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

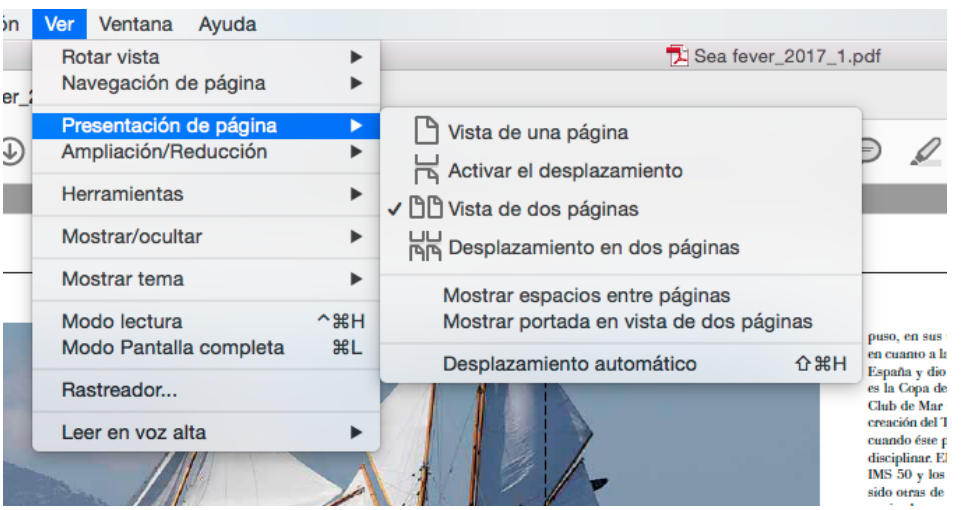
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. VALDEPEÑAS: VINOS PARA PROBAR, SENTIR Y CONTAR

Nº 229-SEPTIEMBRE-4 €

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

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

Jamón ibérico





Entrevista a la 'chef del tomate'

PEPA MUÑOZ

Restaurante el El Qüenco de Pepa (Madrid)

D.O. Utiel- Requena y D.O. Valencia

CARÁCTER MEDITERRÁNEO EN LA COPA

ENOTURISMO: DIVERSIÓN ENTRE VIÑAS

NAVARRA: VINOS, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN



AULA

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



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

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

covinas.es

VINOS Y RESTAURANTES

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

Un nuevo comienzo



Aunque es enero el mes del comienzo del año, en septiembre, tras las vacaciones de verano, vivimos un nuevo comienzo, volviendo a la rutina. Una rutina que en el caso de las bodegas se traduce en vendimia, un trabajo que puede convertirse en algo lúdico para los que este mes hacen vacaciones o para los que quieran hacer pequeñas escapadas de fin de semana. Y es que muchas bodegas ya han comenzado a vendimiar y a ofrecer actividades relacionadas con la vendimia y otras lo harán en las próximas semanas. Es por eso que hemos dedicado un reportaje al enoturismo y a la Rutas del Vino. También les proponemos viajar a Navarra para conocerla mejor a nivel vinícola y gastronómico y les hablamos de tres Denominaciones de Origen: Valdepeñas, Valencia y Utiel - Requena.

Septiembre es el mes ideal para hacer enoturismo

Finalmente, hemos dedicado un extenso reportaje al jamón ibérico y hemos entrevistado a Pepa muñoz, conocida como 'la chef del tomate'.
¡Feliz *rentrée*!

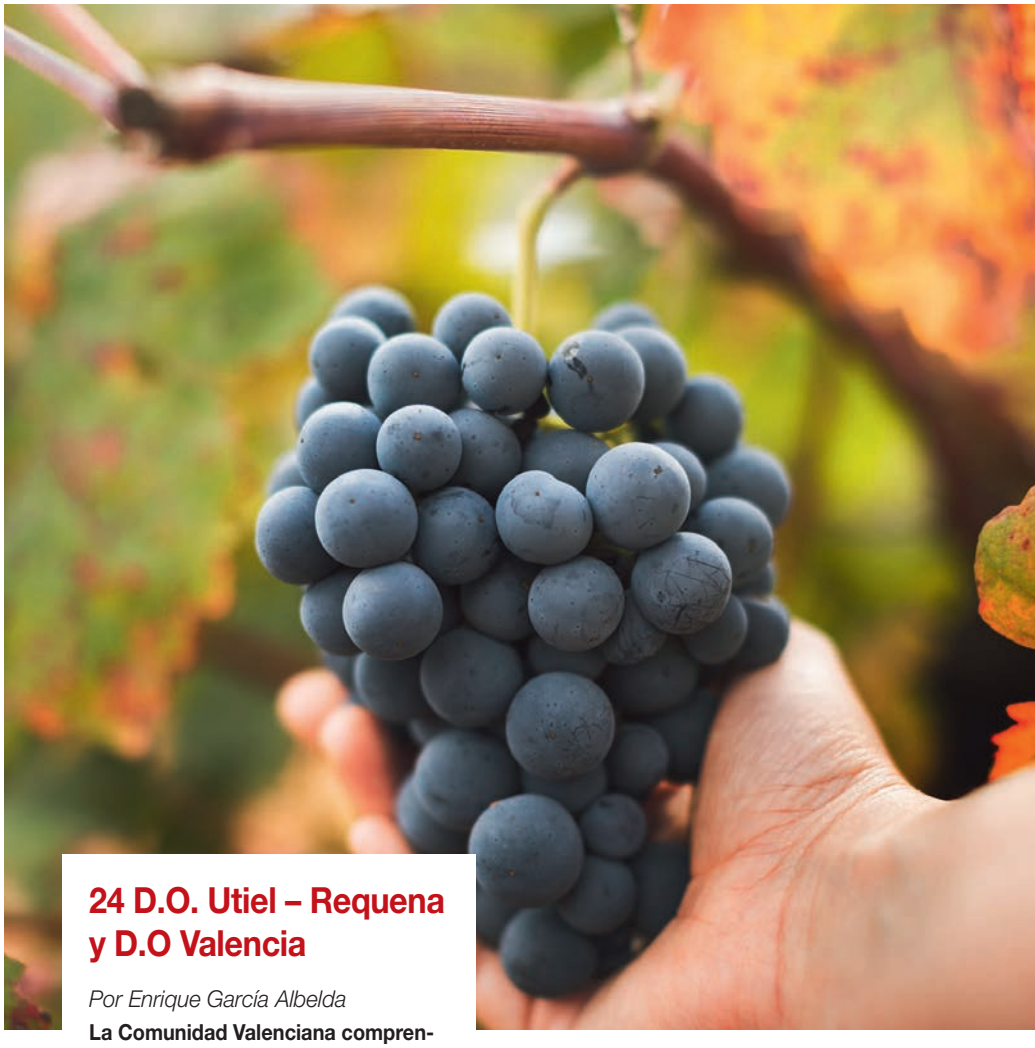
Laura Curt

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

SUMARIO #229



SEPTIEMBRE 2021



24 D.O. Utiel – Requena y D.O Valencia

Por Enrique García Albelda

La Comunidad Valenciana comprende varias D.O. reglamentadas y organizadas como tales, vamos a centrarnos en dos fundamentales: la D.O. Valencia y la D.O. Utiel-Requena y las subzonas acogidas.

32 D.O. Valdepeñas

Los vinos de Valdepeñas son muy apreciados por los consumidores, un dato avalado por las cifras, ya que es la segunda Denominación de Origen en ventas

38 Navarra: Vinos, gastronomía y restauración

Zona vitivinícola de tradición, Navarra ha sido durante muchos años la reina de los rosados y, ahora con una excelente añada 2020, retoma el protagonismo a nivel nacional e internacional con sus vinos. Además, a lo largo de los años Navarra ha sabido labrarse una reputación gastronómica con personalidad propia.



8 Vino del mes



Monte Real Crianza

Monte Real es un tempranillo 100% de perfil moderno pero origen tradicional que rinde tributo a los viñedos de cenicero (Rioja Alta).



62 Jamón ibérico

El futuro del jamón ibérico pasa por aumentar su distribución en el canal online y en la presentación en formato lonchedo, ya que son dos de las premisas que más demandan actualmente los consumidores. El sector también tiene la mirada puesta en el mercado exterior para recuperar las ventas.







54 Enoturismo

Los amantes del vino tienen en el enoturismo su opción perfecta gracias a las numerosas actividades que ofrecen Las Rutas del Vino de España y las bodegas.

70 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Baeza & Rufete

Joaquín Baeza Rufete abrió en 2011 un restaurante con sus apellidos en San Juan (Alicante) como homenaje a sus padres, a sus inicios y a los sabores de antaño. Diez años después luce una estrella Michelin que premia una cocina creativa basada en la alicantina tradicional.

72 Entrevista a la chef Pepa Muñoz

De formación autodidacta, posee un sol Repsol por su restaurante, El Qüenco de Pepa, y es es la máxima figura a la hora de hablar del tomate. Defiende la cocina tradicional y el origen del producto a capa y espada con el mismo entusiasmo que dedica a las causas solidarias.





Todos los martes hasta el 30/09

Experiencia gastronómica en el Nobu Bar

El Nobu Hotel Marbella y la ginebra *premium* japonesa Roku ofrecen una experiencia gastronómica única para celebrar el lanzamiento del Nobu Bar. Se trata de un maridaje –dirigido por Eleni Manousou, chef ejecutiva de Nobu Marbella, junto a Rodrigo Tartaglia, *head bartender* del Nobu Bar-, en el que cada plato al estilo Nobu se combina con un cóctel a base de Roku.

Más información: https://marbella.nobuhotels.com

3,11 y 17/09

ComeCultura

ComeCultura ocupa de nuevo el Espacio Gastronómico Villa-Lucía de Laguardia, sorprendiendo y deleitando a los asistentes con una cuidada oferta cultural a base de espectáculos, combinados con la mejor enogastronomía local y de km 0. En septiembre podrá disfrutarse de la Cena Concierto 'Musica pop para el recuerdo: desde los 60 hasta hoy'; la 'III. Villa-Lucía Wine Fest', y la Cena de Gangsters 'Los locos años 20'.

Más información: www.comecultura.com





23-27/09

Sirha 2021

Tras la crisis sanitaria, Sirha Lyon se convierte en la gran cita que permitirá a expositores y visitantes reunirse para crear oportunidades de negocio. La feria contará con clases magistrales dirigidas por chefs y mesas redondas de distintas temáticas que recogerán las principales tendencias alimentarias con la participación de expertos internacionales.

Más información: www.sirha.com

Del 16 al 26 de septiembre

VI Hotel Tapa Tour

Por sexto año consecutivo, Madrid volverá a ser la sede del festival de la alta cocina informal con rutas de tapas y platillos en más de una veintena de hoteles emblemáticos. Los establecimientos participantes competirán en el II Concurso Nacional "Tapa Alimentos de España", junto con hoteles de todo el país. Las tapas concursantes, todas ellas maridadas con vinos de la D.O. Ribera del Duero, podrán degustarse en los hoteles participantes a un precio único de 8€.

Más información: www.hoteltapatour.com



20/09

World Paella Day

El 20 de septiembre el calendario señala la celebración del Día Internacional de la Paella, una jornada que busca festejar el reconocimiento del plato más universal de la gastronomía valenciana. Este año incluirá una vez más la World Paella Day CUP, certamen dirigido a encontrar al mejor chef del mundo cocinando paella.

Más información: www.worldpaelladay.org

16/09
Concierto de Vendimia en Raventós i Blanc

Raventos i Blanc celebra el inicio de una nueva vendimia con una velada musical que tendrá lugar el 16 de septiembre a las 19'30 h. El cuarteto formado por Horacio Fumero (contrabajista), Marc Miralta (vibrafonista), Roger Mas (pianista) y Valentín Querol (baterista) interpretará un repertorio de los grandes clásicos del jazz.
Más información: www.raventos.com





Hasta el 30/09
Catas Poncelet

El Grupo Poncelet, especialista en el sector del queso, pone en marcha sus nuevas catas de quesos y otros productos para los próximos meses de septiembre, octubre y noviembre de 2021. Dirigidos al consumidor final, incluye cursos de catas y maridajes.
Más información: www.poncelet.es



09-12/09
Cooking Films

El ciclo Cooking Films 2021 aúna toda una serie de actividades alrededor del cine y la gastronomía, en las que el producto menorquín tendrá un papel protagonista. En total, se celebrarán ocho acontecimientos, con invitados de excepción del cine y la cocina. Entre ellos, las actrices Itziar Castro y Ruth Llopis, los actores Pepón Nieto e Ivan Massagué, y la nadadora Ona Carbonell que presentarán las sesiones de cena 'Cine & Degustación'.
Más información. www.festivalmenorca.com

Hasta el 19/09
Circumnavigatio



La bodega Angioletti Barbadillo de Sanlúcar de Barrameda celebra hasta el 19 de septiembre una muestra de arte contemporáneo. Se trata de una alternativa artística a la conmemoración de la I Circunnavegación de Magallanes y Elcano.
Más información: www.circumn.com



17/09-03/10
Mostra de Cuina Menorquina

Restauració Menorca y CAEB organizan, un año más, la Mostra de Cuina Menorquina. El evento gastronómico tendrá una duración de 17 días en los que los restaurantes que participen, repartidos por toda la isla, darán a conocer recetas de Menorca de toda la vida, cocinadas al estilo tradicional o de manera actualizada, y trabajadas mayoritariamente con producto local y de temporada.
Más información: www.mostradecuinamenorquina.com

SANA KHOUJA

BAJO UN PUNTO DE VISTA DISRUPTIVO Y CON UNA GRAN CONCIENCIA MEDIOAMBIENTAL, SANA KHOUJA PRETENDE REVOLUCIONAR LA INDUSTRIA DEL VINO, OFRECIENDO INNOVADORAS FORMAS DE CONSUMO ADAPTADAS A LAS NUEVAS AUDIENCIAS. SU PRIMERA PROPUESTA ES ZEENA, UN VINO EN LATA NATURAL, REBELDE Y SOSTENIBLE.



Zeena es propiedad de la compañía española Mindful Drinkers, fundada hace un año por la joven emprendedora de origen bereber Sana Khouja. Con la garnacha catalana como primera apuesta, Zeena comercializa sus dos referencias iniciales a través de su tienda *online* y *marketplaces* especializados. Asimismo, inicia la conquista de Horeca y el gran consumo mediante acuerdos con distribuidores.

El objetivo de Zeena -cuyo eslogan es *'a sip of freedom'* (un sorbo de libertad)- no es luchar contra el vino embotellado, sino impulsar el vino hacia nuevos modos y momentos de consumo no alcanzados por la botella. La firma atiende, además, a las nuevas tendencias del sector, que señalan un importante crecimiento de vinos jóvenes y ecológicos, en formatos *pick & go*. Y es que con su singular propuesta, Zeena anima al consumidor a disfrutar del vino sin complejos, dónde y cuándo quiera.

La primera intención de la marca, de innegable carácter didáctico, es la de enlatar monovarietales de las mejores uvas españolas, con las que desea instruir al nuevo consumidor sobre la extraordinaria materia prima nacional. Como ya hemos señalado, su primera elección ha sido la garnacha de Terra Alta (Cataluña) de cultivo ecológico, y con ella ha confeccionado dos vinos jóvenes de certificación vegana, carentes de aditivos y sin azúcares añadidos: Zeena Blanco (garnacha blanca 2020) y Zeena Tinto (garnacha tinta 2020). Para su elaboración, la firma cuenta con la asesoría del enólogo Tomás Santos Irujo.

Zeena envasa sus productos en latas de aluminio 100% reciclado y reciclable, protegidas por una película interna de VINSAFE que asegura la máxima calidad y mantiene inalterados el sabor y el aroma del vino.✻

TRAYECTORIA

Con tan solo 33 años, Sana Khouja es la fundadora de Zeena. Nacida en Marruecos en el seno de una familia muy humilde, llegó a España con 15 días de vida. Se crio en el barrio del Raval de Barcelona, donde combinó sus estudios con trabajos de limpiar pisos y de dar clases particulares. Escolarizada en La Salle y los Escolapios, fue becada por Esade y posteriormente cursó MBA en EADA Business School y siguió el programa Driving Leadership Potencial Program (DLP) en el IESE Business Schooll de NYC.

Habla 6 idiomas –amazigh, árabe, castellano, catalán, inglés y francés-. Ha participado en proyectos relacionados con la tecnología, la educación y la salud. Fue cofundadora de la compañía Skilled Skin S.L., especializada en el desarrollo de soluciones digitales para instituciones de atención médica. Posteriormente contribuyó en la creación de Petterlife, la herramienta profesional para el tratamiento del autismo en el ámbito familiar.

Su afición por el mundo del vino nació tras su paso por la bodega Mas Perinet de Piorat, en la que trabajó cuatro años. Allí desempeñó un papel clave en el establecimiento de la infraestructura operativa tras la compra de la bodega, y contribuyó notablemente en el aumento de su valor, tras la alianza con el bodeguero de Napa Robin Baggett. A finales de 2019 fundó Mindful Drinkers, propietaria de Zeena, convirtiendo en realidad un proyecto que nacía sin recursos y por el que ya han apostado importantes ángeles inversores nacionales e internacionales.

Que no manden las redes

Muchas veces tomamos por inventos cambios que tienen mucho más que ver con la puesta al día de la comunicación que con proyectos revolucionarios. Con las redes sociales y su tiranía fotográfica estamos cayendo en una adoración que me recuerda otros períodos en los que diversas entidades gastronómicas dictaban cátedra del buen comer.



Lejanísimos quedan los tiempos en los que muy pocos periodistas tenían espacio y criterio para decirnos en la prensa cuales eran las buenas direcciones y de que otras debíamos huir. Uno de los grupos de presión restaurantil, pariente lejano de esos *influencers* que se fotografían junto al plato sacando la lengua, ha sido La Chaîne des Rôtisseurs. Se podían reconocer los afiliados a la cadena por una hermosa chapa barroca, con los inevitables dorados, a la francesa, que en principio garantizaba una buena cocina en el establecimiento que la lucía. Sus socios, en vez de darle al *like*, tenían un pasaporte - cartilla en la que constaba su fidelidad al club. Uno de los derechos que ejercitaban era pedirle al chef que saliera con gorro y todo a firmarles el documento. Un orgullo de pequeño burgués.

Asistí como invitado a algunas concentraciones de nobles miembros de esta parroquia, las más de las veces con profundo terror y disgusto gastronómico. En una de ellas y en el marco del restaurante de un hotel de Barcelona, tuve que asistir a un crimen consistente en comerme un hojaldre pasado de vueltas lleno de caviar. Con ello los perdigones negros que tanto me gustan se transformaron en una pasta. Desde entonces decidí no fiarme de éxitos multitudinarios, una práctica que mantengo con los *instagrammers* y de más famosillos, mientras estos no me acrediten por escrito donde han comido bien y mal en los últimos años. Una relación en la que no debieran faltar diversas visitas a direcciones de tronío y a otros que son alta gastronomía de barrio. Sentados estos principios, vuelvo a la carga diciéndoles que tal como están las cosas, y al margen de algunas revistas de fiar, como esta en la que escribo, gracias a la paciencia de sus editores, la familia Curt, la única fórmula válida para salir con vida en la búsqueda de la mejor cocina consiste en desconfiar de listillos y en llevar a la práctica nuestros propios conocimientos, basándose siempre en vista, olfato, gusto y textura. Es un ejercicio que debemos enseñar a los más jóvenes, niños incluidos, ahora que se acercan esas fechas en las que los menores deben comer en las cantinas de sus colegios. Muy pocos de ellos tienen cocina propia, que arranque el menú de cero. El transporte de perolas elaboradas en cocinas industriales puede ser una solución económica, pero tiene su costo palatal.

Casa Ángela (Barcelona)



No me fío de los instagrammers mientras no me acrediten donde han comido bien y mal en los últimos años

La idea de lograr un nivel gustativo apropiado en estos piensos diarios debería tener correspondencia con la enseñanza en las aulas de en qué consiste comer bien. Al margen de que algunos chefs realicen una visita meteórica al alumnado, es imprescindible que los más pequeños conozcan el sabor de las cosas. En Francia se celebraba, me temo que la pandemia liquidó el proyecto, unas semanas del gusto en las que los más conocidos y los no tanto, mostraban en la práctica a que olía un pimiento y un tomate de verdad, como había que preparar una verdura o un arroz para que no fuese una pasta cuartelaria y en qué proporción la carne es imprescindible.

Unos conocimientos fundamentales dado que las grandes empresas del sector agrícola están dispuestas a dar gato por liebre. Lo han hecho siempre, desde los caldos en pastilla hasta los purés con aroma de setas y lo seguirán haciendo al menos que recordemos aquello de Proust y su magdalena: un aroma descubierto en la niñez le permite recuperar toda su historia y con ella sus sabrosas experiencias vitales. Si no es así, tocarán las pizzas de la señora Isabel Ayuso.❋

Monte Real Crianza

Perfil moderno, origen tradicional

Monte Real es un tempranillo 100% de perfil moderno pero origen tradicional que rinde tributo a los viñedos de cenicero (Rioja Alta). Un vino expresivo de su origen y con una personalidad en la elaboración y crianza que le aportan un carácter único.



Bodegas Riojanas tiene 130 años de historia a sus espaldas, algo que podemos apreciar de primera mano si decidimos visitar sus instalaciones. La puerta de piedra que daba paso al viñedo El Cerrado en 1799, uno de los viñedos familiares de los Frías-Artacho, se ha conservado y da hoy la bienvenida al visitante de Bodegas Riojanas. Dicha fecha, esculpida en la piedra, es el testimonio vivo de la antigüedad de esta bodega. En 1889, la Medalla de Oro obtenida por el vino de Bodegas Riojanas en la Exposición Universal de Barcelona anima a los Frías-Artacho a impulsar la construcción de la bodega de Cenicero, que inauguran en 1890. Así comienza la historia bodeguera de esta saga que ha conseguido mantener su esencia a lo largo de más de un siglo hasta convertir a Bodegas Riojanas en una de las trece bodegas centenarias de Rioja.
Su objetivo original de elaborar vinos de la máxima calidad que dieran respuesta a las demandas del consumidor, es hoy el sello de Bodegas Riojanas: Símbolo de prestigio, garantía de calidad sostenible en el tiempo, distintivo de su inalterable y firme filosofía, de su constante evolución para mantener siempre la excelencia.

