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

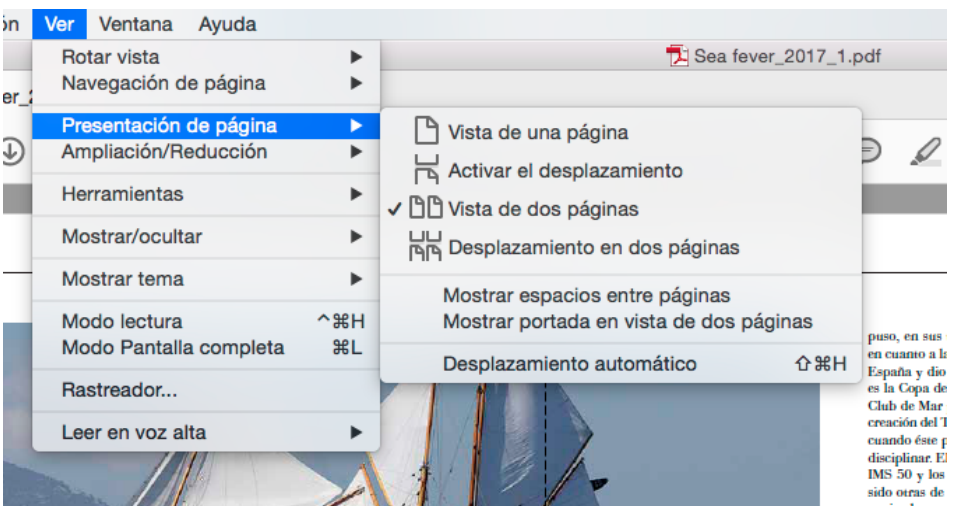
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. TORO: CRECIMIENTO IMPARABLE

Nº 230-OCTUBRE-4 €

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

www.revistavinosyrestaurantes.com

Vinos de Aragón

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef

RAFA ZAFRA

Restaurante Estimar
(Barcelona y Madrid)

VUELVEN LAS FERIAS

34 Salón Gourmets Madrid
Fòrum Gastronòmic Barcelona

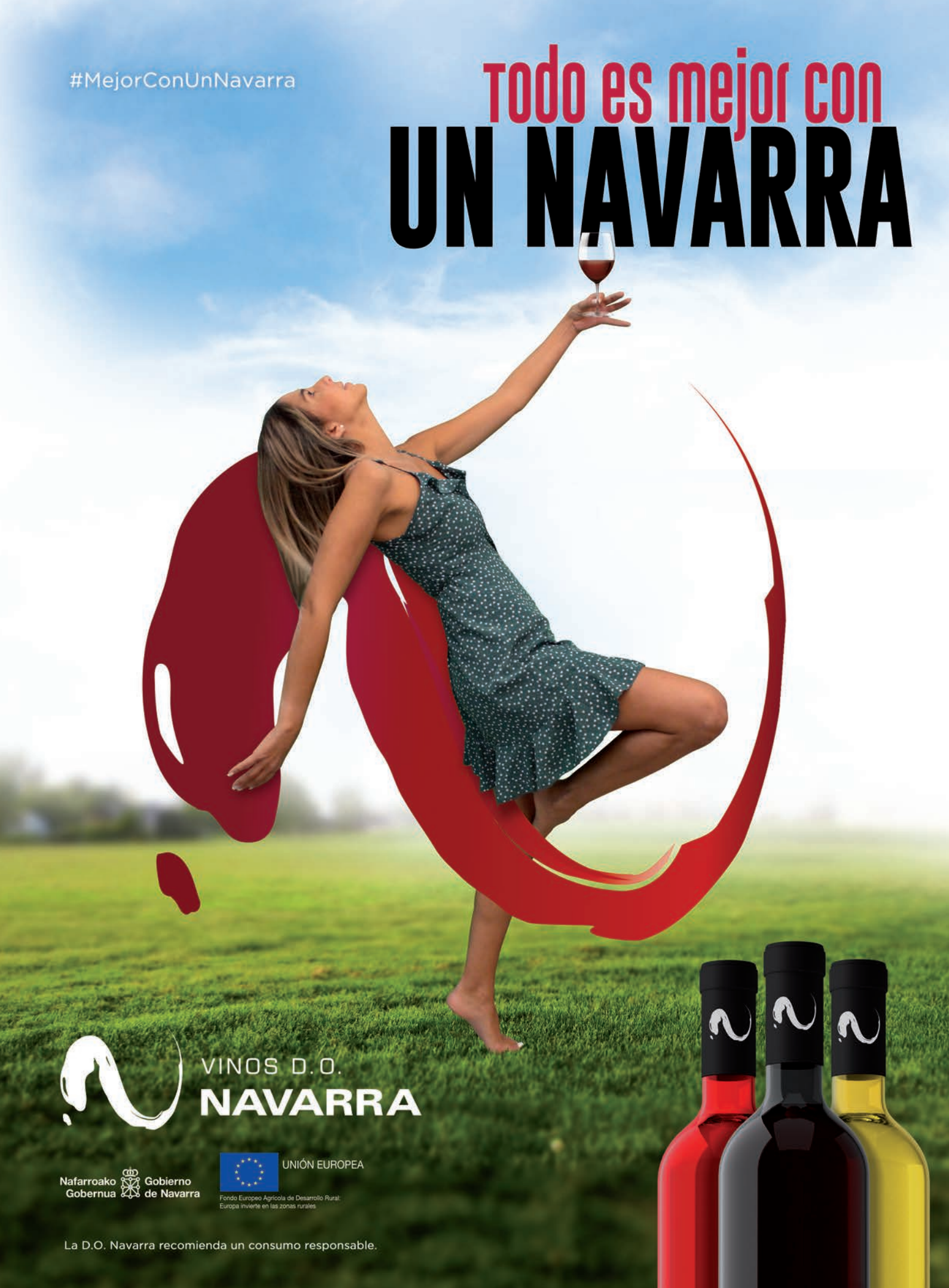
COMER EN BARCELONA

Los restaurantes que debes descubrir

CAFÉ SECTOR EN ALZA

#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.

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 - 3er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

EDITORIAL # 230

Otoño vinícola y gastronómico

WINEbie



A nivel vinícola, este mes nuestro colaborador Enrique García Albelda nos habla de los vinos de Aragón. También les invitamos a conocer un poco mejor los vinos de la D.O. Toro. El crecimiento de esta Denominación de Origen es imparable a pesar de las dificultades del momento actual que estamos atravesando. Así lo avalan las cifras de ventas. Además, hemos hablado con el presidente de su Consejo Regulador para que nos de más detalles.

Vuelven las ferias presenciales a Madrid y Barcelona

Pero sin duda los reportajes que centran nuestra atención este número son los que dedicamos a dos ferias imprescindibles –Salón Gourmets y Fòrum Gastronòmic Barcelona– que vuelven de forma presencial a Madrid y Barcelona. Precisamente aprovechando esta circunstancia, les proponemos algunos restaurantes de la Ciudad Condal que merecen una visita. También les recomendamos la entrevista que nos ha concedido Rafa Zafra, nuestro chef de portada, que tiene restaurantes en ambas ciudades.
Y para acabar el número con un buen sabor de boca les proponemos café y brandy. ¡Que lo disfrutéis!

Laura Curt

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

SUMARIO #230



OCTUBRE 2021



23 D.O. Toro

El crecimiento de Toro es imparable a pesar de las dificultades del momento actual que estamos atravesando. Así lo avalan las cifras de ventas

42 Vinos de Aragón

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Nuestro viaje comienza en una zona rica en vino, inmensa, repleta de contenidos y dividida en regiones, comarcas, municipios, zonas geográficas diversas, climatologías, orografías y un objetivo común: la elaboración del vino de calidad.

50 Salón Gourmets 2021

Del 18 al 21 de octubre la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más importante de Europa celebrará su 34 edición en los pabellones 4, 6 y 8 de Ifema Madrid con renovada fuerza y muchas novedades.



8

Vino del mes



Nabulé Terroir

Nabulé Terroir, de Bodegas Aragonesas, es un garnacha al 100%, resultado de un exclusivo proyecto de zonificación del territorio de la D.O.P. Campo de Borja.

64 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Callizo

Cocina tecno-emocinal de montaña. Así es como definen sus creadores la cocina que ofrecen en este restaurante ubicado en la población oscense de Aínsa.



66 Entrevista al chef Rafa Zafra

Amante de la cocina desde la infancia, se curtió con los Adrià en sus inicios profesionales. Actualmente luce dos soles Repsol por su restaurante Estimar Barcelona y un sol por Estimar Madrid.



82 Café

La bebida más consumida del planeta tras el agua, es además la más fotografiada de la red más famosa de internet. Existen más de 115 millones de contenidos en el hashtag #coffee.



74 Gastronòmic Fòrum Barcelona

En esta nueva edición del evento gastronómico de referencia, que se celebrará del 18 al 20 de octubre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, se potenciará la presencia de empresas y visitantes de toda España, la participación de los mercados internacionales más próximos y la difusión de los valores de la alimentación sostenible.

78 Brandy

En España estamos empezando a valorar de nuevo el brandy, especialmente a través de sus nuevas formas de consumo como la coctelería y a las nuevas tendencias que valoran todo lo que tiene que ver con la elaboración artesanal.







Más información: www.passeigdegourmets.com

14-24/10
Passeig de Gourmets

El festival Passeig de Gourmets, impulsado por la Associació del Passeig de Gràcia, regresa para que los amantes de la gastronomía puedan descubrir las tendencias culinarias del paseo a precios especiales durante diez días. Carme Ruscadella, Martín Berasategui o Nandu Jubany son algunos de los chefs participantes.

Hasta el 31/10
Primium Familiae Vini Prize

Este año se celebrará la segunda edición de la Primium Familiae Vini Prize (PFV), el premio a la mejor empresa familiar. Todas las empresas familiares en todos los países y en cualquier área de actividad son elegibles para el premio de 100.000 €. Las solicitudes pueden realizarse hasta el 31 de octubre de 2021.
Más información: www.thepfvprize.com

Hasta el 8 de octubre
Sunsets

"Sunsets" es la nueva propuesta de Bodegas Campo Viejo que fusiona tres experiencias en una: música, vino y enoturismo. Los conciertos se celebran en la terraza de Campo Viejo, en los atardeceres de la vendimia. La banda riojana Messura y el dúo madrileño Jack Bisonte serán algunos de los participantes.
Más información: http://visits.campoviejo.com



Hasta el 31/12
Torres Brandy Zero Challenge

Torres Brandy reta a *barmanagers* o *bartenders* de todo el mundo a presentar proyectos de bares sostenibles para impulsar un cambio de mentalidad en mixología que anteponga el compromiso ambiental.
Más información: www.torresbrandyzerochallenge.com





Hasta el 7/11
Paulaner Oktoberfest

Los amantes de la buena cerveza están de enhorabuena porque Paulaner, la cerveza oficial de la Oktoberfest de Múnich y una de las cervezas de trigo alemanas más populares del mundo, vuelve a traer a Madrid su fiesta más tradicional con la inauguración de la VII edición de la Paulaner Oktoberfest.
Más información: www.paulaner.com
www.laestacion.com

25-30/10
Gastro Cinema

Gastro Cinema celebrará su tercera edición, la primera como certamen independiente del Festival de Cine de Alicante. Este certamen contará en su programación con el pase de documentales, largometrajes y cortos de temática gastronómica. Tras las proyecciones se realizarán maridajes relacionados, de la mano de importantes figuras del mundo culinario.
Más información: www.gastrocinema.es



07-17/10

Ribera del Duero patrocina el Festival Internacional de Cine Fantástico de Catalunya

Los tintos y rosados de las bodegas de la D.O. Ribera del Duero serán los vinos oficiales de la nueva edición del festival de cine fantástico más importante de Europa, que tendrá lugar como cada año en Sitges (Barcelona). La D.O. ofrecerá maridajes exclusivos y degustaciones en wine bars vips a los invitados que se acerquen.

Más información: www.riberadelduero.es / www. sitgesfilmfestival.com



18-24/10

Setmana del Vi Català 2021

La segunda edición de la Semana del Vino Catalán, organizada por el Institut Català de la Vinya i del Vi con el apoyo de las Denominaciones de Origen, tiene como objetivo aglutinar una amplia variedad de actividades por todo el territorio catalán con el vino como protagonista.

Más información: www.setmanadelvicatala.cat



18-21/10

34 Salón Gourmets

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más importante de Europa volverá a Ifema con renovada fuerza. Contará con campeonatos, espacios y mesas redondas con cocineros emergentes, en las que se analizará el futuro de la gastronomía así como las bondades del producto de calidad, seña de identidad del Salón.

Más información: www.gourmets.net



18-20/10

Gastronòmic Fòrum Barcelona



Con más de 20 años de historia, este evento gastronómico de referencia se presenta ahora con una imagen renovada y dinámica, que muestra su voluntad a abrirse a nuevos mercados, a contribuir a la recuperación del sector y difundir los valores de la alimentación sostenible.

Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com



14-15/10

ftalks Food Summit'21

La tercera edición de este evento internacional referente en innovación en alimentación, creado e impulsado por Km Zero Food Innovation Hub, Se celebrará en Valencia. participarán más de 40 líderes mundiales en foodtech.

Más información: www.ftalksfoodsummit.com



ELÍAS LÓPEZ MONTERO

EL ENÓLOGO Y DIRECTOR TÉCNICO DE BODEGAS VERUM FUE INCLUIDO HACE TRES AÑOS POR LA REVISTA *DECANTER* ENTRE LOS 10 ENÓLOGOS LLAMADOS A CAMBIAR EL VINO EN ESPAÑA Y HACE SEIS MESES RECIBIÓ EL IMPORTANTE RECONOCIMIENTO "RESPECTED BY GAGGENAU" EN EL ÁREA DE VINICULTURA CON PROYECCIÓN GLOBAL.

Respected by Gaggenau es una iniciativa que reconoce proyectos excepcionales en los que priman la calidad llevando a la excelencia sus creaciones en el ámbito de la enología, diseño y gastronomía. Que el premio de vinicultura haya recaído en Elías López Montero se entiende si conocemos sus orígenes y su trayectoria profesional.

Miembro de una familia vinculada al mundo del vino y los destilados desde 1788, Elías lleva el vino manchego en la sangre al igual que sus hermanos, María Belén, Juan Antonio y Pedro José, con los que creó Bodegas y Viñedos Verum en 2005, un proyecto que ha cristalizado en destilados y vinos reconocidos por la crítica y los mercados nacionales e internacionales.

Grandes prescriptores como Jancis Robinson, Ferran Centelles, Pedro Ballesteros MW, Sarah Jane Evans MW o Luis Gutiérrez entre otros muchos, han elogiado a Elías. Entre sus logros destacan su trabajo en la comarca de La Mancha donde lo habitual son grandes producciones, así como sus elaboraciones en La Patagonia Argentina, siendo en 2016 el primer enólogo español en elaborar en esa zona. También su trabajo con la variedad airén, la recuperación de variedades autóctonas y su trabajo con tinajas de barro centenarias.*

TRAYECTORIA

Nacido en Tomelloso (Ciudad Real) en 1982, en 2001 comienza su carrera profesional trabajando como técnico de elaboración en bodegas como Vinícola de Tomelloso, Altosa y Aalto para posteriormente dar un salto a Bodegas Bergkelder en Sudáfrica, donde constata que su vocación es la de elaborar vinos que tengan la capacidad de transmitir un origen.

En 2005 comienza el proyecto Verum bajo su dirección técnica y se involucra directamente en otras facetas como el marketing y la comercialización. Su puesta en marcha supone un cambio en la filosofía de las bodegas de la comarca. Elías trabaja por la excelencia varietal y por mostrar la esencia de una tierra a la que se le han dado pocas oportunidades de mostrar su carácter y hacerlo además de forma ecológica.

Con el legado vitícola de la familia López Montero, viñedos de más de 60 años y varietales con una edad media de 25 años comienza a elaborar vinos que enseguida tienen los más importantes reconocimientos de crítica y prensa especializada.

A partir de 2016 da comienzo el proyecto Verum by Verum , siendo su primer vino María Victoria Malbec y en 2018 el proyecto Ulterior fruto de las variedades cultivadas en la finca El Romeral: las nacionales malvasía aromática, mazuelo o graciano y las utóctonas minoritarias recuperadas como la moravia agria, albillo real y tinto velasco entre otras.

Las raíces del fuego



Varias imágenes de estas últimas semanas llaman la atención de los aficionados a eso que se ha dado a llamar mundo gastronómico. Una de ellas es el premio otorgado a Dabiz Muñoz como el Mejor Chef del Mundo por este año. Nada que decir, entre otras cosas porque solo he comido una vez en su casa, antes de que iniciara el camino del estrellato.

Lo que sí me asombra es que trabaje tanto y esté tan cansado que siempre aparezca en las fotos con la lengua fuera. Un retrato propio de ciclistas en el Tourmalet, pero poco atractiva en un cocinero que debe conservar la mojada, que dicen los chelis, como un tesoro pues en ella están las armas para saber qué tal están los platos.

Otra imagen positivamente sorprendente la tenemos en Cascáis donde los mejores chefs de Portugal se ponen a prueba de fuego reinventando el recetario a partir de una vuelta a los orígenes de lo más llamativa. Es la llama como elemento vértice de la cocina el motivo de una reunión en la que el fuego, la comida y la música forman un todo. Tanto es así que este regreso a los inicios conlleva dejar atrás la cultura de lo desechable, dando patada a seguir, que dicen los del rugby, al plástico. Una búsqueda de la sostenibilidad y el más vivificador de los cuatro elementos que tiene como consecuencia que tras el evento se planten tantos árboles como leña se ha utilizado el año anterior. Una inteligente manera de lograr en Cascáis el bosque Chefs on Fire. Puestos a cerrar el ciclo, los cocineros deben plantearse un plato vegetariano o vegano compatible con su inventiva y con el elemento que origina la reunión.

Más llamas arden en la antigua Tabacalera de A Coruña donde Chisco Jiménez y Xalo Muñoz han abierto un mundo de carbones encendidos que vale la pena conocer. Evidentemente la técnica reclama el chuletón, asturiano, gallego o del norte de Portugal, un lugar recóndito en que aún se encuentran vacas viejas. No obstante, la novedad más explosiva la logran con los productos del mar tratados a la parrilla, concretamente con unos berberechos que crean impacto en la memoria del gusto. No quiero pasar por profeta, pero

Taberna A Bouza



tengo la impresión de que el abuso del entrecot, que ahora es una moda, dejará lugar próximamente a unas parrilladas de pescados sencillos, sostenibles.

Otro punto de calor a tener en cuenta, alumbra los hornos de Taberna A Bouza (981 81 74 53, Rúa da Aduana), Ponteceso, donde Víctor Manuel Suarez le da una nueva vuelta al antiguo arte de asar. Parte de hornos de ladrillo construidos con compás y tiza como único plano, a cargo de artesanos de Aranda de Duero. Al margen de preparar lechazo con la correspondiente etiqueta de D.O. Manuel busca nuevas texturas en el costillar de vaca vieja preparándolo en una cocción a seco en cazuela de barro, a baja temperatura durante unas 8 horas. Es decir, una vez acabado el servicio, cuando el horno está a unos 90ºC coloca las piezas que pesan más o menos cuatro kilos y medio, utilizando como soporte los extremos de los huesos como bancada. A la mañana siguiente continúa la preparación realizando un desgrasado que libera al comensal del malvado colesterol.

