* de este año es una propuesta tan atractiva para el paladar como para la vista, perfecta para alargar las tardes y noches estivales tras saborear la igualmente excitante carta de gastronomía de este local mítico. La componen 4 cócteles: *Wild África* es el cóctel más salvaje y divertido de este verano. Realizado con ginebra Citadelle, licor de bergamota y flor de sauco, puré artesanal de lychee y amargo de ruibarbo, zumo de naranja y lima, servido en un divertido vaso de hipopótamo. *Honolulu*" es el cóctel más caribeño de lanueva carta, con una deliciosa mezcla de 3 rones de la isla de Barbados, zumo de piña asada, lima, leche de coco, agua de coco y cordial de banana, presentado en un minimalista vaso con forma de coco. *The Kiss Canalla*, por su parte, es el cóctel perfecto para endulzar el paladar. Realizado con vodka belvedere macerada en lemon grass y hojas de lima kaffir, puré de fresa, bitter de cerveza, zumo de lima, arándanos, melocotón y fresa, servida en el pájaro más especial de Zielou, Kiwi. *The Big Bang Theory* es una auténtica explosión de sabor, perfecta para una sobremesa, de ron Hava-



Villa Capri

Hotel Claris.©Arduino Vannucchi



Sin alcohol

Los cócteles sin alcohol o *mocktails* son una tendencia que va ganando adeptos. De hecho, la mixología ha tomado otra dimensión en el último año en el segmento del sin alcohol, una tendencia que se ha afianzado y que queda patente en búsquedas de Google como "mocktail" incrementando un 42%. Y es que aunque los mocktails empezaron a destacar tímidamente antes de la pandemia, ahora están tomando fuerza. Existen muchas formas de realizar cócteles bajos en alcohol por volumen (low ABV), o con cero % de alcohol. Los bartenders no paran de innovar en este sentido y es que son conscientes que cada vez hay más personas que no quieren o no pueden tomar alcohol y también porque los momentos de consumo han cambiado. Por ejemplo, ahora se ha puesto de moda el *tardeo*, una hora demasiado temprana para empezar a a consumir destilados o cócteles que los incorporen, que son la mayoría.

Cócteles de vanguardia con mucho arte

El Hotel Urban 5*GL de Derby Hotels Collection propone este verano disfrutar del atardecer en la capital desde La Terraza del Urban, el cielo de Madrid. Ubicada en la sexta planta –con vistas al barrio de los Austrias, a las arterias más madrileñas como la calle Alcalá, la Gran Vía y al fondo, el Retiro–, desde hace más de 15 años es punto de encuentro de madrileños y visitantes.

Para los meses estivales, La Terraza incorpora a su carta nuevos cócteles con toques exóticos y del mediterráneo. Combinados elaborados a base de frutas –maracuyá, piña, fresa– e ingredientes como tomillo.

La nueva carta–creada por Óscar Durán, Jefe Coctelería Hotel Urban– incluye sugerencias como Priscila –a partir de fresa, maracuyá, zumo de piña y manzana– o Red Bourbon, con Bulleit Bourbon, frutos rojos, jarabe de tomillo, entre otros. Además, ofrece cócteles icónicos, desenfadadas con sabores dulces, ácidos y opciones sin alcohol. Entre ellas, Clover Urban, elaborado a partir de azafrán, frambuesa, zumo de limón albúmina u oporto dulce, con cereza, fresa y vainilla.

Los visitantes podrán acompañar las propuestas con una Tabla de Quesos, Jamón Ibérico con Grisines o Ensalada de Quinoa con ventresca, entre otros.



Bombay Sapphire Sunset

Aguas de Ibiza



Además, en su apuesta por la cultura como sello diferencial, el Hotel se suma a #PlanesThyssen, una iniciativa del Museo Thyssen- Bornemisza que acerca la Colección de Georgina O'Keeffe a través de sugerencias gastronómicas y de coctelería de los hoteles de la milla del arte.