Pasión por el viñedo
El Departamento Técnico de Viticultura y Enología de Bodegas Riojanas, S.A. lleva años impulsando un protocolo de zonifica-

Monte Real Crianza

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 12€

Monte Real Crianza es un vino procedente de parcelas de tempranillo enclavadas entre los 430 metros y los 630 metros sobre el nivel del mar, de más de 20 años, repartidas por el municipio de Cenicero, en el paraje denominado "El Monte".
Crianza de al menos 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, maduración en botella un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.
El resultado es un vino de color rojo picota con destellos violáceos. En nariz, intensidad aromática alta, da lugar a una expresión nítida de frutos rojos frescos, frutos del bosque y regaliz de palo. En boca brinda sabores de frutos rojos y bayas junto a tonos especiados y ahumados, resulta sutil, envolvente y fresco. Las sensaciones táctiles muestran la excelente combinación de la madera sin tapar las características varietales de la tempranillo.

BODEGAS RIOJANAS
Avd. Doctor Ruiz Azcárraga, 1
26350 Cenicero (La Rioja)
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com
@Bodegasriojanas
@bodegasriojanas
@bodegasriojanas



Estrategia de diversificación

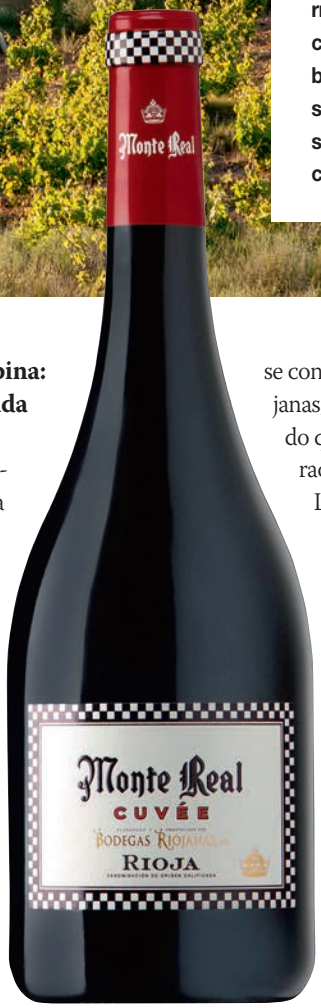
Bajo la dirección de Santiago Frías Monje, Presidente del grupo y 5ª generación de la empresa familiar, la bodega ha seguido una estrategia de diversificación para estar presente en las principales denominaciones de origen: Rioja, Rueda, Toro, Rías Baixas, Monterrei, Bierzo y Ribera de Duero y convertirse en un proveedor global de vinos de calidad. Asimismo, se ha intensificado la presencia de sus vinos en los principales mercados internacionales.

ción parcelaria, que establece la clasificación de las parcelas en base a la calidad de la uva obtenida en cada una de ellas, llegando a definir unos parámetros vitivinícolas fácilmente medibles que facilitan la búsqueda de la diferenciación parcela por parcela.

Así, Bodegas Riojanas, S.A. muestra una vez más su vocación innovadora al aplicar las modernas tecnologías de la viticultura de precisión para afrontar la vendimia con las mejores herramientas para planificar la recolección y adoptar decisiones con la rapidez que siempre exige este momento clave de la actividad vitivinícola. El objetivo final es optimizar la calidad del fruto cosechado y poder desarrollar desde el propio viñedo las estrategias de diferenciación de los vinos que demandan las actuales tendencias del mercado.

Monte Real y Viña Albina: la herencia más preciada de la bodega

Los vinos Monte Real simbolizan la autenticidad y la esencia de la bodega centenaria, y son el reflejo del más valioso legado familiar. Las primeras botellas salieron a la luz en 1933 a partir de la visión del francés Gabriel Larrendant, Enólogo de Bodegas Riojanas por entonces. Larrendant reconoció el potencial del viñedo *El Monte* (Cenicero, Rioja Alta) para elaborar vinos que se convirtieran en el alma de Bodegas Riojanas, orgullo de la bodega y el mejor legado que pudieran tener las futuras generaciones.



La uva del viñedo *El Monte* define la personalidad de los vinos de esta gama. Desde sus orígenes, los Monte Real han sido vinos expresivos de su origen Rioja con la personalidad del viñedo, una cuidada elaboración y crianza que los identifican y les dan un carácter único. Éste es uno de los principales secretos de Monte Real que se traslada, añada tras añada, generación tras generación. Bodegas Riojanas es consciente de que el legado familiar que representa la marca Monte Real debe evolucionar para ase-







En Bodegas Riojanas se impulsa la sostenibilidad, siempre mirando hacia el futuro

gurar su continuidad y en octubre de 2020 lanzó al mercado el vino que marca el impulso hacia el futuro de la marca: Monte Real Cuvée. Un vino que recupera la visión de Larrendant y vuelve a inspirarse en el viñedo *El Monte*. Es un vino de terruño, hecho por el viñedo como esencia atemporal y auténtica de la marca.

Viña Albina, por su parte, es una marca creada en 1901 a partir del nombre de la hija de uno de los propietarios. Es la primera marca de Bodegas Riojanas y representante de sus firmes valores. Los vinos Viña Albina permanecen fieles a sus principios. Han acompañado a sus fans en los grandes momentos de sus vidas, varias generaciones de amantes de estos vinos que buscan una marca en la que confiar a lo largo del tiempo. Las uvas proceden de parcelas situadas entre San Vicente de la Sonsierra y Cenicero. Esta mayor altitud aporta la frescura y finura. Es tal el éxito que Viña Albina Reserva se encuentra entre los tres Reservas más vendidos de España.

En junio 2020, se lanzó el primer Viña Albina de fuera de la D.O.Ca. Rioja, un 100% verdejo de la bodega que el grupo tiene en la D.O. Rueda. Su objetivo es ofrecer a los amantes de esta marca un vino fresco de uva verdejo de Rueda en cuya calidad y carácter también puedan confiar.

Entre los nuevos Viña Albina también se encuentra Viña Albina Semidulce, elaborado con viura y malvasía de Rioja Alta, un vino cuyo secreto está en el equilibrio del azúcar contra la acidez en su contenido natural, que le confiere carácter y encanto, discreta dulzura con auténtica fragancia varietal.

Destacar finalmente, que todos los vinos de Monte Real y Viña Albina tienen la certificación de la Unión Vegetariana Europea, "Apto para Veganos".

Innovación e impulso hacia el futuro

Entre las estrategias de innovación, Bodegas Riojanas creó hace dos años la primera Escuela de Viticultores con el objetivo de poner en valor el papel decisivo del trabajo de los viticultores en la calidad final de los vinos. Se celebran ponencias, debates y actividades prácticas con reconocidos especialistas para dar a conocer los nuevos retos y oportunidades de la viticultura del siglo XXI y aportar soluciones innovadoras a los problemas de los viticultores. Además, desde Bodegas Riojanas se impulsa y valora la sostenibilidad, siempre mirando hacia el futuro. ❋

Nos vemos en octubre.

SÓLO PROFESIONALES

18—21
Octubre
2021



SALÓN GOURMETS

Valores de excepcionalidad

La Guía Peñín 2022 ha puntuado con 95 puntos a Ysios Grano a Grano, de Pernod Ricard, una cifra que roza valores de excepcionalidad. La decisión de los catadores ha estado determinada, sobre todo, por el color, el aroma, el sabor, la intensidad y la estructura del vino.





Fuera de serie

Con 98 puntos, máxima puntuación otorgada en cata a ciegas en los Decanter World Wine Awards, el Gran Reserva tinto, de la colección Classica de Bodega Hacienda López de Haro, es uno de los 9 vinos españoles en la lista *Best in show*, los 50 mejores vinos del mundo, elegidos entre más de 18.000 participantes.



Un ecológico entre los TOP 20

El Linze, un vino ecológico de Federico Lucendo, se ha erigido, con sus 94 puntos, como mejor vino de España, y ha obtenido la posición 19 entre los mejores vinos tintos del mundo de la añada 2018, en la cata a ciegas que realiza el prestigioso sumiller Andreas Larson.



EDICIÓN ARTÍSTICA

Elaborado a partir de un cultivo ecológico de uva 100% Tinta de Toro, procedente de viñedos centenarios, La Mula de La Quietud incorpora en su añada 2017 una nueva etiqueta a partir de la imagen creada por el artista Félix Cuadrado Lomas. Se trata de una edición limitada a 3.500 botellas de 750 ml y 350 magnum.

Fiel reflejo de la Ribera del Duero

Bodegas Áster presenta Áster 2016, una añada calificada como 'Muy Buena', con todas las características necesarias para el envejecimiento del vino. Se trata de un vino de color granate, con bordes de cereza picota, limpio y brillante. En nariz aparecen recuerdos a sotobosque y frutas negras, con un fondo especiado. En boca aporta equilibrio y elegancia, con toda la potencia de un Ribera del Duero. Deja un retrogusto largo y sabroso.





Reconocimiento en Bruselas

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, de la D.O. Penedès, elaborado con la variedad cabernet sauvignon. Este premio llega en un año en el que se ha logrado un récord de participación.



Posición destacada

Grans Muralles 2017 (D.O. Conca de Barberà), de Familia Torres, ha logrado por tercer año consecutivo la máxima distinción en el Decanter World Wine Awards 2021, posicionándose como uno de los 50 mejores vinos del mundo. Además, este emblemático vino ha revalidado el título de "Best in Show", con 97 puntos sobre 100, una distinción que han alcanzado solo 9 vinos españoles.

JOVEN Y SELECTO

El vino Matilda Nieves añada 2020, de Bodegas Rectoral de Amandi y elaborado con uva mencía (D.O. Ribeira Sacra), ha obtenido la distinción "Best in Show". De entre los nueve vinos españoles galardonados, solo 3 son vinos jóvenes, y entre ellos se encuentra Matilda Nieves, el único de su D.O. en obtener la mención especial del jurado.



Singularidad recompensada

Heretge 2017, de la bodega Scala Dei (D.O.Ca Priorat), ha obtenido el reconocimiento "Best in Show" en los Decanter World Wine Awards 2021. Heretge es un vino tinto monovarietal de cariñena, una variedad minoritaria en los viñedos de Scala Dei, una "herejía" en contra de la tradición histórica de la bodega, que elabora vinos, mayoritariamente, con garnacha.





Vino chileno con nombre propio

El Decanter World Wine Awards ha otorgado a La Causa Blend 2019 el título "Best in Show", convirtiéndolo en uno de los mejores vinos de todo el certamen y en el único vino chileno que ostenta dicha distinción. Este vino pertenece a una exclusiva colección que da vida al proyecto enológico que Familia Torres desarrolla en el Valle del Itata, y con el que refuerza su profunda convicción por la revaloración y rescate de la viticultura ancestral chilena.

Complejo y sorprendente

Entre las últimas novedades lanzadas por la bodega Canals & Munné, se encuentra el Xarel·lo Vermell, elaborado al 100% con xarel·lo Vermell o Cartoixà Vermell. A la vista presenta tonos rojizos y anaranjados. En nariz muestra una complejidad sorprendente a hinojo, fresas silvestres, melocotón, pomelo y un toque salino. En boca resulta amplio y sedoso, suave y elegante.





Un vino de altura

O Luar Do Sil Godello 2020 es un vino surgido de parcelas de viñedo antiguo a 450 m de altitud en el municipio de Seadur. De color amarillo verdoso, presenta aromas de gran intensidad y pureza varietal. Destacan las frutas de hueso maduras, con notas florales y vegetales balsámicas. En boca es fresco y potente, con un final de notable persistencia.

Proyecto singular

Bodegas Bilbaínas lanza Viña Pomal Garnacha Blanca, un blanco 100% garnacha blanca que se une a la colección Vinos Singulares de Viña Pomal. Se trata de un monovarietal nacido en una parcela única y singular, que surge de un proyecto sostenible basado en los conceptos de vegetación espontánea, viñedo en secano y mantenimiento de colonias de aves rapaces.





Edición Artística

La bodega sanluqueña Barbadillo saca al mercado mil botellas de Castillo de San Diego, edición Bicentenario, cuya etiqueta reproduce un dibujo de Carmen Laffón, Premio Nacional de Artes Plásticas. Esta edición tan exclusiva se podrá encontrar en el Museo de la Manzanilla y en la tienda online de Barbadillo.



SEGUNDA ETIQUETA

Tras una excelente acogida, Viñedos Hermanos Hernáiz lanza una segunda añada de El Jardín de la Emperatriz, siguiendo el trazo de los vinos elaborados en la propiedad y con la marcada personalidad frutal de esta etiqueta. El Jardín de la Emperatriz 2020 se beneficia de una añada que, a pesar de ser complicada, permitió alcanzar una maduración impecable.



Espumoso de excepción

El Cava Rabetllat i Vidal Gran Reserva Xarel·lo de Ca N'Estella ha sido el único vino espumoso de España que ha recibido una medalla Platinum en Decanter por segundo año consecutivo. Cabe destacar, además, que este es el único espumoso que ostenta dicha distinción.



UN MACABEO DE ALTURA

El VII Concurso de vinos de la Feria Requenense del Vino (Ferevin) ha reconocido y premiado la calidad de Coviñas con tres medallas de oro. Destaca especialmente el Gran Premio Ferevin otorgado al cava Aula Reserva Brut Nature, elaborado con el fruto de las parcelas seleccionadas de macabeo, situadas a más de 700 m de altitud. Es un espumoso brillante, con aromas de fruta blanca madura, nítidas notas de bollería y un elegante fondo de frutos secos.



Maridando con cebolla

Año tras año, esta histórica Maison de herencia familiar rinde homenaje a su *savoir-faire* invitando a chefs de distintas Krug Embajadas a interpretar un ingrediente único y dar lugar así a inesperadas recetas para maridar con Krug Grande Cuvée o Krug Rosé. Este año la Maison presenta 'I gotta peeling', una singular experiencia que nos traslada a la India con la cebolla como protagonista.



Entre los 10 mejores

La prestigiosa revista británica *The Drinks Business* otorga un nuevo reconocimiento al multipremiado rosado Scala Dei Pla dels Àngels 2020, de la bodega Scala Dei (D.O.Ca Priorat), posicionándose como uno de los 10 mejores rosados del mundo. Es un vino refrescante en boca y de amplio final. Toda una explosión de sabores.



Máxima puntuación

Torelló Collection 2010, el espumoso más exclusivo de la histórica bodega del Penedès, ha obtenido 98 puntos –la máxima puntuación- en la conocida guía de vinos de La Semana Vitivinícola. Además, el panel de cata de la guía ha incluido a este espumoso entre su Top 2021.



El primer brandy cristalino barcelonés

Torres Brandy presenta el primer brandy cristalino hecho en Barcelona. Se trata de Torres Alta Luz, que se obtiene por el tradicional sistema de la doble destilación. El componente innovador llega tras el añejamiento, cuando es sometido a un filtrado mineral que permite preservar todo su sabor y carácter, eliminando el color que aporta la madera.

Cócteles con estrella Michelín



Nordés propone cinco cócteles de baja graduación alcohólica, elaborados a base de frutas naturales y bebidas veganas, como la kombucha, el kéfir o el tepache. Todos ellos forman parte del menú "Sabor Nordés", creado por Rodrigo de la Calle (1 estrella Michelin) en El invernadero Restaurante.

La ginebra del Amazonas

En una de las ediciones más concurridas de los últimos años, Canaïma Gin se ha hecho con su primera medalla de Oro en el prestigioso concurso Internacional Gin Master 2021, un reconocimiento que confirma la gran calidad de esta bebida espirituosa proveniente del Amazonas. Cabe destacar que la producción de la ginebra Canaïma es un proceso complejo y delicado, ya que cada botánico es tratado, macerado y destilado individualmente.





EL MEJOR MOJITO

El Mojito Bacardi es un cóctel refrescante hecho con limones recién exprimidos, hierbabuena fresca y hielo, en el que el ingrediente fundamental es el ron Bacardí Carta Blanca. Es este un ron sutil, con notas de almendras y vainilla, elaborado en barriles de roble blanco y moldeado con una mezcla secreta de carbón vegetal para lograr una suavidad inconfundible.

Sabor refrescante

La nueva Martin Miller's Summerful Gin es una nueva y refrescante etiqueta de la prestigiosa marca de ginebras Martin Miller's Gin, enriquecida con romero inglés y tomillo ártico de islandia. Destaca sobre todo por su frescura.





Revolución dulce

June by G'Vine es la nueva revolución dentro de la industria de las ginebras dulces y de sabores. Su base a partir de la excepcional G'Vine y sus notas de melocotón de viña y frutas de verano, le aportan una personalidad única caracterizada por un sabor afrutado y suave.



Chocolate y whisky

Grupo La Navarra completa su gama Bianca Villa con dos extraordinarias cremas de licor: Chocolate y Whisky. La singularidad y exotismo del cacao de Tanzania y la calidez del whisky irlandés seducen por su sabor y calidad, a lo que se suma una imagen moderna y elegante.



BOTELLA 100% SOSTENIBLE

Pernod Ricard España ha presentado su nueva botella de Ruavieja 100% sostenible. La eliminación de la pintura opaca que permite que la botella entre en el ciclo de reciclaje, la reducción de su peso o la incorporación de un *sleeve* pionero retirable y reciclable son algunas de las modificaciones realizadas para obtener esta máxima sostenibilidad.

La ginebra del mediterráneo



Gin Mare ofrece una mirada a la cuenca mediterránea a través de notas de oliva arbequina, tomillo, romero y albahaca, cuatro botánicos que definen un mar. Se elabora, además, a partir de las técnicas tradicionales de la zona, que incluyen una delicada maceración y una destilación independiente, lo que permite a cada botánico mantener y expresar su propio carácter.

Escaparate de culturas

El ron cubano Havana Club y el rapero Skepta se han unido de nuevo para crear la última edición limitada de Havana Club 7. La botella presenta un diseño que supone la celebración de las raíces nigerianas del cantante, centrándose en las conexiones creativas y culturales entre los Yoruba y el espíritu afrocubano, ahondando en el mensaje de comunidad que ofrecía la primera campaña.





RAFA PANATIERI Y JORGE SASTRE

lideran una de las mejores pizzerías de Europa

Sartoria Panatieri, que cuenta con dos locales en la ciudad de Barcelona, ha entrado en la prestigiosa Guía 50 Top Pizza de las Mejores Pizzerías de Europa 2021, colocándose en el puesto número 11 de la lista. Además, los chefs han sido galardonados con el premio especial Forno Verde a la Innovación y Sostenibilidad.



XANTY ELÍAS

gana el Basque Culinary World Prize 2021

Elías ha sido proclamado ganador del Basque Culinary World Prize 2021 por incidir en la educación alimentaria infantil. Con su iniciativa "Los Niños se Comen el Futuro" trabaja desde 2018 por la incorporación de una asignatura de Cultura Gastronómica en escuelas de primaria, convencido de la importancia de educar en la cultura alrededor de la cocina y el consumo consciente.



FIRO VÁZQUEZ

se une al reto de la aceituna

Detrás del éxito de la cocina de Firo Vázquez, que lleva décadas liderando la gastronomía de la Región de Murcia, se encuentran factores como haber alcanzado la excelencia en la despensa de su restaurante El Olivar, en Moratalla. En ella se encuentran ahora las Aceitunas de España de la variedad manzanilla, que entran a formar parte de su elenco de recetas.

GONZALO D'AMBROSIO



crea un menú bajo en potasio

El chef Gonzalo D'Ambrosio nos muestra cómo mantener el potasio a raya en nuestra dieta de la mano de Kocina sin K, una iniciativa de AstraZeneca y Alcer para pacientes con hiperpotasemia. Para poner el acento en las necesidades de estos pacientes, el chef ha creado un delicioso menú bajo en potasio y comparte diferentes recomendaciones para reducirlo en los alimentos frescos y de temporada.

SARA VALLS
propone una vuelta a las raíces



La chef propone en Janis, el restaurante del hotel Five Flowers Formentera, una vuelta a las raíces de la gastronomía local desde un prisma fresco y actual. El producto de kilómetro cero y máxima calidad es la esencia de su cocina, sencilla en apariencia, de sabores populares y contrastes, con un toque divertido y creativo en perfecta armonía con la estética *flower power* del hotel.



RAFEL MURIA
recibe el Premio Revelación



El conocido como "chef de la miel" ha sido galardonado con el Premio Revelación en los Premios Nacionales de Gastronomía 2021 otorgados por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.
Rafel Muria Franch nació en El Perelló (Tarragona) en el seno de una familia de larga tradición abejera por lo que la miel define todo su imaginario culinario más íntimo.

JUANLU FERNÁNDEZ
nuevo 'embajador' de Montesano

El chef gaditano, que ya había colaborado durante el confinamiento con Montesano Extremadura, ha incluido en la nueva carta de su restaurante Lú Cocina y Alma (Jerez de la Frontera) y en su bar de altas tapas, Bina Bar, diferentes recetas "Montesano Extremadura", y muy especialmente una en homenaje a la marca extremeña: *cerdo ibérico Montesano Extremadura a la royale con salsa bretonne.* Además, trabajará en diversos recetarios creativos con la marca ibérica adscrita a la D.O. Dehesa de Extremadura.