Por último, cubre la fuente con papel aluminio, y antes del servicio la recalienta lenta, suavemente. El resultado es espectacular. La carne, suculenta, es de una suavidad tal que el cuchillo entra en ella sin la más mínima presión. Contado así, parece sencillo. Lo es, siempre que lo prepare un maestro del fuego.✻



Taberna A Bouza

Nabulé Terroir

Un garnacha de alta gama

Nabulé Terroir, de Bodegas Aragonesas, es un garnacha al 100%, resultado de un exclusivo proyecto de zonificación del territorio de la D.O.P. Campo de Borja. Se trata de un vino de elaboración tradicional, de perfil fresco, obtenido de unos viñedos de edad avanzada, cultivados en una única unidad de *terroir*.



Desde sus inicios, Bodegas Aragonesas ha destacado por su marcada voluntad de innovación. De hecho, ya su fundación en sí misma resultó innovadora, pues significó la formación de la primera sociedad anónima en España que procedía de entidades cooperativas. La empresa nació en 1984, a partir de la unión de las cooperativas San Juan Bautista de Fuendejalón y Santo Cristo de Magallón, cuyos responsables decidieron estrechar lazos para mejorar la comercialización de sus vinos.

Por aquel entonces, la joven empresa se alojó en un edificio de ladrillo caravista de estilo aragonés, situado en la localidad zaragozana de Fuendejalón, en plena Denominación de Origen Campo de Borja.

Bodegas Aragonesas fue pionera en la recuperación de la garnacha, una variedad autóctona denostada por aquel entonces, pero que ahora se valora en su justa medida.

La bodega se ha dedicado, desde sus inicios a investigar en suelos, en métodos y técnicas de producción, maduración y elaboración, lo que le ha permitido producir y comercializar una colección de vinos sorprendente, apreciada en más de 50 países de todo el mundo.

Nabulé Terroir

Tipo: vino tinto (perfil fresco).
D.O.P.: Campo de Borja.
Variedad: garnacha (100%).
Graduación: 14,5 % vol.
Vendimia: a partir de la 2ª- 3ª semana de septiembre. Manual.
Temperatura de servicio: 14º C.

Nabulé Terroir es un vino de elaboración tradicional, fermentado a 28º C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración con los hollejos a lo largo de una semana. Tras la fermentación alcohólica, se controla el desarrollo de la fermentación malofáctica en depósito. A continuación, se procede al encubado en barrica nueva de roble francés de 500 litros, en contacto con sus propias lías. El objetivo es mantener la juventud de la fruta fresca y prolongarlo en el tiempo. Transcurridos unos 8 meses, se procede a su descube y embotellado.

El resultado es un vino de color rojo cereza con tonos violáceos, limpio y brillante. Su aroma es fresco, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas frescas y tonos florales. En boca, ofrece una entrada muy fresca y agradable, con mucha fruta roja y tonos florales que lo hacen diferente y original. Es un vino muy vivo, con buena acidez y carácter joven, equilibrado y muy bien integrado con la madera. Su final de boca es largo, amplio y prolongado.







Apuesta de vanguardia

Ahora, Bodegas Aragonesas ha decidido apostar una vez más por la vanguardia. Tras una inversión de 7,5 millones de euros y unas obras que se vieron ralentizadas por la pandemia, la empresa ha estrenado unas nuevas instalaciones, anexas a la bodega ya existente, que llevan el nombre de Terroir-Garnacha.

Este nuevo espacio forma parte de un proyecto gestado hace cinco años, con el que se deseaba, por una parte, dar respuesta a las futuras demandas de sus clientes, y por otra, acercar y abrir la bodega al viñedo, y contar con espacios expositivos.



Producción, comercialización y promoción

El espacio Terroir-Garnacha posee una superficie de 6.700 m^2. Su diseño es vanguardista, versátil y multifuncional. Para su construcción, se recurrió al uso de materiales innovadores y a criterios de sostenibilidad y respeto a medio ambiente.

El proceso fue lento, pues se vio interrumpido por la pandemia que lo complicó considerablemente. Las obras se iniciaron en marzo de 2019 y no concluyeron hasta marzo de 2021.

La inversión realizada tenía la vista puesta en la producción, la comercialización y la promoción. Una parte de ella se destinó a ampliar la zona de fermentación en la que el mosto se transforma en vino. Hasta disponer del nuevo edificio, los depósitos de Bodegas Aragonesas tenían una capacidad de hasta 1,2 millones de litros. Ahora, esta cifra se ha duplicado, y lo mismo ha sucedido con la zona de crianza, que se ha ampliado en un 80%. En total, del tren de embotellado de la bodega podrán surgir hasta 15 millones de botellas.

Por otra parte, y según palabras de Enrique Chueca, gerente de Bodegas Aragonesas, con el paso del tiempo las instalaciones de la bo-



Proyecto Terroir

Nabulé Terroir forma parte de Proyecto Terroir, un proyecto de zonificación del territorio de la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja, orientado a la caracterización de los diferentes suelos y sus condiciones particulares. Su objetivo final es el de conseguir la expresión exclusiva y particular de cada territorio, con la mínima intervención. Sus viñedos son de edad avanzada, cultivados en una única unidad de *terroir*, según la catalogación establecida. Se lleva a cabo un control exhaustivo de la maduración de cada parcela para buscar un perfil de vino predefinido.

dega –que en sus inicios habían sido revolucionarias- habían perdido vigencia, quedando algo obsoletas. Había que mejorar su imagen, para que reafirmaran el carácter innovador y futurista de la empresa. Ahora, con un pulcro edificio blanco, construido con paneles prefabricados de hormigón reforzado con fibra de vidrio, ese objetivo ha quedado totalmente cumplido. Este espacio da cobijo a la zona administrativa, la tienda, diversas salas para recibir a clientes y una zona expositiva en la que puede incluirse un futuro museo.

Culto a la garnacha

Otra de las destacadas novedades de Bodegas Aragonesas tiene que ver con la garnacha, su variedad más mimada. Enrique Chueca afirma que esta iniciativa intenta dar un paso más con la garnacha para que esta mantenga su vigencia y continúe siendo muy apreciada en todos los mercados. Están estudiando suelos, métodos de cultivo, cosechas en fechas determinadas y nuevos modos de producción, con el objetivo de obtener una variedad diferenciada e identificable.





Mirando al futuro

Durante la etapa más dura de la pandemia, Bodegas Aragonesas pudo resistir a la embestida económica que supuso la covid gracias a su amplia presencia internacional, a su importante volumen de comercialización en los canales de alimentación y por haber disfrutado de unas excepcionales ventas durante las etapas de desescalada. Incluso experimentaron cierta mejora en algunos de sus mercados, como es el caso de China o del Reino Unido, país en el que vendieron más que en 2019.

Ahora Bodegas Aragonesas mira al futuro con optimismo, y con unos datos que, en algunos aspectos, ya pueden compararse con los previos a la pandemia. ❋

BODEGAS ARAGONESAS
Carr. de Magallón a la Almunia, s/n.
50529 Fuendejalón (Zaragoza).
Tel.: 976 862 153. https://bodegasaragonesas.com

Nos vemos en octubre.

SÓLO PROFESIONALES

18—21
Octubre
2021



SALÓN GOURMETS

Un auténtico regalo

El Regalo, un crianza de Rioja elegante y con carácter, se elabora con tempranillo del nuevo Viñedo Singular de Izadi. Las uvas proceden de una parcela del mismo nombre ubicada en el corazón de Villabuena de Álava. Se llama así porque quien plantó el viñedo hace 85 años decidió ofrecérselo como regalo de bodas a su futura mujer.





Sutil y equilibrado

Hacienda López de Haro Reserva 2016 representa la sutileza y el equilibrio de un clásico reserva riojano. De carácter ligero, resulta un vino muy redondo y envolvente. Con gran permanencia en boca por su buena acidez, deja recuerdos frescos y balsámicos.



Homenaje a 150 años de historia

Montecillo 150 aniversario Edición limitada 2018, elaborado con un 85% tempranillo y un 15% graciano, es un vino de autor con un perfil moderno, afrutado y fresco que rinde homenaje a 150 años de historia de Bodegas Montecillo elaborando vinos singulares de larga guarda.



PURA GARNACHA

Marco V.M 2018 lleva el nombre de Marco Valerio Marcial, un famoso poeta nacido en el s.II que plasmó en sus obras su amor al vino y a su ciudad natal, Bilbilis (hoy Calatayud). Este vino quiere mostrar la pureza de la garnacha sin tapujos. Ha madurado con sus propias lías durante 18 meses en huevos de cemento. Posee un brillante color cereza picota, una intensidad alta a frutas de zarza, montebajo y una interesante mineralidad orgánica. Es fresco, con una acidez refrescante, vivo y dinámico.

Vino de guarda de edición limitada

"La legendaria capacidad de guarda de los grandes vinos de Rioja Alta elevada a su máxima expresión". Así se define Pantocrátor 2010, el vino más excepcional de Bodegas Tarón que solamente se produce en añadas excelentes. Aspira a convertirse en uno de los más espectaculares de Rioja.







20 ALDEAS

Espíritu libre

20 Aldeas mantiene viva la elegancia y la tradición de Bodega Condado de Haza, pero además aporta unos matices de vanguardia que le permiten conectar con las nuevas generaciones de *winelovers*. Un vino *premium*, ecológico, libre y sin ataduras.

Calificado con 95 puntos por James Suckling, 20 Aldeas es un vino de la tierra de Bodega Condado de Haza –una de las bodegas que conforman el grupo Familia Fernández Rivera-, de carácter *premium*, que ha sido elaborado con uvas provenientes de las mejores cepas. En el proceso de producción de este 100% tempranillo, se ha cuidado hasta el más mínimo detalle.

Según palabras de Lucía Fernández, directora general de Familia Fernández Rivera, "20 Aldeas nace con la necesidad de diversificar el *portfolio* de oferta dentro de Condado de Haza para ofrecer al público algo distinto que represente el presente y el futuro de Familia Fernández Rivera, a semejanza de otros vinos del grupo". Lucía Fernández afirma también que desean "posicionar Condado de Haza como la bodega *Château* en la Ribera del Duero y rejuvenecer los atributos de la compañía para darle paso a las nuevas generaciones". Por este motivo han lanzado un vino 100% ecológico que "busca adaptarse a las nuevas necesidades de los mercados".

En los dos últimos años, 20 Aldeas ha recibido importantes reconocimientos nacionales e internacionales.



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero.
Variedad: 100% tempranillo.
Añada: 2018.
Características: Es este un vino limpio y brillante, de color cereza con ribete violáceo. En nariz deja un intenso aroma a frutas negras y moras, con un toque lácteo. Aparecen regalices típicos de la variedad tempranillo, seguidos de torrefactos, como vainillas, caramelo de café y ligeros ahumados procedentes de la crianza en barricas de roble americano. En boca resulta potente, de entrada carnosa, con un equilibrio notable entre tanino y acidez. Su persistencia es larga y agradable.

Referencia histórica

El nombre de este vino hace referencia a la historia del condado. En el año 912, Condado de Haza se convirtió en una fortaleza básica para el control del río Duero. Allí se desarrollaron innumerables gestas de Reconquista a las tropas califales, pues desde el cerro se obtiene una amplia visibilidad. En 1011, Haza se convirtió en el centro de la Comunidad de Villa y Tierra de Haza, y por aquel entonces agrupaba un total de 20 aldeas de enorme relevancia, tanto por sus habitantes, como por la generosidad de su tierra.

En la actualidad, la bodega Condado de Haza cuenta con cerca de 200 hectáreas de viñedo 100% tempranillo, variedad característica de las cuatro bodegas que componen el grupo vitivinícola Familia Fernández Ribera.

El icónico grupo de Pesquera de Duero plantó los primeros viñedos en 1987 a orillas del río Duero. Para perfeccionar sus vinos, elaborados con tempranillo, la estructura de esta bodega se diseñó excavando un cerro. Además, dispone de un botellero ubicado en un túnel a casi 30 m de profundidad. ✻ **Más información: www.familiafernandezrivera.com**

Intenso, limpio y brillante



Bodega El Vínculo, de Familia Fernández Rivera, presenta nueva añada de El Vínculo Paraje La Golosa Gran Reserva 2016. Se caracteriza por ser un vino 100% tempranillo, de color granate con capa intensa, limpio y brillante. En nariz destaca por la fruta madura tipo cereza y ciruela, con aromas especiados y notas ahumadas, mientras que en boca se ofrece elegante, serio y profundo, con un final fresco.

20 VENDIMIAS

Coincidiendo con su vigésima vendimia, Bodegas Monteabellón presenta Monteabellón Roble 5 meses en barrica 2020. Es este un Ribera del Duero, que destaca por sus matices frutales y por esa personalidad característica que le aporta su paso por madera.



Orgullo asturiano

Real Agrado, bodega riojana perteneciente al Grupo el Gaitero, estrena su "Edición Especial de Asturias" para rendir homenaje a la región en su festividad. Se lanzarán hasta 3.000 botellas de Real Agrado Vendimia Seleccionada, con una etiqueta conmemorativa.





Alta puntuación

Grandes nombres del portfolio de Pernod Ricard han sido altamente puntuados por la Guía Peñín 2022. Este es el caso de Tarsus Finca el Canto, que ha obtenido 95 puntos. El color, aroma, sabor, la intensidad y la estructura son sobre todo los condicionantes para la decisión de los catadores, que a partir de los 94 puntos, consideran una recata para volver a analizar a los vinos finalistas.



Pasión por la garnacha

La Garnacha Perdida del Pirineo 2019 de Vintae forma parte del Proyecto Garnacha, todo un homenaje a una variedad por la que el Grupo siente devoción. Este vino procede de un viñedo ecológico ubicado a 800 m de altitud en el extremo norte de la provincia de Zaragoza. Resulta delicado y de gran complejidad, con intensos aromas a violetas y rosas. En boca es equilibrado y redondo, fresco y agradable.

Chivite Colección 125 Reserva

Un tinto con historia





Chivite Colección 125 Reserva, de Bodegas Chivite, ha obtenido el Premio Guía Gourmets 2021 al Mejor Tinto con Crianza. Es este un vino con historia, elegante y de guarda, elaborado al 100% con uvas tempranillo.

El premio al Mejor Tinto con Crianza de Guía Gourmets 2021, del que ha sido merecedor Chivite Colección 125 Reserva, se entrega desde hace 36 años, y son los mismos usuarios de la guía quienes lo eligen. Se trata, por lo tanto, de unos premios de carácter estrictamente popular, en los que la elección de los galardonados se realiza a partir de los votos recibidos por medio del cupón de voto que se encarta en cada Guía de Vinos Gourmets. El Grupo Gourmets se limita, de hecho, a cuantificar esos votos y dar constancia de los premiados cada año. Los premios se entregarán en el Salón Gourmets.

Un tempranillo de excepción

Chivite Colección 125 es un vino de producción limitada, que salió al mercado por primera vez en 1985 para conmemorar los 125 años de la primera exportación de la bodega en 1860. Colección 125 Reserva procede de las mejores parcelas de tempranillo de la Finca Legardeta, donde los viñedos gozan de un clima atlántico-continental que deja su huella. Estas especiales condiciones climáticas hacen que esta variedad madure a la perfección, sin sobremaduración y manteniendo unos valores de acidez óptimos para elaborar vinos con carácter, frescura y capacidad de guarda.

Tradición vinícola

En Bodegas Chivite son grandes elaboradores de vinos desde 1647. La firma ha defendido desde sus orígenes un modo de vida vinculado a la viña de manos de las dinastías con más larga trayectoria del país, pues son ya once las generaciones de la familia Chivite que han ido heredando el testigo de la tradición vinícola. El último y actual presidente es Julián Chivite. Marcas como Chivite Colección o Legardeta, de reconocido prestigio, son sinónimo de trabajo bien hecho y de respeto por la esencia que encierra la Finca Legardeta, *terroir* singular y único de 103 ha., situado a 40 km de Pamplona, donde nacen sus vinos. Desde que en 1993 se incorporó el prestigioso enólogo Denis Dubourdieu, asesor de bodegas tan destacadas como Château d'Yquem o Château Cheval Blanc, o Director del Insituto de la Viña y el Vino de la Universidad de Burdeos, se crean vinos míticos como Chivite Colección 125 Blanco o el Colección Vendimia Tardía, caracterizados por su fantástica evolución en botella. Tras el fallecimiento de Dubourdieu en 2016, su heredero natural es el enólogo César Muñoz.

En 2022 Chivite cumplirá 375 años de historia.❋

Más información: http://chivite.com

Aliado de los jóvenes

Sonsierra Viura Fermentado en Barrica es la opción perfecta para los jóvenes por sus características de frutosidad, suavidad, y un paso por la boca amable que permite disfrutar de una sensación de frescor muy agradable. Un blanco de Rioja para disfrutar en compañía.





El albariño más delicioso

Valtea Albariño ha sido reconocido como el Albariño más delicioso de 2021 en Condado de Tea. Esta decisión ha sido tomada por el grupo de catadores elegido por el Consello Regulador de la D.O. Rías Baixas. En boca es amplio, glicérico, con una equilibrada acidez que le da frescura y elegancia.



Verdejo con crianza

Montepedroso Enoteca 2019 vuelve a salir al mercado con 2019, otra añada excepcional. Este 100% verdejo ha permanecido con todas sus lías durante 14 meses en huevos de hormigón y, posteriormente, ha pasado por una crianza de 10 meses en botella. El resultado, un Rueda aterciopelado y sedoso con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio.



CHARDONNAY NAVARRO

Albret El Alba es un chardonnay con D.O. Navarra que destaca por su gran armonía entre sus diferentes sabores. De mucho volumen, con acidez refrescante y ajustada, y gran presencia de la fruta perfectamente integrada con la barrica. Muy redondo y agradable. Medalla de Oro de Mundus Vini.



Nuevo vino de territorio

Luar do Sil Vides de Córgomo 2019 –que acaba de lanzar Pago de los Capellanes en el marco de su 25 Aniversario–, es un 100% godello que reivindica las viejas viñas en laderas de pizarra de Valdeorras. Un blanco de profunda intensidad aromática, vibrante potencia y una definida huella de mineralidad. Se han elaborado poco más de 3.000 botellas.



Con carácter

Según los expertos, El Vínculo Alejairén Crianza 2019 de Familia Fernández Rivera es un blanco con mucho carácter. De color amarillo pajizo e intenso, limpio y brillante, en nariz presenta numerosos matices con notas balsámicas y tostadas, acompañadas de un ligero aroma a fruta de hueso. En boca es amplio, fresco y untuoso, con un final a almendra tostada y fruta de hueso.



UN BLANCO ATÍPICO

El Aeronauta es un vino de la D.O. Valdeorras, 100% godello, de color amarillo brillante y limpio. En nariz se presenta como un blanco atípico de complejidad inusitada. Desprende notas de flores blancas, entrelazadas con toques cítricos y cremosos, procedentes de las lías. En boca es intenso, de cuerpo medio, y de textura glicérica y sedosa. Presenta buena estructura y una potente acidez.



VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

Asombroso y cautivador



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

Comprometido con el medio ambiente



Coral Ethical Rosé es un rosado ecológico, elegante y delicado elaborado en la bodega Peñascal, neutra en carbono, y presentado en una botella ultraligera que usa materiales reciclados y reciclables. El 10% de sus beneficios se destinará a la restauración y conservación de los arrecifes de coral que representan un 25% de la biodiversidad marina.



Carácter distintivo

La prestigiosa publicación internacional Vinous ha otorgado excelentes puntuaciones a 4 vinos de la bodega Finca Albret, entre ellos Albret Rocío. Es el rosado de garnacha de la bodega y ha recibido 90 puntos. Posee un color rosado oscuro anaranjado e intensos aromas a cerezas y arándanos, con sabores que recuerdan a matices florales.



Complejo y expresivo

Valtea Brut Nature es un espumoso complejo y expresivo, con un potente aroma a pan tostado y bizcocho, procedente de la crianza en lías, así como aromas a frutas frescas y flores blancas. En boca es amplio, cremoso y persistente.

COLOR LIGERO

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





Propuesta baja en alcohol

Nº 1 Artisan Works, la innovadora *startup* gallega de bebidas artesanales, acaba de presentar su nuevo licor Saudade, una bebida espirituosa de baja graduación –20% de alcohol-, elaborada a base de hierbas naturales y frutas détox, entre las que destacan las notas a lima y jengibre.

Experiencia inspiradora

Entre el 29 y el 8 de octubre se celebrará en Madrid 'This is Rumba', la experiencia más inspiradora de Ron Matusalem. Se trata de un encuentro que reunirá a primeras figuras de la gastronomía, de la coctelería y del diseño en un *pop-up* store en pleno barrio de Salamanca.





RECETAS CAFETERAS

Baileys celebró el Día Internacional del Café con una serie de deliciosas recetas. Entre estas se encuentra el Café Bailao, que es el café con leche y hielo de toda la vida, pero enriquecido con un toque de Baileys Original Irish Cream.



Ron y café: aroma, fuerza y sabor

La combinación de ron y café puede resultar sorprendente para muchos, pero en el caso de Ron Diplomático, esta asociación ha surgido de forma muy natural. El café posee una gran afinidad con la gama de rones Diplomático en cuanto a los aromas, que resultan semejantes, y las notas que se pueden encontrar tras su paso por barricas.

A la vanguardia de la mixología

Carlos I ha formado parte de la Madrid Cocktail Week, convirtiéndose en uno de los destilados elegidos por reconocidos *bartenders*. Este brandy está cada vez más presente en mixología debido a su gran versatilidad y a los diferentes aromas que se perciben en boca.





DAVIZ MUÑOZ
escogido mejor cocinero del mundo

Daviz Muñoz, dueño del restaurante con tres estrellas DiverXO, ha sido escogido como mejor cocinero del mundo por 'The Best Chef Awards 2021'. El chef madrileño encabeza el Top 100 de los mejores cocineros del mundo. Esta lista mundial incluye 13 puestos ocupados por cocineros españoles. Muñoz dedicó el confinamiento a crear un formato delivery (GoXO), mantiene el alto nivel creativo de DiverXO, así como el concepto casual de StreetXO.

RICARDO SOSTRES
Al frente de la Spanish Extravaganza de Dubai

El chef asturiano ha estado al frente de las distintas experiencias gastronómicas que se sucedieron en el evento Spanish Extravaganza, situado en Dubai entre el 15 y el 17 de septiembre. Esta cita de carácter internacional apoya el patrimonio gastronómico cultural de España así como sus tradiciones, y en esta ocasión se ha centrado en el Principado de Asturias.





CRISTINA ARIAS
reivindica el valor del postre

La espectacular repostería de Cristina Arias merece una visita en exclusiva a Éleonore, un precioso restaurante-boutique con increíbles vistas a la playa de Salinas (Asturias). Un limón tributo a Cédric Grolet; una esmeralda con corazón de chocolate y caipirinha, homenaje a Brasil que simula estar recién sacada de una mina; o un precioso bosque en miniatura que resulta ser una deliciosa tarta de queso son solo algunas de las originales propuestas de la chef.

ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS
estrenan marca, libro y vino

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, del restaurante Disfrutar, no paran de anunciar novedades: tras sorprender con su "mesa viva" y con una tienda física en el restaurante, presentan ahora una nueva marca, un libro (2 volúmenes) con vivencias y recetas de Disfrutar, y un vino (Garnatxa Negre 2019). La marca es CXC –a partir de las iniciales de los apellidos de los chefs-, y busca englobar todos los proyectos con los que trabajan bajo un mismo paraguas.





QUIQUE DACOSTA

Participa en la iniciativa Brugal 1888

Brugal presenta 'Brugal 1888: El Ron Gastronómico', una iniciativa con la que la marca recorrerá todo el territorio nacional, a través de las propuestas de 100 locales de hostelería, para acercar su producto más exclusivo a todos los consumidores. El chef Quique Dacosta, con 3 estrellas Michelin, da el pistoletazo de salida a la acción con la elaboración de un exclusivo plato, "Flor de almendro con néctar de Brugal 1888", que estará disponible en su restaurante de Dénia durante los meses de octubre y noviembre.

CARLOS RIPOLL

abre CarlosArroces En Málaga



Carlos Ripoll lleva su firma CarlosArroces a la provicia de Málaga, y lo hace a lo grande, con locales en Torremolinos, Benalmádena, Marbella, Fuengirola y Guadalmina. CarlosArroces, que inició su andadura en 2013, cuenta ya con 11 establecimientos en la Comunidad de Madrid –con más de 4 en camino- y tiene previsto abrir sus puertas también en Córdoba.

HERMANOS TORRES

crean dos Donuts exclusivos



Donuts® se ha unido a los hermanos Sergio y Javier Torres, dos chefs con dos estrellas Michelin, para crear dos ediciones especiales y limitadas de Donuts®. Para esta colaboración, los hermanos Torres han trabajado de la mano del equipo de I+D de la firma pastelera. Como resultado se han obtenido dos combinaciones exquisitas que se batirán "en duelo" ante los consumidores, quienes podrán votar por la ganadora a través de la web de la marca.



FRANCO PEPE

es el nuevo "Best Chef Pizza" de 2021

El reconocido maestro pizzaiolo Franco Pepe ha recibido el premio a "Mejor Chef de Pizza" del mundo en la gala de The Best Chefs Awards 2021, celebrada en Amsterdam. Es este un galardón que pone de relieve el papel clave del pizzaiolo italiano en el panorama internacional como el mejor en esta categoría que este año se estrena como novedad dentro de los premios.



ÁNGEL LEÓN
podría alimentar a los astronautas

El equipo del triestrellado restaurante Aponiente capitaneado por Ángel León ha desarrollado una novedosa técnica para cocinar arroz a partir del colágeno extraído de escamas de pescado, plancton liofilizado y agua. Es candidata en una competición internacional que busca nuevos alimentos nutritivos, sabrosos y seguros para alimentar a los astronautas en misiones espaciales de larga duración.

JESÚS SÁNCHEZ
llevará el sabor cántabro a Madrid



El chef cántabro, con tres estrellas Michelin por el Cenador de Amós, rendirá homenaje a su tierra en el restaurante Amós. Estará ubicado en el nuevo Hotel Rosewood Villa Magna, que abrirá sus puertas en la capital este otoño. "Queremos que comer en Amós sea un viaje al Norte, a sus productos, sus elaboraciones tradicionales, el mar y la huerta", afirma.

JAVIER BRICHETTO
comparte las claves del asado argentino



Embajador en España de las carnes argentinas Pampeana, Brichetto explica que para preparar un auténtico asado argentino se debe tener en cuenta desde la preparación del fuego (lo ideal es combinar leña con carbón vegetal) y brasas (la parrilla se calienta 15 minutos antes de asar la pieza), hasta la cocción de la carne (se deja atemperar durante 15 o 20 minutos y se sala la pieza por ambos lados 10 minutos antes de llevarla al fuego).

KARLOS ARGUIÑANO
renueva con TGT

Arguiñano y el Grupo TGT han renovado hasta junio de 2022 la colaboración iniciada el pasado año, mediante la cual la compañía quesera busca potenciar algunas de sus marcas más representativas, fomentando a la vez la incorporación del queso en una buena y completa alimentación diaria. Así, la marca seguirá presente un año más en el espacio televisivo "Cocina abierta de Karlos Arguiñano".





CARTA DE VINOS PREMIADA

Torralbenc se ubica en una antigua finca agrícola de 70 hectáreas en la localidad menorquina de Alaior y produce desde hace cuatro años sus propios vinos. La prestigiosa revista Wine Spectator ha reconocido la su carta de vinos con el Best of Award of Excellence en los premios Restaurant Awards 2021.

TORRALBENC
Ctra. Maó – Cala'nPorter, Km.10 · 07730 Alaior (Menorca) · Tel.: 971 377 211 · www.torralbenc.com



Apuesta por el producto mallorquín

Javier Bermudo, discípulo de Joan Roca, está al frente de la cocina de Suculenta Port de Sóller. Para él "el producto local, como el caproig o la gamba de Sóller, son básicos". Con la privilegiada panorámica de la Serra y el mar, este lugar se ha convertido en el rincón donde se citan locales y visitantes.

SUCULENTA
Marina Tramontana · Carrer de la Marina, 62 · 07108 Port de Sóller (Mallorca)
Tel.: 871 717 984 · www.suculentaportdesolles.com

Cachopo para todos

Río Astur celebra su 35 aniversario convertido en uno de los templos asturianos de la buena mesa gracias entre otras cosas a su delicioso cachopo. Uno de sus puntos fuertes es que el 90 % de su carta está disponible para los celiacos, incluido su plato estrella.



RÍO ASTUR SIDRERÍA RESTAURANTE
Calle Río de Oro, 3 · 33209 Gijón (Asturias) · Tel.: 985 148 617 · www.rioastursidreria.es

Argentina en Málaga

La Cabrera se define como "Un lugar en el que los porteños se identifican y los extranjeros se sorprenden". Se trata de una casa de carnes que respeta la tradición y la esencia de Argentina. El nuevo espacio –el único en Europa del chef Gastón Riveira –se encuentra en el casco histórico de Málaga, en una ubicación privilegiada que conecta la Calle Larios con la Catedral.

LA CABRERA
Bolsa, 9 · 29015 Málaga · Tel.: 603 723 623· www.lacabrera.com.ar



Auténtica cocina india

Situado en pleno barrio de Salamanca, se halla Doli, el restaurante de auténtica cocina india tradicional, que surgió de un proyecto personal del chef indio Singh Sukhwinder. Su nombre hace referencia a la silla de manos cubierta que es costumbre utilizar en India para llevar a la novia el día de su boda. En Doli se pueden encontrar todos los platos típicos de la cocina de Punjab (India), como son pakoras, samosas, pollo tikka massala.



DOLI C/Diego de León, 13. · 28006 Madrid. · Tel.: 910 279 530. · https://restaurantedoli.com



Una carne muy especial

Hábitat Cigüeña Negra, un hotel rural ubicado en una dehesa de 220 hectáreas de Sierra de Gata, que cuenta con una ganadería extensiva propia y con su propio olivar. Su restaurante, El Asador, es el único de la península donde degustar Retwagyu, una variedad vacuna creada en Hábitat Cigüeña Negra a partir de vacas 100% Retintas y dos sementales 100% Wagyu. Dicha variedad genera una carne extremadamente jugosa, con un sabor muy especial.

EL ASADOR
Hábitat Cigüeña Negra
Crta. EX 205, km. 24, Camino de La Granja a 3,7 km.
10890 Valverde del Fresno, Cáceres. · Tel.: 676 829 172.
https://Habitatcn.com/



Desayunos sostenibles

En su reto por convertirse en el hotel de lujo más ecológico del Mediterráneo, el Eco Luxury Retreat de 5 estrellas y 25 habitaciones LJs Ratxó (Mallorca) sigue implementando nuevas medidas sostenibles, entre las que se encuentra su apuesta por una alimentación saludable y de km 0. Dignos de mención son sus desayunos, con especialidades locales como la ensaimada, productos orgánicos, frutas de temporada y hortalizas cultivadas en el propio huerto del hotel.

LJS RATXÓ ECO LUXURY RETREAT
Camí de Son Net, s/n. · 07194 Puigpunyent, Mallorca.
Tel.: 971 096 131. · https://ratxo.com/es/

SABORES Y VALORES

Bennu ha abierto sus puertas con la idea de cuidar tanto los sabores como los valores. Y es que este nuevo restaurante propone una cocina saludable, ética y seductora con platos exquisitos realizados con inspiración internacional y producto local. Todo en un bello entorno amable y acogedor que invita al disfrute de todos los sentidos. Un espacio con nombre mitológico fruto del largo viaje profesional e inspiracional de su joven propietaria Ana White.



BENNU C/Sandoval, 10-12 · 28010 Madrid · https://bennu.mx

Sabor y color en el centro de Ibiza



Sabbaba Montesol –sucursal ibicenca del conocido restaurante parisino Balagan- abrió sus puertas a principios de agosto. Ofrece una experiencia gastronómica inédita, en la que la cocina israelí se funde con el Mediterráneo en un ambiente festivo y divertido, dirigido a todos los públicos. Con su terraza-coctelería en la azotea, se ha convertido en punto de encuentro de *influencers*, celebrities y personalidades de la isla que buscan dejarse sorprender por nuevos sabores.

SABBABA Gran Hotel Montesol · Passeig de Vara de Rey, 2. · 07800 Ibiza. · Tel.: 871 515 049.

Concepto gastronómico propio

Entremuros. A Culinary Walk es el restaurante del hotel malagueño Vincci Selección Posada del Patio 5*, un paseo por el tiempo que presenta las recetas típicas de cada época, recogidas en los muros de la muralla de Málaga. Todo ello ofrecido a partir de una elaboración exquisita, delicada y sofisticada. Vincci Posada del patio 5* también cuenta con su cafetería "La Posada Food & Drinks" con un ambiente más distendido, ideal para tomar algo a cualquier hora.



ENTREMUROS Y LA POSADA FOOD & DRINK
Vincci Selección Posada del Patio 5* · Pasillo de Sta. Isabel, 7. · 29005 Málaga.
Tel.: 951 001 020. · www.vinccihoteles.com

KÖKOSNØT ES UN JOVEN RESTAURANTE QUE EN POCO TIEMPO HA SIDO CAPAZ DE REVOLUCIONAR Y POTENCIAR LA GASTRONOMÍA ANDORRANA. PARA CONSEGUIRLO, HA RECURRIDO A UNA COCINA MUY PERSONAL, ECLÉCTICA Y DE FUSIÓN.

KÖKOSNØT
IDENTIDAD PROPIA







Al frente de Kökosnøt se encuentran Victoria Kemerer y el sommelier Pablo Emiliano Pérez. Su proyecto se inició como un reto personal, pues básicamente les movieron sus ansias por ofrecer algo distinto, que llevara su sello personal y manifestara su amor por la gastronomía y el servicio. En cuanto al nombre del restaurante, este significa "coco" en escandinavo antiguo, y hace referencia al abuelo de Victoria, de quien esta heredó su pasión por la cocina y a quien siempre llamó cariñosamente "Coco".



La cocina de Kökosnøt puede ser definida como ecléctica y de fusión, pero de una fusión que surge del *background* de los miembros del equipo. Se basa sobre todo en el respeto al producto y en la utilización de la materia prima más genuina. A partir de ella, representan la gastronomía de su entorno tanto con platos de carácter más tradicional, como con otros más vanguardistas, complejos y provocadores.

Digna de mención es la bodega 'The Twilight zone', con la que desean llevar al cliente, de la mano del vino, a una dimensión desconocida, repleta de sensaciones. Según sus palabras, su objetivo es el de "maridar no solo con platos, sino con momentos y características personales de cada comensal".

Prat de la Creu, 29 · Andorra la Vieja · AD500 Andorra · Tel.: +376 862 268



Arte en la mesa

La guía Michelin ha incluido el restaurante Poemas by Hermanos Padrón del Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel entre sus principales recomendaciones canarias, y hace tan solo unos meses el restaurante recogía también su primer Sol Repsol. El pintor modernista canario Néstor Martín-Fernández de la Torre es el punto de partida de un viaje gastronómico inspirado en el proyecto pictórico *Poemas de los Elementos*. La innovación dirige una línea gastronómica basada en la cocina de autor, que ensalza el producto canario bajo una propuesta vanguardista.

POEMAS BY HERMANOS PADRÓN
Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel · Calle León y Castillo, 227, s/n
35005 Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas · www.barcelo.com

FUSIÓN ASIÁTICA Y LATINA

El zaragozano Mai Tai Exótico ha sido reconocido como el mejor cóctel bar y restaurante por la prestigiosa revista internacional Lux Life. Regentado por el conocido barman Roger Guevara, en este local podemos degustar una fusión de la gastronomía asiática y latina con un maridaje de bebidas exóticas.

MAI TAI EXÓTICO
Centro Comercial El Caracol · Calle Marceliano Isabal, 3
50004 Zaragoza · Tel.: 640 563 089 · www.maitaiexotico.es





Viajar con el paladar

Bendita Katalina, el nuevo restaurante situado en Añoreta Resort (Rincón de la Victoria) se ha convertido en uno de los referentes gastronómicos de la Axarquía-Costa del Sol y de la provincia de Málaga. Con un sello propio y mucha personalidad, Katalina nos hace viajar por todo el mundo a través de sus platos.

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

En un palacio del siglo XVIII

Balausta es un espacio gastronómico donde la tradición y el culto al producto se unen a la magnificencia del Palacio Solecio (siglo XVIII). Ubicado bajo la cubierta de cristal del emblemático edificio, cuenta con la dirección gastronómica del chef José Carlos García, único estrella Michelin de Málaga capital. Su propuesta es todo un homenaje a la cultura gastronómica malagueña, por lo que reivindica el producto local de temporada y los vinos de la región.

BALAUSTA
Palacio Solecio · C/Granada, 61, 29015 Málaga · Tel.: 952 222 000
www.palaciosolecio.com





Fusión de historia y alta cocina valenciana

Desde el pasado mes de mayo, tanto los valencianos como los turistas que se acerquen a la ciudad, pueden degustar las propuestas de "La Perfumería", el restaurante del Hotel 5* Palacio Vallier, que se ha convertido en un espacio de alta cocina donde conviven la tradición y los sabores mediterráneos. La oferta gastronómica de La Perfumería está basada en recetas, elaboraciones y productos de la cocina valenciana tradicional que han sido revisados y actualizados con técnicas depuradas para satisfacer a los paladares más exquisitos.

LA PERFUMERÍA Hotel Palacio Vallier · Pl. de Manises, 7. · 46003 Valencia. · Tel.: 960 661 306. · https://myrhotels.com/hoteles/hotel-palacio-vallier/

Estrella gastronómica en la Costa Blanca

Situado en el Hotel Meliá Villaitana, el restaurante Índigo se está convirtiendo en la nueva estrella de la gastronomía en la Costa Blanca y lugar de cita imprescindible para los amantes de la buena mesa. Abierto a clientes del hotel pero también al público en general solo para cenas, hace una decidida apuesta por productos km.0 y autóctonos, potenciando las recetas tradicionales alicantinas, sin olvidar un toque de vanguardia y la cocina de autor. Su chef es Eduardo del Real, Chef Ejecutivo de Meliá Villaitana.