Así, hasta el 8 de agosto, la Terraza del Urban incorpora en su carta el cóctel Las Llanuras 2, inspirado en la personalidad de la artista y que invita a disfrutar del arte en el cielo de Madrid. Un cóctel de vanguardia a partir de ginebra floral con toques de frutas –pomelo y frutos rojos– y romero con una combinación de tonalidades rojos, naranjas y amarillos que hacen referencia a la obra y se presenta con flores, tan apreciadas por la artista.

Nuevas experiencias que pueden completarse con la visita a la Colección privada sobre Papúa Nueva Guinea más importante de Madrid presente en el Urban. Más de 100 piezas expuestas en el Museo del Hotel, en salas comunes, habitaciones y en La Terraza. Grandes tótems, joyas, estandartes, escudos, algunos de ellos con cerca de dos siglos de antigüedad, con valor artístico y patrimonial.

El frescor de la marina coruñesa

El nuevo *rooftop* de Gran Vía, Le Tavernier, presenta los combinados más refrescantes para sobrellevar de la mejor forma las altas temperaturas de la capital. Esta taberna portuaria de 500 metros cuadrados en pleno centro madrileño ofrece una amplia carta de cócteles, con los clásicos de siempre y también creaciones propias pero, sobre todo, con mucho color y sabores sorprendentes para disfrutar al máximo de las tardes y noches de la época estival en la ciudad.

Le Tavernier cuenta con numerosas referencias para todos los gustos. Entre sus cócteles estrella se encuentra el "Gallegroni", una versión del clásico cóctel italiano Negroni, adaptada a sus raíces añadiendo una ginebra y un vermú gallegos. También destaca el "Ron Pornstar Martini", una reinterpretación del clásico Pornstar Martini, con ron, fruta de la pasión, sirope de vainilla, zumo de lima y su chupito de cava. Entre los más demandados e instagrameables, está el "Sky Blue Martini", cuyo color azul es la perfecta fusión entre el mar gallego y el cielo de Madrid, y está elaborado a base de vainilla vodka, clara de huevo, zumo de limón, sirope de piña y blue curaçao.

Sin duda, son algunas de las propuestas más refrescantes para este verano, junto a su "Ginger Mojito", un mojito de creación propia, en el que los ingredientes característicos de este combinado maridan a la perfección con un sirope de citronela & jengibre. Por supuesto, Le Tavernier ofrece los mojitos de siempre y opciones de diferentes sabores (fresa, mango, fruta de la pasión), así como cócteles clásicos, bien elaborados en su formato tradicional o con un toque original y diferente, a gusto del consumidor. Con las elevadas temperaturas, desfilan en su gran barra sabores refrescantes como el de la "Piña Colada", el "Frozen Daiquiri" o el "Gin Basil Smash", un cóctel fresquísimo con ginebra, zumo de limón, azúcar y albahaca.

Además, todas las semanas el *rooftop* ofrece la posibilidad de escoger entre alguna de las opciones de su extensa y variada carta, y entre uno o dos cócteles fuera de carta. Le Tavernier también cuenta con cócteles sin alcohol, a elegir entre cualquiera de las opciones de mojito o diseñados por el *bartender* a medida según los gustos de cada comensal.



Mixología con raíces canarias

Maresía Atlantic Bar, el espacio dedicado al arte de la mixología en el hotel Royal Hideaway Corales Resort y capitaneado por el reconocido *bartender*, Yoni Mesa, ofrece este verano una nueva selección de cócteles que se incorporan a su carta de autor, continuando así con su exclusiva apuesta por tragos elaborados con productos de proximidad 100% canaria. Estas nuevas creaciones se incorporan a la primera carta de coctelería en las islas que realiza todas sus elaboraciones solo con productos locales. Esta propuesta, vinculada tan directamente con el Archipiélago, refuerza los valores en torno a la coctelería de territorio.
Una ocasión más, los ingredientes de las elaboraciones realizadas por el bartender Yoni Mesa marcan la diferencia; en esta ocasión incluyen el vodka Blat de Gran Canaria, del que ha sido nombrado recientemente *brand ambassador* a nivel nacional, y que se conoce el secreto mejor guardado del Atlántico.
Entre las nuevas creaciones destaca el *Barratini,* mezcla en la que destaca el Vodka Blat y el café de Agaete, una delicia única en Europa, de producción limitada y que se cultiva en las islas desde finales del siglo XIX.