VÍCTOR TORRES
desembarca en la Ciudad Condal

Torres será el encargado de dirigir y asesorar el restaurante gastronómico Quirat, ubicado en el InterContinental Barcelona, el nuevo hotel de lujo que tiene previsto abrir sus puertas a finales de este mes. Quirat constituye un espacio exclusivo que ofrece una interpretación de autor sobre la tierra y sus productos mediante una carta de platos ideada en exclusiva.

El valor del cocinado



Enriqueta es una de las novedades gastronómicas del Grupo Casamadre, una apuesta desenfadada, muy ligada al concepto *Slowfood*, que pone en valor la calidad, teniendo en cuenta la procedencia de las materias primas, los ingredientes, pero sobre todo el modo de cocinarlos. Un plato que representa a la perfección el restaurante es la bomba de tomate de Barbastro, rellena de Stracciatella, pesto, vinagre de merlot y pistachos, una excelente demostración de que trabajan ingredientes frescos y de calidad.

ENRIQUETA
Enric Granados, 107. · 08008 Barcelona. · Tel.: 930 029 660.

Experiencia vegana en la Costa Brava



El restaurante Terrafonda, del Hotel Empordà Golf, se basa en un concepto sorprendente y se desmarca de los menús convencionales de la zona proponiendo una carta "Flexi-vegana" que busca adaptarse a la emergencia climática y a la concienciación social. Dicha carta ofrece a los comensales propuestas tan interesantes como el Tártar de remolacha con manzana ácida, apio, mostaza y wasabi, o el Timbal de aguacate con tomate asado con Kimchi. Se trata de un proyecto orquestado por Enric Vergara, con David Portillo como jefe de cocina al mando del restaurante.

TERRAFONDA
Hotel Empordà Golf · Ctra. de Palafrugell a Torroella de Montgrí (C-31, km 345)
17257 Gualta (Girona). · Tel.: 972 782 030. · www.hotelempordagolf.com

EL DESTINO MÁS DESEADO



Desde la terraza-mirador de Roto es posible disfrutar de las puestas de sol ibicencas, conocidas en todo el mundo por su espectacularidad. Roto Ubicado sobre una plataforma en los pantalanes del puerto deportivo Marina Ibiza, es un auténtico *place to be* que ofrece una perfecta combinación de comida, música y atmósfera desenfadada. En cuanto a su cocina, esta es de recuerdos, es decir, presenta comida tradicional pero con platos renovados y con sabores potenciados.



ROTO
Puerto deportivo Marina Ibiza, pantalán A.
Paseo de Juan Carlos I, 20.
07800 Ibiza. · Tel.: 971 705 070.
www.roto.club

Oferta variada

El nuevo Hotel de 5 estrellas Barceló La Nucía Palms –de Barceló Hotel Group y diseñado por el estudio de interiores ILmiodesign- cuenta con una oferta gastronómica variada y completa, de la que forman parte el restaurante buffet de gastronomía mediterránea Naziha, el gastrobar La Santa María y B-Heaven, un magnífico *rooftop* bar con vistas.

BARCELÓ LA NÚCÍA PALMS

Partida Buena Vista, 2 · 03530 La Nucía (Alicante) · Tel.: 966 942 796
www.barcelo.com/es-es/barcelo-la-nucia-palms/



SABORES INTENSOS

GastroVía 61 del Hotel Mayorazgo renueva su carta con delicias que refrescan el paladar y sabores intensos. Novedades como Calamar en tempura La Marimorena (calamar de potera en tempura de su tinta con salpicadura de vizcaína) o la Coliflor a la brasa y aguacate asado con salsa *chiné* (coliflor a la brasa con salsa de curry amarillo, aguacate asado, piñones salteados y aceite de albahaca) son algunas de sus originales propuestas.



GASTROVÍA 61

Hotel Mayorazgo · Calle de la Flor baja, 3, 28013 Madrid · Tel.: 915 472 600 · www.hotelmayorazgo.com

PURO JAMÓN

Castro & González desde 1910



Castro & González posee una gran tradición en el sector del ibérico, y su éxito se basa sobre todo en la calidad y en la excelencia de sus productos. Dicha excelencia es el resultado, por una parte, de disponer de sus propias madres, molino y dehesas donde los mejores ejemplares porcinos se alimentan y desarrollan en libertad; por otra parte, en un crecimiento continuo, que permite detectar áreas de mejora e invertir constantemente en ellas. El Jamón de Bellota 100% Ibérico de Castro & González resulta único al paladar. Se reconoce por su forma alargada, así como por su pezuña gastada, símbolo de lo ejercitado en el campo. Posee un color intenso y brillante, con un sutil veteado. En su degustación se aprecia un aroma intenso y persistente, y se perciben pinceladas de frutos secos y





campo. De todo ello se obtiene un jugoso equilibrio entre el grado de salinidad y la cuidada curación, a lo que se suma un regusto largo y placentero que conecta aún más la experiencia que esta obra maestra de la naturaleza brinda al paladar.*

Más información:
https://castroygonzalez.es



Un italiano con alma neoyorquina

Corso Iluzione, el hermano gastro de Luzio Concept Store, ha estrenado restaurante y terraza en la nueva plaza de las Palmeras de La Roca Village. Se trata de un espacio con una cuidada decoración, que combina la pasta hecha a mano y las pizzas de masa madre con una amplia oferta de hamburguesas, paninis y pokes. Destacan la clásica parmegiana y la tagliata di pezzata rossa, o aperitivos como la mortadela de Bolonia, recién cortada.

CORSO ILUZIONE
La Roca Village
08430 Santa Agnès de Malanyanes, La Roca del Vallès, Barcelona
Tel.: 938 423 939.

SABOR MARINERO

Le Tavernier, el nuevo *rooftop* de la Gran Vía madrileña, presenta una propuesta gastronómica basada en el arte del picoteo. La historia de Le Tavernier está inspirada en un marinero gallego llamado Breixo que, tras navegar durante décadas, decide quedarse en tierra y traer consigo toda la cultura que ha adquirido a lo largo de sus viajes. Entre los platos del restaurante se encuentran referencias como las croquetas cremosas de cigala o el carpaccio de vaca gallega



LE TAVERNIER GRAN VÍA
INNSiDE by Meliá Madrid · C/Mesonero Romanos, 13 · 28013 Madrid · Tel.: 912 764 747
www.melia.com

Merecido reconocimiento

Tras recibir el Premio Excelencia al servicio 2021 por parte de SEA Hostelería, el espacio gastronómico Villa-Lucía, en Laguardia, ha sido galardonado con un "Solete Repsol". Con este galardón, la prestigiosa guía reconoce al restaurante como uno de los mejores asadores del país. Su oferta se basa en una comida tradicional y de proximidad, a la que hay que sumar la atención puesta en cada detalle, el cariño y el mimo con el que trabajan los empleados.

VILLA-LUCÍA
Ctra. de Logroño, s/n.
01300 Laguardia (Álava)
Tel.: 945 600 032.
www.villa-lucia.com





Cocina natural

Manuka es un restaurante flexitariano, enfocado en ofrecer a sus clientes alimentos limpios, naturales y saludables, y tal y como fueron diseñados por la naturaleza: libres de azúcares refinados, aditivos y químicos. En su carta destacan unos deliciosos platos veganos y vegetarianos, aunque también cuentan con una selección de carnes de corral y alimentadas con pastos lo más éticos posible.

MANUKA
Alanda Marbella Hotel
Av. Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, s/n
29602 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 899 600
https://alandamarbellahotel.com/manuka/

LOCURA DELICIOSA

Un espacio colorido, divertido y que destila buen rollo, así es Rosi La Loca. Su fundadora se inspiró en Madrid para crearlo y sus platos plasman sus viajes. Hay que probar los *baocatas* de espinacas y carrillera, mole rojo, yogur, menta y kimchi.

ROSI LA LOCA
C. de Cádiz, 4 · 28012 Madrid · Tel.: 915 326 681
www.rosilaloca.com



Mario Gómez



Compartir todo el año

Bar Mono es una de las novedades de la temporada en Barcelona. Ofrece cocina ininterrumpida los 365 días del año y basa su oferta gastronómica en la experiencia de compartir, ya sean tapas, platillos, ensaladas, *street food*, brasa o arroces.

BAR MONO
Plaça de Sant Josep Oriol, 4
08002 Barcelona
Tel.: 936 846 204
www.barmono.es

BINIARROCA
HOTEL RURAL

Encanto, ecología y sabor menorquín



www.biniarroca.com



BINIARROCA ES UNO DE LOS HOTELES RURALES DE MENORCA CON MAYOR ENCANTO. ABRIÓ EN 1998 A LAS AFUERAS DE SANT LLUÍS, FRUTO DE LA REHABILITACIÓN DE UNA CASA DE CAMPO TRADICIONAL MENORQUINA, CONOCIDA COMO “LLOC”.

Desde su apertura, Biniarroca ha apostado por la preservación del entorno de la isla, contando con parcelas intactas con árboles propios de Menorca, además de un jardín donde predominan las plantas, árboles frutales y arbustos isleños. Dispone de huerto propio ecológico, que provee de verdura y hortalizas al restaurante y al hotel, y al que nutren con compostadoras propias, cerrando así el ciclo. También cuentan con su propio sistema de recogida de agua pluvial y aljibe, además de con un punto de recarga de vehículos eléctricos.

Desde este verano Biniarroca es también energéticamente eficiente durante las horas diurnas, tras las instalación de placas fotovoltaicas. Poseen la marca Reserva de la Biosfera Menorca y es el primer hotel certificado con el distintivo Plastic Free Menorca.

D.O. Utiel – Requena y D.O. Valencia

El vino como estilo de vida

La Comunidad Valenciana comprende varias D.O. reglamentadas y organizadas como tales, vamos a centrarnos en dos fundamentales: la D.O. Valencia y la D.O. Utiel-Requena y las subzonas acogidas.



D.O. Utiel- Requena - Foto: Alfonso Calza



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

D.O. UTIEL-REQUENA

Se hacen intentos por la reglamentación y gestión como Consejo Regulador en el año 1932, pero no es aprobado hasta 1957, y es en 1976 cuando inauguran su primera oficina. Actualmente la sede del Consejo Regulador que ampara más de 110 bodegas adscritas y 40.942 has. está en Utiel, en el emblemático edificio de la Bodega Redonda.

Historia

La tradición vinícola en esta zona se remonta al siglo VII a.C., hecho demostrado por las ánforas halladas en el yacimiento íbero de Los Villares de Caudete de las Fuentes, conocida también como Antigua Ciudad Ibérica de Kelin. Hallazgos arqueológicos como pepitas de uva fosilizada, estructuras de piedra, lagares, para la elaboración del vino, como en Las

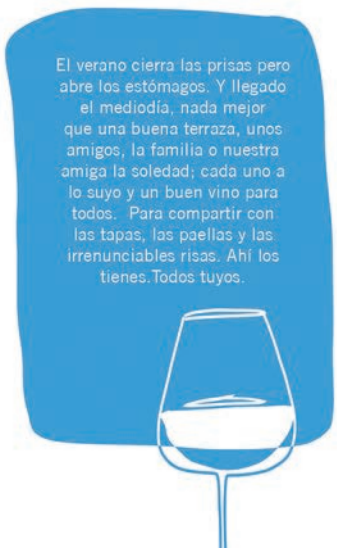
Planes para apurar lo que queda de verano

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel- Requena publicó a principios de verano la guía 'Tómate el verano en Plan Bien', que incluye 38 vinos (incluye blancos, rosados y tintos) de las bodegas de esta demarcación geográfica enfocados a disfrutar de la época vacacional. Está disponible en papel y en la web utielrequena.org. Esta acción está enmarcada en la campaña de promoción bajo el concepto: "Utiel-Requena. Tenemos un Plan B. La B de Bodegas, Bares y Bobal".

Esta guía pone en valor los vinos de las bodegas adscritas a la D.O. Utiel- Requena, que son una opción de disfrute en los espacios de descanso, ya sea en las vacaciones de playa o de montaña, en el reencuentro con amigos y familiares en torno a una comida o una cena, los paseos a media tarde o las tan apetecibles noches de verano. También incluye esta guía las características básicas de cada elaboración, imágenes de las botellas, recomendaciones sobre la temperatura óptima de consumo y los platos con los que mejor combinan sus sabores y aromas.

La D.O. Utiel-Requena muestra con ello apoyo al trabajo de sus bodegas con esta campaña, que se basa en la idea de que después del largo tiempo de confinamiento, llega el momento de ir reincorporándose a la normalidad, compaginando salidas con estancias en casa, con familiares y amigos cercanos.






D.O. Utiel Requena

Pilillas, en Requena, y en el monte "El Molón" de Camporrobles, con elementos como restos de vajilla, corroboran la datación de dicha elaboración y consumo de vino en la época íbera. Se hallan también escritos que mencionan a los "binaderos" o guardianes de la viña y se prohíbe la importación de vino "forastero". En 1651 se hace un "aforo" de los viñedos, es decir, un inventario de las fincas con los datos de su propietario y su tamaño medido en peonadas, que se corresponde con la porción de terreno que podía cavar un hombre en un día y que incluía 110 vides. De algún modo, el reparto de antaño aún condiciona la parcelación actual. No había entonces grandes propiedades, teniendo en cuenta que 320 viticultores concentraban 214 hectáreas de terreno.

Situación

Situada en la meseta interior de la provincia de Valencia, a 70 km. del mar, flanqueadas sus comarcas por el río Magro y la Sierra de Torrubia, comarca también conocida como El Altiplano. La zona de producción acoge a nueve municipios que son: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Requena, Venta del Moro, Villagordo del Cabriel. Comprende su extensión 1800 km cuadrados. Con una altitud media que oscila entre los 600 metros y 900 de altitud, con un clima continental con influencia mediterránea; de inviernos fríos y largos, con temperaturas invernales de hasta -10 grados, que protegen las plantas del desarrollo de plagas y enfermedades; con una pluviometría de precipitaciones intensas e inesperadas como la gota fría. Aquí se combinan los suelos aluviales y arcillosos.

Donde reina la bobal

Utiel- Requena es una zona eminentemente productora de vinos tintos, las cifras así lo desvelan: el 87% de la superficie del viñedo acoge este cultivo, y de este mayoritario volumen se puede decir que casi el 70% del mismo gira en torno a su variedad reina: la bobal. La bobal es una variedad que se siente muy cómoda en tierras altas, brisada por veranos cortos y secos, factores que le otorga la zona, siendo una planta de gran resistencia y brotes tardíos, que brindan un sinfín de opciones de elaboración, desde tintos en todos sus formatos (jóvenes, crianza, de maceración carbónica, rosados, espumosos, dulces, etc.) pasando por actuales productos saludables como zumos, galletas, mermeladas, helados y un interminable catálogo de adaptación y actualización a las emergentes tendencias, aprovechando también



ción en la D.O. Cava), vinos de aguja, vinos de licor en todos sus formatos, vinos dulces y dulces naturales entre otros.

Enoturismo

El vino es el eje, no solo turístico, puesto que las fiestas de la vendimia, que se celebran como antaño atraen a multitud de público, tanto nacional como internacional, sino que de este sector viven más de 7000 familias.
Cuenta con parajes de interés, como los "Cuchillos de Fuenseca", los meandros de las Hoces y yacimientos paleontológicos, así como la posibilidad de prácticas de senderismo, barranquismo, rafting y un largo etc. Lugares como "Sierra del Negrete", "Sierra de Martés" y humedales como "Los Lavajos", "Atalaya" de Caudete o el "Pico del Remedio" o el parque geológico de Chera-Sot de Chera.
En cuanto a su rica gastronomía destacan sus famosos embutidos, la Ollagorrinera, Gazpachos, Garbanzada, Morteruelo, Tortas Magras, Ajoarriero, Migas, Olla Cherana, todo un compendio de fortaleza, muy nutriente, tal y como se necesitaba antaño para desempeñar labores sacrificadas; y postres como los Rolletes de Anís, Buñuelos y Torrijas.

D.O. VALENCIA

Es en 1957 cuando se constituye el Consejo Regulador, una Denominación de Origen Protegida, que controla 13.000 ha. de viñedos repartidas entre 4 subzonas bajo su manto, con unos datos de enorme vigor: una cifra de comercialización de 46 millones de botellas, repartidas entre más de 100 países de todo el mundo.

que la reina bobal tiene aportaciones saludables y dietéticas, ya que es baja en sodio, rica en potasio, y una de las variedades reconocidas como las de mayor contenido en resveratrol (sustancia anticancerígena y cardiosaludable contenida en el hollejo).

Variedades y vinos resultantes

Las variedades tintas autorizadas aparte de la ya mencionada bobal son tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc. En cuanto a las blancas son las elegidas: macabeo, merseguera (la reina blanca), tardana, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo, moscatel de grano menudo.
Con todas estas variedades se elaboran tintos, blancos, rosados, espumosos (donde hay que hacer una especial mención a su integra-


D.O. Utiel- Requena - Foto: Alfonso Calza

Historia

Valencia, ciudad fundada por los romanos en 138 A.C. como colonia, en la llamada Hispania romana, pasa a recibir el nombre de "Valentia Edetanorum"; muy influenciada más tarde por la presencia de los musulmanes, especialmente en lo tocante a la agricultura, con la implantación de nuevos cultivos, y marcados por la revolución en la época de sistemas de riego que significarían un antes y un después, al igual que muchas de las regiones de la "piel de toro" de la época. Aunque hay constancia del fundamental papel de desarrollo efectuado anteriormente por los íberos, con asentamientos tan importantes y antiguos como el de La Bastida de Les Alcusses, en Moixent, del siglo IV A.C. actividad vinícola reflejada en multitud de hallazgos, como ánforas, jarras, copas y cerámica destinada al consumo y conservación del vino; desarrollo que no se frena ni con la ocupación árabe.

Situación

Situada como ciudad a orillas del río Turia, en la costa levantina, fértil y rica zona, vinícolamente hablando, acoge 93 bodegas, siendo un dato muy significativo el enorme colectivo de cooperativas amparadas, un 85%. Con un clima marcadamente mediterráneo, con influencia continental, de fuertes vientos y aguaceros, con una pluviometría de 400 m.m., con zonas áridas y semi-áridas, alcanzando los 38 grados centígrados en verano y -5 grados en invierno. Suelos del Mioceno y Cuaternario, de colores pardos y calizos. Las variedades tintas autorizadas las conforman la bobal, monastrell, tempranillo, garnacha tintorera, mandó (una antigua variedad rescatada por viticultores pioneros), graciano, cabernet sauvignon, merlot, forcallat, bonicaire, syrah, pinot noir, arco, mourvedre, marselán, petit verdot. Mientras que en variedades blancas la alineación la configuran merseguera, tortosí, planta fina, pedro ximenez, chardonnay, semillon blanc, gewurztraminer, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, viognier y verdil (una variedad hace escasos 10 años en extinción, hoy recuperada, y que es la primera en vendimiarse en el Hemisferio).

Las 4 subzonas que conforman diferentes paisajes, altitudes, variedades y culturas son: Alto Turia, Valentino, Moscatel de Valencia y Clariano. Vamos a conocerlas un poco mejor:



D.O. Utiel- Requena



Alto Turia: Situada al noroeste de la provincia, con altas cumbres, entre 700/1100 m.s.n.m., la práctica totalidad de la producción consiste en la elaboración de vinos blancos; a la cabeza de las variedades empleadas son merseguera (también llamada verdosilla), y macabeo. Los municipios amparados en esta zona son: Alpuente, Aras, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar. Tienen fuertes contrastes térmicos entre las temperaturas diurnas y nocturnas, rigurosos inviernos y veranos secos con noches muy frescas. Tierras de gran adaptación, drenadas por el curso alto del río Turia. Entre las



pocas variedades tintas trabajadas prevalece la tempranillo.

Valentino: Parte central de la provincia, abarca las comarcas de Hoya de Buñol, Camp de Turia y Los Serranos. Con una altitud media de 200 a 650 m.s.n.m. Aquí encontramos merseguera, macabeo o planta fina entre las blancas autóctonas, plantas foráneas ya adaptadas como la semillón o la chardonnay. Tintas como la tintorera, tempranillo o cabernet sauvignon.

Moscatel de Valencia: Parte central de la región, solapada a la subzona Valentino. Comprende los municipios de Chiva, Cheste, Godelleta, Montroy, Monserrat, Real de Montroy y Turís; agraciados con un clima cálido y soleado, influenciado por la brisa mediterránea que mima las variedades que tanta fama han granjeado a las regiones valencianas, la moscatel romano o moscatel de Alejandría, elaborándose con ella el vino de licor moscatel, o la mistela de moscatel.

Clariano: Situada en el sur de la región. Municipios bajo su amparo: La Vall d'Albaida y La Costera. Dentro de La Vall d'Albaida hay dos zonas distinguidas, una más próxima al mar y otra en el interior, en el triángulo formado por los municipios de La Font de La Figuera, Moixent y Ontinyent, siendo un relevante punto de apoyo Fontanars dels Alforins. En esta Subzona del Clariano, donde la importancia de la viticultura representa un papel primordial en el campo económico y social de esta área productora, caracterizada por la belleza de los paisajes, también llamada en los últimos tiempos "La Toscana Valenciana", en los que se combinan viñedos, olivos, almendros, frutales, cultivos herbáceos y pinares intercalados, con sus históricas masías.✻

Bercial Ladera Los Cantos, el bobal que disfrutan en Paradores



Cuando en Bodega Sierra Norte recibieron el resultado del proceso de licitación de Paradores 'zonas vitivinícolas de España' sobre su vino Bercial Ladera Los Cantos, la alegría fue máxima. Bercial había recibido la mejor puntuación no solo en su categoría, sino en todas las demás. Este vino de parcela de la DOP Utiel-Requena está elaborado con bobal y cabernet sauvignon, con paso por barrica de roble francés durante 18 meses. Gracias a su puntuación, formará parte de la selecta carta de Paradores de Turismo durante al menos un año.