RESTAURANTE ÍNDIGO Hotel Melliá Villaitana · Avda. Alcalde Eduardo Zaplana, 7. · 03502 Terra Mítica –Costa Blanca- Alicante. · Tel.: 966 815 000/966 816 000. · reservas.melia.villaitana@melia.com



El crecimiento de Toro es imparable a pesar de las dificultades del momento actual que estamos atravesando. Así lo avalan las cifras de ventas, que han registrado un crecimiento constante en el primer semestre del año, en concreto un 8%. Unos datos que demuestran que los consumidores siguen confiando en el gran trabajo de las bodegas y viticultores de esta Denominación de Origen para lograr unos vinos de una calidad excelente.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO TORO Y LA RUTA DEL VINO DE TORO

D.O. TORO
CRECIMIENTO IMPARABLE


TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. VINO
TORO





Los 15 términos municipales que forman parte de la Denominación son, en la provincia de Zamora: Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefínjas, Venialbo y Villabuena del Puente; y en la provincia de Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término de Pedrosa del Rey.

En esta zona los suelos poseen una textura arenosa, son ligeros, con contenido de elementos finos en profundidad. La cantidad de elementos gruesos, gravas, es variable y se distribuye irregularmente por zonas. Se pueden considerar suelos fáciles de trabajar, calientes y que originan un adelanto de la maduración de las uvas que aquí se cultivan. La estructura de estos suelos permite fácilmente la penetración en profundidad de las raíces, lo que palia, en cierta medida, las situaciones de falta de agua para la planta debidas a la escasa capacidad de retención de agua de dichos suelos. La fertilidad es bastante baja y, si bien es cierto que los mejores vinos son producidos en suelos pobres en elementos asimilables, aquí deben cuidar con atención que ningún factor productivo llegue a una condición extrema que no permita la producción de vinos equilibrados.

La zona se distingue además por un clima extremado y continental, con influencias atlánticas. Estas condiciones climáticas, extremado frío en invierno, gran número de horas de sol, carencia de humedad ambiental, etc., dan una calidad excepcional a la uva, lo que es primordial para la elaboración de buenos vinos. Aquí los vinos tintos se elaboran en su mayoría con la variedad autóctona tinta de Toro pero también con garnacha tinta y con malvasía y verdejo en el caso de los blancos.



Calidad certificada

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro ha obtenido recientemente la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), lo que convierte a Toro en una entidad con capacidad para certificar la elaboración de vinos según la norma internacional de calidad UNE-EN ISO 17065 de certificación de producto. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro se convierte de esta manera en entidad certificadora con plena capacidad de evaluar los vinos elaborados en su Denominación de Origen y asegurar el cumplimiento de su Pliego de Condiciones.

Gracias a este gran avance se pone de manifiesto el firme compromiso de la de la D.O. Toro y sus elaboradores en el cumplimiento del sistema de calidad que aporta esta distinción. De esta manera se refuerza aún más el compromiso de garantía y calidad de la Denominación de Origen y de sus bodegas con sistemas de calidad internacionales, que suponen una garantía de confianza para los consumidores y una mayor agilidad en la comercialización del producto, el vino de Toro.

La ISO 17065 es una norma europea que especifica los criterios generales que debe seguir un organismo de certificación de productos para que sea reconocido a nivel nacional, europeo e internacional, como competente y reconozca la fiabilidad de sus controles. Esta acreditación representa una garantía sobre la seguridad y la calidad de los productos que se consumen. Un valor añadido que va dirigido a incrementar la confianza de los consumidores y que abre las puertas de nuestros vinos a nivel internacional.

Después de un gran trabajo y muchos esfuerzos realizados para adaptar los procedimientos, instrucciones técnicas y formularios al nuevo sistema de trabajo del Órgano de Control del Consejo Regulador, que se iniciaron en 2019-2020, el Consejo Regulador y las bodegas inscritas han logrado esta certificación afianzando aún más el nombre de Toro y poniendo de manifiesto que la calidad con la que cuentan sus vinos está asegurada desde el inicio hasta su comercialización. Es decir, del viñedo a la botella.

Maridaje

Los productos típicos de la zona son los acompañantes perfectos para la los vinos de Toro, como la sopa de Ajo, un plato que aunque parezca humilde, antiguo y de elaboración aparentemente sencilla, es el plato estrella de la ciudad de Toro. La esencia la pone el pan, pero el secreto está en el caldo, que surge de la cocción de un hueso de jamón, por un lado; y el sofrito de ajos pochados, por otro. Los quesos son otro de los productos de la zona con los que es imprescindible maridar los vinos de Toro, especialmente los tintos. Son quesos con Denominación de Origen muy populares en la cocina española. Están elaborados únicamente con leche de ganaderías seleccionadas por su calidad, y durante siglos se han mantenido los métodos de elaboración y maduración. El chorizo zamorano es otro de los puntos fuertes de la gastronomía toresana. Es un embutido crudo curado, que se elabora con carnes de alta calidad y con ingredientes no cárnicos como pimentón dulce o picante con Denominación de Origen 'de la Vera', sal ajo y orégano.



Tipos de vinos

Tinto Joven: Color guinda cubierto con intensidad de vivo brillo, en capa fina, cárdenos amoratados. Aromas a frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos. En boca son carnosos y destacan los taninos dulces, pastosidad en el paladar y largos de recorrido.

Tinto Roble: Color rojo bermellón, intenso. Capa fina de tintes violáceos. Aromas a compota de frutos rojos confitados, con especias dulces y fondo tostado. Boca: Densidad en el conjunto de la sensación rápida, con una retronasal fresco, frutas y fragrante.

Tinto Crianza: Color guinda medio, brillante y en capa fina granates.
Aromas terciarios: Vainillas, tostados, regaliz, toffe y uva sobremadura. Bien estructurado, taninos resinosos sin pulir y retronasal especiado.

Tinto Reserva: Color rojo rubí, en capa fina rojos. Aromas terciarios: maderas curtidas, cueros, hojarasca, cortezas de cítricos secos. En boca destacan los taninos pulidos, la cremosidad y el retronasal medicinal.

Tinto Gran Reserva: Color cereza teja muy brillante. Aromas terciarios, aceites balsámicos, medicinal, grasas reducidas, cacao y regaliz. Tacto terso en boca, volumen compacto de largo recorrido y final fragrante especiado.
Rosado: Color fresa medio, brillante y luminoso, reflejos lila en capa fina. Aromas primarios: vegetales, fresa, cereza aplastada. En boca sobresale la carnosidad y el volumen cremoso. Frutal y acidez fresca.

Blanco: Color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas. Aromas primarios: flor de almendro, frutas verdes, manzana, piña, miel. En boca es delicado, glicérico, fresco y con característico final amargo.

La añada 2020, calificada como 'excelente'

El Director Técnico de la Denominación de Origen Toro, D. Santiago Castro, junto con el responsable del panel de cata (formado por 30 catadores) del Consejo Regulador Carlos Gallego, han informado, tras el recuento de las puntuaciones, que la añada del año 2020 ha sido calificada finalmente como excelente.

En total se han catado 15 vinos, de los cuales uno ha sido blanco, un rosado, dos tintos jóvenes y el resto con envejecimiento en barrica. En esta ocasión, el vino blanco pertenece a la variedad malvasía, poniendo de manifiesto la riqueza y calidad con la que cuenta Toro en todas sus variantes, tintos, rosados y blancos. De la misma forma, se ha querido poner en valor el trabajo que se realiza en las bodegas, buscando una diversidad en los vinos en función de lo que demanda el consumidor.

Tras las valoraciones, los responsables de los servicios técnicos han resaltado que Toro está haciendo una labor excelente y que su trabajo en promoción está surtiendo efectos muy positivos, siendo la Denominación de Origen de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación y logrando alcanzar la cifra de 15,4 millones de botellas comercializadas en el pasado año 2020 marcado por la pandemia del COVID-19.

La calidad de los vinos de Toro se pone de manifiesto de nuevo, ya que son varios los años consecutivos en los que la calificación de las añadas resulta excelente. Esto tiene su resultado gracias al gran trabajo de bodegas y viticultores que se preocupan y esmeran en que las calidades tanto de las uvas como de los vinos sean óptimas para conseguir unos vinos de gran calidad. Sin duda Toro sigue creciendo en todos los aspectos, y con esta nueva calificación de la añada 2020 se pone aún más de manifiesto la calidad y el éxito del que goza la Denominación de Origen a día de hoy. Todo un gran trabajo.



La Ruta de Vino de Toro

La Ruta de Vino de Toro nos propone descubrir una comarca a través del vino, la gastronomía, el patrimonio artístico-cultural y la naturaleza en un fascinante viaje que une dos provincias, Zamora y el sureste de Valladolid, a través de los cinco sentidos. Una zona de gran tradición vinícola, llena de costumbres arraigadas, municipios fascinantes y gentes acogedoras. Es la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior de la mano de 26 bodegas únicas, 28 poblaciones increíbles, 50 recursos para descubrir y 430 kilómetros para disfrutar.

Evolución de las ventas

Las ventas de contra etiquetas en la Denominación de Origen Toro entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2021 han aumentado un 8% con respecto al mismo periodo del año anterior, determinado fundamentalmente por la calidad de los vinos y la confianza que los consumidores depositan en estos vinos, según el Presidente de la D.O., Felipe Nalda.

La gama de roble vuelve a posicionarse como el tipo de vino más demandado por los consumidores

Del total de 8.577.500 botellas comercializadas hasta el mes de junio, 3.180.000 botellas se corresponden a las gamas de joven, ocupando 2.897.500 botellas el tinto joven. La gama de roble, que posee unos datos de 4.562.500 botellas comercializa-

Visita a la ciudad de Toro

Desde La Ruta del Vino de Toro nos sugieren la visita a la ciudad que da nombre a la Denominación: "La visita a la ciudad de Toro es algo que no te puedes perder. Toro es sinónimo de monumentos, tapas y vino. Su propia ubicación hace que Toro sea un destino de lo más apetecible en Castilla y León. Una ciudad amable y a la vez, de carácter fuerte como sus vinos. Sus calles hablan por si solas, y esconden en ellas un rico pasado con una gran riqueza cultural. Un paseo por las calles de Toro se convertirá en un continuo descubrimiento; edificios históricos, sus palacios, su colegiata, el alcázar,... Cualquier rincón tiene algo que admirar".



¿Sabías que...?

- **Los suelos donde se asientan la mayoría de los viñedos pertenecen a la Era Terciaria.**
- **La tradición vitivinícola de la Comarca de Toro se remonta a antes de la dominación romana.**
- **Los vinos de Toro fueron los primeros en llegar a América.**
- **Durante el siglo XX son muchas las comarcas vitivinícolas que compran uva de Toro para la elaboración de vinos de óptima calidad.**

das en la mitad de este 2021, vuelve a posicionarse como el tipo de vino más demandado por los consumidores que experimenta un mayor crecimiento respecto al periodo anterior cercano al 14%.

Estos datos son esperanzadores, ya que esta situación pone de manifiesto que el crecimiento de Toro es imparable, puesto que con las dificultades del momento actual que estamos atravesando, el registrar un crecimiento constante, en este caso en particular del 8% en el primer semestre del año, es una gran suerte y nos demuestra que los consumidores siguen confiando en el gran trabajo de bodegas y viticultores para lograr unos vinos de una calidad excelente que gustan al público y los datos así lo demuestran, ya que de aquí se desprende la gran fidelidad que los consumidores tienen con los vinos de Toro, que cada vez están más demandados. Felipe Nalda, Presidente de la D.O. Toro asegura que "desde el Consejo Regulador nos mantenemos prudentes con estas cifras, pero confiamos en poder continuar este crecimiento exponencial que Toro viene experimentando en los últimos años."

Además, el Presidente Felipe Nalda ha puesto en valor la grandísima calidad de los vinos de Toro y el incremento registrado que va acompañado de una estabilidad en cuanto al número de bodegas y hectáreas de viñedo registradas, algo que demuestra que el interés por Toro y su Denominación de Origen no deja de crecer. Los esfuerzos de las bodegas, viticultores y del propio Consejo Regulador a lo largo del tiempo y durante este año han logrado posicionar y dar a conocer al público los excelentes vinos que se hacen en Toro, avalando estas cifras. ❋

Entrevista al presidente de la D.O. Toro: Felipe Nalda Álvarez

"Conseguir aumentar las ventas el pasado año supuso un hecho histórico"

¿Cómo definiría, en líneas generales, los vinos que se elaboran en la D.O. Toro?
Los vinos de Toro son, sin duda, un gran acierto en todos los sentidos. Son expresivos, elegantes, con mucha intensidad de color y unos aromas muy notorios. Además, son vinos muy competitivos que se comportan de manera excelente en el mercado gozando de una calidad-precio inmejorable que hace que cada vez más consumidores apuesten por ellos para disfrutar de su grandísima calidad.

Concretamente la gama de roble vuelve a posicionarse en lo que va de año como el tipo de vino más demandado por los consumidores, con un crecimiento cercano al 14% respecto al periodo anterior. ¿Por qué cree que gustan tanto?
Los vinos tintos en el segmento del roble son sin duda el gran nicho de mercado del que goza la D.O.Toro, quizá sea porque son vinos muy expresivos, que gustan a los consumidores y que sin duda, son diferenciadores ya que gozan de una calidad inmejorable. Sus aromas, su intensidad de color y sobre todo sus sabores característicos los convierten en vinos con los que poder acompañar cualquier momento del día.

Toro fue la única D.O. de Castilla y León que creció en ventas en 2020. ¿Qué balance hace de lo que llevamos de año? ¿Las bodegas están notando cierta recuperación?
El conseguir aumentar las ventas en el pasado año sin duda supuso un hecho histórico, ya que tal y como estaba la situación era algo verdaderamente complicado. Toro lo consiguió y parece que este año lleva la misma tendencia ya que las ventas se sitúan algo por encima de los niveles del mismo periodo del pasado año 2020. Poco a poco el sector está experimentando una recuperación, pero sí que es cierto que la crisis del COVID-19 azotó a las bodegas de forma desigual, aumentando sus ventas unas y otras más enfocadas a la hostelería, viéndolas disminuir.



¿Cómo se está desarrollando la vendimia de este año? ¿Qué previsiones hay para esta cosecha?
La vendimia 2021 se está desarrollando con una total normalidad hasta el momento. La calidad del fruto es realmente excelente con ausencia total de enfermedades, un tamaño razonablemente bueno y unos racimos algo más grandes que los recogidos en el año anterior. Todo ello apunta a que se conseguirá superar la cifra de kg recolectados el pasado año, siendo esta una vendimia en la media de los 20 a 22 millones de kg de uva, por lo que los vinos de esta nueva añada se prevén espectaculares.

"Los vinos de esta nueva añada se prevén espectaculares"

¿Qué ha supuesto para el Consejo Regulador la reciente obtención del certificado ENAC?
Sin duda obtener la certificación ante ENAC ha supuesto un gran triunfo para la D.O.Toro. Después de tantos esfuerzos por parte de las bodegas y del propio Consejo Regulador se ha conseguido que Toro se convierta en entidad certificadora con capacidad plena consiguiendo un mayor control y asegurando, todavía más si cabe, la excelente calidad de la que gozan todos nuestros vinos.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al año que viene?
Se espera retomar un poco la actividad después de la intensa crisis sanitaria que parece estamos dejando atrás afortunadamente. Sin duda, continuar manteniendo los niveles de venta e incluso conseguir superarlos año tras año es el objetivo fundamental que nos marcamos. Además, continuar trabajando en materia de promoción para incrementar la presencia de nuestros vinos tanto en el mercado nacional como internacional. Nuestro objetivo principal siempre es seguir creciendo y llegar al mayor número de mercados posibles. ✻

Fariña



Más información: www.bodegasfarina.com

Los vinos de Fariña pueden encontrarse en restaurantes de los cinco continentes. Y es que Fariña sigue siendo un referente de la D.O. Toro. La bodega se encuentra ahora en las manos de Manu Fariña, perteneciente a la tercera generación de la familia, que ha recogido el testigo con el compromiso de dar continuidad, así como un sello personal, a una marca que es una de las piedras angulares de la zona. Manu ha renovado la gama de vinos de la bodega y relanzado uno de sus vinos emblemáticos, su Gran Colegiata "Original", la versión del siglo XXI de un vino icónico, un reserva que hizo historia y que sigue marcando estilo.

Otro de los vinos más destacados de la bodega es su tinto más joven y el primero en salir al mercado, el Primero. Se trata de un vino de maceración carbónica que se presentará en noviembre con una gran Fiesta en la que participarán bares, restaurantes y vinotecas de toda España. En dicha fiesta habrá premios para el público que pruebe el vino en alguno de los establecimientos implicados y que suba una foto a Facebook o Instagram. El Primero resulta también singular por su etiqueta, siempre diferente y basada en la obra de arte ganadora de un Concurso Nacional de pintura que organiza cada año la bodega.



Manu Fariña con la ganadora del Concurso Nacional de Pintura El Primero 2021

Referente de vanguardia

El todoterreno de la casa es, sin embargo, su Fariña Lágrima, un tinto frutal con 4 meses de crianza, que resulta perfecto en la barra o en la mesa de cualquier restaurante. Y entre las nuevas apuestas de Manu fuera de la D.O. se encuentra la línea Modernas Tradiciones, vinos que rinden homenaje con sus nombres y etiquetas a tradiciones de la zona. En esa línea se integran el tinto Mascaradas y un blanco Malvasía con crianza sobre lías llamado Águedas.*



Flor de Vetus



El Toro más amable. Ese ha sido el propósito de Bodegas Vetus con este Flor de Vetus, un vino 100% tinta de Toro que mantiene la tipicidad de la zona pero con un perfil más amable y delicado. En su afán por romper con estereotipos, Vetus ha conseguido un vino muy gastronómico, perfecto para cualquier ocasión, desde un aperitivo a una copiosa comida. El secreto está en las 20 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega en Villabuena del Puente. Gracias a un control total del ciclo vegetativo, la bodega puede intervenir para obtener una uva idónea que permita un estilo más fresco.