Con estas incorporaciones, Royal Hideaway Corales Resort, ubicado en la costa de Adeje (Tenerife), amplía su oferta de mixología basada en las raíces 100% locales, ofreciendo a sus visitantes propuestas originales para disfrutar de uno de los mejores atardeceres del Archipiélago.

En Gijón y Oviedo

La plataforma Neodrinks ha publicado una vez más "Top Cocktails Bars" o lo que es lo mismo: el listado con los referentes más importantes en el mundo de la coctelería de España y Portugal.
Un año más, Varsovia forma parte de la lista que incluye algunos de los locales más reputados de Europa.
El local gijonés está capitaneado por Borja Cortina, que ya fue elegido Mejor Bartender de España en 2015 por la World Class Competition, la competición más importante del mundo de la coctelería.
Las creaciones de Cortina y el resto del equipo de *bartenders* se pueden disfrutar tanto en Varsovia (calle Cabrales, 18. Gijón), alma mater de la familia de establecimientos, como en el resto de proyectos de la firma: Varsovia On The Road (la división de eventos) y las espectaculares terrazas de temporada Varsovia Amares (en el NH Gijón) donde también se combina con propuestas gastronómicas de estilo informal, Varsovia Andrín (en El hotel Balcón de la Cuesta de Llanes, uno de los más especiales del norte) o Varsovia en El Jardín (en el emblemático palacio gótico, Rúa Quince de Oviedo).❋

No solo con destilados... combinados con Jerez

Desde el Consejo Regulador de Vinos de Jerez proponen una serie de combinados elaborados con dos de las variedades de los vinos de esta D.O.P.: Rebujito and Mint, Cream and Tea y Cream con hielo y naranja. Una combinación de ingredientes única que confirma la versatilidad de este producto y que da como resultado tres propuestas inigualables para degustar, no solo durante la época estival, sino durante todo el año, y que son muy sencillas de preparar.
El Rebujito and Mint tiene como ingrediente principal la Manzanilla de Sanlúcar, y para su elaboración necesitamos: 60ml de Manzanilla de Sanlúcar, 140 ml de refresco lima limón , 1 rodaja de lima, 3 hojas de menta y hielos en cubitos. Lo primero que debemos hacer es enfriar y desaguar lo máximo posible un vaso. A continuación, añadimos la Manzanilla y el refresco para darle un toque más veraniego, decoramos con lima y menta y servimos con un par de cubitos de hielo.
Con respecto al Cream and Tea, necesitamos: 60 ml de Cream, 140 ml de refresco de té, ½ rodaja de naranja natural, 1 fresa natural y hielos en cubitos. Al igual que en la propuesta anterior, el primer paso sería enfriar y desaguar bien una copa redonda. Posteriormente, introducimos en ella 60 ml de Cream y añadimos el refresco con sabor a té. Para terminar, adornamos la copa con una rodaja de naranja y una fresa, todo servido con dos o tres cubitos de hielo para que esté suficientemente frío.
El Cream también podemos degustarlo con hielo y naranja, un perfect serve muy fácil de elaborar, para el que necesitamos: 60 ml de Cream, una rodaja de naranja natural y hielos en cubitos. Para prepararlo introducimos en un vaso redondo 2 o 3 piezas de hielo y servimos 60 ml de Cream. Para finalizar decoramos con media rodaja de naranja.





CÓCTELES NATURALES

Belvedere, el vodka *premium* elaborado sin azúcar ni otros aditivos artificiales, y Flax & Kale, referente nacional de gastronomía y alimentación saludable y flexitariana, se han unido en una asociación única para el lanzamiento de Natural Drinks, una colección de cócteles que mezclan los mejores ingredientes. Los protagonistas de este lanzamiento son el Bloody Tere, un zumo de tomate prensado en frío, 100% natural, sin aditivos ni tratamientos agresivos, y las Kombuchas Orange Fantasy, de naranja, y Symbiotic Passion, de maracuyá y piña.