La bobal es la uva autóctona de la DOP Utiel-Requena y en Bodega Sierra Norte llevan trabajándola con maestría desde hace más de 20 años. Otro de sus 'bobales' referentes en el sector es el laureado Pasión de Bobal. Se trata de un desenfadado monovarietal con 6 meses de estancia en barrica de roble francés. Un vino redondo en todos sus aspectos, con toda la potencia que aporta esta gran uva, y trabajado con esmero para que el resultado final sea frutal, fresco y equilibrado.

Genéticamente Rebeldes, su vino más solidario

El último lanzamiento de Bodega Sierra Norte para la DOP Utiel-Requena ha sido 'Genéticamente Rebeldes', una nueva marca que da nombre a dos vinos solidarios, tinto y blanco, en apoyo a Fundación Asindown. Para el tinto se ha vuelto a elegir la variedad estrella de la bodega y de la comarca, la bobal. Para el blanco (DOP Valencia) se ha optado por una combinación de verdejo y macabeo.

Bodega Sierra Norte cultiva sus viñedos en ecológico y los vinos, además, son veganos. Recientemente han inaugurado una bodega de elaboración de arquitectura bioclimática, en línea con la filosofía sostenible con la que trabajan el viñedo. En esta nueva bodega, Sierra Norte también ofrece experiencias de enoturismo y catas.*

BODEGA SIERRA NORTE
Diseminado Diseminados, 208 · 46390 Calderón (Requena) – Valencia
Tel.: 962 323 099 · www.bodegasierranorte.com

Venta del Puerto Nº12

En la localidad de La Font de la Figuera, en el corazón de la Toscana valenciana, se encuentra la Bodega.

Hoy nos sugieren uno de sus vinos más emblemáticos: Venta del Puerto Nº12. El lugar que da nombre a este vino excepcional es: La Venta del Puerto; y ya hace cinco siglos que existen referencias de esta edificación: "…y luego de subir un manto pedregoso encontramos una vieja casa o venta donde los viajeros se reponen, pagando en dinero, el buen vino que sirven. Allí está la salida del Reino de València y la entrada en el de Castilla…". Del libro 'Peregrinatio Histórica', de Claude de Bronseval (1532). El vino Venta del Puerto



Nº12 refleja la diversidad, complejidad y riqueza de su entorno. Está formado por un *coupage* de cuatro variedades que le otorgan estructura, fuerza y carácter.*

MARIDAJE

Acompaña perfectamente carnes rojas, quesos curados y guisos.



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah.
Características: Tras pasar 12 meses en barrica de roble americano seguido de un reposo en botella de 6 meses, se obtiene este vino de color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio. Aroma envolvente y complejo, destacando a copa parada notas de fruta negra madura (mora y grosellas), fruta en licor y notas dulzonas. A copa agitada se potencian los aromas de frutas negras y rojas reforzadas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, unidos a leves notas minerales. Sin duda estamos ante un vino complejo, muy frutal y con soporte adecuado de madera. En boca se presenta potente, de gran recorrido, con taninos potentes, dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y resalta la presencia de fruta madura.

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 – entlo. · 46010 Valencia
Tel.: 963 938 500 · www.anecoopbodegas.com

La Casa de la Seda 2019

El legado de siglos pasados

Este tinto de parcela contiene la expresión única de la bobal de cepas viejas, criado en la Bodega Histórica de Murviedro, en el barrio medieval de Requena.





Mucho antes de que Requena y su comarca fuesen conocidas por la excelente calidad de sus vinos esta villa del altiplano valenciano fue uno de los principales núcleos de la confección de tejidos de seda, llegando a ser el cuarto productor a nivel nacional. Muchos de los caserones de su casco antiguo albergaron en sus plantas superiores los telares al tiempo que en la planta baja se descargaba la cosecha en tiempo de vendimia. Más abajo, en las cuevas que horadan el subsuelo de La Villa, se recogía el mosto recién prensado, donde se elaboraban tradicionalmente sus afamados vinos. Mostos y vinos se trasegaban por gravedad a través de canalizaciones hechas con tejas hasta las tinajas de 70 arrobas (unos 1.200 litros) que hoy se pueden contemplar.

Este es el caso de la Bodega Histórica de Murviedro, un espacio fascinante que es visitable y donde en la actualidad tiene su crianza La Casa de la Seda, un vino de alta gama elegante, sabroso y aterciopelado, elaborado con métodos ancestrales, que contiene la sensibilidad y el saber hacer de un gran equipo humano.

Este tinto tan especial es un vino de parcela cuyas uvas de bobal proceden de la finca El Ardal. Murviedro adquirió y rescató este viñedo casi centenario, plantado en 1923, cuando estaba a punto de ser arrancado. Su producción es mínima, apenas de 1,5 kilos de uva por planta, pero que son de una calidad extraordinaria, un auténtico patrimonio enológico que se trabaja con métodos de viticultura orgánica, con la menor intervención, intentado reflejar todo el potencial del terruño.

La Casa de la Seda 2019 está fermentado con levaduras salvajes y acaba su proceso de afinado en tres recipientes diferentes que respetan la tierra de la que proceden las uvas al no enmascarar los aromas y sabores de la fruta. Una parte lo hace en un fudre de roble francés, otra en tinaja de barro de 37 arrobas de capacidad y el resto en depósito de hormigón de forma ovoide.

Todo ello tiene lugar en la Bodega Histórica de Murviedro, donde también se confeccionaban los valiosos tejidos de seda natural a los que rinde homenaje, porque la mejor manera de afrontar el futuro es recuperando la esencia de los orígenes.✻

Más información: www.murviedro.es

NOTA DE CATA

Variedad: Bobal 100%

Características: El vino es de color rojo púrpura intenso, propio de la variedad bobal. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas y especias como el azafrán. En el paladar es de cuerpo medio, amable, con taninos sedosos, un punto goloso, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado, con buena acidez y frescor, sobre fondo mineral.

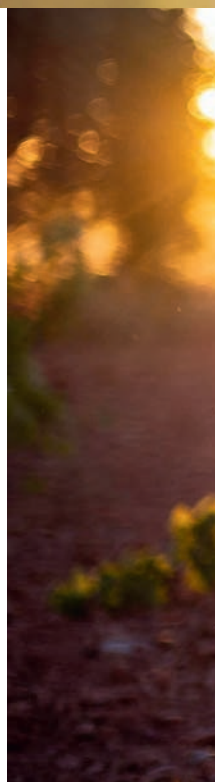
Buen acompañante de carnes rojas, guisos de caza, embutidos y quesos curados.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

D.O. Valdepeñas

Vinos para probar, sentir y contar

Los vinos de Valdepeñas son muy apreciados por los consumidores, un dato avalado por las cifras, ya que es la segunda Denominación de Origen en ventas. Dicen de ellos que son unos vinos que cuentan y enseñan, unos vinos con historias detrás que reflejan la personalidad del terreno en el que nacen sus uvas así como su exquisita y milenaria elaboración. Lo mejor es probarlos y ver qué nos cuentan.





En primer lugar debemos decir que la D.O. Valdepeñas está situada en el sur de Castilla-La Mancha. La zona de producción –que agrupa los términos municipales de Valdepeñas, Alcubillas, Moral de Calatrava, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela, Torrenueva, y parte de los términos de Torre de Juan Abad, Granátula de Calatrava, Alhambra y Montiel– está atravesada por el río Jabalón de este a oeste. Abarca 21.578,79 hectáreas de viñedos –algunos centenarios–, mimados por más de 2.500 viticultores.

Los vinos de Valdepeñas tienen una idiosincrasia basada en su tradición y sobre todo en su historia, que se remonta a varios siglos antes de Cristo, aunque no fue hasta 1968 cuando la Denominación de Origen Valdepeñas se dotó de su primer reglamento, que pervivió hasta 2009, cuando se constituye como Asociación Interprofesional.

Vinos que expresan la personalidad del terruño

Los Vinos de la Denominación de Origen Valdepeñas –blancos, tintos, rosados, espumosos, semisecos, semidulces y dulces– expresan la personalidad de una región única, donde el clima registra temperaturas extremas y la tierra contiene unas propiedades especialmente favorables para el desarrollo del cultivo de viñedo de calidad. Los suelos son pobres en materia orgánica y de escasa fertilidad, circunstancia ideal para el cultivo de la vid. La región contiene abundancia de terrenos calizos, franco arenosos y de tierras arcillosas de color rojo amarillento, que alimentadas por las escasas precipitaciones de la zona(entre 200 y 400 litros al año) dotan al cultivo de una gran resistencia interesantes desde el punto de vista de la viticultura son las laderas de los montes, tapizadas con piedras de cuarcitas, bajo las que conserva muy bien la humedad mientras en su superficie se





Variedades autorizadas

Blancas
Airén
Macabeo
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Moscatel de Grano Menudo
Verdejo

Tintas
Tempranillo
Garnacha
Cabernet Sauvignon
Merlot
Syrah
Petit Verdot

genera una gran diferencia térmica entre el día y la noche. Con más de 2.500 horas de sol y 300 días despejados, estas tierras de clima continental pueden superar las temperaturas máximas de 40ºC y las mínimas de -10ºC en incluso inferiores, con una media anual de 16ºC. Estas características se traducen en unas uvas de buena maduración y por tanto, en una producción de vinos de mayor intensidad colorante, óptima estructura y potencia aromática.

Comercialización

Desde sus "grandes reservas", "reservas" y "crianzas", acunados en barricas, hasta los frescos y aromáticos "jóvenes" los vinos de la D.O. Valdepeñas se exportan a más de 100 países y siguen cautivando el paladar de todos los gustos que buscan la excelencia del momento y el maridaje para todo tipo de gastronomía.

Según datos de la prestigiosa consultora de mercado Nielsen, la Denominación de Origen Valdepeñas ocupó el año pasado, por quinto año consecutivo, la segunda posición de las ventas de vinos con Denominación de Origen en el canal de alimentación de España, con un 12,5% de cuota de mercado.

La Denominación de Origen Valdepeñas acabó el 2020 con buenos resultados sobre

Producción

La producción de uva entregada para la elaboración de vinos amparados en la campaña 2020/2021 ha sido de:

35.514.187 kgs.
de uva blanca

2.404.186 kgs.
de uva tinta



La Denominación de Origen Valdepeñas es una de las más antiguas de España



las ventas con más de 63 millones de botellas vendidas, de las que casi el 40 % se destinan al mercado exterior.

Por mercados, destacan Alemania, Reino Unido, Rusia, China, Países Bajos, Suiza y Japón en los primeros puestos de las exportaciones de 2020. Igualmente cabe destacar la creciente diversificación de los mercados, con 3 nuevos países incorporados al listado formado ya por 107 países de todos los continentes.

Sin duda, en el contexto de la gran diversidad vinícola de España, que cuenta con alrededor de 70 Denominaciones de Origen, estas cifras corroboran el reconocimiento de los vinos de Valdepeñas y muestran nuevamente que los consumidores de vino apuestan por la calidad, al igual que lo hacen las bodegas que elaboran bajo el marchamo de la Denominación de Origen Valdepeñas.

Enoturismo

Muchas bodegas de la Denominación de Origen Valdepeñas están trabajando en el enoturismo mediante visitas guiadas que permiten conocer de primera mano los procesos de elaboración y crianza de los vinos, disfrutando y aprendiendo sobre sus características a través de catas. Algunas de las bodegas también cuentan con el Certificado de Calidad Turística, y muchas de ellas tienen tiendas donde los visitantes pueden adquirir sus vinos.

En la zona de producción de la Denominación de Origen Valdepeñas los visitantes podrán descubrir numerosas iglesias y plazas históricas, además de lugares emblemáticos como la Plaza de Toros de planta cuadrada de "Las Virtudes" en Santa Cruz de Mudela, la pintoresca plaza de San Carlos del Valle, el Molino de Gregorio Prieto en Valdepeñas, etc.

Muy cerca también se puede disfrutar de paraísos naturales como las Tablas de Daimiel, las Lagunas de Ruidera, el Parque Natural de Despeñaperros, el Volcán Cerro Gordo en Granátula de Calatrava, y otras localidades de belleza singular como Almagro y Villanueva de los Infantes, entre otras.

Los amantes de la historia sin duda amarán

Bodegas adscritas

Agrícola Casa de la Viña, S. L.
Bodehas Fernando Castro, S. L.
Bodegas Navarro López S. L.
Cooperativa Vinícola de Valdepeñas
Corrales Espinosa Family Wines, S. L.
Félix Solís, S. L.
Grupo de Bodegas Vinartis, S. A.
J. Antonio Megía e Hijos, S. L.
Mercantil Marín Perona, S. L.
Miguel Calatayud, S. A.
Mureda Alimentación, S. L.
Navarro Hnos. Racimo de Oro, S. L.



lugares como el yacimiento prehistórico de la Motilla del Azuer, el Castillo de Calatrava La Nueva, el Castillo de la Estrella en Montiel, o el Palacio de El Viso del Marqués.

La oferta cultural de los museos es muy variada, dirigida a satisfacer a públicos con intereses diferentes. Además, a lo largo del año muchas son las actividades en torno a la cultura del vino que se organizan en los municipios que forman la zona de producción de Denominación de Origen Valdepeñas, desde catas hasta festivales de música, conciertos y recitales poéticos.

Casas rurales, hostales, hoteles, balnearios, y otros alojamientos con encanto por ser hospederías o palacios reconvertidos, están abiertos para satisfacer a todos los públicos.

Para completar la oferta cientos de bares, restaurantes y vinotecas se suman a la experiencia turística con una variada oferta gastronómica, conocida por su extendida cultura de la tapa y el respeto a la tradición local.

Desde 2018, la D. O. Valdepeñas forma parte de la Asociación Ruta del Vino de Valdepeñas, que tiene como fin promover la oferta enoturística de calidad de la zona de producción de la D.O. Valdepeñas.❋

Casa Albali

Los vinos de Valdepeñas de Félix Solís Avantis

Casa Albali Gran Reserva de Familia, Casa Albali Gran Selección y Casa Albali Verdejo – Sauvignon Blanc son las tres propuestas de vinos amparados bajo la D.O. Valdepeñas que nos sugieren desde Félix Solís Avantis. Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear estos vinos que capturan el placer y el estilo optimista de los españoles.



Casa Albali Gran Reserva de Familia

Estamos ante un vino de edición limitada elaborado a partir de uvas de la variedad tempranillo y cabernet sauvignon, vendimiadas a mano en los viñedos propios de la familia Solís.

Todo el proceso de maceración, fermentación, maduración y envejecimiento, ha estado dirigido a conseguir la máxima expresión de las variedades empleadas, utilizando como compañero de viaje nobles barricas de roble americano.

En nariz es intenso y complejo, destacando aromas cálidos a frutas maduras, chocolate y especias; el sabor es suave, amplio y persistentes, con taninos redondeados. Combina perfectamente con filetes de ternera a la brasa, carnes en salsas, guisos de legumbres, arroces caldosos, patés, quesos curados y embutidos ibéricos.

Casa Albali Gran Selección

Vino elaborado con la variedad de uva tempranillo, procedentes de viñedos viejos con una producción máxima de 4.000 kg. por ha. Una maceración más intensa que en el resto de vinos jóvenes, pero a la vez más delicada, ayuda a la obtención de taninos dulces y a la vez con carácter así como aromas florales y de frutas rojas propios de la tempranillo, esto se consigue con una temperatura de fermentación entre 22 y 25 oC.

Para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces, se pasa a barricas de roble americano, donde tiene lugar la fermentación maloláctica y donde permanece de 2 a 3 meses. El resultado es un vino color rojo picota muy brillante, complejos aromas de frutos del bosque y un toque especiado, con sabores de arándanos y grosellas, muy aterciopelado y envolvente. Ideal para degustar con cochinillo o carrillada de cerdo o ternera, paté de finas hierbas, quesos cremosos y curados, jamón ibérico, paella, etc.

Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc

Vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.

Para elaborarlo se seleccionan las mejores partidas de verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16oC. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de 50% verdejo 50% sauvignon blanc. El resultado es un vino de color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz presenta aromas potentes a frutas exóticas y hierbas, con matices de cítricos. De cuerpo suave y equilibrado en boca recuerda las frutas como piña, pera, manzana, y un final elegante y agradable. Perfecto para acompañar entrantes como quesos frescos y ensaladas, mariscos, pescados como merluza a la romana o en salsa verde.✻

Más información:
www.felixsolisavantis.com



Master1305

Zona vitivinícola de tradición, Navarra ha sido durante muchos años la reina de los rosados y, ahora con una excelente añada 2020, retoma el protagonismo a nivel nacional e internacional con sus vinos.

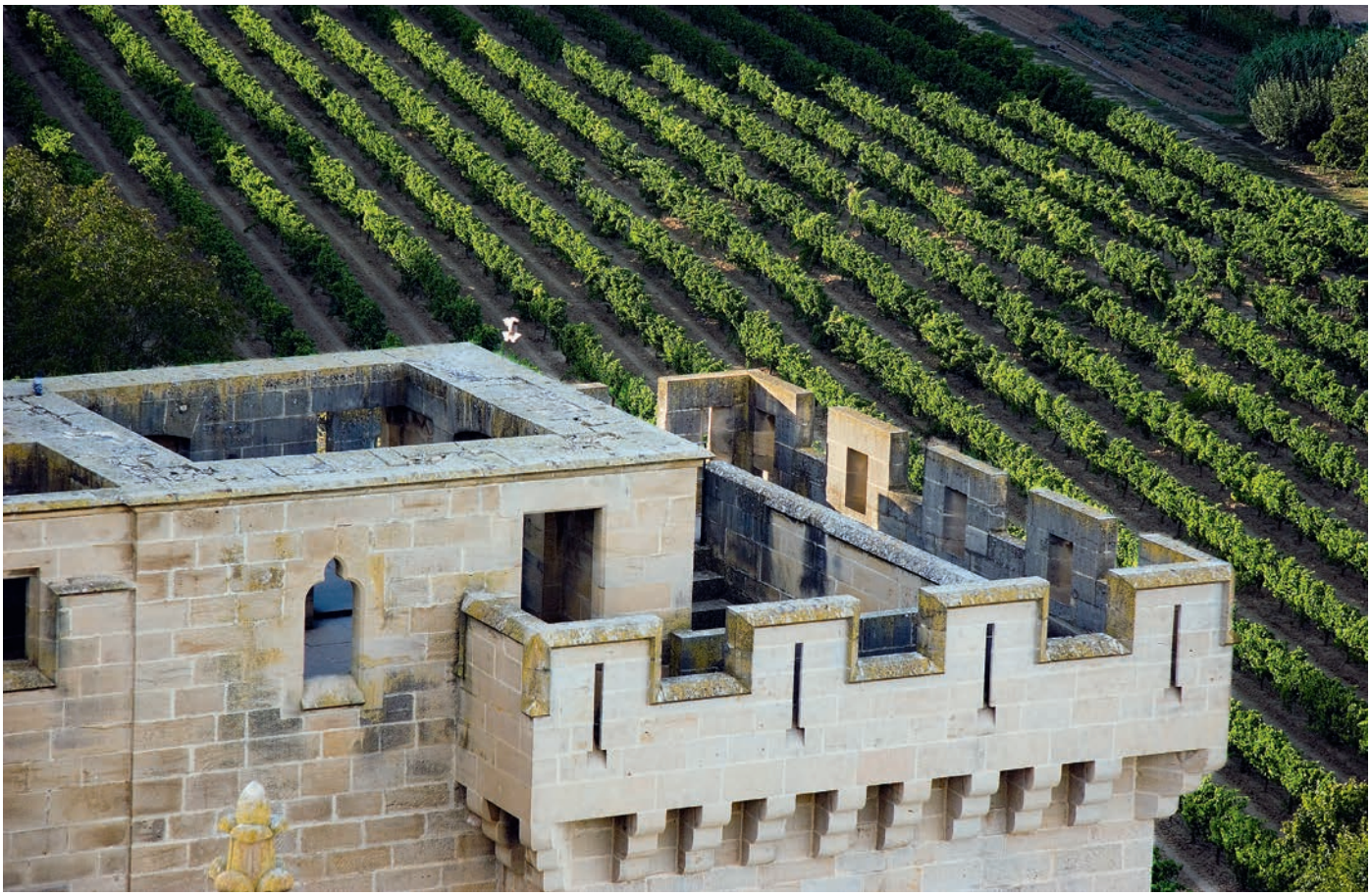


POR JAVIER CAMPO

NAVARRA

VINOS QUE SON 'TRENDING TOPIC'

CRDO Navarra



Si hace algunos años preguntabas a los *winelovers* de la época cuales eran los mejores vinos en España, la respuesta era prácticamente la misma: los tintos de La Rioja, los blancos de Penedès y los rosados de Navarra. Desde entonces hasta ahora, las cosas han cambiado y los tópicos han desaparecido y, existen fantásticos vinos no solo en las grandes Denominaciones de Origen, sino que, puedes encontrar joyas enológicas en cualquier rinconcito de la geografía, adscritas a un consejo o no. En el caso de los rosados, Navarra se ha mantenido en el candelero y se han roto estereotipos de color, de variedad y de procedencia.

Pero, curiosamente, Navarra elabora más vino tinto que rosado y, los blancos tienen especial protagonismo, aunque su producción sea mucho menor que la de uva tinta. En cualquier caso, la tierra de las merindades cuenta hoy en día con un palmarés y reconocimiento en muchos de sus vinos, independientemente del color.