El Toro más amable

Pero Vetus siempre va más allá. Desde hace varios años practica una viticultura ecológica en todo su viñedo como método de equilibrar el entorno que la rodea. En esa misma línea, desde hace un año está dentro del programa Wineries for Climate Protection, única certificación para bodegas que apuestan por la sostenibilidad. Este esfuerzo se vio recompensado hace unos meses, cuando Vetus recibió el premio a Mejor Empresa Sostenible en Castilla y León. El equilibrio es una de las premisas de la bodega, no solo en su relación con el medio ambiente, sino también con sus vinos. De hecho, Flor de Vetus es un vino tremendamente equilibrado, donde su crianza de 9 meses en barrica se conjuga perfectamente con un intenso carácter frutal, lo que le hace un vino sabroso que siempre pide una copa más. ❋



BODEGAS VETUS
Carretera Toro-Salamanca, km. 9-10
49820 Villabuena del Puente (Zamora)
Tel.: 980 056 012 · www.bodegasvetus.com

Finca Sobreño Selección Especial



Desde su nacimiento en 1998, Bodegas Sobreño se ha convertido en una de las bodegas más reconocidas de la D.O. Toro. Con una importante presencia en el mercado internacional, la bodega de Toro (Zamora), exporta ya el 75% de su producción a 25 países.
Su apuesta por la tinta de Toro, una variedad propia de esta denominación de origen, dota a sus vinos de un intenso color, cuerpo y estructura, distinguiéndose los Finca Sobreño por lograr bocas sedosas, y mantener agradables aromas frutales que se entremezclan con diferentes notas tostadas según los vinos logrando distintos niveles de complejidad.
Un ejemplo es el Finca Sobreño Selección Especial 2016, un vino reconocido internacionalmente en diferentes ocasiones. Destacan los 90 puntos del prestigioso crítico estadounidense James Suckling, los 92 puntos de la Guía Gourmets, o la medalla de oro del Mundus Vini de Alemania, entre otras distinciones. El Finca Sobreño Selección Especial envejece durante 14 meses en barricas de roble americano y reposa durante 12 meses en botella antes de salir al mercado.❋



NOTA DE CATA

Variedad: Tinta de Toro
Características: Color cereza picota intenso con destellos púrpuras. Nariz potente y elegante, con aroma a confitura de frutas negras, complejo, especiado (vainilla, chocolate). En boca es potente, carnoso y aterciopelado. Muestra fruta negra madura compotada con matices de chocolate. Final muy largo.
Marida con carnes rojas y caza.

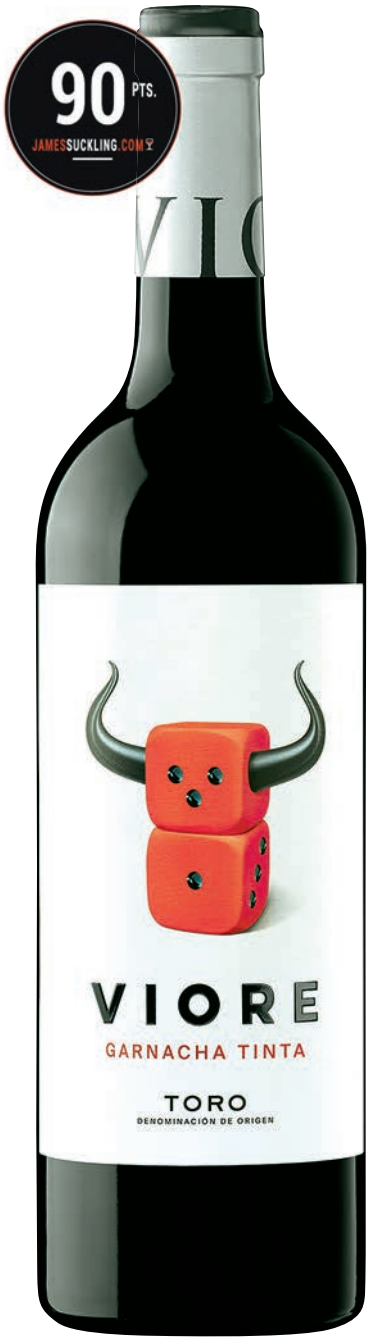
BODEGAS SOBREÑO
N-122, Km 423 · 49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 693 417 · www.sobreno.com

Viore Garnacha Tinta

Un vino para jóvenes de cualquier edad

Bodegas Torreduero, la bodega del grupo de Bodegas Riojanas en la D.O. Toro, ha lanzado recientemente al mercado este nuevo vino. Ideal para jóvenes de cualquier edad que no tienen miedo a lanzar los dados del "Carpe Diem" y coger el día por los cuernos (de Toro) para vivir cada momento al máximo.





El grupo de Bodegas Riojanas demuestra, una vez más, su capacidad para dar respuesta al deseo de los consumidores por descubrir vinos de máxima actualidad. Con su más reciente lanzamiento, les propone las características que buscan en la garnacha tinta, pero con el toque diferente que aporta el terruño de Toro. Este nuevo vino posee la frescura y vivacidad de la variedad, a la que se añade la potencia aromática tan típica de los vinos de la región. Esta combinación hace posible que Viore Garnacha Tinta de la D.O. Toro sea todo lo que se espera de su marca: alegría de vivir, desenfado, modernidad, novedad, sabor, aromas, un vino capaz de iluminar cualquier ocasión con luz propia.

El lanzamiento de Viore Garnacha Tinta es un reflejo de la filosofía que ha impulsado a Bodegas Riojanas hasta hoy desde su fundación en Rioja en 1890. Dinamismo, innovación, preocupación por las demandas del consumidor, son la razón por la que este conocido grupo nacido en Cenicero, Rioja Alta, ha sabido evolucionar durante sus 130 años de historia.

Premios

Viore Garnacha Tinta ha recibido la excelente nota de 90 Puntos de uno de los críticos más influyentes del mundo: James Suckling. Es especialmente significativo que la primera añada de un vino que acaba de salir al mercado recoja esta altísima nota. Su calidad y auténtico sello de la garnacha de Toro, recién permitida en monovarietales en dicha Denominación de Origen, hablan por este vino que tiene todo por decir en lo que se augura un exitoso futuro.

Este vino estrena, además, nueva presentación, moderna, desenfadada, colorista, fiel al contenido de la botella y reflejo del espíritu de los jóvenes de corazón, ávidos de probar nuevos vinos, de vivir nuevas y sorprendentes experiencias. ❋

Más información: www.bodegasriojanas.com/ bodegas/ bodegas-viore

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha tinta
Características: Tras una crianza ligera durante 4 meses en barricas nuevas de roble americano, luce un precioso color rojo rubí. En nariz, despliega una paleta frutal intensa a frutas rojas que sutilmente abren paso a las notas propias de la crianza. En boca, recuerda a una golosina de frutos rojos con toques de vainilla. De esqueleto voluminoso y taninos finos. Su paso es elegante, fluido, fresco y muy aromático.

Bodega Cyan

Reinterpretación de Toro



La singular ubicación de los viñedos de esta bodega, una de las criaturas del bodeguero Carlos Moro, permite a Cyan elaborar vinos especiales y únicos acordes a los gustos del consumidor actual, más modernos y frescos que los que se venían elaborando en esta Denominación de Origen.

Bodega Cyan es, a la vista, un auténtico espectáculo. Está enclavada en el extremo occidental de esta denominación, concretamente en Valdefinjas, a tan solo 12 kilómetros de Toro. Se ubica en lo alto de una colina desde donde se puede disfrutar de unas vistas impresionantes de esta comarca. La bodega consta de tres naves: una de ellas semienterrada, donde descansan las barricas; y las otras dos, coronando un cerro.

Los vinos de esta Bodega son *Cyan Tinta de Toro* y *Cyan Crianza*. Se encuentran dentro del régimen de agricultura ecológico siguiendo un tratamiento muy específico del viñedo: se seleccionan cepas cuya edad de unos veinte años regula la producción, apoyada por abonados y podas dirigidas, consiguiendo vinos más frescos, ligeros y afrutados gracias a una producción equilibrada con la vegetación.

Cyan Tinta de Toro es un vino vivo y expresivo, con frescos aromas de frutas rojas de zarzamora, grosella y mirto, con elegantes terciarios de su paso por barrica, con torrefactos finos, café, lactonas medias y regaliz de palo. Su fresca acidez realza los aromas de fruta rojas con toques de pan tostado y café torrefacto, con final largo, fresco y muy placentero.



Su etiqueta está protagonizada por el ave Cyanopica, una de las únicas tres especies endémicas de aves de la Península Ibérica cuyo hábitat está circunscrito al suroeste de la Península, Castilla y León (especialmente a Toro) y Asia. Con ella se busca representar la pasión por la tierra y el respeto por la naturaleza. Además, pone en valor la variedad uva tinta de Toro, tan brillante y azul como las plumas del pájaro.

Por su parte, **Cyan Crianza** es intenso y vivo en fase olfativa, dominando aromas de frutas rojas y negras frescas de la gama de la ciruela, guinda, mora y fresa, en armonía con limpios y nítidos toques terciarios procedentes de la crianza del vino, con regaliz, café, especias, lactonas y maderas finas.

La finca Pago de la Calera, de donde se obtienen las uvas para la elaboración de estos vinos, tiene 100 hectáreas de viñedos, olivos y pinar, lo que confiere unas características muy especiales para la producción de vino de calidad. La bodega dispone, además, de dos hectáreas de cepas de más de 80 años, plantadas de manera tradicional y con rendimientos que apenas superan los 2.000 kg. por hectárea, y dedicada a la variedad reina de esta Denominación de Origen: la tinta de Toro. ❋

Más información: www. bodegacyan.es

Bodegas Díez Gómez

Vinos y espirituosos que animan al disfrute



Con 12 hectáreas de viñedos familiares, alma de sus vinos, plantados en pie franco algunos desde hace más de 100 años, Díez Gómez es una bodega joven, la última en incorporarse a la D.O.Toro y cómo no, bajo la influencia del río Duero, elaborando un cuidado y limitado número de botellas tanto de vinos como de espirituosos que animan al disfrute, por ello, su lema es 'baila, vive y bebe'.

Bodegas Díez Gómez nace de las inquietudes y pasiones de la pareja formada por Óscar Díez y Laura Gómez. Óscar a través del vino en la historia de Toro, sus mezclas, coupages y mixología, dando lugar al proyecto Wine Mixology; Laura en el folclore y tradiciones de la tierra a través del baile castellano por excelencia, la Jota.

Gamas de vinos

Américo, vino oficial de las Cumbres Iberoamericanas, y Jota de Toro son sus dos gamas de vinos. Américo haciendo honor al navegante y cartógrafo Américo Vespucio, a quien el Rey Fernando "el Católico" otorgó carta de nacionalidad castellana en Toro en 1505. Los vinos Américo se caracterizan por sus notas de crianza en roble español, quercus pyrenaica.
Mientras que Jota de Toro, envejecido en roble francés y americano, anima a disfrutar del vino de distintas formas con recetas de coctelería wine mixology en cada etiqueta, todas ellas razonadas y elaboradas con cariño e historia.

Espirituosos artesanales y un nuevo vermut

Bodegas Díez Gómez además ha creado Santo Sto y Crema Sta, espirituosos elaborados artesanalmente mediante destilación de una selección de orujos de tinta de toro y verdejo, variedades con las que también elaboran sus vinos Américo y Jota de Toro, combinados con especias y hierbas medicinales, preservando la ancestral tradición de monjes alquimistas y apotecarios medievales.

Como un nuevo proyecto a la vista, están ya trabajando en lo que será su Vermut de tinta de Toro, Vermutto, un tinto de Toro con barrica y una selección de especias de la zona. ❋

BODEGAS DÍEZ GÓMEZ
Plaza Mayor, 3 · 49800 Toro (Zamora)
Tel.: 651 693 849 · info@bodegasdiezgomez.com
www.bodegasdiezgomez.com



Aragón

Nuestro viaje comienza en una zona rica en vino, inmensa, repleta de contenidos y dividida en regiones, comarcas, municipios, zonas geográficas diversas, climatologías, orografías y un objetivo común: la elaboración del vino de calidad.

D.O.P. Cariñena



El reino de la GARNACHA



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Su división está comprendida por cuatro Denominaciones de Origen que analizaremos una a una: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano y el vino de Pago Aylés, aparte de acoger vinos con la apelación D.O. Cava. Instaurado también en la zona.

CALATAYUD

Queda constatado el vínculo histórico de esta comarca con el cultivo de la vid, a través del hallazgo de un lagar en el pueblo celtibero de Segeda, remontándose al siglo II A.C. situado entre los términos municipales de Belmonte de Gracián y Mara. El paso de los romanos, árabes y cristianos durante diferentes épocas no hizo más que atesorar, afianzar y reforzar la cultura vitivinícola; aunque su auge y esplendor se produce en el siglo XII, con



Festival Vino Somontano

D.O. Calatayud



los monjes del Cister, fundadores del Monasterio de Piedra y refuerzan la identidad de unos vinos de singularidad propia. Así son los bilbitanos, el gentilicio de los habitantes de Bílbilis, ciudad prerromana y romana sobre la colina de Bámbola, a la que deben su nombre los habitantes de Calatayud. Provincia de Zaragoza y lindante con las provincias de Soria, Guadalajara y Teruel, sus viñedos descienden por las laderas de sierras, con altitudes entre 550 y 1040 metros. El clima es continental, con inviernos fríos y estíos calurosos, con una media anual de 13 grados y con enormes diferencias térmicas entre el día y la noche, con bajas precipitaciones, entre 300 y 550 mm. Dotado con suelos pedregosos, calizos y ferruginosos, pobres en nutrientes, con gravas, pizarras rojas y grises (de baja fertilidad), margas arcillosas que reflejan la luz solar y almacenan calor para contrarrestar las temperaturas nocturnas, el resultado son vinos con cuerpo, cálidos, potentes, aromáticos, muy estructurados, minerales, intensos y carnosos. Reina sin concesiones la garnacha, y aunque comparte benévola trono con las tintas tempranillo, shiraz, mazuelo, merlot, cabernet sauvignon, bobal, monastrell y con blancas como viura, garnacha blanca, malvasía, chardonnay, gewürztraminer, y sauvignon blanc, como decíamos la garnacha y las tintas, son predominantes, pues suponen un 92% frente a las blancas; sobre una superficie de 3200 ha. Y en la que la reina garnacha ocupa, ella solita, lidera 1730 has. siendo el 54% del plano vinícola.

Las vides de garnacha superan en la mayoría de los casos la veterania de 50 años, que en la zona son conocidas como “Viñas Viejas” y que encuentran su esplendor en zonas de altura, que favorecen su aireación y evitan la “botritis”. Sus blancos suelen ser de colores amarillo/verdosos, de buena acidez y muy equilibrados, mientras que los rosados suelen



D.O. Campo de Borja



D.O.P. Cariñena

El vino de la D.O.P. Cariñena se conoce como 'El vino de las Piedras'

D.O.P. Cariñena



ser de elaboración, generalmente, por sangrado, con notas aromáticas muy frescas, de contenido floral y frutal, con especial incidencia en los marcadores de frutas rojas y negras (fresas, frambuesas, moras). Cabe destacar la mención "Calatayud Superior", puesto que, para la elaboración de estos vinos dignos de dicho guardón, pertenecen a viñedos de Garnacha tinta, cuyos zumos o elixires son fruto de vides de más de 50 años de antigüedad y de producciones muy bajas, que no superen en ningún caso los 3500 kgs./ha.

CAMPO DE BORJA

Su orgullo, merecido, estriba en sus garnachas, sus viejas garnachas, entre 30 y 50 años, de producciones muy bajas, pero de gran complejidad y musculatura. De suelos pardos, calizos, de "cascajos"; se dividen en diferentes elevaciones: la zona baja, con altitudes entre los 350 y 450 metros (la zona más temprana de maduración); la zona media, con mayor concentración y densidad de viñedo; centrados en terrazas del rio "La Huecha", aquí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja, Fuendejalón; y por último, la zona de alta de la D.O. con viñedos expuestos en alturas entre los 550 y 700 metros, en pleno Moncayo, en las zonas altas de Ainzón y Fuendejalón, con los municipios de El Buste, Vera, Tabuenca.

Las variedades contempladas y acogidas por el Consejo Regulador son para las tintas: garnacha tinta, mazuela, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, shyrah y garnacha tintorera. En cuanto a las blancas conviven la garnacha blanca, sauvignon blanc y verdejo, para elaborar vinos muy apreciados como blancos, rosados, tintos en todas sus facetas (jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas, vinos de guarda) y también cavas reconocidos, vinos de licor, vinos naturales, moscateles y mistelas.



D.O. Somontano

CARIÑENA

Bautizado como "El Vino de las Piedras", pues nace en un entorno agreste, donde los terruños, los suelos, las altiplanicies se entremezclan, donde las vides no se cultivan, si no que sobreviven, al igual que la constancia y perseverancia de sus viticultores, con condiciones y pliegos casi extremos.
Sus orígenes etimológicos proceden de su nombre como villa romana "Carae", de cuyos primeros habitantes se tiene constancia de que en la época bebían vino mezclado con miel en el siglo III A.C.
También atestiguado que en 1696 se aprobó en la Villa de Cariñena el llamado Estatuto de la Vid, cuyo fin era reglamentar y limitar las plantaciones en función de la calidad del suelo donde se ubican los viñedos, algo muy similar a la legislación de los Grand Cru franceses.
Ubicada en pleno valle del Ebro y dotada con una extensión de casi 14500 has. repartidas entre los municipios de Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Todos, Villanueva de Huerva; más de 1500 viticultores que componen el soporte vitivinícola de la zona, desgranando variedades como la cabernet sauvignon, garnacha tinta, cariñena (que tiene el honor de representar a la zona como emblema de variedad), juan ibáñez, merlot, monastrell, shiraz, tempranillo, vidadillo, como tintas; y en cuanto a blancas abanderadas por sauvignon blanc, verdejo, parellada, moscatel de Alejandría, macabeo, garnacha blanca, o chardonnay, algunas foráneas, procedentes del país vecino, Francia, pero en plena adaptación a estas latitudes.
Nos queda lamentar la casi extinción de una tipología de vinos típicos de la zona, y que, si no se acude al rescate, perderemos el recuerdo, y son unos vinos llamados Pajarilla, que recuerdan mucho a los vinos de Jerez, con sobremaduración y crianza oxidativa.

SOMONTANO

A los pies del Pirineo, con mas de 4000 ha. de viñedo, a lomos del llano y la montaña, instaurada oficialmente como D.O. en 1984, en zona de Huesca y con sede centralizada en la localidad de Barbastro, es la zona abanderada y una de las mas conocidas de Aragón. Sus suelos de arenisca y arcilla, piedra caliza y materia aluvial, de poca fertilidad, buen drenaje y aireación, con altitudes que oscilan entre los 350 y los 1000 metros sobre el nivel del mar, posee un clima continental, con una pluviometría de una media de 500 m.m. está coordinada por mas de 500 viticultores, surtiendo a las mas de 35 bodegas y cooperativas, actuando sobre las variedades aceptadas por el Consejo Regulador, y que son oficialmente para las blancas la macabeo, garnacha

Ruta del Vino Somontano



blanca, alcañón, chardonnay, gewürztraminer, riesling, y las tintas tempranillo, garnacha tinta, parraleta, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, moristel y shyrah. Sus vinos son un compendio de frescura, equilibrio, fruta y diversidad de fragancias y sabores, elaborando con ellos blancos, rosados, tintos, dulces blancos y espumosos.

AYLÉS

Situada dentro de la D.O. Cariñena, es en realidad una finca agraria, un denominado Pago, más tarde reconocido como identidad geográfica propia; en la subzona del río Huerva, con 3200 ha. en el término de Mezalocha (Zaragoza). Históricamente, esta zona era un señorío propiedad de la Orden del Cister, y de notables aragoneses, y sus primeros conocimientos quedan certificados se difuminan en los primeros siglos. Las raíces históricas de la finca Aylés son largas y profundas y siempre han estado vinculadas al cultivo de la vid.