Primera ginebra gallega de baja graduación



Galician Original Drinks, la empresa gallega creadora de la ginebra Nordés y del vermú gallego Nordesía, lanza 25Lolita's, un destilado botánico de baja graduación, elaborado a partir de cereal autóctono y de agua gallega de gran pureza. Inspirado en el espíritu *craft* de Lolita, la abuela del creador, propone un gintonic delicioso y responsable para las noches estivales.

G'Vine con Jaime Lorente

G'Vine lanza su nueva campaña "El Arte de Vivir", para la que ha contado con el actor Jaime Lorente como embajador. El carácter elegante y singular de la ginebra se alinea con la creatividad rebelde del intérprete en esta colaboración inédita, retándonos, de un modo innovador y canalla, a descubrir *L'art de vivre* implícito en el ADN de la marca francesa.

EXPERIENCIA ÚNICA

Para quienes deseen disfrutar de una experiencia única, la ginebra *premium* Bombay Sapphire® lanza Bombay Sapphire® Sunset, un destilado de edición especial, que combina el sabor de los diez botánicos exóticos de la marca con tres nuevos aromas: mandarinas de Murcia, cardamomo blanco indio y cúrcuma. Para rendir homenaje a esta nueva ginebra, la firma ha creado una galería de arte virtual NFT, de la que forman parte 13 obras de arte inspiradas en los momentos del crepúsculo.



Propuesta rompedora

Seventeen es una *ginger beer* elegante y barroca que busca un diálogo perfecto entre la dulzura y el picante. Se trata de un *mixer* en el que destaca el guaraná entre los distintos ingredientes naturales, compartiendo protagonismo con el jengibre y con una propuesta coral de diferentes cítricos. Combinándolo con Amaretto, se obtiene un rompedor cóctel para el aperitivo.



Nueva ginebra de mora

Puerto de Indias acaba de sorprender al mercado con el lanzamiento de Puerto de Indias Blackberry, su primera ginebra de mora. Al igual que el resto de las ginebras de su portafolio, este producto es el resultado de diversos procesos artesanales. Al degustarlo, tras la aterciopelada entrada de las inconfundibles notas florales de la violeta, se aprecian los frescos e intensos matices de los frutos negros, así como un ligerísimo toque de canela.





Exquisita selección

El galardonado Ron Diplomático anuncia el lanzamiento de Selección de Familia, un ron que reúne la experiencia de la familia Diplomático y los maestros roneros, Tito Cordero y Nelson Hernández. Magistralmente mezclado, Selección de Familia es un ron seco y especiado, con un cuerpo robusto y elegante, y equilibrados aromas de caña de azúcar, miel y frutos rojos.



SABOR A VERANO

Para combatir el calor del verano, Beefeater propone Iced Gins, los nuevos cócteles granizados del clásico gin & tonic, mango, fresa o piña. Tonic Iced Gin utiliza como base Beefeater London Dry Gin, y se combina con tónica, zumo de limón y sirope de azúcar. Mango Iced Gin parte también de la Beefeater Dry London Gin, a la que hay que añadir zumo de mango, zumo de maracuyá, zumo de limón y sirope de Agave (opcional). Por último, Pink Iced Gin utiliza Beefeater Pink, zumo de limón, azúcar en sirope y fresas congeladas o frescas.



Vinos de verano

La D.O. Utiel-Requena ha publicado una guía con 38 vinos para este verano. La recopilación incluye blancos, rosados y tintos de las bodegas de la D.O., y su descripción está inspirada en el disfrute de la época estival.



Reconocimiento internacional de la D.O.P. Jumilla

Tras las 15 medallas ganadas en la presente edición de los Premios Bacchus, y las 32 medallas del 27 Certamen de Calidad Vinos D.O.P. Jumilla, la D.O.P. Jumilla anuncia ahora 19 nuevas medallas de las catas de primavera de The Drink Business.



Añada excelente

Ribera del Duero ha calificado como excelente la primera calificación de añada celebrada en esta nueva normalidad, la de 2020, tras un análisis llevado a cabo presencialmente por nueve profesionales de referencia del panorama nacional del vino, la prensa y la sumillería.

PASAPORTE QUESERO



El Swiss Cheese Passport es un documento que ofrece al viajero degustaciones, descuentos y beneficios en cinco queserías que producen Appenzeller®, Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Tête de Moine AOP y Engelberg Klosterglocke. Quienes visiten cuatro de estas cinco queserías participarán en un concurso y podrán hacerse con alguno de los 50 premios que se incluyen.