Como conocer Navarra, es conocer sus vinos, empecemos por un poco de historia, más que nada por ponernos en situación. Y como en muchas otras zonas, podríamos hablar de que si se han encontrados vestigios desde no se cuantos miles de años, que si los romanos, que si los árabes… Después, la Edad Media y los Monasterios, con sus clérigos y sus plantaciones de viña y bla bla bla. Y, entonces pasa lo que les pasó a todos. Vino la filoxera y aquí empiezan los datos interesantes. De 50.000 hectáreas de cultivo se quedan solo con 1.500 prefiloxéricas aproximadamente. Este es un dato muy a tener en cuenta ya que, en la actualidad, tan solo hay unas 10.500 hectáreas que están divididas en cinco zonas, según datos

CRDO Navarra



del propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Navarra. Lejos de repartirse equitativamente, encontramos las zonas de Ribera Baja y Ribera Alta que tienen 6.700 hectáreas, Baja Montaña y Tierra Estella, no llegan a las 3.000 y el resto, son para Valdizarbe. Esta última zona, quizá por su ubicación geográfica, por la orografía o por la climatología, es bajo mi opinión, la más interesante, a tener en cuenta por la singularidad y frescura de sus vinos.

Ha sido precisamente, el clima mediterráneo con influencias atlánticas, y las cálidas temperaturas lo que han propiciado una añada 2020, como comentábamos al principio, calificada como excelente, mientras que, en otras regiones, estaban bajo el azote del mildiu o de condiciones climatológicas intempestivas para el cultivo de la vid.

Los rosados han conseguido algo fantástico, llegar al público joven



CRDO Navarra



Marymarkevich

Variedades y vinos

Es la garnacha tinta junto con el tempranillo, las principales variedades tintas de carácter más nacional y un nutrido elenco de variedades internacionales que se han adaptado muy bien a la zona. Pero, sin entrar en que si las variedades deben ser autóctonas, que si las foráneas, pues no es lo mismo… en Navarra, encontramos excelentes vinos con variedades de aquí y de allí.

Los rosados han conseguido algo fantástico, y es que han llegado a un público muy difícil como es el joven. Y precisamente lo han hecho con vinos jóvenes, frescos y muy fáciles de entender. Otra cosa es que Navarra se enfrente al reto de hacer rosados que tengan mayor durabilidad, que no pierdan acidez, que su color se mantenga y que podamos hablar de vinos con crianza y con una vida mas larga que la típica del año siguiente. Y es que los rosados están de moda. En todo el mundo. Los que somos muy defensores del vino rosado, siempre, nos alegramos mucho de este hecho, aunque quede mucho camino por recorrer y, siguen siendo los blancos y, especialmente, los tintos, los que están a la cabeza en consumo a nivel mundial.

Precisamente, hemos podido ver como vinos tintos de Navarra, se han posicionado en el ranking internacional con diversos reconocimientos de Guías, Concursos y en las valoraciones de algunos de los gurús más importantes del mundo del vino.

Vemos algunos vinos ya instaurados y para algunos llamados clásicos como el delicioso Moscatel de Grano Menudo de Javier Ochoa, el Colección 125 de Julián Chivite, Príncipe de Viana 1423 o el Altar de Otazu. Sin embargo, hay nuevas tendencias y manos elaborando vinos que hoy en día son tendencia.❋



CRDO Navarra

Mi selección

Aquí os dejo una selección (sin orden concreto) de una decena de vinos maravillosos que se deben conocer, si no se han probado. Vinos de Navarra que son emocionantes.

- **La Abejera de Guerinda, de Máximo Abete es una garnacha de lujo elaborada en San Martín de Unx con 14 meses de crianza.**
- **Finca El Boyeral es un crianza en roble francés durante doce meses de garnacha tinta elaborado en Olite por Bodegas Unsi.**
- **Mimaò de Bodegas Inurrieta, en Falces, es una garnacha que solo se elabora en las mejores añadas y que encierra un trabajo de ocho meses de crianza y batonage.**
- **Sonsierra Prestige Gran Chardonnay de Bodegas Marco Real en Olite, me parece uno de los grandes blancos de Navarra.**
- **Huracán Daniela, de Gonzalo Celayeta entre San Martin de Unx y Olite, un coupage de variedades blancas con paso por tinajas de barro, muy divertido.**
- **Viña Zorzal Graciano en Corella, la tipicidad de la variedad en pleno apogeo con nueve meses de crianza.**
- **Señorío de Sarriá Rosé, elaborado con garnacha y graciano, nos muestra la parte más fresca y joven de Puente de la Reina.**
- **Le Naturel de Aroa en el Valle del Yerri, elaborado con garnacha principalmente y con la mínima intervención para expresar la variedad.**
- **SH Syrah de Finca La Cantera en Murchante, con paso por barrica de roble francés durante 13 meses.**
- **El Rincón de Nekeas, en Las Huertas, fermentado y criado en roble francés con uva chardonnay durante tres meses.**

Entrevista al Presidente de la D.O. Navarra: David Palacios



"Queremos seguir posicionando Navarra en mercados que consideramos estratégicos dentro del panorama mundial"

Navarra, aunque alcanzó la fama a nivel vinícola por sus rosados, elabora más tintos y los blancos tienen también especial protagonismo. Háblenos de los tres tipos.
Es evidente que los vinos que más se conocen y el que sitúan a Navarra en el mapa vitivinícola son los rosados, con su característico color, frescos y frutales. También destacamos los blancos de tanto prestigio con nuestros afamados chardonnays y la garnacha blanca, variedad autóctona, que, aunque más desconocida tiene un gran potencial. Y por supuesto, nuestros tintos basados igualmente en variedades autóctonas como la garnacha o el tempranillo, o bien ensamblados en otras variedades dotan a todos ellos de una gran personalidad.

Si pensamos en Navarra no nos viene a la mente inmediatamente la variedad garnacha, sin embargo, parece que los vinos elaborados con esta variedad empiezan a ser ensalzados por la crítica especializada. ¿Qué tienen de especial?
La garnacha siempre ha estado presente en los viñedos de la D.O. Navarra. Hoy ocupan un tercio de nuestro territorio vinícola. Nuestra situación privilegiada al norte de la Península proporciona una garnacha única caracterizada por una frescura que se trasmite en los vinos elaborados con ella.

"Realizamos diversas actividades conjuntas con la hostelería para aunar esfuerzos"

Los vinos de Navarra se han posicionado en el ranking internacional con diversos reconocimientos en Guías y Concursos y en las valoraciones de algunos de los prescriptores más importantes del mundo del vino. ¿Están satisfechos?
El reconocimiento nacional e internacional de los viticultores y bodegas nos motiva para elaborar vinos singulares. Demuestra que vamos en el buen camino y nos indica que hay que seguir progresando en esta línea para continuar en este acercamiento a nuevos consumidores y mercados.

¿Cómo ha afectado la crisis derivada de la pandemia a las ventas? ¿Están ya en proceso de recuperación?¿Piensan seguir realizando acciones conjuntas de apoyo mutuo con el sector hostelero?

La covid-19 está teniendo un impacto directo en la comercialización de nuestros vinos, especialmente afectado por el cierre del Canal Horeca, evidenciando su importancia para nosotros.
Este junio realizamos el primer Salón profesional tras lo que parece haber sido la parte más dura de la pandemia, con el objetivo de reencontrarnos con nuestra hostelería y mostrarles las novedades y el trabajo realizado durante este tiempo. Desde la D.O. Navarra siempre podemos contar con nuestra hostelería y a lo largo del año realizamos diversas actividades conjuntas para aunar esfuerzos.

¿Qué objetivos o metas se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Queremos seguir posicionando Navarra en mercados que consideramos estratégicos dentro del panorama mundial.
Mostrar nuestra identidad siendo anfitriones con los vinos para todos los que deseen venir a disfrutar de esta tierra donde hay mucho por conocer y dotar de un aún mayor reconocimiento a los vinos elaborados en la D.O. Navarra. ❋



Bodega Pago de Cirsus

Vinos Navarros con carácter diferencial

La Bodega Pago de Cirsus se encuentra en lo alto de la Finca Bolandin, en el Municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad Foral de Navarra. Las más avanzadas tecnologías de elaboración y todo el saber de su equipo se unen para seleccionar, procesar, elaborar y criar cada grano de uva que proviene únicamente del viñedo propio que rodea la bodega.



Rodeada de viñedos, Pago de Cirsus produce vinos de pago procedentes de su viñedo de 130 hectáreas de La Finca Bolandín, que en el año 2014 obtuvo la calificación de Denominación de Origen Vino de Pago.

Pago de Cirsus pertenece a la familia Gómez Mangione y desde que se hicieron cargo de la dirección su objetivo ha sido uno, elaborar únicamente vinos de calidad de sus propios viñedos.

Al frente de esta labor está Jean Marc Sauboua, enólogo jefe, la responsable del equipo técnico es Gurutze Gaztelumendi, y juntos supervisan todo el proceso, desde el campo hasta su salida al mercado, para que estos vinos de terruño cumplan con la exigencia de calidad. Se aplican estrategias de cultivo encaminadas a la obtención de producciones de moderadas a bajas, nunca mayores de 6.000 Kg/ha, que aporta a los vinos alta intensidad, frutales, intensos en boca, elevada estructura, un perfil maduro, pero a la vez suaves y aromáticos.

Bodega Pago de Cirsus cultiva siete variedades de uvas: las blancas chardonnay, moscatel grano menudo y las tintas cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha con las que se elaboran sus vinos blancos, rosados y tintos.

En las 200 hectáreas de la finca también encontraremos un Hotel y un Restaurante, todo bajo la marca Pago de Cirsus. Una decoración medieval con toques campestre, pero de una elegancia y buen gusto poco vista en la región, son todos los espacios del Hotel y Restaurante Pago de Cirsus, sus 12 habitaciones que llevan los nombres de uvas, elementos relacionados al campo y a la viticultura, contribuirán durante toda la estancia a mantenernos sumergidos en el mundo del vino, viaje que se inicia desde la misma llegada a la finca por su magnifico portal y el camino entre cipreses y viñedos.

Siempre recibirá de cada empleado una sonrisa, una recomendación del vino a disfrutar, sólo queda para usted la mejor disposición par entre el mar de viñedos dejarse perder y disfrutar Pago de Cirsus es toda una Experiencia para los Sentidos. ❋

Más información: www.pagodecirsus.com

Albret La Loma Garnacha



Albret La Loma es un vino que el cierzo moldea hasta transformarlo en único. El viñedo se sitúa en la cima de una loma donde la fuerza del viento agita las cepas de garnacha que, decididas a marcar la diferencia, se aferran a esta tierra pedregosa, dura y hostil. Al fin y al cabo, los mejores vinos siempre han nacido de viñas que han luchado contra los elementos. Una tierra única que aporta un carácter inigualable a este vino.

La vendimia de Albret La Loma es manual, con un proceso de crioextracción en cámara y depósito en atmósfera inerte. A continuación, las uvas de Albret La Loma pasan por una mesa de selección y posteriormente maceran prefermentativamente a 4ºC durante 48h. La fermentación alcohólica la realiza a 27ºC, con un periodo de encube de 21 días para después mantener una crianza en barrica de roble francés durante cuatro meses.

Albret La Loma ha sido elegido este año por el Consejo Regulador de Navarra como vino institucional para representar una variedad tan afamada en la zona como la garnacha. Un vino de calidad excelente que refleja las virtudes del terreno, la dureza climática y el cuidado de los viticultores.✻

ALBRET
Carretera Cadreita – Villafranca, s/n
31515 Cadreita (Navarra)
Tel.: 948 406 806
www.fincaalbret.com



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza profundo, de capa media-alta. En nariz ofrece unas intensas notas de cerezas maduras, con matices de frutos del bosque que se entremezclan con notas de melocotón y piel de naranja que se ensamblan perfectamente con la vainilla que aporta la barrica. Es un vino vivo, complejo y elegante, que invita a ser disfrutado solo o en compañía de asados, cocidos o quesos curados.

Bodega Inurrieta



Inurrieta surge de un proyecto iniciado en el año 1999 y materializado en 2002 con la construcción de la bodega; sin embargo, la tradición de sus fundadores y la vinculación familiar con el mundo del vino es de casi un siglo.

En la actualidad, la bodega suma un total de 275 hectáreas de viñedo propio, localizadas en Falces, en un microvalle cruzado por el río Arga, en la Riera Alta de Navarra, y situado entre los 300 y los 480 m de altitud. 75 de estas hectáreas se han dedicado a la variedad sauvignon blanc, mientras que en las otras 200 crecen variedades tintas (75 ha de cabernet sauvignon, 50 ha de garnacha, 25 ha de graciano, 25 ha de syrah y 25 ha de merlot). Cabe destacar que el viñedo de Inurrieta se caracteriza por su gran diversidad, determinada por las diferentes altitudes, tipos de suelo, orientaciones y pendientes que lo definen, lo que permite a la bodega cultivar las 6 variedades de uva en las mejores condiciones, y aportar complejidad, singularidad y carácter a cada uno de sus vinos.

Entre sus tintos destacamos *Cuatrocientos Crianza 2018*, un crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano que resulta elegante en nariz, y combina notas de frutos rojos y especias con fina y perfumada madera.

Por su parte, el vino blanco *Orchídea 2020,* realizado con sauvignon blanc al 100%, atrae por su inconfundible amalgama de aromas, que combina frutas tropicales con notas cítricas y vegetales.

Y para completar la propuesta, *Mediodía*, un rosado elaborado por el tradicional método de sangrado de lágrima. Sorprende por su impresionante color rosa frambuesa y desprende potentes aromas de frutos rojos, pomelo y rosa.

Los tres vinos han recibido destacados galardones internacionales. ✻**Más información: www.bodegainurrieta.com**

Pagos de Araiz Rosado

El mejor vino rosado de Navarra

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





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

Se elabora con uvas garnacha procedentes del viñedo propio de la bodega que tienen una media de 20 años y están cultivadas en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados. Cada parcela se vendimia por separado, buscando un punto de maduración fresco. La uva es despalillada y tras una breve maceración, el mosto es extraído por sangrado, sin prensar. Posteriormente, el mosto fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aproximadamente. Finalmente, el vino rosado se trasiega y clarifica antes del embotellado.❋ **Más información: ww.bodegaspagosdearaiz.com y www.tienda.masaveubodegas.es**

Enoturismo

La bodega Pagos de Araiz retoma este verano su oferta enoturística con experiencias únicas y visitas exclusivas en pareja, familia y amigos para conocer y disfrutar los viñedos, la bodega, los vinos y el arte que se encuentra en su interior, respetando siempre los protocolos Covid-19.

Así se potencian las actividades enoturísticas al aire libre, como un paseo en bicicleta entre sus viñedos que se completa con cata de vinos. "Queremos que el visitante pueda disfrutar los excelentes vinos blancos, rosados y tintos llenos de matices y personalidad que aquí se elaboran con un entorno privilegiado,", explica Chelo Miñana, directora de Enoturismo y responsable de la tienda *online* de Masaveu Bodegas.

NOTA DE CATA

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

El buen comer forma parte indisociable de la identidad navarra, pues no en vano esta comunidad foral cuenta con una materia prima excelente y variada, repleta de productos con Denominación de Origen. Además, a lo largo de los años Navarra ha sabido labrarse una reputación gastronómica con personalidad propia, basada en una cocina diferenciada, que desde la tradición busca la vanguardia.

NAVARRA
IDENTIDAD GASTRONÓMICA





Plato de pescado de Trinquete (Tudela).



Plato de Remigio (Tudela).



Sociedad gastronómica.

Foto: Francis Vaquero. Turismo de Navarra.

Turismo de Navarra.



Bacalao

Se dice que las primeras referencias a la cocina navarra se encuentran en el Codex Calixtinus (XII), el códice medieval más célebre de la peregrinación jacobea; y que de los periodos más primitivos de la comunidad provienen restos arqueológicos entre los que figuran recipientes para la elaboración de cuajadas y requesones.

Se trata de una cocina que en sus inicios fue fronteriza, y que se benefició de variadas y numerosas influencias: por una parte, del País Vasco, territorio con el que comparte vinculación cultural e historia, y por otra, de Francia. Pero también de gastronomías limítrofes, como la aragonesa y la riojana.

De cualquier modo, esta cocina se afianzó a lo largo del siglo XX -periodo en el que fue profusamente investigada desde puntos de vista históricos y etnográficos-. Y su secreto radica en el empleo de unos ingredientes de primera calidad, preparados con mucho cariño.

INGREDIENTES

Los ingredientes culinarios que posee Navarra abarcan desde las carnes de ganadería, pasando por la caza y la pesca, hasta los productos vegetales de la producción hortofrutícola de regadío, algunos de ellos con denominación de origen. También son muy populares las setas, que se recogen en otoño y primavera.

- **Carnes:** la carne de cerdo forma parte de platos como las chuletas a la navarra y las magras a la navarra o a la pamplonesa, o de embutidos como el chorizo de Pamplona y de las célebres chistorras. El cordero, de las razas navarra y lacha, posee Indicación Geográfica. Son dignos de mención los estofados de toro, procedentes de los encierros de julio en la ciudad de Pamplona. En cuanto a la carne de ternera, esta se encuentra bajo indicación geográfica protegida (Ternera de Navarra) y es muy apreciada. De hecho, cuando se habla de un plato de carne en Navarra, esta se sobreentiende que es de ternera.





Navajas.

Restaurante Europa (Pamplona).

En Navarra se encuentra el pueblo con más Denominaciones de Origen de España: Mendavia, con 11 certificaciones en tan solo 78 km².

- **Carnes de caza:** la abundancia de caza en Navarra ha dado lugar a platos como los estofados de jabalí y venado (caza mayor), y tortaces, tórtolas, palomas de Echalar o perdices al chocolate, pastel de liebre (caza menor).
- **Pescados:** encontramos pescados procedentes de los ríos del interior, como la trucha, que se prepara a la navarra, rellena de jamón. Del mar provienen el bacalao (bacalao al ajoarriero) y la merluza (merluza a la navarra).



Productos de la huerta.

Foto: Francis Vaquero. Turismo de Navarra.



Queso de oveja Alkaxuri.

Turismo de Navarra.

- **Quesos:** los quesos de Navarra son uno de los principales valores gastronómicos que ha exportado la Comunidad. Destacan de manera especial los quesos de Roncal e Idiazábal, ambos con el reconocimiento de una Denominación de Origen. El Roncal se produce en los municipios del Valle del Roncal, con leche de ovejas rasa y lacha, mientras que el idiazábal, de característico sabor ahumado, se elabora en el norte de Navarra con leche de oveja lacha y carranzana.
- **Las setas:** Navarra es un paraíso micológico, donde es posible encontrar setas como la ilarraka o pardilla, los perretxikos, boletus aereus, boletus edulis o la amanita caesarea (gorringo), la especie más popular de la Comunidad. La cultura de la seta es tal, que en su honor se celebran diversas fiestas y actividades, como por ejemplo la de "aprender a recolectar". Para ello, basta con acercarse al parque micológico de Ultzama y contratar a un guía experto. Con todas estas setas, los navarros preparan deliciosos revueltos y migas.

Denominaciones de Origen Protegidas:

- Pimiento del Piquillo de Lodosa.
- Queso Roncal.
- Queso Idiazábal.
- Vino de Navarra.
- Vinos de Pago.
- Aceite de Navarra.
- Vino de Rioja.
- Cava.

Indicaciones Geográficas Protegidas

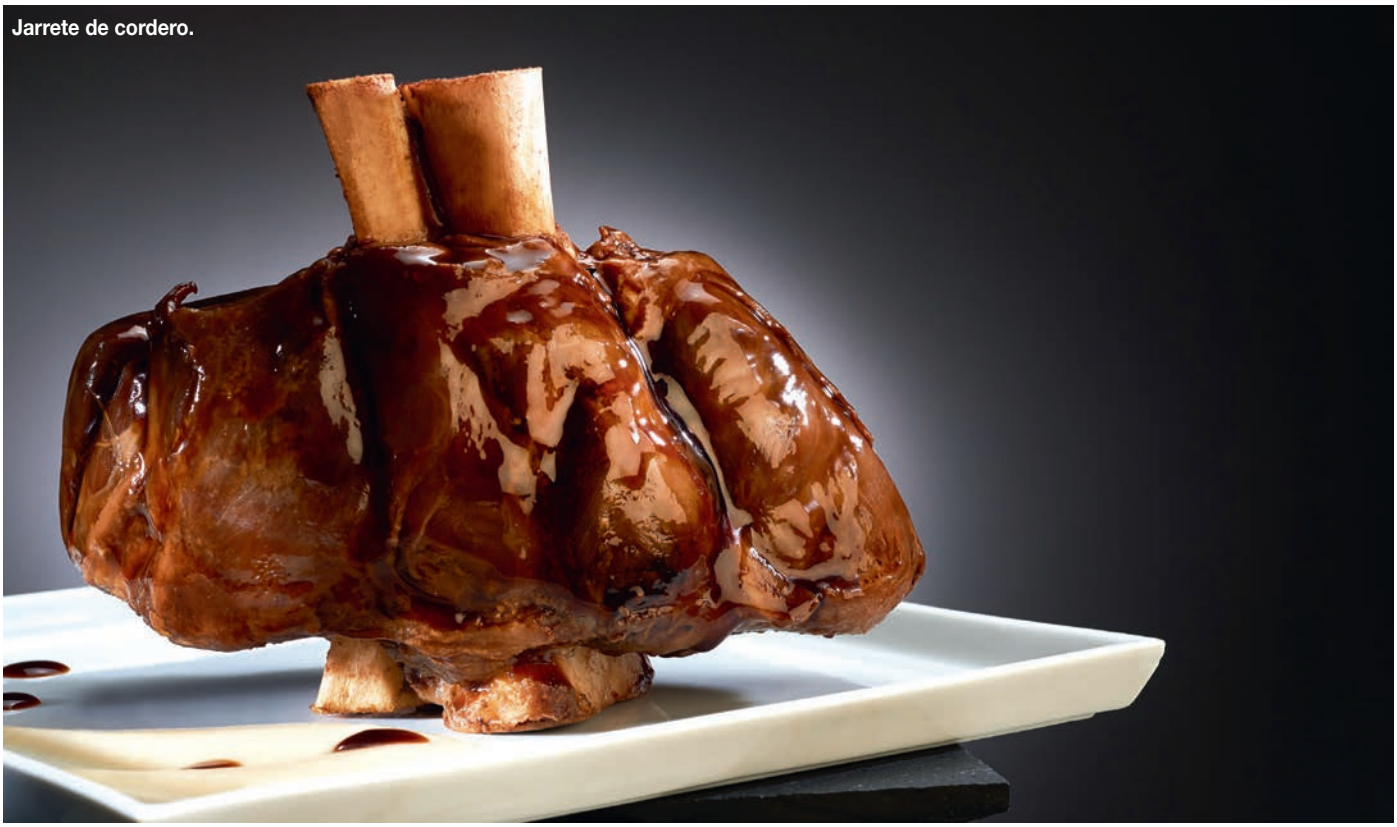
- Espárrago de Navarra.
- Alcachofa de Tudela.
- Ternera de Navarra.
- Cordero de Navarra.
- Pacharán Navarro.
- Vino de la Tierra 3 Riberas.