Ruta del Vino Somontano

La primera documentación existente se remonta al siglo XII, a su reconquista en el año 1120 por Alfonso I para la causa cristiana. Los monjes cistercienses, a los que luego Alfonso II les entregó este territorio en el 1165 para su roturación y cultivo, vendimiaron las primeras y especialísimas uvas que produce este paraje. La tradición y el aprovechamiento de sus especiales características para el cultivo del viñedo se prolongaron durante cinco siglos a manos de la nobleza, siendo el mismísimo Justicia de Aragón, Blasco Fernández de Heredia, el primer propietario de esta finca no perteneciente al clero. Son suelos de grandes pendientes, bien drenados, con presencia de margas, calizas y de contenido ferruginoso, con gran presencia de carbonatos cálcicos. Se elaboran blancos, tintos y rosados de sangrado, con las variedades garnacha tinta, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot.❋



Anayón

La marca premium de Grandes Vinos

La garnacha es, junto con la cariñena, la variedad de uva que mayor prestigio y satisfacción está dando a Grandes Vinos en la última década y ambas variedades encuentran su máxima expresión en Anayón, la marca premium de la Bodega líder de la D.O.P. Cariñena.



Anayón representa la máxima selección de su viñedo, dentro de su enorme variedad y diversidad, elegido por sus extraordinarias condiciones. Vendimia manual en cajas, elaboración y vinificación artesanal e individualizada y una selección de barricas que dan lugar a vinos de producciones limitadas y botellas numeradas.

Dentro de la gama destacan los Anayón Garnacha y Anayón Cariñena, premiados y reconocidos internacionalmente por su calidad, a los que recientemente se les han unido otros dos vinos con los que comparten protagonismo en sus variedades, Anayón Parcela 15 Cariñena y Anayón Parcela 81 Garnacha. Estos dos últimos sin embargo suponen otro paso adelante de Grandes Vinos en la búsqueda de la excelencia, son vinos elaborados de una única parcela y elaborados en colaboración con Joey Tensley, el "enólogo estrella de la región de California Santa Bárbara" según le describe la prestigiosa revista Wine Spectator, dentro de la nueva colección de la Bodega "Enólogos del Mundo".

La Parcela 81, se ubica en el Paraje de Calares, en Tosos a 687 metros de altitud, con una superficie de 1,27 hectáreas. Las viñas viejas plantadas en vaso tienen una antigüedad de 64 años y además de su extraordinaria calidad poseen otra característica especial, aunque se considera mayoritaria la garnacha con un 87,8% de la parcela, también se plantaron en la parcela cariñena y macabeo. Las tres variedades se vendimiaron y vinificaron conjuntamente, para que estas dos últimas aportaran su acidez y frescura a la garnacha, respetando el concepto de "vino de Parcela", en barricas de roble abiertas y con remontados a mano para potenciar al máximo la esencia del terroir, que se complementa posteriormente con un ligero paso por barrica de roble francés de segundo uso durante 3 meses.*

Más información: www.grandesvinos.com



NOTA DE CATA

Nombre: Anayón Parcela 81 Garnacha
D.O.P.: Cariñena
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza. Aroma a frutos rojos maduros con notas florales y hierbas del monte. Taninos suaves y persistentes. Versión elegante de la garnacha y su expresión madura realzada por la acidez. Envolvente, golosa, floral.

Bodegas San Valero

Vinos y cavas aragoneses con garnacha y cariñena



Con más de 75 años, Bodegas San Valero tiene la historia más larga en Cariñena y, por tanto, algunos de los viñedos de las variedades garnacha y cariñena –las más emblemáticas de la D.O.P.– más destacados de la región.



Por las inmediaciones de Cariñena se extienden las 4.000 hectáreas de viñedo que gestionan los 500 viticultores de Bodegas San Valero. Dos variedades emblemáticas –la garnacha y la cariñena– protagonizan gran parte de las plantaciones y sus vinos monovarietales más representativos.

La reina indiscutible es la garnacha, con algo más de 1.000 hectáreas de viñedos, el 20 % de los cuales están clasificados como "viñas viejas", es decir, con antigüedades comprendidas entre 30 y 100 años. Estas se encuentran en altitudes extremas con suelos muy rocosos y, aunque dan bajos rendimientos, producen unos vinos y cavas de calidad sublime que BSV comercializa bajo su marca Particular –Garnacha, Garnacha Blanca, Rosé, Old Vine y Viñas Centenarias– y Cava Particular Garnacha Blanc de Noir, Blanc de Noir Reserva y Rosé.

Aunque mucho menos representativa en volumen, la variedad cariñena es la otra gran estrella no solo de BSV, sino también de la D.O.P. Cariñena que actualmente está realizando una fuerte apuesta por la recuperación de la única variedad de uva que lleva el nombre de un pueblo, una comarca y una denominación de origen. 170 hectáreas de esta variedad dan lugar al monovarietal Particular Cariñena, un vino de color rojo cereza intenso, con tonos granates; aromas concentrados de frutas maduras y alguna nota de especiado, muy buena acidez propia de la variedad; muy bien estructurado, carnoso y equilibrado, con un final muy amplio y envolvente.

Además de utilizarse para la elaboración de este vino, la uva cariñena también contribuye a redondear otros vinos de garnacha, a través de la técnica del *coupage*.

Con sus fuertes contrastes de temperatura, veranos muy secos y calurosos e inviernos frescos y poco lluviosos, Cariñena ofrece el hábitat perfecto para que ambas variedades autóctonas se expresen en su plenitud. Las vides están plantadas en suelos pedregosos en los que las capas de piedra almacenan la humedad necesaria para que reciban suficiente agua incluso en los veranos secos. A estos factores edafoclimáticos, se suma el buen hacer de unos vitivinicultores que combinan la pasión y la innovación, con el respeto por la tradición y la sostenibilidad tanto medioambiental como social.

En el campo, Bodegas San Valero evita, en la medida de lo posible, el uso de pesticidas y fertilizantes químicos y trabaja predominantemente con proveedores regionales para evitar largas rutas de transporte y apoyar la economía local. Durante la vendimia, se presta especial atención al despalillado de los tallos para evitar que los taninos entren en el vino. Durante la maceración posterior (26-28°C), se utilizan también barricas de roble francés y americano, que aportan un aroma adicional a la popular garnacha y a la singular variedad cariñena.❋

Más información: www.sanvalero.com

Salón Gourmets 2021

La edición más esperada

Del 18 al 21 de octubre la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más importante de Europa celebrará su 34 edición en los pabellones 4, 6 y 8 de Ifema Madrid con renovada fuerza y muchas novedades.





Con una superficie de 47.000 m² de exposición, se espera la presencia de más de 1.500 expositores, 70.000 visitantes profesionales y la presentación de 700 nuevos productos. Pero si hay algo que destaca en esta edición es la cantidad de actividades, unas 800, convocadas durante los 4 días de celebración ofreciendo un amplio programa en el que disfrutar de la versatilidad del producto.

Entre las novedades se encuentra el primer Burger Combat, una batalla entre chefs para buscar la mejor hamburguesa premium de España, elaborada con los panes de Lantmannen o el Campeonato Nacional Arte de Cisoria / El Encinar de Humienta donde los participantes demostrarán su habilidad a la hora de tratar el corte de una pieza de vacuno.

Como cada año, se celebrarán campeonatos y Mesas Redondas Gourmets con cocineros emergentes, en las que analizar el futuro de la gastronomía y descubrir las bondades del producto de calidad, seña de identidad de SG. Por ejemplo, Estrella Galicia, patrocinador y Cerveza Oficial de SG, reunirá a los mejores tiradores de cerveza de España en el 7º Campeonato de Tiraje de Cerveza y el 6º Campeonato de Tiraje de Cerveza Certamen Madrid. Además, el producto de Galicia llenará el Auditorio Gourmets con actividades y demostraciones de la mano de cocineros con estrellas Michelin.











Sostenibilidad e innovación

Organic Exhibition Area será un lugar pensado para que los productores den a conocer sus novedades, en exclusiva, amparadas por el sello de agricultura ecológica.

Por otro lado, la renovada zona de tendencias gastronómicas, Innovation Area, permitirá a los expositores, mostrar sus últimos lanzamientos.

Además, los niños tendrán la oportunidad de participar en los Talleres Infantiles, descubrir productos como el atún Balfegó o la Mel de Galicia a través de actividades interactivas, hornear pan y aprender cómo se hacen los quesos, ademas de las cualidades de las frutas y verduras.

Almería y Canadá, protagonistas

Almería, como provincia invitada, traerá su producto de mar y huerta bajo el sello "Sabores de Almería".

En el Día de Canadá se presentará por 1ª vez en España el sello de la carne de vacuno canadiense, Canadá Beef, además de otros productos a través de showcookings y actividades.

Cuatro días en los que visitantes y expositores podrán volver a expandir su negocio, renovar sus contactos y dar a conocer su producto a las numerosas empresas nacionales e internacionales que se darán cita en esta nueva edición de Salón Gourmets.

Previsiones del 34 SG

Expositores
+ 1.500

Productos
37.000

Nuevos productos
700

Visitantes profesionales
70.000

Superficie de exposición
47.000 m²

Actividades
800

Volumen de negocio
150 - 170 Mill €

La muestra más completa de Tierra de Sabor

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León vuelve al Salón Gourmets con un despliegue inigualable de productos que muestran la calidad y variedad del sector en la Comunidad Autónoma.

El marchamo, Tierra de Sabor, que fue presentado en 2009 con el objetivo de poner en valor el enorme potencial del sector, ya se ha concedido a casi un millar de empresas que aglutinan más de 6.000 productos. La mejor y más completa muestra de lo que significa este







Concursos, campeonatos y mesas redondas

- 27º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura
- 26º Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor
- 25º Túnel del Vino / MAPA
- 13º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut
- 11º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2021
- 8a Mesas Redondas Gourmets: Cocineros emergentes y adelantados.
- 8a Mesas Redondas Gourmets: Los nuevos protagonistas del vino en España.
- 7a Campeonato de Tiraje de Cerveza - Master Edition / Estrella Galicia
- 7º Campeonato de Tiraje de Cerveza Certamen Madrid / Estrella Galicia
- 4º Concurso Nacional En Busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana
- 3º Túnel del AOVE / MAPA
- 2º Campeonato Nacional Arte de Cisoria / El Encinar de Humienta / Gourmets
- 2º Campeonato de España de Ensaladilla Rusa Gourmets / Sabor a Málaga
- 1 Túnel del Pescado / MAPA
- 1 Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas / Lantmännen / Gourmets
- Día de Canadá
- Día de Navarra - Reyno Gourmet

sello de calidad se exhibirá en el amplio espacio reservado dentro del Salón Gourmets.

Tierra de Sabor es ya una marca de sobra conocida que garantiza calidad y trazabilidad de productos saludables arraigados en el territorio, como se mostrará en las distintas actividades, charlas y catas que se llevarán a cabo en su stand. Embutidos, carnes, quesos, trufas y, por supuesto, vino.

Además, Tierra de Sabor patrocina, junto con el copatrocinio de Bodegas Protos y Nespresso, el ya tradicional y reconocido Campeonato de España de Sumilleres que este año celebra su 26ª edición.

La mayor selección de quesos singulares

En esta 11ª edición del Campeonato de Los Mejores Quesos de España, se recibieron aproximadamente 800 muestras de quesos artesanos provenientes de todo el territorio nacional que compitieron en "catas a ciegas". El jurado, compuesto por 60 profesionales de todos los sectores del mundo del queso; técnicos, afinadores, encargados de tiendas, periodistas gas-

Premios

- Premios 35a y 36a Guía Vinos Gourmets.
- 9º y 10º Premios Revista Club de Gourmets / Diputación de Cádiz.
- 9 Premios 34 Salón Gourmets
- 7º y 8º Premios Liga '99 de la 35 y 36 Guía Vino Gourmets
- Premios Social Media: producto favorito, stand favorito y producto incógnita

El Hosted Buyers Program / ICEX pondrá en contacto a los compradores más relevantes del panorama internacional con los productores nacionales









El país más rico del mundo

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de #alimentosdespaña, ofrecerá la oportunidad de visitar "El páis más rico del mundo" con un impresionante espacio de 1.400 m2 en el que se podrá disfrutar de catas, ponencias y showcookings para el desayuno, el aperitivo y el tardeo. Además de los ya tradicionales Túnel del Vino, Túnel del AOVE y el nuevo Túnel del Pescado.



tronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes, estuvo coordinado una vez más, por el maestro quesero José Luis Martín.
El campeonato contempla 15 categorías, entre las que se cuentan curados, semicurados, pasta blanda, azules, entre otros, los 6 mejores de cada una han pasado a la gran final que tendrá lugar el lunes 21de octubre. Además, se elige un ganador absoluto que ostentará el título de Mejor Queso de España.
Estos 90 quesos que han pasado a la gran final se podrán degustar en el Túnel del Queso dentro del Salón, que cuenta además con la presencia de los productores y expertos miembros del sector.

Los mejores abridores de ostras

Probablemente no queden demasiados lugares en el mundo en los que deleitarse con el arte de abrir una ostra con un cuchillo de hoja muy corta, sin tener que acudir al aparato de acero inoxidable, pero donde seguro se puede disfrutar y en directo es durante el 13º Campeonato de España de Abridores de Ostras Ecailleurs - Sorlut. Se trata de uno de lo más espectaculares del SG, los concursantes ataviados con sus guantes y su cuchillo tienen que abrir 30 ostras en el menor tiempo posible, eso sí, con destreza y limpieza, la presencia de nácar en la concha o la rotura de la ostra está penalizada.

El Túnel del Vino reunirá 21 variedades de uva en sus más de 330 monovarietales procedentes de 253 bodegas de toda España

El tradicional Concurso de Cortadores de Jamón celebra su 27 edición reuniendo a los mejores cortadores que medirán su habilidad a la hora de cortar una pieza de jamón. El jurado de profesionales valorará aspectos como el grosor de la loncha, la presentación del plato o la velocidad de corte de la pieza.

En Busca Del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana

El Consejo Regulador IGP Ternera Asturiana convoca este concurso por cuarta vez en el que los restaurantes inscritos reciben la visita, de forma anónima, de los representantes del concurso para probar in situ su elaboración. Doce son los elegidos para elaborar sus recetas durante el Salón Gourmets donde se juzgará tanto su empanado, como el relleno y su originalidad.

El mejor stand y producto del Salón Gourmets lo elegirán los asistentes

Durante los 4 días de celebración los asistentes podrán participar a través de las redes sociales de Salón Gourmets: Instagram, Facebook y Twitter votando qué stand es el más atractivo, el producto que más ha gustado o averiguar cuál es el producto incognito del Salón Gourmets. Este último es un nuevo concurso dónde a través de distintas pistas, que se irán dando los días del evento en el perfil de Instagram @grupogourmets, los expositores y visitantes tendrán que adivinar de qué producto se trata. Incluso podrán acercarse para verlo de cerca "in situ", ya que estará presente en la zona Innovation Area en el Salón Gourmets, eso si, convenientemente camuflado. ❋

Más información: www.gourmets.net

Pista Corta Bodegas



Esta empresa familiar que, desde hace 60 años, muestra su devoción por el vermut, los destilados y los licores, presentará sus novedades en el Salón Gourmets.

Como novedad más destacada presentan el concepto de Estaciones de vermut o ginebra, una solución integrada "todo en uno" para la hostelería en la cual, con una inversión mínima, cualquier local puede tener la gama más completa y diferenciada de vermuts o ginebras.

Sus distintas formulaciones de vermut o ginebra consiguen aunar lo clásico con las últimas tendencias del mercado, fruto de viajes y experiencias de sus creadores. Por ejemplo, Venecia inspiró el Pico Rojo y las visitas a algunas pequeñas destilerías en Kennington (Londres) las ginebras de Ruibarbo o Violeta.

Su fórmula más conocida de Vermut, el que llaman Bocamanga Barrica, tiene el honor de estar en el selecto club de los Vermuts Excelentes calificados así por la Guía Peñín. Otra novedad es Bocamanga Cream, que actualiza su presentación y su fórmula. Usan una base láctea de primerísima calidad, junto con sus mejores vermuts, para crear esta crema untuosa y tremendamente apetecible.

Toda su gama de destilados también estará presente y, al igual que el resto de productos, se elabora siempre en pequeñas partidas con lo que consiguen controlar al máximo la calidad, "gota a gota" según nos relata Sergio Moreno, su Director Comercial. ✻

Más información:
www.pistacortabodegas.com

CUPÓN DE DESCUENTO

Hasta que finalice la Feria (21 de octubre), todos los pedidos que se cursen en su stand tendrán un 10% de descuento para los lectores de *Vinos y Restaurantes*. ¡Simplemente acuérdate de llevar una foto de esta página!

Inurrieta Coral Rosado 2020 – Inurrieta Mediodía 2020



NOTA DE CATA

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

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

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

NOTA DE CATA

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



Ceràmic Monastrell criado en tinaja

Volver al origen del vino



Vicente Gandía recupera el origen de la elaboración del vino con esta nueva referencia elaborada por el prestigioso enólogo Pepe Hidalgo, director técnico de la bodega valenciana.

Las tinajas de cerámica se han venido utilizando desde hace más de 3000 años en la elaboración, crianza y transporte del vino. Bodegas Vicente Gandía ha querido volver al origen con una elaboración que recupera la utilización de las tinajas de cerámica en combinación con la crianza en barricas de roble. Se trata del nuevo Ceràmic Monastrell criado en tinaja.

"El vino y la vid están presentes en mi vida desde que nací. Mi abuelo fue maestro y quizás la figura más importante de la viticultura española y mi padre es, además, de un gran estudioso de la viniviticultura uno de los enólogos más importantes del país. Es por ello que, para mí, es mi profesión, pero también es la mayor afición que tengo. Lo vivo con pasión e ilusión, espero ansioso siempre la vendimia y aún cada día me emociona encontrar la complejidad de un buen vino", afirma Pepe Hidalgo.

Ceràmic, del griego antiguo "Keramiké" (hecho de arcilla) es un vino elaborado con uvas de la variedad monastrell procedente de viñas viejas situadas en parcelas de estricto secano. Criado durante 11 meses en barricas de tostado medio y afinado en tinajas de cerámica al final de su crianza. La micro oxigenación que permite este material a través de las paredes del recipiente, produce un aporte lento y continuo de oxígeno que preserva y potencia el sabor de la fruta aportando frescura y expresividad mientras que el paso por barrica aporta una gran finura y elegancia, a la vez que permite ser muy respetuosos con las características específicas del *terroir*.

La utilización de la monastrell también supone una vuelta a las raíces de la compañía ya que fue una de las primeras variedades que utilizó en sus orígenes a finales del siglo XIX.

Elaborado con el sello distintivo de calidad de la D.O.P. València, una región vitivinícola que se reinventa y apuesta por la recuperación de las uvas autóctonas, Ceràmic Monastrell se posiciona en el segmento de vinos *premium* para poder competir de tú a tú con las grandes referencias de los vinos españoles en las cartas de los mejores restaurantes.