Nuevos representantes de la cultura del café

La firma de café italiana Lavazza ha fichado a dos embajadores de lujo: Javier de las Muelas y Paolo Casagrande, un chef y un referente en el mundo del cóctel respectivamente, unidos para contar una historia de sostenibilidad, innovación y excelencia, a través de unas recetas elaboradas con la nueva gama La Reserva de ¡Tierra!





VINOS DE ALTURA

Bodega Bardos ha consolidado su proyecto de vinos de altura con excelentes puntuaciones de Gim Atkin MW. De hecho, el Master of Wine Británico ha valorado con 95 puntos el Bardos Reserva, con 93 el Bardos Suprema y con 92 el Bardos Romántica Crianza.

Bebida vegetal para el café



Ecocesta ha conseguido elaborar la primera bebida vegetal que tiene un gusto suave y neutro, una mezcla perfecta de arroz, soja y coco, sin azúcares añadidos ni gluten. Al no alterar el sabor, es ideal para combinar con café y té, y se puede tomar tanto fría como caliente.



Cita en Amberes

Tras un descanso de un año en 2020, debido a la pandemia, los premios The World's 50 Best Restaurants 2021, patrocinados por S. Pellegrino & Acqua Panna, se celebrarán en la ciudad de Amberes, Bélgica, el 5 de octubre. El certamen estará precedido por una serie de eventos que tendrán lugar en Flandes.

PROYECTO ROBÓTICO



Terras Gauda se ha incorporado como socio a un nuevo proyecto de cooperación internacional, impulsado por 16 empresas y grupos científicos de España, Países Bajos, Bélgica, Finlandia, Alemania, Lituania, Serbia y Letonia. Se trata de FlexiGrobots, una plataforma dirigida a emplear la robótica, la inteligencia artificial y el big data a la gestión del viñedo y a la sostenibilidad.

Juvé & Camps se abre al enoturismo

Tras dos siglos de historia ligada a la viticultura y coincidiendo con el 100 aniversario de su fundación, Juvé & Camps abre por primera vez las puertas de su casa al público para compartir su esencia con una propuesta de enoturismo de prestigio, exclusiva y experiencial.





Para paladares exigentes

La compañía de chocolate Lindt lanza una nueva tableta que combina el más exquisito chocolate negro con almendras del Piamonte. Esta nueva propuesta completa la gama clásica de la marca, que reúne las variedades que la firma considera imprescindibles.

El grifo, viñedo ecológico

La bodega de Lanzarote, El Grifo, trabaja para la reconversión de sus 40 hectáreas en ecológicas, y ayuda a sus viticultores burocráticamente y concertando un precio superior por su vida sostenible. Se espera que un total de 75 hectáreas alcancen dicha calificación.



Una añada para recordar

La añada 2020 de la D.O. Toro ha sido calificada "como excelente" por el comité de expertos que participaron en la cata. En total se cataron 15 vinos, de los cuales uno era blanco, un rosado, dos tintos jóvenes, y el resto con envejecimiento en barrica.



Nuevo paso hacia la excelencia



Finca La Pontezuela lanza su nueva gama 5 elementos Gran Selección, un producto exclusivo y gourmet que surge de la búsqueda exhaustiva de la excelencia, y que se posiciona ya como uno de los AOVEs de referencia del mercado.

La garnacha triunfa en Instagram



El juego #ConexionGarnacha, creado por la D.O.P. Cebreros, ha reunido en Instagram a 10 instagramers que, en cata a ciegas, han ido descubriendo a sus seguidores 14 vinos tintos elaborados con la variedad garnacha de esta denominación de origen.

Iniciativa de turismo rural

Burgos impulsa "Burgos Emociona", un nuevo proyecto destinado a que turistas y visitantes descubran la provincia a través de su comercio, patrimonio, gastronomía y turismo activo. La iniciativa ofrece actividades que hablan de nombres propios, de artesanos que heredaron de sus antepasados el secreto de gremios con solera y de gastronomía.