Bosque de Orgi.

Turismo de Navarra.

Foto: Turismo de Navarra.



Jarrete de cordero.

LA HUERTA NAVARRA

Mención especial merece la huerta Navarra, ya que son varias las denominaciones protegidas y de origen entre los productos hortofrutícolas de la Comunidad. De entre las distintas hortalizas y verduras destacan los espárragos de Navarra (cuentan con el Consejo Regulador de la Denominación Espárrago de Navarra), cuya producción se dedica en gran parte a la conserva; los cogollos de Tudela, que suelen servirse en una ensalada con tiras de anchoas; los pimientos del piquillo de Lodosa, y la alcachofa de Tudela. En cuanto a legumbres, son dignas de mención las habas, que se utilizan en platos como las habas a la navarra o en el cocido tudelano. También son conocidas las pochas de Sangüesa (son judías a medio secar en sus vainas, que se desgranan poco antes de condimentarlas), la borraja y el cardo.

Pacharán navarro

El pacharán o patxaran es un licor de color rojo brillante que se elabora con endrinas, un fruto del bosque de color azul, similar a los arándanos. El pacharán navarro posee Indicación Geográfica Protegida y se produce con endrinas 100% navarras, maceradas en anís durante 3 meses. Su aroma es afrutado con toques de anís, y su sabor es fresco y elegante.

Este sugerente licor se consume en Navarra desde la Edad Media. Se sabe, por ejemplo, que el pacharán formó parte del menú servido en la boda del noble D. Godofre de Navarra, hijo natural del rey Carlos III, con Doña Teresa de Arellano en el año 1415. Además ha quedado constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra en el mes de abril de 1441, su último año de vida, tomó pacharán cuando cayó enferma en el Monasterio de Santa María de Nieva.

Con el paso del tiempo, el pacharán pasó de ser un producto medicinal a convertirse en una bebida presente en todos los hogares y evolucionó desde una elaboración casera hasta su industrialización.



Restaurante La Biblioteca (Pamplona).

Platos que no hay que perderse

- Cordero al chilindrón: es el plato de cordero por excelencia de Navarra, y uno de los manjares típicos de la zona pirenaica. Se sirve troceado y guisado en una salsa hecha a base de pimientos, cebolla, ajo, tomate, vino blanco y pimiento seco.

- Pimientos rellenos de bacalao: la mejor manera de marinar los frutos del mar y los de la tierra.

- Trucha a la navarra: la trucha se cocina con un sofrito de cebolla, ajo y perejil, y se acompaña con lonchas de jamón serrano frito, que se introducen en el interior del pescado.

- Salmón del Bidasoa: se cocina a la parrilla, con sofrito de cebolla, o bien se ofrece marinado.

- Gorrín asado: es el cochinillo o lechón. Se cocina de una sola pieza en su propia grasa, en un horno de leña. La piel de fuera queda muy crujiente, pero la carne en su interior está muy jugosa y tierna.

- Bacalao al ajoarriero: se compone de bacalao en salazón (previamente desalado), desmigado con tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, patata y guindilla. Suele servirse en cazuela de barro y se acompaña de pan.

- Cardo a la navarra: es una verdura muy típica de navarra. Se sirve cocido, troceado y acompañado de un sofrito de ajo, harina y jamón.

- Chuletón a la brasa: su base es la materia prima, una ternera de gran calidad, con indicación geográfica protegida. Es especialmente popular en la zona de Baztan-Bidasoa. Se sirve al punto, es decir, dorado por fuera y poco hecho por dentro, y se suele acompañar de pimientos del piquillo o de patatas.

- Estofado de rabo de toro: este guiso tradicional se elabora a partir del rabo de toro, cocinado a fuego lento con zanahorias, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate, vino tinto y azafrán.

- Alcachofas con almejas: es un guiso de cazuela aderezado con alcachofas, una de las verduras típicas de la zona. Las almejas deben cocerse en un caldo elaborado con agua, harina, ajo, perejil, aceite de oliva y vino blanco.

ESTRELLAS Y SOLES

Estrellas Michelin:

- **El Molino de Urdániz (Urdániz) (2).**

2 Soles Repsol:

- **Alhambra (Pamplona).**
- **Bidea 2 (Cizur).**
- **Maher (Cintruéñigo).**
- **Molino de Urdániz (Urdániz).**
- **Rodero (Pamplona).**
- **Ábaco (Pamplona).**

1 Sol Repsol:

- **Epeleta (Lekunberri).**
- **Europa (Pamplona).**
- **La Biblioteca (Pamplona).**
- **Maskarada (Lakunberri).**
- **Mixtura (Huarte).**
- **Remigio (Tudela).**
- **Tringuete (Tudela).**
- **Túbal (Tafalla).**
- **Verduarte (Pamplona).**



Foto: Francis Vaquero. Turismo de Navarra.



Pinchos en San Fermín.



Plato de El Molino de Urdániz (Urdaniz).

- **Pochas estofadas:** estas judías blancas se cocinan con aceite de oliva, tomates, pimentón, cebollas, laurel y chistorra.
- **Migas de pastor:** es un plato típico de los pueblos de montaña. Se elabora con migas de pan artesanal, previamente desmigado y frito, y se acompaña de ajos, carne de cerdo, chorizo, jamón y panceta. Como toque final, puede añadírse un huevo frito.

LA TRADICIÓN DEL PINCHO

La tradición de los pinchos está fuertemente arraigada en Navarra. Para degustarlos, nada mejor que acercarse a calles de Pamplona, como la Estafeta, San Nicolás, Mercaderes o la plaza del Castillo.



En Pamplona, los jueves se transforman en Juevintxos: la oportunidad de disfrutar de unos pinchos algo más sencillos, a precios populares y acompañados de un vino o una caña.

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Pero no solo de tradición vive la gastronomía navarra, sino también de futuro, algo que queda claro en muchos de sus restaurantes, que son capaces de apuntarse a la vanguardia sin apartarse del todo de su pasado. En la Comunidad Foral encontramos numerosos establecimientos en los que descubrir todo tipo de exquisiteces. Entre ellos los hay con estrellas Michelin, como el Molino de Urdániz (2), con una carta de autor, firmada por David Yárnoz, que exalta los productos de proximidad. Y con 2 soles en la Guía Repsol 2021, son dignos de mención, entre otros, Rodero (Pamplona), con Koldo Rodero al frente, decidido a apostar por la cocina navarra más actual y creativa, y Europa (Pamplona), capitaneado por la chef Pilar Idoate, que rinde homenaje a los sabores tradicionales con las mejores materias primas.

Y este año ha estrenado un sol Repsol Túbal, en Tafalla, un restaurante de carácter familiar, con las verduras como grandes protagonistas. ❋

En Navarra, y sobre todo en Pamplona, ir de pinchos es prácticamente sagrado, y se practica a cualquier hora. Las paradas son breves, pues lo que se busca es descubrir un nuevo bocado en el siguiente local.

Entre las distintas posibilidades, se encuentran desde los más tradicionales (las clásicas banderillas, los de chistorra, fritos de gamba, pimiento o huevo), hasta pinchos más elaborados, realizados con foie, hojaldres, crujientes y con bonitas presentaciones e innovadoras texturas, los que en definitiva protagonizan la llamada cocina en miniatura con toques creativos.



Migas.

Foto: Turismo de Navarra.

Enoturismo

Diversión entre viñedos

Tras año y medio de restricciones, las actividades al aire libre son las que más nos apetecen por dos motivos: nos sentimos más seguros y además, tras los meses vividos, apreciamos más que nunca la vida en el exterior. Los amantes del vino tienen en el enoturismo su opción perfecta gracias a las numerosas actividades que ofrecen Las Rutas del Vino de España y las bodegas.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL OBSERVATORIO TURÍSTICO DE LAS RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS.



Bodegas, alojamientos, restaurantes, enotecas, paisajes, naturaleza y, por supuesto, cultura y patrimonio. Cada una de las 32 Rutas del Vino que actualmente forman parte de la marca Rutas del Vino de España es un pequeño universo integrado por todos esos elementos y en donde cada quién encuentra su motivación o su guía para descubrir estos territorios vitivinícolas. Además, muchas bodegas ofrecen a nivel particular numerosas actividades como música en directo, picnics de vendimia, catas, maridajes... o disfrutar del entorno en bicicleta, patinete eléctrico o segway, por poner solo algunos ejemplos.



Abadal

32 Rutas del Vino entre las que elegir destino

Las Rutas del Vino de España están emplazadas en territorios vitivinícolas que desde hace años trabajan bajo la tutela de la Administración española y de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino) para generar experiencias memorables para los viajeros que buscan un nuevo concepto de turismo basado en la cultura del vino.

En el noroeste de la península, las Rías Baixas de Galicia sorprenden por la sombra de sus parras, su albariño y ese perfecto maridaje con la gastronomía del mar. La Comarca del Bierzo en León te propone un recorrido por villas y pueblos con un extenso patrimonio cultural, natural, arqueológico y artístico, todo ello con un denominador común: su vino.

Hacia el este, continuando nuestro viaje, encontrarás las tres Rutas de Rioja, las tres imprescindibles: La Rioja Alta, La Rioja Oriental y Rioja Alavesa, unas tierras donde el vino es el protagonista, poseen interminables paisajes de viñedos y un abanico de bodegas inagotables, desde la más tradicional a la más vanguardista. Junto a ellas; Navarra se enorgullece de su rosado, de vinos tintos y blancos, cargados de historias y emociones, fruto de la tradición y la innovación.



El Grifo

A los pies de los Pirineos, la comarca del Somontano rebosa juventud y talento en la elaboración de sus caldos y en el trato de sus gentes. Desde el Moncayo hacia el Ebro, La Ruta de la Garnacha en Campo de Borja demuestra como una uva, con carácter y fuerza como la garnacha, elaborada desde hace siglos en las pequeñas "bodegas en cerro" familiares, se muestra dispuesta a descubrir una gran variedad de vinos blancos, rosados y tintos, además de sorprendentes cavas y excelentes vinos dulces. Y también en Aragón, el Campo de Cariñena



Ruta del Vino Campo de Cariñena

¿Cuánto me voy a gastar?

Las bodegas que establecen precios medios más elevados para su visita se corresponden en primer lugar con la Ruta del Vino de Ronda (21,25 €), seguida de las bodegas de Madrid (19,22 €), Penedès (16,81 €), Rioja Alta (15,35 €) y Rioja Alavesa (14,21 €), el resto están por debajo de esas cifras, por lo que hacer enoturismo resulta mucho más económico de lo que la mayoría de la gente se piensa. Para reducir el gasto lo ideal es visitar las bodegas que tenemos más cerca de nuestro lugar de residencia. Si decidimos viajar a otro destino, como es evidente, más allá del precio de las actividades y visitas deberemos sumar el desplazamiento y el alojamiento.

Bodegas premiadas

La prestigiosa plataforma de turismo y viajes Tripadvisor ha premiado por segundo año consecutivo la labor enoturística de la bodega Campo Elíseo, situada en el corazón de la D.O. Rueda, en la localidad de La Seca, Valladolid. Su oferta incluye un completo programa de experiencias únicas entorno al vino, el terruño y la cultura y tradición vinícolas que envuelven a la bodega. Por su parte, Finca Villacreces ha conseguido ser el Mejor Proyecto de Enoturismo del año 2020 en los Premios Verema, uno de los más importantes dentro del sector del vino. La bodega, ubicada en Quintanilla de Onésimo, en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero, realiza visitas a sus instalaciones de una manera original y sostenible con bicis eléctricas, propone un picnic bajo pinos centenarios y organiza el *wine festival* Día Pruno, dedicado a disfrutar de un día completo de música, naturaleza y gastronomía.

ofrece una de las zonas vitivinícolas con más solera de nuestro país, un mosaicos de pueblos, campos y viñedos en el piedemonte de la Sierra de Algairén, con joyas arquitectónicas que se remontan hasta la época medieval y el Renacimiento. Y todo ello sin olvidar la comarca de Calatayud que dispone de atractivos turístico difícilmente repetibles como paisajes, sierras, hoces, barrancos, ríos, el mudéjar, balnearios, gastronomía, vino y un sinfín de recursos enoturísticos que no te dejarán indiferente.
Entrando en Cataluña, Lleida-Costers del Segre ofrece un viaje enológico en el que los vinos tradicionales o de nueva factura dibujan un paisaje donde pasado, presente y futuro se solapan. Si quieres probar el cava, Penedès es tu destino. Este territorio catalán ofrece además otra D.O. de vinos tranquilos y abiertos a la imaginación.
Siguiendo desde Cataluña hacia el interior de Valencia, se esconde la ruta de Utiel-Requena cuya uva bobal es única en el mundo.
Y en Alicante déjate sorprender por unos vinos que resurgen con fuerza en el panorama vinícola español y por la oferta turística de sus comarcas de interior.
Continuando hacia Murcia encontrarás otra sorpresa más: primero divisarás su castillo y entonces sabrás que has llegado a Jumilla, un municipio que combina la tradición vitivinícola ancestral con unos vinos de plena actualidad. También en Murcia, la Ruta de Yecla muestra una diversidad cultural que se ha ido fraguando a lo largo de los tiempos; y la Ruta de Bullas se alza como una auténtica bodega natural en las tierras altas de la región.
Si nos adentramos en el centro de España, en la Ribera del Duero respirarás la cultura del vino, en una tierra cuya historia ha sido paralela a la unión de la viña y el vino y al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura; y, en pleno corazón de Castilla, la Ruta de Rueda, cuna del Verdejo, te da la oportunidad de sumergirte en su maravillosa cultura del vino y de realizar un viaje en el tiempo a siglos pasa-



Ruta del Vino de Gran Canaria

Juvé & Camps



dos, disfrutando de la gran riqueza cultural y patrimonial. Cigales, tierra de vinos rosados, ofrece un recorrido por la historia, bellos parajes y una rica gastronomía. Entre Valladolid y Zamora, Toro ofrece experiencias que 'dejen huella', la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio, cultura y gastronomía y con una enorme tradición vinícola. La Sierra de Francia en Salamanca te ofrece un territorio único declarado Reserva de la Biosfera y Parque Natural. Arlanza nos ofrece todo un mundo de sensaciones y un viaje a través de la historia y la cultura del vino. Y para finalizar este viaje por tierras castellanas, Arribes, un paraíso cobijado entre cañones de granito y rocas metamórficas con con una situación fronteriza alejada de los núcleos urbanos.

En la Ribera del Guadiana, en Extremadura, encontrarás buenos vinos resultado de una decidida apuesta por modernizar la viticultura y la enología, aunque conservando su propio estilo tradicional.

En Madrid, podrás descubrir la riqueza vitivinícola madrileña y, a su vez, conocerás el patrimonio cultural y gastronómico que ofrecen sus municipios.

En el corazón de la península, La Mancha te

D.O.P. Jerez



invita a maridar sus vinos con la esencia del Don Quijote y Sancho Panza. Valdepeñas, con una larga tradición vitivinícola, te ofrece muy diversas actividades de enoturismo en un entorno natural único. Y La Manchuela, un pequeño terruño situado entre Cuenta y Albacete, te invita a descubrir su autenticidad, cultura y enogastronomía.

En Andalucía, la ruta de Montilla-Moriles en la provincia de Córdoba, te descubre los secretos de los racimos secados al sol y de los colores de sus vinos generosos; en Cádiz, el Marco de Jérez te ofrece una región a orillas del mar, llena de historia y cultura y cuna del vino y brandy de Jerez, del caballo cartujano y del Arte Flamenco; y para terminar el viaje, Ronda y Málaga muestran un destino turístico de referencia, ideal para vestirse de emociones, sensaciones y experiencias y unos vinos que armonizan con su rico patrimonio gastronómico.

Producto seguro con una oferta ampliada

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, ha presentado el decimotercer Informe Anual de Visitas a Bodegas y Museos del Vino asociados al club de producto Rutas Vino de España. Este informe, que recoge los datos referidos al año 2020, refleja los efectos negativos de la pandemia pero también revela algunas lecturas positivas respecto a este año absolutamente atípico. Una de ellas es que durante los meses en los que no hubo tantas restricciones para los viajes

Ruta del Vino Rioja Alavesa



nacionales (julio, agosto, septiembre), las visitas experimentaron un buen comportamiento, consiguiendo una cierta recuperación. El enoturismo se identificó como un producto seguro, gracias también al esfuerzo de adaptación realizado desde el sector.

El consumo interno se ha potenciado, consiguiendo un aumento del público local y de proximidad.

En cuanto a la oferta, el Informe constata un crecimiento de la misma, atribuible, claro está, a la incorporación en diciembre de 2019, de una nueva Ruta del Vino: Madrid. Junto a este hecho también hay que destacar la evolución positiva en este aspecto dentro de muchas rutas ya existentes, que han aumentado el número de socios y, por ende, el abanico de oferta de empresas y servicios enoturísticos. Que esto se haya producido en unas circunstancias tan complejas como las del pasado año es, sin duda, destacable.

Planificar las visitas a través de la web

Rutas del Vino de España estrenó a principios de verano una web totalmente renovada. El portal oficial de la marca referente del enoturismo de nuestro país, www.wineroutesofspain.com, se ha actualizado para ofrecer las propuestas más inspiradoras que permitan descubrir los territorios y la cultura del vino en las Rutas del Vino de España. ¿Qué va a encontrar el enoturista en esta nueva web de Rutas del Vino de España? Una organización de contenidos clara, muy intuitiva y dinámica, con una experiencia de usuario mejorada, a través de una presentación más práctica y útil, con nuevos contenidos que inspiran a la hora de planificar un viaje por cualquiera de las actuales 32 Rutas del Vino de España. La nueva web es, por lo tanto, un escaparate único de la amplísima oferta turística que generan estos destinos distribuidos por todo el país. Entre los nuevos contenidos destacan las llamadas 'Experiencias', propuestas de actividades singulares ofertadas desde las empresas o entidades que forman parte de Rutas del Vino de España. La web de Rutas del Vino de España describe detalladamente el concepto, precio, fecha y otros aspectos de estas Experiencias, y redirige de manera automática al proveedor del servicio para poder reservarla en el momento de la navegación. Las Experiencias, que pueden buscarse en la web por tipología, ruta del vino, perfil de cliente y otros diferentes criterios, resaltan aquellas actividades con un alto contenido innovador y de interacción con el destino, con el propósito de mostrar la singularidad y autenticidad de cada territorio vitivinícola. Con ellas, el enoturista 'vivirá el territorio'. El apoyo a la comercialización del producto turístico se completa con la presencia de las agencias homologadas Rutas del Vino de España, agencias de viajes especializadas en enoturismo que, desde 2016, pueden comercializar la cada vez más amplia oferta turística de esta marca. Los contenidos de la nueva web de Rutas del Vino de España también se han enriquecido gracias a nuevas secciones de noticias, eventos o un blog en el que el enoturista puede encontrar ideas e inspiración para organizar su viaje. A ese contenido editorial se suman recursos como un mapa interactivo en el que localizar de manera sencilla cada una de las Rutas del Vino de España.❋



Bodegas Franco - Españolas



Bodegas Montecillo

Situada entre los pueblos de Fuenmayor y Navarrete, en la Rioja Alta, cuenta con un recóndito jardín al aire libre y con una terraza, ideal degustar su amplia variedad de vinos acompañados de un aperitivo. Además, las instalaciones de la bodega están abiertas al público.

CONTACTO
info@bodegasmontecillo.com
Tel.: 941 44 01 25
www.bodegasmontecillo.com



Bodega Jean Leon

La bodega de Torrelavit (Barcelona) ofrece visitas, catas y actividades para disfrutar del entorno y descubrir el paisaje del Penedès en bicicleta, patinete eléctrico o segway, así como actividades culinarias.

CONTACTO
visitas@jeanleon.com
Tel.: 938 177 690
www.jeanleon.com



Familia Torres

Familia Torres ofrece el 4, 11 y 12 de este mes en sus viñedos de Pacs del Penedès (Barcelona) cuatro experiencias: *Vendimia en familia*; *De la cepa a la copa* para conocer las particularidades de algunas variedades de uva en fruto y en vino; *Picnic de vendimia;* y *Noche de vendimia* para cenar bajo las estrellas.

CONTACTO
reservas@torres.es
Tel.: 93 817 7330
www.torres.es/es/experiencias/penedes

Pago de Cirsus

Vino y gastronomía es el maridaje perfecto que el Hotel Boutique Pago de Cirsus ofrece a los huéspedes que deseen disfrutar una experiencia inolvidable, en un enclave natural entre viñas y olivos en la Ribera de Navarra.