Ceràmic Monastrell supone un paso más en el camino que ha emprendido Bodegas Vicente Gandía en la elaboración de grandes vinos icónicos que están ayudando a la compañía a generar nuevas oportunidades de negocio y crecer en su posicionamiento, lo que supone un paso adelante para los vinos valencianos en general. ❋

Más información: www.vicentegandia.es

NOTA DE CATA

D.O.P.: Valencia
Variedad: Monastrell
Características: Color rojo intenso, oscuro y con ribetes vivos. En nariz destacan los aromas de ciruela madura, regaliz, coco y vainilla. Su paso por boca es amplio, robusto, de tanino dulce y elegante acidez. Deja el recuerdo en la boca de estas frutas rojas muy maduras. Marida con carne de cerdo, quesos curados, pasta, patés y cordero.

Vermut Miró Gran Reserva

El sabor de la autenticidad

Miró lanza este otoño una nueva creación, el Vermut Miró Gran Reserva, que presentará en la feria de alimentos y bebidas Anuga 2021, que se celebrará en Colonia del 9 al 13 de octubre. Un vermut que es una celebración del auténtico Vermut de Reus elaborado desde el siglo XIX por el método tradicional de maceración de botánicos, y sometido a un proceso de "Gran Reserva" que se enriquece con vinos generosos.



Después de más de 100 años de tradición, contagiando la pasión de generación en generación, hoy en día Vermuts Miró disfruta de una larga experiencia en la elaboración del tradicional vermut de Reus que se palpa en la esencia de cada uno de sus productos.

Esta forma tradicional de elaboración se complementa con la implantación de la última tecnología en cuanto a sistemas de filtración, estabilización y envasado, lo que permite a Vermuts Miró ser una empresa puntera en el sector y poder estar presente en más de treinta países, siempre conservando el *know how* adquirido durante décadas para mantener las propiedades y calidad del producto tal y como se elaboraba como 80 años atrás.

Con el paso de los años, no solo la marca sino también la gamma de vermuts se ha expandido en diferentes productos y formatos para llegar a un público cada vez más diversificado con la calidad como principal bandera. Actualmente, la familia de vermuts Miró la conforman el Vermut Blanco, Rojo, Fusion, Extra Dry, Reserva y Gran Reserva.

NOTA DE CATA

Color caoba-ámbar, intenso y brillante, con enormes lágrimas de vermut. Aromas y sabores complejos y en constante evolución; comenzando con un fino toque de su paso por roble, evoluciona en capas que evocan a la uva moscatel, vainilla, nuez, tostados, hierbas mediterráneas y a plantas amargas. Siempre presente un recuerdo de pasas y regaliz que envuelve todo el conjunto.

Con mucho cuerpo, equilibrado y fresco al paladar. Vuelven a presentarse los recuerdos de pasas, de las plantas medicinales y especias, enmarcados con los aromas de roble, nueces y tostados.

Largo final de grata frutosidad y elegante especiado.

La novedad

El último lanzamiento de la marca es el Vermut Miró Gran Reserva, se trata de un vermut intenso, robusto y muy gourmet, que pretende convertirse en el referente del vermut añejo. Además, es innovador dentro de la gamma de Miró, porque es el único que lleva una base de vino moscatel, envejecido en barricas de roble con vinos generosos (de estilo Oporto). Esta crianza sin precedentes permite sublimar la experiencia del vermut, así como aportar una nueva dimensión a la coctelería (especialmente para el cóctel Negroni), y ofrecer nuevos horizontes creativos a los consumidores y *bartenders.*❋

Más información: www.vermutmiro.com

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

Si por algo se distingue Barcelona en materia de restauración, es por su originalidad. Su amplia oferta de restaurantes abarca todos los estilos gastronómicos y refleja las tendencias de cocina más diversas. La ciudad ofrece propuestas variadas, innovadoras, divertidas y con cierto toque de insolencia.

LA COCINA MÁS SINGULAR

COMER EN BARCELONA



Salvaje, con una superficie de 2.000 m² y un exquisito interiorismo, es un restaurante que promete un nuevo concepto de gastronomía japonesa de autor, que mezcla diseño, tradición y calidad.
www.salvaje.world



The Entourage Group ha abierto de nuevo **Mr Porter Restaurant, Bar & Lounge,** haciendo una oda a las brasas y a la parrilla en su original y extravagante versión de brasería tradicional con vibrante atmósfera nocturna.
www.mrportersteakhouse.com/barcelona



Ubicado en pleno barrio gótico, **Samantha's** es un restaurante que funciona como nexo entre la gente local de la ciudad y quienes vienen a visitarla por unos días. Así, diferentes culturas convergen para crear un punto de encuentro familiar y cálido en un entorno único. **www.instagram.com/samanthasbcn**





Foto: Lenka Selinger

La Textil, ubicada en un antiguo almacén del Eixample, vuelve a lo primitivo, recordándonos que se encuentra en el origen de toda cocina. El chef Pablo Lagrange explora texturas ahumadas en frío, cenizas, olores y colores. **www.instagram.com/latextilbcn**





Vivo Tapas

Cócteles creativos y bocados gourmet

Este céntrico y elegante local –con un toque clásico atemporal– es una buena elección ya sea para una cena romántica, una comida de negocios o un encuentro con amigos. La propuesta combina perfectamente platos y tapas gourmet con una gran bodega. Mención aparte merece su propuesta de coctelería, que podríamos definir como creativa y elegante. Os será imposible beber solo una copa.
Por las noches el Vivo se viste de largo: cena, DJ, cócteles, champagne y un ambiente muy cuidado.❋

VIVO TAPAS
Rosselló, 255 · 08008 Barcelona
Tel.: 937 824 845
www.vivotapas.com

TENDENCIAS 2021

• El renacer de la barra. **La barra de los restaurantes –si las condiciones sanitarias lo permiten- está cobrando un significado especial, se ha revalorizado, a semejanza de algunos restaurantes asiáticos internacionales.**

• Sostenibilidad: **Cada vez es más frecuente buscar la sostenibilidad en restauración y aproximarse al concepto de residuo cero. Se promueven iniciativas como que los clientes se lleven a casa las sobras de su comida en envases para llevar, o que restos de caterings para eventos se entreguen a comedores sociales.**

• Cocina vegana: **Ya ha quedado claro que la comida vegana no es una moda pasajera, sino que es una tendencia que va en aumento. Cada vez más restaurantes se especializan en este tipo de comida o incluyen platos veganos en sus cartas. Ahora ya es posible encontrar hamburguesas totalmente veganas con sabores realmente conseguidos, o parrilladas basadas en verduras al 100%.**

• Pasión por lo healthy: **Dado el crecimiento en importancia de la comida saludable, los restaurantes están empezando a informar sobre las calorías y los macronutrientes de sus comidas, creando platos de temporada dietéticamente acreditados.**

• Parrilladas y grasas: **Frente a la consolidada tendencia vegana y en contraposición a ella, se aprecia cierto resurgir de las grasas –especialmente las saludables- y de las carnes. Muchos restaurantes giran alrededor de este concepto, y en ellos los platos a la parrilla tienen un gran protagonismo.**

Galú, dirigido por el chef Niko Scimone, ofrece la posibilidad de descubrir toda la riqueza de la cocina siciliana. Pasta, pan y postres realizados de forma totalmente artesanal en el mismo restaurante. **www.galubcn.com**





El **Grupo Saona**, la cadena de restauración valenciana de éxito que cuenta ya con 28 locales en España, ha desembarcado este verano en la calle Aribau de Barcelona con su buque insignia, Saona. Aquí se pueden degustar platos que reflejan la filosofía del grupo: Amor al Mediterráneo.
www.gruposaona.com/saona-en-barcelona

Para disfrutar de los sabores de Italia, **Julieta's, de Grupo Isabella's.** Los arroces son el plato estrella, aunque el producto del mar tiene un gran protagonismo en su carta.
www.grupoisabellas.com



El Intercontinental de Barcelona –el primer nuevo hotel de lujo que abre en la ciudad este año– ofrece una experiencia gastronómica audaz y temática. Sus restaurantes son Arrel (raíces) cuya cocina rinde homenaje al arraigo y los productos de temporada, y Quirat (quilate), una interesante visión de autor de los productos de la tierra.
www.ihg.com





Enriqueta, una de las novedades gastronómicas del Grupo Casamadre, ofrece una apuesta desenfadada que une lo mejor de la cocina tradicional con la internacional, haciendo de ella una auténtica experiencia para todos los gustos.
www.enriquetabcn.com

Can Xurrades
Alquimistas de la carne





Can Xurrades nació en el Barrio de Gracia como una pequeña taberna local. Después de más de 20 años, Rafa Martínez y Paqui Esteban decidieron crear el restaurante actual, una casa que representa la historia gastronómica de la Barcelona más moderna y cosmopolita, pero con el aire tradicional de toda la vida. Su producto fetiche es la carne y hay quien afirma que aquí sirven el mejor chuletón de la ciudad.



Ofrecen 2 menús degustación únicos en el mundo: el menú de chuletón de buey de más de 180 días de maduración acompañado de platos tradicionales y las recetas más innovadoras; y el menú especial de la casa, compuesto por la deconstrucción de una pieza madurada de buey durante más de 365 días, que consiste en un corte especial de la pieza con diferentes texturas y sabores.*

CAN XURRADES
Casanova, 212 · 08036 Barcelona
Tel.: 932 173 097
www.canxurrades.com



El restaurante **The Green Spot** del grupo En Compañía de Lobos y creado por Tomás Tarruella, está considerado como uno de los mejores vegetarianos del mundo por la *We're Smart Green Guide.* Su secreto, mezclar investigación, innovación y calidad en una propuesta *plant based* para todos y con conciencia. **www.encompaniadelobos.com**



Can Fisher es uno de los restaurantes favoritos de las playas de Barcelona. Sus valores son la frescura y la temporalidad. Destacan sus arroces, elaborados con arroz artesano Marisma de Molí de Rafelet, cultivado y elaborado en las tierras del Parque Natural Delta del Ebro. **www.canfisher.com**



El restaurante **Sumac & Mambo**, bajo el concepto "The house of flames" , nace un propuesta con raíces iraníes y sabores de Oriente Medio, y culmina con una gran selección de cervezas artesanales. **www.sumacandmambo.com**



Grupo Casamadre

Sabor, ambiente y detalles

El Grupo Casamadre nació hace ocho años, cuando abrió las puertas su primer restaurante, Pepito, al que más tarde se sumó Josephine. A finales del año pasado Enriqueta se unió a este trío ganador. Tres opciones diferentes por las que decantarnos a cuál más apetecible. Eso sí, todos ellos se caracterizan por su ambiente único –con espacios muy cuidados– y por la calidad de sus platos. En esta ocasión centraremos nuestra atención en Pepito y Enriqueta. Como si de una pareja de viejos amigos se tratara, tienen cosas en común aunque cada uno su propia personalidad. Vamos a conocerlos.


Restaurante Pepito

Restaurante Pepito

Situado en pleno corazón de la Ciudad Condal, Pepito es un restaurante donde los sabores de los platos se mezclan, las texturas se fusionan y los olores nos transportan a nuevos lugares. Los productos de la tierra son los grandes protagonistas, siempre buscando combinaciones que potencien su sabor de forma innovadora. Sin duda debemos probar las carnes premium, el sello del local, pero también podemos optar por sus tartares, pescados frescos, hamburguesas gourmet y pepitos delicatessen.

Además, aquí el ambiente es muy importante, de hecho Pepito se define como un espacio "hyggeligt", una palabra danesa que se usa para describir lugares acogedores, agradables y con una magia especial.


Restaurante Pepito

PEPITO

Passatge de Domingo, 3 · 08007 Barcelona · Tel.: 932 506 725 · www.pepitorestaurante.com



Restaurante Enriqueta


Restaurante Enriqueta

Restaurante Enriqueta

Las circunstancias no pudieron frenar a Enriqueta que encendió sus fogones en noviembre de 2020 en la calle Enrique Granados, una de las arterias más importantes a nivel de restauración en Barcelona.

La idea de este nuevo restaurante surgió cuando Gemma Ginesta –la empresaria que lidera el Grupo Casamadre– pensó en el concepto del buen comer que le evocaba el recuerdo de su abuela Enriqueta. Eso sí, la propuesta no se limita a la "cocina de la abuela", sino que es el punto de partida, ya que las recetas se presentan actualizadas. Además, debemos resaltar que si te sientas a una de sus mesas saborearás auténtica cocina slowfood donde, por supuesto, los ultraprocesados no tienen cabida y en la que la variedad y potencia de los sabores hacen que tengas ganas de repetir.✻

ENRIQUETA

Enrique Granados, 107 · 08008 Barcelona · Tel.: 930 029 660 · www.enriquetabcn.com



Callizo

Cocina tecno-emocinal de montaña



Así es como definen sus creadores la cocina que ofrecen en este restaurante ubicado en la población oscense de Aínsa. A través de dos menús degustación, los chefs José Ramón Aso y Josetxo Souto invitan a los comensales a viajar con el paladar para degustar el paisaje pirenaico. **POR LAURA MORALES.**

Cocineros y restaurantes como Mugaritz, Can Roca, Martín Berasategui, Gastón Acurio, Quique Dacosta o elBulli, marcan el estilo de cocina que Ramón y Josetxo adoptan al comienzo de su carrera. Pero la clave de su cocina está en que a la vanguardia y a las nuevas técnicas culinarias se suma su trabajo con los productos locales como verduras, carnes, setas, frutos y trufas del bosque, hierbas silvestres, truchas, caviar de esturión del Cinca, quesos de pastor…

Actualmente Callizo se nutre de productores locales y por tanto de productos de

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Los chefs explican así sus impresiones. "Habíamos sido VIP gourmand durante 8 años y tras la reforma integral de nuestro restaurante, conseguir una estrella era una de las posibilidades. No obstante, en el momento que se hizo realidad fue una sorpresa inmensa y la mayor de las alegrías. No cabe duda que Michelin ha hecho que las expectativas entre nuestros clientes habituales aumenten y hemos detectado un gran número de nuevos clientes. Además, en el Pirineo lo hemos pasado muy mal durante la pandemia y la estrella ha supuesto situar a Callizo y a nuestra zona en el mapa, lo que nos hace mirar al futuro con mucho más optimismo. También ha servido para seguir poniendo en valor a los productores locales y es un verdadero orgullo poder ofrecer a nuestro equipo formar parte de un restaurante estrellado en el Pirineo aragonés. Por último, agradecemos a Michelin esa labor tan importante que hace también en la España vaciada, buscando las direcciones más interesantes independientemente de donde se encuentran situadas".



Los chefs: José Ramón Aso y Josetxo Souto

José Ramón Aso Cajal es originario de Jaca. Se formó en las Escuelas de Guayente y San Lorenzo en Huesca. En 1992 llegó a Aínsa para trabajar en las Bodegas de Sobrarbe con el cocinero Mariano Ramírez Maldonano. Josetxo Souto Buetas, nacido en Aínsa, autodidacta, trabajó en la hostelería, abriendo muy joven su propio negocio, un bar con comidas en Aínsa, el Alaska.
En el año 1997 deciden trabajar juntos y montar un restaurante en Casa Román, la casa familiar de sus parejas en la plaza mayor de Aínsa, local cedido por los padres de ellas. Nace el restaurante Callizo que abre sus puertas el 23 de abril de 1998, una empresa familiar formada por las hermanas Eva y Pilar Sierra Bergua, Josetxo Souto y J. Ramón Aso.

Km. 0. También de nuevas producciones ecológicas como el aceite de oliva del Somontano, la ternera de ganadería ecológica de Aínsa de raza pirenaica, o las producciones de variedades locales de tomate rosa, manzanas de montaña, legumbres y otras semillas olvidadas. Además, Callizo colabora con la asociación Un Paso Atrás de Aínsa-Sobrarbe que tiene como objetivo la recuperación de variedades locales.



La cocina

Como decíamos al principio, los chefs definen su cocina como "tecno-emocional de montaña". Nos explican ese concepto: "Nuestra cocina bebe de la tradición de los Pirineos, en ambas vertientes, para evolucionar con una actualización, moderna y radical que recorre las formas y paisajes de nuestro territorio" y añaden: "Cabe destacar la estancia de Yoko Tanaka en la cocina de Callizo durante 3 años, en los que nos proporcionó una visión más global de la cocina y nos mostró caminos de la cocina japonesa que desde entonces no nos han abandonado y que seguimos desarrollando".

Viaje gastronómico

El menú degustación es un viaje emocional y físico que nos invita a recorrer los espacios del restaurante. Empezamos en la bodega, a continuación nos esperan los chefs en la cocina y luego pasamos a la sala, donde sus grandes cristaleras se abren al paisaje pirenaico. El viaje termina de nuevo en la bodega donde nos esperan los postres, los quesos y más sorpresas que no podemos desvelar.❋

RESTAURANTE CALLIZO
Plaza Mayor, S/N · 22330 Aínsa (Huesca) · **Tel.:** 974 500 385 · www.restaurantecallizo.es · reservas@restaurantecallizo.es
Jefes de cocina: Josetxo Souto y Ramón Aso · **Cerrado:** lunes y martes (excepto agosto que cierra solo lunes)
PVP Menús: Menú Piedras (15 platos): 90€ - Menú Tierra: 70€ - Menú Niños: 30€

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Imperial Rosé Brut

Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto también para postres de chocolate negro amargo como *Geoparque del Sobrarbe,* una esfera de chocolate con frutos rojos que sirven en el restaurante Callizo de Aínsa (Huesca).
El vino: Este cava rosado –merecedor este año de una medalla de oro en Sakura- Japan Women's Wine y una medalla de plata en 50 Great Cavas entre otros reconocimientos– se elabora 100% con garnacha y tiene una crianza de 24 meses. Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque. Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo. Servir de 4ºC a 6ºC.

www.cavarovellats.com

Rafa Zafra

“Mi cocina representa mucho mi personalidad”



Amante de la cocina desde la infancia, se curtió con los Adrià en sus inicios profesionales. Actualmente luce dos soles Repsol por su restaurante Estimar Barcelona y un sol por Estimar Madrid. Además, Casa Jondal, abierto hace tan solo un año en Ibiza, ya es considerado por muchos como el mejor chiringuito del Mediterráneo. A pesar de este éxito, Rafa Zafra nos confiesa que más que los premios o el reconocimiento de la crítica, lo que realmente valora es hacer feliz con su cocina a los comensales y tener el respeto de sus compañeros de profesión. En esta entrevista también nos habla de sus sueños y proyectos profesionales entre los que destaca abrir un negocio en su Sevilla natal. **POR LAURA MORALES**



¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?
Desde muy pequeño (7 u 8 años) tenía cierta sensibilidad fuera de lo común a la hora de comer. Disfrutaba muchísimo comiendo y por el amor a la comida decidí ser cocinero. Es verdad que muchas veces eso no va de la mano, pero en mi caso así fue.

Has afirmado en alguna ocasión que decidiste apuntarte a cocina y no a fútbol como actividad extracurricular y que se burlaban de ti porque eras el único hombre de la clase. En cambio ahora los chefs gozan de una gran consideración a nivel social. ¿Cómo has vivido ese salto?
Jejeje eso es muy anecdótico, yo era muy pequeño y prefería comer que correr detrás de una pelota. Y claro era el único chico en clase de mujeres y de pequeño siempre existen estas bromas, pero bueno ¡que no fue nada frustrante ni mucho menos! Y es cierto que ser chef hoy en día esta mucho más reconocido que antiguamente y ahora incluso es una profesión que te da estatus. Yo no decidí ser cocinero por tener estatus o reconocimiento, en absoluto, lo hice porque era lo único que me gustaba y lo que me hacía feliz.