Reconocimiento en Bruselas



El Concours Mondial de Bruxelles ha premiado la calidad de los vinos de Anecoop Bodegas con 9 medallas de Oro y 11 medallas de Plata. De los nueve que han obtenido medallas de oro, seis han sido elaborados por Bodegas Reymos y Bodega La Viña (D.O.P. Valencia), y tres por Bodegas San Martín (D.O. Navarra).

APERITIVO EN LATA



González Byass lanza la versión en lata de Croft Twist, un aperitivo singular de baja graduación, ligeramente espumoso y muy refrescante. Ostenta el carácter del Fino Croft, al que se le han sumado los aromas de la flor de saúco, el frescor de la menta y las notas cítricas del limón.



Edición limitada Chiara Ferragni

Tras dos años sin viajar a nuestro país, la empresaria y emprendedora digital internacional Chiara Ferragni ha regresado para dar a conocer al público español *#NespressoXChiaraFerragni.* Con esta colaboración veraniega, la conocida influencer ha plasmado su icónico sello a algunas de las máquinas y accesorios Nespresso más representativos.

Nuevo fichaje de Soul Drinks

Dani Clos, conocido piloto de F1, probador de coches y comentarista televisivo, es el flamante nuevo socio de Soul Drinks. Esta joven empresa, dirigida por David Cárdenas y Emilio Peña, prepara una gran batería de lanzamientos para esta temporada, entre los que destaca el *hard seltzer* español The Wave.



PROYECTO COMPARTIDO



La Gran Familia del Vino es un proyecto creado por 6 bodegas familiares de diferentes puntos del territorio español -Fariña, Muga, Recaredo, Terras gauda, Toro Albalá e Yllera-, con el objetivo conjunto de contribuir a impulsar la actividad de restaurantes, bares, tabernas y otros establecimientos hosteleros.

Fonsi Nieto con Vinos Cría Cuervos



El ex piloto de MotoGP Fonsi Nieto se ha sumado al equipo de "cuervos", de la marca Cría Cuervos, formado por el emprendedor Javier Muñoz Lazaga, el Dj y *manager* musical Sandro Ávila y el futbolista del Sassuolo Pedro Obiang, como nuevo socio.



Ambiciosas iniciativas de la D.O. Cava

La D.O. Cava ha estrenado su Cava Academy, la primera escuela *online* de formación certificada en Cava. Dicha iniciativa tiene como objetivo poner la formación al alcance de todos y formar a los expertos en Cava del futuro.
Por otra parte, cabe señalar que el B.O.E. ha certificado la exigente nueva zonificación y segmentación de la D.O. Cava, y su nueva normativa se reflejará en las botellas a partir de enero de 2022. Según el presidente de la D.O., Rafael Pagés, se trata del "reglamento más exigente del mundo, entre los espumosos de calidad con D.O., elaborados bajo el estricto método tradicional".



D.O. Utiel – Requena y D.O Valencia

Estas dos denominaciones de origen levantinas ofrecen vinos con un denominador común, su esencia mediterránea gracias al uso de variedades autóctonas como bobal y monastrell.



Rutas enoturísticas

Las Rutas del Vino y las bodegas ofrecen un sinfín de actividades en torno al vino, una opción turística que apetece mas que nunca disfrutar en septiembre, cuando muchas de ellas comienzan la vendimia y ofrecen al visitante la opción de vivirla en primera persona.



Jamón

Ya sea por sus nutrientes, por los beneficios que aporta a la salud, por su agradable aroma o su inimitable sabor, el jamón ibérico está considerado como la auténtica joya de la gastronomía española.

D.O. Valdepeñas

Los vinos de Valdepeñas son singulares, propios de la personalidad de un terreno continental único para el desarrollo del cultivo de un viñedo resistente y de poca producción, y una climatología que registra temperaturas extremas con más de 2.500 horas de sol al año.