CONTACTO
recepecion.hotel@pagodecirsus.com
Tel.: 948 386 427
www.pagodecirsus.com



Finca Hoya de Cadenas de Bodegas Vicente Gandía



Visitar la Finca Hoya de Cadenas en Las Cuevas de Utiel (Valencia), es un placer para los sentidos y ahora con las mejoras llevadas a cabo por Bodegas Vicente Gandía, esta experiencia permitirá aún más a los visitantes descubrir los secretos que encierra la enología disfrutando de una jornada inolvidable.
Las mejoras incluyen una nueva señalética que permite al visitante ubicar de un vistazo y de una manera clara y sencilla los lugares de interés (recepción, tienda, sala de espera, bodega, sala de crianza, casa solariega y el museo Arte en Barrica).
Durante la visita guiada de 90 minutos, se puede disfrutar de un precioso paseo en el "tren del vino" que recorre parte de las 300 ha de viñedo que alberga esta Finca.
Durante la visita se puede experimentar el proceso completo de la elaboración del vino, visitando los viñedos, la sala de elaboración y la sala de crianza, que es una de las más grandes del territorio nacional. En la parte final de la visita se accede a la casa solariega del siglo XVIII para visitar el museo "Arte en Barrica" una colección de barricas customizadas por los artistas valencianos más reconocidos, y es que Vicente Gandía fue una de las primeras bodegas de España que apostó por un concepto de enoturismo vinculado al arte y la cultura.
Otra novedad es la cata de tres de los mejores vinos de la bodega acompañados de embutidos típicos de la zona que se realiza en la Sala de catas.
La visita finaliza en la enotienda, que también ha sido renovada.
Destacar que Trip Advisor, la plataforma líder mundial de turismo, otorgó a la Finca Hoya de Cadenas el Certificado de Excelencia. ❋

Experiencia enoturística renovada

CONTACTO

A partir de ahora es mucho más sencillo reservar esta experiencia ya que el proceso de reserva se realiza a través de la página web www.hoyadecadenas.es.

Rovellats

Visitar las cavas Rovellats, ubicadas en la localidad de Sant Martí Sarroca en la comarca del Alt Penedès (Barcelona), es una experiencia sensorial. Su propuesta enoturística se centra en crear experiencias alrededor de la bodega, ya sean culturales, gastronómicas o festivas.
Este mes de septiembre, por ejemplo, Rovellats organiza dos eventos, uno el día 2, recomendado para familias con niños donde los más pequeños podrán pintar con tinta de vino y almorzar en los jardines de Rovellats con un pícnic muy especial. Y el otro evento, se celebrará el 25 de septiembre, con un concierto de la cantante Sandra Bautista, un paseo entre viñedos y una experiencia gastronómica de vanguardia con "Art the cook".
Además, Rovellats ofrece visitas personalizadas a la bodega con degustación de cavas, desayuno entre viñedos y maridajes de vinos y cavas con quesos, embutidos u otros productos artesanos. También dispone de una zona de CavaBar en los jardines modernistas donde los visitantes podrán encontrar todos los productos de Rovellats y acompañarlos con tablas de quesos, embutidos artesanos y otros manjares.
Rovellats también organiza otros eventos de manera periódica, como sesiones de pilates y yoga entre los viñedos, circuitos de bicicleta eléctrica, recitales poéticos, conciertos o narraciones de cuentos para adultos.
Además, durante este 2021, ha programado semanalmente sesiones de música electrónica llamadas "Rovellats Vinyls" con el dj John Jacobsen en el CavaBar de Rovellats. Unas sesiones de mediodía que han captado la atención del público más joven y que pronto volverán a programase.
La bodega Rovellats está ubicada en el corazón del Penedès rodeada de naturaleza y viñedos. Una zona donde las aguas subterráneas de la montaña salen al exterior para enriquecer el ecosistema de este espacio.❋

Cultura, gastronomía y fiesta



CONTACTO

Para descubrir Rovellats y todos sus eventos, visita www.rovellatscava.com, envía un correo electrónico a enoturisme@cavarovellats.com o llama al 699 428 443.

El futuro del jamón ibérico pasa por aumentar su distribución en el canal *online* y en la presentación en formato loncheado, ya que son dos de las premisas que más demandan actualmente los consumidores. El sector también tiene la mirada puesta en el mercado exterior para recuperar las ventas.

JAMÓN IBÉRICO



El Corner Gastronómico de Coalla

EMBAJADOR GASTRONÓMICO

El jamón ibérico es uno de los emblemas de la marca España, un producto único en el mundo que nos diferencia respecto a los jamones de otros países. Además, poco a poco, el jamón ibérico ha ido ganando espacio en las tiendas gourmet y en los restaurantes más exclusivos, no solo españoles, también a nivel internacional.

Según los datos facilitados por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici), la industria del ibérico mueve 2.000 millones de euros al año, y representa el 8% de la industria cárnica española, cuarto sector industrial del país.

Pero como tantos otros sectores, al sector del ibérico también se ha visto afectado por la crisis derivada del Covid, ya que las ventas en la restauración se han visto frenadas. Eso sí, el comercio *online* ha aumentado un 150%, lo que ha mitigado en parte esa caída.

Dentro del arrastre que está teniendo la crisis de la hostelería, se prevé que al cierre de este año la industria del cerdo ibérico ingrese 1.800 millones de euros, principalmente mediante el comercio de proximidad, de la tienda virtual y del mercado exterior, con la mirada puesta en China.

CON GARANTÍAS

Gracias a la actualización del Boletín Oficial del Estado y según el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, y al trabajo de empresas como ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico) los consumidores pueden obtener la información completa sobre los productos ibéricos que van a adquirir y asegurarse de que lo que compran, está certificado y no dé lugar a error.

El mundo de los productos ibéricos es uno de los referentes de la gastronomía española y gracias a las certificaciones y la trazabilidad que realizan las empresas como ASICI, entre otras, los consumidores pueden estar seguros de que los productos ibéricos que consumen son de calidad. “Las empresas que ofrecemos nuestras carnes, lomos, paletas y jamones como ibéricos, trabajamos de la mano de certificadoras que regulan tanto a nuestros animales como nuestros productos, y así poder ofrecer a nuestros consumidores la mayor información posible sobre lo que están adquiriendo de forma clara y sencilla” afirman desde la empresa de jamones Enrique García.



Denassus (Barcelona)

DIFERENCIAS ENTRE IBÉRICO Y SERRANO

A primera vista, el jamón ibérico y el serrano son muy similares, pero una vez los llevas al paladar, descubres que son productos completamente diferentes.

Desde la empresa de ibéricos Enrique García, que lleva más de 100 años en este negocio tan tradicional en nuestro país, comentan que, a día de hoy, todavía hay mucho desconocimiento acerca del jamón ibérico. "Hay gente que confunde el jamón ibérico con el serrano, porque visualmente son similares y tampoco nos han enseñado a diferenciarlos, pero una vez los pruebas, ya puedes notar que no tienen comparación" afirman.

El problema es que cuando vamos a realizar nuestra compra no podemos catar los productos, por tanto ¿Cuáles son las diferencias entre ambos?. Veamos las más importantes: El jamón serrano procede de un cerdo blanco que se puede encontrar en otros países, mientras que el jamón ibérico procede de cerdos de raza ibérica, autóctona de nuestro país, con unas características únicas que hacen que los productos sean de mayor calidad.



¿Lo has probado en tartar?

El tartar, ese plato que hace años se puso de moda y que se niega a abandonar las cartas de los restaurantes por su gran demanda, también puede elaborarse con jamón ibérico en lugar de con carne de ternera. Tanto si eres fan del tartar, del jamón ibérico o de ambos, no dudes en probar uno elaborado con el rey de la gastronomía española. El de la foto está elaborado con jamón Cinco jotas y mostaza helada.

El precio es otro factor diferencial, y es que, debido a la calidad del jamón ibérico, este tendrá un precio superior al del serrano.
Otra de las diferencias está en la alimentación de ambos. El cerdo ibérico se alimenta a base de piensos ricos en ácidos oleicos, mientras que el serrano no, lo cual repercute directamente sobre el sabor de la carne.
La elaboración del jamón ibérico es mucho más artesanal y se cura en secaderos naturales, mientras que el jamón serrano, en general, se cura en secaderos artificiales.
El color de la carne también nos ayuda a diferenciarlos: la carne del jamón serrano tiene un tono rojo pálido, tirando hacia rosa, en cambio la del jamón ibérico, es un rojo más intenso, y es que cuanto más ibérico sea, es decir más del 75% ibérico, más color vino tinto tendrá el jamón.
La pezuña es blanca en el jamón serrano, mientras que, una de las características ideales para diferenciar a la raza ibérica, es que la pezuña del jamón ibérico es negra.
El cerdo blanco se cría en naves en cambio, el cerdo ibérico de brida verde, roja y negra, se cría en el campo.
Los procesos de curación del jamón serrano, deben estar nueve meses en curación para ser considerado Bodega, 12 meses para ser Reserva y 15 meses para ser un Gran Reserva. En cambio, un jamón ibérico tiene que estar curándose 24 meses como mínimo.
La identificación de los jamones ibéricos por la normativa de ASICI: Para informar al consumidor, podemos ver en sus envases el



Hotel Royal Passeig de Gràcia

El samuray del jamón

Emilio García Ortigosa es un cortador conocido como el samuray del jamón. Tiene un estilo propio llamado E.G.O. con el que triunfa en todo el mundo y lo expande a través de su escuela en Madrid. Con 20 años de trayectoria y vinculación al teatro, ha llegado a posicionarse como uno de los mejores Maestros cortadores de jamón del mundo.

Emilio es un maestro cortador de jamón autodidacta nacido y criado en en la sierra de Almería, una de las zonas con mejor jamón blanco de España.

Con 20 años montó su primer establecimiento y desde entonces no ha parado de innovar, ya que el mensaje que quiere transmitir es que el jamón tiene millones de posibilidades que no son conocidas todavía.

Segundo presidente de la selección Nacional de Cortador de Jamón y socio Fundador, hace mucho por que se conozca el valor de este producto tan especial tanto nacional como internacionalmente. Por ejemplo, haciendo shows en instituciones como el Estadio Santiago Bernabeu durante partidos de liga, champions y copa, o como invitado en Masterchef Celebrity.





color del precinto del jamón, que puede ser negro, verde, rojo o blanco, que nos indicará dentro de su procedencia de cerdo ibérico, las características de su raza y alimentación.

Por tanto, aunque visualmente puedan guardar una estrecha relación, estas son las características que nos ayudan a diferenciar ambos productos.

JAMÓN IBÉRICO CON D.O

Se trata de un jamón ibérico producido bajo los estrictos controles de calidad de una de las cuatro Denominaciones de Origen que existen en España: D.O. Jamón de Guijuelo, D.O. Jamón de Huelva, D.O. Los Pedroches y D.O. Dehesa de Extremadura.

D.O. Jamón de Guijuelo: Creada en 1984, es una de las denominaciones más conocidas y su nombre ha calado profundamente en el sector. La denominación se desarrolla a partir del propio pueblo de Guijuelo, a partir de la cría de cerdos ibéricos procedentes de diversas partes de España (Andalucía, Extremadura, Castilla- La Mancha). Además de la conocido Guijuelo, la D. O. aglutina municipios como Ledrada, Miránda del Castañar, Vejar, Sotoserrano, Frades de la Sierra o Tamames. La tradición vuelve a ser una de las señas de calidad, así como el microclima de la zona.

D.O. Jamón de Huelva: Aglutina a productores de la provincias de Huelva, Cáceres, Cádiz, Málaga, Badajoz y Sevilla. Se trata de jamones procedentes de cerdos ibéricos cria-

NH Nacional Madrid



dos en encinares y alcornoques y reconocidos por su característico sabor. En esta D.O se une la gran tradición de décadas de producción con la climatología de las sierras de la zona, apta para la cría y transformación del jamón. Integra municipios altamente conocidos en el sector, como Jabugo. En total son 31 las zonas de producción. Entre las que se encuentran Alajar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrio, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortegana y Cortelazor. Un segundo grupo lo formarían Cumbres de En medio, Cumbres de San Bartolomém, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza y La Granada de Río Tinto. Por último encontramos Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

D.O. Los Pedroches: su reglamento se aprobó en 2006. Integra a un total de 32 municipios de del Valle de los Pedroches, localizados al norte de Córdoba. Como anécdota, cabe resaltar que la denominación copia el nombre del pueblo más antiguo de la comarca: Pedroche. Se conoce a las piezas de esta D.O por sus forma estilizada y alargada. Aglutina a un total de 150 elaboradores y 17 productores.

Las dehesas donde se crían los jamones de esta D. O. se encuentran en los municipios de Alcaracejos, Añora, Benalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Ovejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblo nuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso. A su vez, también se crían en las superficies con una altitud superior a los 300 metros emplazadas en los pueblos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

D.O. Dehesa de Extremadura: El reglamento de la D. O. se ultimó en 1990. Resaltar que se trata de cerdos criados exclusivamente en Extremadura, por lo que la D. O no acepta animales de otras localizaciones. Agrupa a más de un centenar de industrias, que se aprovechan de la calidad natural de uno de los parajes mejor conservados de España, con casi un millón de hectáreas de dehesa. Aglutina únicamente la franja de dehesas situada entre Cáceres y Badajoz. La elaboración se lleva a cabo en industrias tradicionales situadas entre las comarcas de Sierra de San Pedro, Sierra de Montanchez, Cáceres-Gredos Sur, Ibor-Villuercas y Sierras del Suroeste de Badajoz.

Atención al etiquetado

Para que el consumidor pueda identificar los productos ibéricos, su raza y alimentación del animal, existen 4 precintos identificativos con la información:

-Negro: De bellota 100% ibérico.
-Rojo: De bellota ibérico.
-Verde: De cebo de campo ibérico.
-Blanco: De cebo ibérico.

El corte perfecto en 7 pasos



Extrem Puro Extremadura presenta los "7 Pasos para cortar jamón ibérico". Gracias a estos consejos, se podrá disfrutar de un plato de jamón ibérico recién cortado, conservando todas sus propiedades y potenciando su aroma y sabor. Es importante recordar que hay dos maneras para empezar el jamón: por la babilla o la maza; ninguna opción es mejor que otra, simplemente, depende del momento.

• Paso 1: Una vez colocada la pieza en el jamonero, hay que comprobar su sujeción en el soporte. Hay que preparar todos los materiales para el corte, afilar bien los cuchillos y mantener cerca un tenedor o pinza para coger las lonchas.

• Paso 2: El primer corte se debe hacer en la zona superior de la caña. Un corte profundo perpendicular a la pata, justo por debajo de la articulación del cerdo. Un poco más abajo, otro corte en forma de cuña, retirando la grasa y otros restos del jamón para así poder comenzar a cortar lonchas.

• Paso 3: Ahora se tiene que limpiar la carne del jamón ibérico, retirando la parte exterior de la piel y la grasa amarilla. Es fundamental que, a la hora de limpiar el jamón, se retire la grasa, pero solo de la parte que se coma en ese momento. Del resto de grasa se guardan varios trozos para tapar el corte, evitando que se seque. De esta manera se conservará la jugosidad y el sabor intenso de la carne.

• Paso 4: Ahora sí que sí. ¡Ya se puede lonchear! Realizar los cortes en la dirección correcta: desde la pezuña hasta la punta del jamón. Utilizar el cuchillo jamonero para hacer los cortes regulares y rectos, consiguiendo un grosor medio de la loncha.

• Paso 5: Al ir avanzando poco a poco, seguramente se encuentre el hueso de la cadera. Rodear con el cuchillo corto, es decir, con el cuchillo de deshuesar. Muy importante: se debe prestar atención a no cortar el hueso durante el loncheado para no romperlo y astillar la carne.

• Paso 6: Una vez terminada la carne de la maza, se puede voltear el jamón y seguir sacando provecho de la babilla. Se comienza por la parte más alta, limpiando los restos de la corteza y la grasa amarilla. No se tardará en encontrar la rótula y la rabadilla, así se debe rodearlos con el cuchillo de deshuesar.

• Paso 7: Las lonchas de esta parte del jamón presentan un aspecto más consistente y curado. Una vez el corte se complique y sea irregular, dificultando el loncheado, lo mejor es no continuar. Todavía puedes sacar provecho de los restos, los huesos y la carne sobrante se pueden aprovechar para dar un gran toque de sabor a los caldos, guisos o cocidos y, así, sacar el máximo potencial a cada parte del cerdo ibérico.

JAMÓN SERRANO DE CERDO BLANCO CON D.O.

El jamón serrano de cerdo blanco también cuenta con dos denominaciones de origen diferenciadas: el jamón de Trevélez y el Jamón de Teruel.

D. O. Jamón de Trevélez: En el jamón de cerdo blanco se tiene muy en cuenta las razas de los animales, ya que normalmente se trata de especímenes cruzados. En esta D.O se aceptan animales de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey. La curación mínima de las pieza baila en una horquilla entre los 14 y los 20 meses y destacan por su forma más redondeada. Comúnmente conocidos como los jamones de la "Alpujarra alta", su zona de fabricación se sitúa en la provincia de Granada. Concretamente en su zona de mayor altitud: Sierra Nevada. Destacan munici-



Julián Martín

Prístino (Madrid)



pios como Juviles, Busquistar, Bérchules, Pórtugos, La Taha. Capileira, Bubión y el más conocido Trevélez.

D. O. Jamón de Teruel: Hablamos del primer jamón protegido en España, ya que la D. O Jamón de Teruel fue la primera creada en España y la tercera en el mundo. Al igual que ocurre como la Dehesa de Extremadura, hablamos de piezas de cerdo blanco de raza criados de forma exclusiva en la provincia de Teruel. Su símbolo es la estrella de ocho puntas y el tramo mínimo de curación de los jamones es de 14 meses. Por último, el peso no puede ser menor de siete kilos.

CÓMO COMPRAR UN JAMÓN DE CALIDAD POR INTERNET

Desde la *Guía del Jamón* nos dan las pautas: "Con el auge de las nuevas tecnologías y los avances a nivel global en el mundo de las telecomunicaciones hoy día es posible adquirir cualquier producto desde cualquier lugar del mundo, incluso si se trata de un jamón ibérico. Si te gustaría adquirir este producto al mejor precio y con la mejor calidad por Internet, sigue leyendo. A la hora de elegir un jamón ibérico de buena calidad debes tener en cuenta algunas pautas, y lo mismo sucede si lo haces por Internet. Hoy día son muchas las plataformas, tiendas online y diferentes empresas de alimentación que ofertan estos productos a través de la red. Si quieres elegir un jamón de calidad lo primero que vas a tener que valorar es el encontrar una tienda fiable, conocida, o que al menos cuente con un buen sello de calidad. Elige siempre tiendas que se encuentren reconocidas y a ser posible que ya lleven bastante tiempo en el mercado. Además, revisa siempre que puedes encontrar todos los datos de contacto y que si intentas contactar con la empresa te responden rápidamente, bien sea por correo o por teléfono. Si dispo-



Croquetas Ricas



nen de una buena atención al cliente será mucho más sencillo contactar con ellos para realizar tus consultas o reclamaciones en caso de que fuese necesario. Revisa también que en la página cuenten con un "quiénes somos", y si te es posible conocer a los miembros del equipo humano que preparará tu jamón ibérico mejor que mejor.

Probablemente antes de decidirte del todo a comprar el jamón por Internet tengas muchas dudas porque resulta bastante complicado el comprar un jamón o cualquier otro alimento y fiarse si es que nunca lo has probado. Deberías desechar estos miedos porque realmente en las tiendas de venta directa tampoco pruebas nunca el jamón que te llevas a casa y es por ello que estás en igualdad de condiciones (si te engañan por Internet también pueden engañarte en tienda haciéndote probar un jamón y vendiéndote después otro). Realmente no es necesario catar el jamón antes de comprarlo, y desde luego esto será imposible en Internet. Pero esto no significa que no puedas asegurarte de que el jamón ibérico que vas a comprar va a ser de buena calidad. Para hacerlo te recomendamos que por ejemplo selecciones siempre productos o jamones de bellota, ya que esto siempre es una gran garantía. Esta no puede ser total porque incluso dentro de los jamones de bellota existen diferentes productos, y un jamón nunca sale tan bueno como otro, pero esto te da muchas más garantías.

Además te recomendamos que selecciones siempre jamones de marcas de referencia, y que el producto que compres cuente siempre con una garantía. Y, por supuesto, lo que no debes hacer es escatimar y elegir jamones de poca calidad por mucho que su precio te parezca una ganga. Si estás comprando un jamón ibérico lo mejor será apostar siempre por la calidad aunque te cueste un poco más de dinero".❋

El jamón ibérico también es protagonista de recetas clásicas como croquetas y huevos estrellados y de recetas de vanguardia

Ola Martín Berasategui



Baeza & Rufete

Homenaje a los sabores de antaño

Joaquín Baeza Rufete abrió en 2011 un restaurante con sus apellidos en San Juan (Alicante) como homenaje a sus padres, a sus inicios y a los sabores de antaño. Diez años después luce una estrella Michelin que premia una cocina creativa basada en la alicantina tradicional. POR LAURA MORALES.





El chef nos define así su propuesta: "Baeza & Rufete es un restaurante muy pequeñito de solo 14 cubiertos. Cuando abrimos el restaurante hace una década teníamos un objetivo claro y definido que era ir creciendo muy poco a poco con mucha humildad para poder hacer un cambio radical en el restaurante y transformar un bar de tapas en uno de los mejores restaurantes de España. Para ello nos centramos en la cocina tradicional alicantina y en la creatividad".



El chef: Joaquín Baeza

Joaquín Baeza Rufete (Alicante, 1977) es amante del surf, analista crítico, estudiante eterno y cocinero comprometido. También es de los que apuestan por vivir intensamente todas las horas del día. En 1997 se licenció como Técnico Superior en Restauración por el CDT Alicante y a partir de ahí se formó con chefs de la talla de Martín Berasategui o María José San Román. En 2012 fue elegido Cocinero del Año.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Joaquín Baeza nos responde con estas palabras: "La estrella Michelin ha supuesto un despegue meteórico en nuestra carrera profesional. Nos ha dado la oportunidad de abrir nuestro restaurante a un público internacional que viene de todas partes del mundo a Alicante a probar nuestras armonías de vinos y nuestra comida". Y añade: "Nada es imposible, solo hay que luchar por los sueños, reponerse ante los fracasos y aprender a buscar lo positivo en lo negativo".

En la mesa

Si decidimos sentarnos a una de sus mesas comprobaremos que la cocina de Baeza & Rufete es la expresión de una cocina personal, que evoca los recuerdos de la infancia del chef, una cocina que incorpora un complejo aprendizaje y conecta con la realidad. Una de sus señas de identidad es la inclusión de dos ingredientes que aportan gran singularidad a los platos: las algas y el agua de mar. Además, son protagonistas de las creaciones de Baeza & Rufete el pescado y el marisco del Mediterráneo y las sabrosas y sanas verduras que ofrece la huerta de la zona, con un especial protagonismo de aquellos productos que cuentan con tradición. Aunque la carta varía según la temporada y está en constante evolución, algunos ejemplos de platos los encontramos en creaciones como el Bombón de conejo en escabeche de sidra con soja y cítricos –que llevan elaborando ocho años–; Raya ahumada con jugo de cordero; Ferrero Rocher de dátil, bacon y avellana; Salmorejo de sandía y tomate ecológico con turrón de anchoas y leche vegetal de pan de ajo; o Múljol ahumado con leche de avellanas y piel de naranja con granizado de ajo y jengibre.

Finalmente, destacar que aquí la carta de vinos y el maridaje juegan un papel relevante gracias a Esther Castillo, sumiller internacional –y pareja de Joaquín– que realiza una tarea espectacular armonizando productos con vinos inverosímiles, sin duda es uno de los grandes atractivos del restaurante ya que además de aconsejar a los comensales sobre los vinos, aporta a la sala "una vida y un dinamismo increíble", en palabras de Joaquín Baeza.✻



BAEZA & RUFETE
Avda. Ansaldo, 31 · 03540 San Juan (Alicante)
Tel.: 965 162 247
www.baezarufete.com
Jefe de cocina: Joaquín Baeza
Horario: L-S: 13:30- 18:00
Cerrado: Domingo
PVP Menús: Fórmula 2 Gastro - 85€ - Fórmula 1 Gastro - 50€

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Cuvée Especial Brut Nature

Sugerencias de maridaje: En general acompaña aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, viandas blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. Es ideal para maridar con platos como *Múljol ahumado con leche de avellanas y piel de naranja,* con granizado de ajo o y jengibre del restaurante Baeza & Rufete de San Juan (Alicante).

El vino: Elaborado con un *coupage* de 70% macabeo y 30% xarel·lo, posee una crianza mínima de 24 meses. Color amarillo paja con tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña. Aroma de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas. En boca es muy sabroso, con elegante paso gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con notas frutales y exóticas bien armonizadas que recuerdan a las manzanas frescas.

www.cavarovellats.com



“Estoy encantada con ser conocida como la chef del tomate”

La actual presidenta de la Federación de Cocineros y Reposteros de España ya ayudaba en el negocio familiar siendo niña y nos confiesa que su amor por los fogones se fue despertando de forma gradual. De formación autodidacta, posee un sol Repsol por su restaurante, El Qüenco de Pepa, y es la máxima figura a la hora de hablar del tomate. Defiende la cocina tradicional y el origen del producto a capa y espada con el mismo entusiasmo que dedica a las causas solidarias.

POR LAURA MORALES

La sencillez, la tradición y los productos recién cogidos del huerto son la base de unos platos que han enamorado al público madrileño, entre ellos a políticos, toreros... quizá porque en El Qüenco de Pepa se sienten como en casa. No obstante, llegar hasta aquí no ha sido fácil para Pepa Muñoz, que sigue luchando por sacar adelante su restaurante, tocado como todos por la crisis, al tiempo que defiende los intereses de sus compañeros como presidenta de FACYRE (Federación de Cocineros y Reposteros de España). Además, saca tiempo para colaborar con la ONG World Central Kitchen del chef José Andrés o para otras causas que requieran de su ayuda. Positiva por naturaleza, nos confiesa que está convencida que el sector hostelero saldrá reforzado después de todo lo sufrido.

A los 11 años ya empezaste a ayudar a tus padres en el bar familiar ¿Siempre tuviste claro que querías ser cocinera?

No. Por aquel entonces no quedaba más remedio que ayudar al negocio familiar. Poco a

poco y sin darme cuenta, me fui impregnando del saber hacer de mi padre y no mucho más tarde empecé con mis "primeros pinitos" en la cocina.

En 2003 decidiste abrir tu propio restaurante, El Qüenco de Pepa –junto con Mila, tu pareja y socia– centrado en la cocina tradicional española y de los primeros en tener huerta propia en Madrid. De alguna forma fuiste pionera en una época en la que el énfasis estaba puesto en la cocina de vanguardia...

Así es. Siempre tuve claro mi estilo de cocina tradicional, de hecho, cada vez me fascinan más las tradiciones. Para "salvaguardar" esas tradiciones, una cosa imprescindible es la pureza del producto y, ante la dificultad para encontrarlo en el mercado, Mila y yo decidimos recuperar semillas antiguas y sabores



prácticamente olvidados. Estamos muy orgullosas y felices por ser una referencia para otros colegas que se han animado a recurrir también a la siembra de sus productos.

Entre esas semillas recuperaste algunas olvidadas de tomate y hoy eres conocida como "la chef del tomate" ¿Te gusta ese apelativo o preferirías que se te conociera por otros motivos?

Estoy encantada con ser reconocida como "la chef del tomate", me encanta y además ¡me siento muy identificada! Como he dicho en la respuesta anterior, efectivamente hemos recuperado semillas de hace más de 80 años de antigüedad, una maravilla; nos han dado frutos con un sabor increíble y es un privilegio poder acercar estos sabores a Madrid a través de El Qüenco de Pepa y su tienda "La Huerta de Pepa".



A raíz de la pandemia te convertiste en una de la cabezas visibles en España de la ONG World Central Kitchen del chef José Andrés. La solidaridad es también una de tus señas de identidad...
La verdad es que no concibo mi vida sin ser solidaria. Siempre hemos estado colaborando sobre esto a través de diferentes ONG. La verdad es que la llamada de José Andrés fue un regalo para mi porque a través de WCK puedo llegar más lejos, no paro de aprender con ellos y en mi opinión representan un ejemplo de solidaridad en el mundo. Gestos como los suyos o parecidos podrían cambiar el mundo.

A finales de 2019 te convertiste en la primera presidenta de la Federación de Cocineros y Reposteros de España. ¿Crees que aún queda mucho por hacer en cuanto a la igualdad? ¿Cómo han sido estos dos años en el cargo?
Queda mucho por hacer y buena parte la tenemos que hacer nosotras; no tenemos que esperar que nadie nos haga nada. Tenemos que luchar para estar donde cada una quiera estar, ¡no valen excusas!
Estos dos años han sido atípicos. La pandemia ha hecho que tuviera que trabajar, y muy duro, para "defender" a mi sector. Creo que se le criminalizó, que se le consideró foco de contagios injustamente. Esto ha hecho un daño tremendo a muchos colegas y en muchos casos irreparable. Tenía que luchar con y por ellos y es a lo que me he dedicado con la ayuda imprescindible de muchos colegas. Y mientras esta lucha no paraba… tenía que cocinar a un ritmo de 2900 comidas diarias desde una cocina solidaria…

"Se ha criminalizado al sector hostelero, considerado foco de contagios injustamente"

"Tengo mucha suerte y me siento muy querida por mis compañeros de profesión y por toda la gente en general"

A finales del pasado mes de agosto te convertiste en la primera "Dama de Rojo 2021", un reconocimiento enmarcado en la III Feria Nacional del Tomate Antiguo (encuentro culinario que se realiza en la localidad cántabra de Santa Cruz de Bezana) destinado a aquellas mujeres que trabajan no solo con el preciado tomate sino también con todo el universo de la huerta y la agricultura. ¿Qué ha supuesto para ti este reconocimiento?
Ha supuesto una alegría muy grande. No me lo esperaba en absoluto y, después de 19 años de trabajo en la huerta, pruebas de semilleros, distintos abonos (siempre naturales), más





APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Espinacas con comino y huevo
Un lugar: Sevilla
Una película: El Padrino
Un libro: El Manuscrito Carmesí, de Antonio Gala
Una canción: La chica de ayer
Un sueño por cumplir: Organizar las bodas de mis hijas
Un truco de cocina: Mojar los pimientos antes de asarlos para que se pelen bien
Un producto fetiche: ¡¡¡El tomate!!!
El maridaje perfecto: Vino tinto español
Una experiencia gastronómica inolvidable: Mi visita al restaurante elBulli
Hobbies: El flamenco y viajar conociendo productores locales
Si no hubieras sido chef... Creo que hubiera trabajado en el campo como hortelana.

¿Dónde encontrarla?

EL QÜENCO DE PEPA
C. de Henri Durant, 21
28036 Madrid
Tel.: 913 451 084
www.quencodepepa.com

agua, menos agua… gracias a José, mi hortelano, hemos conseguido "magia" con los tomates. Que de pronto llegue un reconocimiento a este recorrido me hace muy feliz.

¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual?
Bueno, siempre me gusta centrarme en las consecuencias positivas. Sobre esto, considero que el sector va a coger un impulso mundial además, muy merecido. España tiene un potencial vayas donde vayas que…, solo tenemos que creérnoslo para convertirnos en un referente mundial.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Pues sí. Estoy trabajando desde hace 4 años en el "mundo conservas". Falta poco para poder compartir resultados.❋





Rafael Verdú preside la D.O. Yecla

Rafael Verdú ha sido elegido como nuevo presidente de la D.O. Yecla en sustitución de Pascual Molina, que ha ocupado el cargo durante los últimos 12 años. Verdú, apasionado del sector, ya había sido presidente en los años 80, en un breve periodo de tiempo.

Delicious València

GASTRONOMÍA VALENCIANA

Valencia desea potenciar a nivel nacional e internacional su gastronomía mediante la nueva marca Delicious València. Los colores de la huerta valenciana, el tradicional *esmorzaret* o la forma y las texturas de los arroces están representados en esta nueva imagen creada para la ciudad.



El templo de la pasta

Laboratorio de Pastas llega a Madrid para traer a nuestras mesas la tradición artesanal italiana. Se trata de una tienda que ofrece diferentes tipos de pasta fresca artesanal, elaboradas a diario con las mejores materias primas de origen italiano.



PRIMEROS VINOS DE FINCA

La bodega Raimat (D.O. Costers del Segre) ha lanzado sus primeros vinos de finca. Se trata de Turons de Vallcorba y Turons de la Pleta, dos monovarietales de la nueva colección Turons. Los vinos de esta colección se elaboran con la mejor uva de las mejores cepas de cada parcela y a partir de largas crianzas.



Nuevo presidente de la D.O.P Somontano

Francisco José Berroy Giral ha sido nombrado nuevo presidente de la D.O.P. Somontano. Por su parte, Francisco Lalanne Matute, ha sido ratificado como vicepresidente del Consejo Regulador.

Final internacional de restauración

El restaurante Venta Moncalvillo, de Daroca de Rioja, representará a España en la Final Internacional de Copa Jerez Forum & Competition (9 y 10 de Noviembre en Jerez de la Frontera). El equipo de chef y sumiller del restaurante, Pablo Stefanini e Iván Sánchez, competirá con los vencedores de otros siete países.





APOYO AL VINSEUM

La C.O. Montsant y el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (VINSEUM) han firmado un convenio de colaboración mediante el cual la D.O. pasa a formar parte del colectivo de entidades amigas del museo y se convierte en socio patrocinador.

Capacidad de decisión

Cervezas San Miguel promociona su prestigiosa cerveza Magna de San Miguel con la campaña "Escribe el guión de tu vida", que invita a reflexionar acerca de la capacidad que poseemos para dirigir nuestra vida y conducir su destino.





El concurso de mejores sidras y derivados de manzana elaborados en Asturias ha escogido la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, que elabora Masaveu Bodegas en su llagar de Sariego, como mejor sidra de hielo. Se trata de la cuarta ocasión en la que la sidra de hielo Valverán es galardonada en este concurso.



PACK DE LUJO

Extrem Puro Extremadura presenta el pack "BBC Time!" una exquisita selección de productos ibéricos, elaborados con bellota 100% ibérica. El pack contiene las mejores piezas para la barbacoa: abanico, pluma, solomillo y hamburguesas.



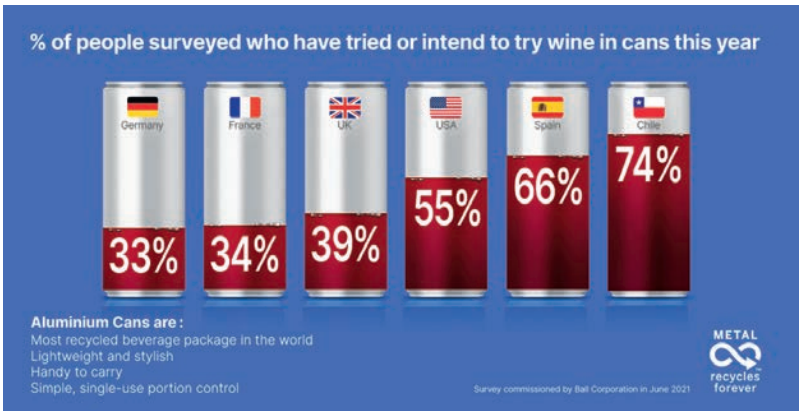
Plan estratégico de la D.O. Penedès

El Plan Estratégico 2021-2030 de la D.O Penedès define las líneas estratégicas que deberán seguir sus bodegas y viticultores. Entre los distintos puntos, destacan la necesidad de alcanzar una total sostenibilidad, que todas las viñas se destinen en exclusiva a la elaboración de vinos D.O. Penedès, y la voluntad de obtener la certificación de D.O. Calificada.

Reconocimiento múltiple



Grupo el Gaitero ha recibido importantes galardones en la GlintCap de Michigan. Concretamente, la sidra de hielo 1898 ha sido distinguida con una Medalla de Oro; y Pomarina brut, Spring Cider manzana y Spring Cider manzana+uva han alcanzado medallas de plata.



Los *millennials* españoles y el vino en lata

Según una encuesta llevada a cabo por Ball, el mayor productor de latas de bebida del mundo, tres de cada cuatro *millennials* españoles (76%) señalan que han probado o tienen intención de probar en el próximo año vino en lata.

Proyecto de recuperación patrimonial

Ha finalizado la primera fase del proyecto de recuperación patrimonial en la Villa romana de Mas dels Frares (Constantí), con la participación de la D.O. Catalunya. Dirigido por el investigador del ICAC Josep Maria Macias, combina investigación, docencia y divulgación.



Monterrei se suma al proyecto ExportOU



El C.R.D.O. Monterrei se suma al programa ExportOU de la Confederación Empresarial de Ourense. Esta iniciativa tiene como objetivo más inmediato potenciar la "Marca Ourense", e integra acciones enfocadas única y exclusivamente a posicionar el vino orensano en el exterior, buscar nuevos mercados e impulsar su consolidación en el resto.

Limpieza sostenible



Grupo Coviñas ha sustituido los químicos por ozono acuoso para desinfectar sus depósitos de vino. Este sistema permite ahorrar un 30% del agua, al tiempo que contribuye significativamente en la reducción del impacto medioambiental.

6 MEDALLAS EN LOS DECANTER

Bodegas Maset ha obtenido 6 medallas en la 18ª edición de los premios Decanter. Los jueces reconocieron al vino tinto Mas Viló 2019 D.O.Ca Priorat y al cava L'avi Pau 2017 con medallas de plata. Además, el vino blanco La Soledad 2019 D.O. Penedès y los cavas 1917 cosecha 2017, Nu Brut 2018 y Nu Brut Rosé 2019, consiguieron una medalla de bronce cada uno.





Añadas de premio

La cava Agustí Torelló Mata ha lanzado una serie de excelentes añadas, entre las que se encuentran Kripta Gran Reserva 2011, Barrica Gran Reserva añada 2016 y el Magnum Gran Reserva 2015. Todos estos cavas han recibido excelentes puntuaciones en guías y concursos internacionales.

Pleno sabor sin alcohol



Komvida Organic Kombucha da un paso más en la investigación de bebidas fermentadas no alcohólicas y lanza su nueva Komvirra, una bebida con auténtico sabor de cerveza, realizada con lúpulo ecológico y té verde.



LANZAMIENTO RECOMPENSADO

Spring Cider, el último lanzamiento del Grupo El Gaitero con menos de dos meses en el mercado, ha sido premiado por el International Cider Challenge, celebrado en Reno unido, que cuenta con un jurado que cata sidra de todo el mundo. Otras sidras de la casa han recibido también destacados galardones en el mismo certamen.

Cocina en miniatura

Entre el 8 y el 10 de noviembre se celebrará en Valladolid el XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas. Los 45 chefs finalistas dispondrán de 25 minutos para elaborar, presencialmente y en directo, sus tapas de autor. El ganador recibirá una dotación de 10.000 €.



Premio a la innovación

El restaurante Rodi de Fuendejalón ha ganado el premio Alimentos de España a la Restauración, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Se ha valorado su capacidad de innovación en la elaboración de platos y productos con base de vino de la zona.



Reconocimiento ecológico



Caviar Riofrío ha recibido el Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica, año 2020, por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El MAPA ha valorado que Caviar Riofrío es una empresa pionera en su sector, la primera en el mundo en conseguir la certificación ecológica de producción de esturión y caviar.

LITERATURA INCLUSIVA

La asociación Igual a Ti y la Bodega Carlos Moro han entregado los premios de la cuarta edición del certamen internacional 'Brindis Literario', un concurso inclusivo que ha distinguido los seis mejores textos entre los más de 800 recibidos, en sus dos categorías: general y discapacidad intelectual.



D.O.P. Ribera del Júcar

La Ribera del Júcar, en la provincia de Cuenca, da nombre a una de las denominaciones de origen más jóvenes de España en la que la ecología y el enoturismo son dos puntales.



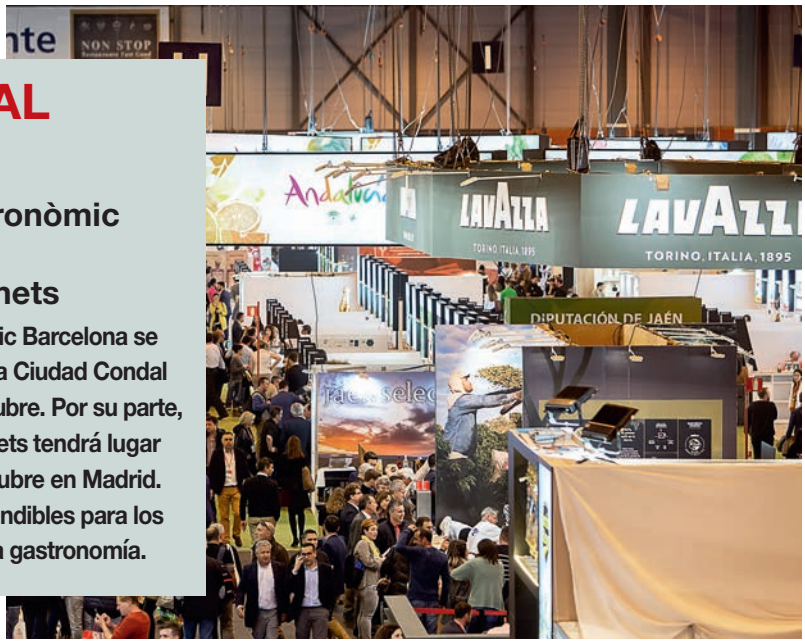
D.O.P. Ribera del Júcar

ESPECIAL FERIAS

Fòrum Gastronòmic Barcelona y Salón Gourmets

Fòrum Gastronòmic Barcelona se llevará a cabo en la Ciudad Condal del 18 al 20 de octubre. Por su parte, el 34 Salón Gourmets tendrá lugar del 18 al 21 de octubre en Madrid. Dos citas imprescindibles para los profesionales de la gastronomía.

Salón Gormets



Brandy



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Su intenso paladar y aroma duradero hacen que este destilado cuya materia prima es el vino sea muy apreciado no solo en España sino también fuera de nuestras fronteras.

Ruta del Vino del Somontano – Viñas del Vero



Vinos de Aragón

Aragón es una rica zona vitivinícola con una gran diversidad de matices, donde los años de tradición y conocimiento han hecho posible crecer y convertir a los vinos de la zona en líderes de las nuevas tendencias.

Templo Cafés



Café

A todos nos gusta disfrutar de una buena caza de café: por el aroma, por la sensación que nos produce o simplemente porque representa una pausa en nuestro ajetreado día a día. Además, en nuestro país y en otros muchos, es la bebida social por excelencia.

Ruta del Vino de Toro



D.O. Toro

Esta Denominación está haciendo una labor excelente y su trabajo en promoción está surtiendo efectos muy positivos, siendo la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación.

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.

CONDADO de ORIZA



RIBERA DEL DUERO *by* CONDADO DE ORIZA

Original, único, elegante, con carácter y fiel a su origen.
Déjate sorprender con Condado de Oriza Roble.

PAGOS DEL REY

Lo Mejor de cada Tierra

www.pagosdelrey.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino solo se disfruta con moderación