NAVARRA

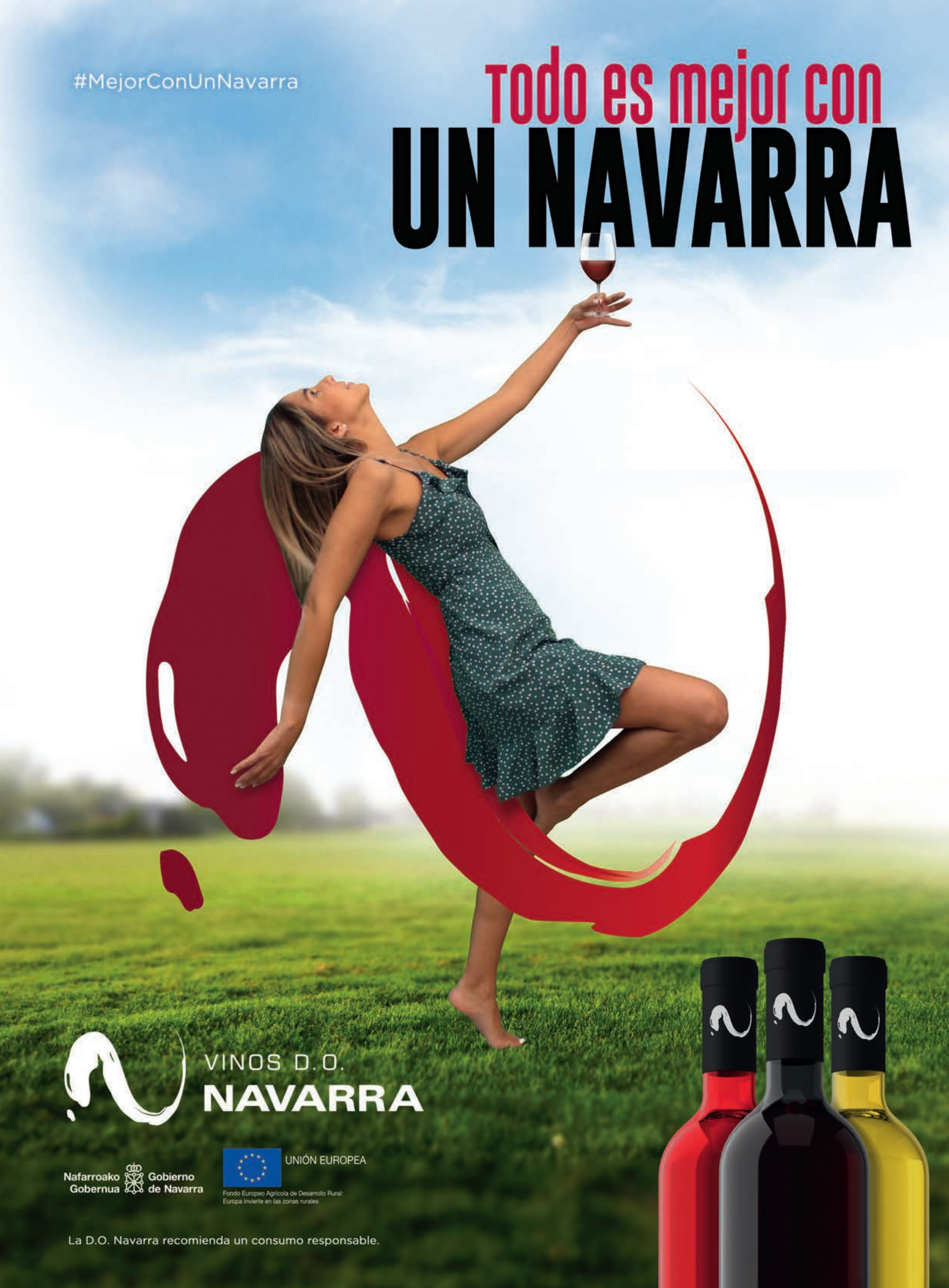
Vinos, gastronomía y restauración

La gastronomía y los vinos navarros son variados como su geografía. Productos de primera calidad que llegan al plato siguiendo recetas tradicionales o vanguardistas maridados con vinos blancos, rosados y tintos avalados por la Denominación de Origen Navarra.

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

#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.

POMARINA

SIDRA NATURAL ESPUMOSA

Este verano disfrútala con pescados, mariscos y arroces.
También perfecta para el aperitivo.



pomarinaES pomarinaes pomarina_

www.pomarina.es

www.sidraelgaitero.com