¿Qué chefs marcaron tus inicios profesionales?
Sin lugar a dudas Albert y Ferran Adrià. Siempre digo que mi madre me enseñé a amar la cocina y ellos a entenderla.

¿De qué guardas un recuerdo especial?
Guardo mucho recuerdos bonitos de aprendizaje en el Bulli y me siento súper orgulloso de ver que la mayoría de mis compañeros han conseguido triunfar y ser felices con sus restaurantes correspondientes.



¿En qué momento decidiste dejar tu Sevilla natal y establecerte en Barcelona?
Más que una decisión fue una oportunidad, porque tras cerrar el Bulli y la Hacienda Benazuza en 2011 y después de vivir una etapa súper bonita en México, decidí volver a España y compartir trabajo y vida entre Ibiza (en Heart de los hermanos Adrià) y Barcelona, donde monté mi proyecto más personal junto a Anna (mi pareja y socia), el restaurante Estimar.

¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿Qué la hace distintiva? ¿Cuál dirías que es tu 'sello personal'? ¿Qué quieres transmitir a los comensales con tus platos?
Yo creo que mi cocina representa mucho mi personalidad, una cocina muy pura, basada en la materia prima, pero con todos los toques frescos y actualizados de lo que podría ser una cocina tradicional.
Excelencia, envolvente, pureza y templo... eso es lo que espero que los comensales encuentren en mis restaurantes.



“Decidí ser cocinero porque era lo único que me gustaba y lo que me hacía feliz”

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
Doy la misma importancia a la comida que al vino, creo que son los perfectos compañeros de viaje. En nuestros restaurantes nos gusta rodearnos de grandes profesionales tanto sumilleres como chefs para que todo vaya en armonía.
Lo que sí siento es que ahora mismo a la gente le gusta disfrutar de menos platos y de menos vinos. No menús enormes con un vino para cada plato. Es la tendencia que noto en nuestro restaurante.

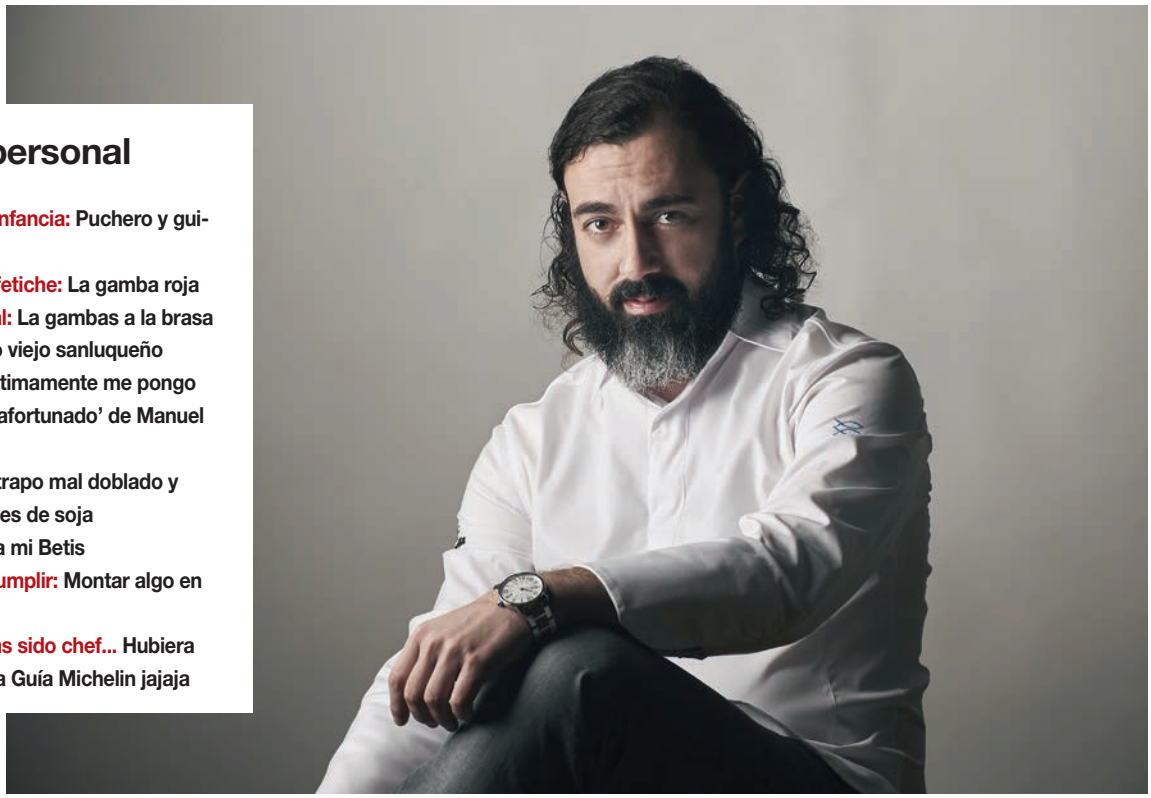
¿Cómo definirías la propuesta de tus restaurantes Estimar de Barcelona y Madrid?
Ferran Adrià la definió como la marisquería del siglo XXI. La intención no era otra que refrescar y aportarle nuestros conocimientos al clásico restaurante de pescado, buscar la mejor materia prima y aportarle nuestro punto de cocción perfecto, ideal para cada producto.

Estimar Madrid posee 1 sol Repsol y Estimar Barcelona 2 soles Repsol. Además, ambos poseen la distinción ‘Plato Michelin’ pero no estrellas. ¿Aspiras a ellas o no crees que tus restaurantes encajen en el concepto que busca la guía francesa?
Ni me lo planteo ni me interesa, con 26 años tenia 2 estrellas Michelin en la Hacienda Benazuza y ahora lo que me interesa es hacer feliz con nuestra cocina a nuestros clientes y que mis compañeros de profesión nos respeten como profesionales y vean en nuestros restaurantes un referente en nuestro estilo.

Siguiendo con las distinciones, en 2019 fuiste galardonado por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición con el Premio Revelación ¿Qué supuso para ti este reconocimiento?
Agradecido por el pueblo catalán que me haya cogido como uno más de ellos y yo encantado de poder presumir y divulgar el producto Mediterráneo. Contentos por el equipo y familia.

El verano del año pasado –un año especialmente complicado– abriste tu chiringuito soñado en Ibiza: Casa Jondal. Tras dos temporadas ¿Qué balance haces? ¿Has cumplido las expectativas que depositaste en este proyecto?
Mi sueño no era otro que intentar montar o mejorar la oferta gastronómica de los chiringuitos. No queríamos un restaurante con mantel en la playa sino todo lo contrario, recuperar la esencia y el alma del chiringuito y aportarle nuestra profesionalidad e intentar comer de maravilla con los pies en la arena.
Lo que no nos esperábamos es que en poco tiempo nos digan que es ¡el mejor chiringuito del Mediterráneo! Súper felices de haber creado algo tan especial.





Apunte personal

Un sabor de la infancia: Puchero y guisos
Un ingrediente fetiche: La gamba roja
El maridaje ideal: La gambas a la brasa con amontillado viejo sanluqueño
Una canción: Últimamente me pongo mucho 'Soy un afortunado' de Manuel Carrasco
Una manía: Un trapo mal doblado y nunca usar brotes de soja
Un hobbie: Ver a mi Betis
Un deseo por cumplir: Montar algo en Sevilla
Si no se hubieras sido chef... Hubiera sido crítico de la Guía Michelin jajaja



¿Algún proyecto que puedas avanzarnos?
Tengo un sueño de montar algo en mi tierra, adaptar nuestro estilo de Estimar a Sevilla. Me haría mucha ilusión hacer una cervecería con cocedero de marisco, que eran los lugares a los que mis padres me llevaban de chico y sin duda marcaron mi pasión por el marisco y por qué no decirlo, por las cervezas jejeje.
También tenemos el sueño en mente de poder hacer algo parecido a Estimar pero de carne, algo así como un homenaje al hábitat terrestre. Siempre lo habíamos querido pero ahora mismo es un sueño que está como muy a lo lejos.*

¿Cómo valoras la actual situación del sector hostelero? ¿Ves la luz al final del túnel?
Hay que ser realista y saber que lo que se ha perdido hasta ahora no se recuperará, pero hoy en día contamos con muchas estrategias de gestión y marketing para poder levantarnos y poder crecer de nuevo, con los proyectos de siempre o con alguna idea nueva.
La pandemia ha hecho mucho daño al sector pero también hay gente que se ha vuelto más creativa y ha sacado propuestas nuevas y adaptadas a los nuevos tiempos.



¿Dónde encontrarlo?

ESTIMAR BARCELONA
Sant Antoni dels Sombrerers, 3
08003 Barcelona
Tel.: 932 689 197

ESTIMAR MADRID
Marqués de Cubas, 18
28014 Madrid
Tel.: 914 292 052
www.restaurante-estimar.com

CASA JONDAL
Cala Jondal, s/n
07839 Ibiza (Islas Baleares)
Tel.: 971 802 766
www.casajondal.es

Cooking Films 2021

Maridaje de gastronomía y cine en Menorca


Tomás Cano



Durante cuatro días –del 9 al 12 de septiembre– se llevaron a cabo diferentes actividades alrededor del cine y la gastronomía en Menorca, donde el producto local tuvo un papel protagonista. Profesionales del audiovisual y de la gastronomía de renombre participaron de este evento. Vinos y Restaurantes estuvo allí para contárselo.

Menorca ha convertido al cine y la gastronomía en un maridaje de éxito, y es que son ya seis las ediciones de Cooking Films. Este año el producto local menorquín se convirtió en el protagonista absoluto de los menús y degustaciones del certamen, mientras que las comedias y el medio ambiente lo fueron de la parte cinematográfica.



En qué consiste

Aunque, como decíamos al principio, Cooking Films ya lleva seis ediciones, para aquellos que no lo conozcan debemos decir que es una iniciativa del Festival Internacional de Cine de Menorca con el patrocinio de la Fundació Foment del Turisme de Menorca,





la Agència d'Estratègia Turística de les Illes Balears, el Institut d'Estudis Baleàrics, y el Consell Insular de Menorca - Departament d'Economia Made in Menorca; con la colaboración del departamento de Sobirania Alimentària (GOIB).

Se trata de un evento donde cine y gastronomía se juntan para formar la más deliciosa de las combinaciones. Pero no solo consiste en cenas, degustaciones o catas mientras se proyectan películas, sino que permite gozar de una experiencia única que desde aquí invitamos a conocer a todos nuestros lectores de cara al año que viene. Además, Cooking Films promueve la producción local y es una gran oportunidad para degustar menús hechos por reconocidos chefs de la isla.

El evento se divide en dos secciones: Cooking Films, donde los asistentes pueden gozar de una comida o una cena exclusiva acompañada de la proyección de cine, y Cooking Pro, actividades de cocina en vivo, degustaciones o experiencias enfocadas al producto local, la economía circular y secretos y claves sobre cocina, vinos y cervezas, etc.

De este modo Cooking Films apoya la candidatura de Menorca como Región Gastronómica 2022.

Invitados de excepción

El Cooking Films 2021 dio el pistoletazo de salida el jueves 9 de septiembre a cuatro días de actividades alrededor del cine y la gastronomía. Así pues, hasta el día 12 Menorca acogió acontecimientos e invitados de excepción, reconocidos embajadores del cine y la cocina. Pasaron por el certamen personalidades como las actrices Itziar Castro y y Ruth Llopis, que volvieron a apadrinar el certamen presentando varias sesiones; los actores Ivan Massagué y Pepón Nieto, la nadadora Ona Carbonell —ganadora de la tercera edición de Masterchef Celebrity— o la presentadora y actriz Belinda Washington; chefs



Ada Parellada


Víctor Bayo



como Ada Parellada, Samuel Valencia, Víctor Bayo, el equipo de Ses Forquilles y de Baixavan; la sumiller Sara Sanchís y los maestros cerveceros Fina Pons y Roger Vila; productos menorquines como el queso Lluriach, miel Dolçamar, Bolets de Menorca, cerveza Grahame Pearce, aceite de oliva Morvedra, y vinos como los de las bodegasa Torralbenc, Binifadet, Binitord y Sa Cudia, entre otros muchos. Se contó también con espacios como la Cooperativa San Crispín y el cine Ocimax, además de otros lugares y restaurantes emblemáticos de Menorca.

Intensas jornadas

Hasta cuatro rondas de vino y degustaciones se sirvieron en la primera jornada del Cooking Films 2021, que tuvo lugar en Lluriach, donde después de la presentación de Itziar Castro y Ruth Llopis, invitadas de honor del festival, e Inés Garrell, directora, se proyectó 'Otra ronda', film ganador del Oscar 2020 a la mejor película extranjera. Los platos preparados por Baixavan y el maridaje de vinos de la mano de la sumiller menorquina Sara Sanchís redondearon la primera de las actividades organizadas por el certamen. Por la tarde, el cine Ocimax de Maó acogió la presentación del film 'Los últimos de La Mejana'. Después de la proyección se inició una charla con su director, Patxi Uriz, así como con Paula Valero, directora de Soberanía Alimentaria (GOIB); Rosa Gil, representante de Agroxerxa; y Rebecca Morris, directora de Menorca Preservation.





La segunda jornada, la del viernes, tuvo como protagonista a la chef Ada Parellada, que cocinó en directo desde la Cooperativa San Crispín (Alaior) bajo el título 'Cocinar sin residuos' y explicó técnicas de aprovechamiento de alimentos. Además, el restaurante maonés Aqua Marítim, con el chef Samuel Valencia al frente, fue escenario de la segunda sesión de Cine & Degustación, con un delicioso menú de cuatro platos y postres que acompañó al film 'Un pez llamado Wanda'.

Antes de la proyección, las invitadas de honor de la noche, Belinda Washington y Ona Carbonell, abrieron la sesión declarando su amor por Menorca, sus productos y comida.

La tercera sesión, la del sábado, estuvo dedicada a dos productos menorquines poco conocidos pero igualmente genuinos y de la máxima calidad: la miel y las setas. La sesión matinal, enfocada a un público familiar, tuvo lugar en Mongofre Nou. El apicultor Antoni Anglada explicó el proceso de producción de la miel Dolçamar. Se hizo una cata y posteriormente se proyectó Bee Movie. Por la noche tuvo lugar una cena degustación en el cultivo de Bolets de Menorca, donde el chef Víctor Bayo cocinó varios platos a partir de las diferentes variedades de setas que el público pudo disfrutar mientras se proyectaba el documental francés 'Mañana', ganador de un Premio César, entre otros.

La última jornada contó con una cata de cervezas en Es Molí des Foc de Sant Climent, donde los maestros cerveceros Roger Vila y Fina Pons, de Grahame Pearce y Estrella Damm, respectivamente, explicaron a los asistentes el proceso de elaboración de cada variedad de cerveza y las posibilidades de



Producto menorquín

Todos los menús y actividades que se prepararon y degustaron en el Cooking Films 2021 tuvieron como protagonista absoluto el producto de Menorca: quesos, carnes y embutidos, miel y aceite de oliva, vino y cerveza, frutas, hortalizas y setas... La impronta menorquina y mediterránea estuvo omnipresente en la comida a través de marcas como Lluriach, Dolçamar, Binifadet, Torralbenc, Grahame Pearce o la Cooperativa San Crispín. Chefs como Víctor Bayo (Setas de Menorca), Samuel Valencia (Aqua Marítimo) o Tomás Cano y cocinas como BaixaVan o La Cocina de Cristine by Ses Forquilles trasladaron esos productos de la tierra a los paladares de los comensales que asistieron al certamen.

maridaje con productos artesanales menorquines, como carn i xua, queso y sobrasada. Después de la cata de hasta seis variedades de cerveza, los asistentes visitaron las instalaciones de la cerveza menorquina Grahame Pearce, situadas junto al mismo restaurante de Es Molí des Foc.

Por la noche, la sesión de cierre fue presentada por Pepón Nieto e Itziar Castro, poniendo punto y final a cuatro días de degustaciones y proyecciones en los cuales estuvieron siempre presentes conceptos como la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente a través del producto de proximidad, la economía circular, la producción ecológica, la reducción de residuos... La cena en La Cocina de Cristine by Ses Forquilles contó con la proyección de Sentimental, la última comedia coral de Cesc Gay.

La sexta edición ha cerrado con una fastuosa cena en el Cristine Bedfor y un balance muy positivo





Conclusiones

Inés Garrell, directora del Cooking Films, ha hecho un balance muy positivo de la sexta edición, destacando su buen funcionamiento y recepción "a pesar de tener un planteamiento diferente al de años anteriores, donde se han incorporado más actividades para dar a conocer una mayor variedad de productos que normalmente tienen menos protagonismo cuando se habla de Menorca, como la miel, cerveza, vino, aceite o setas". Eso sí, "siempre con la máxima calidad".

Garrell ha incidido en el valor del Cooking Films como embajador de la producción alimentaria menorquina tanto para el público propio como para el ajeno: "hemos potenciado y dado a conocer productos y productores locales, todo con personalidades reconocidas que durante estos días han podido conocer y apoyar estos productos, así como la cultura y el cine en la isla." Para acabar, ha querido remarcar que "el festival sigue apostando por el buen cine y la buena gastronomía, y el público lo ha reconocido llenando casi todas las sesiones".✻



Laura Curt, editora de *Vinos y Restaurantes*, y el actor Ivan Massagué

EXPANSIÓN A NUEVOS MERCADOS Y APUESTA POR LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE



Gastronòmic FÒRUM Barcelona

En esta nueva edición del evento gastronómico de referencia, que se celebrará del 18 al 20 de octubre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, se potenciará la presencia de empresas y visitantes de toda España, la participación de los mercados internacionales más próximos y la difusión de los valores de la alimentación sostenible.



Con más de 20 años de historia, Gastronòmic Fòrum Barcelona se presenta ahora con una imagen renovada y dinámica, que muestra la voluntad del evento a abrirse a nuevos mercados, a contribuir a la recuperación del sector y difundir los valores de la alimentación sostenible.

En un momento en que empresas y sector buscan nuevas oportunidades y caminos hacia la recuperación, Gastronòmic Fòrum Barcelona será la plataforma que permitirá a todos los agentes del sector reencontrarse, compartir experiencias y proyectar soluciones de futuro. En definitiva, ofrecerá las mejores herramientas para la reactivación de los negocios. Sin duda, un evento único donde se darán a conocer las últimas tendencias del sector que acogerá desde empresas líderes del sector foodservice, equipamiento, servicios y distribución, hasta pequeños productores del sector primario y de la artesanía alimentaria. Como siempre, los cocineros más prestigiosos, sumi-







lleres y profesionales de la gastronomía conformarán un espectacular programa de actividades con ponencias, sesiones de cocina en directo, talleres, catas, premios, concursos y una oferta comercial de más de 300 empresas.

La sostenibilidad, eje transversal de todo el programa de actividades

La sostenibilidad será el eje transversal de todo el programa de actividades de Gastronòmic Fòrum Barcelona. Por ello, su área de innovación Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible, ofrecerá conferencias y mesas redondas en las que más de 50 expertos del sector alimentario y hostelero pondrán al alcance de empresas y profesionales herramientas útiles para una gestión ecológica de sus negocios. Su programa estará dividido en tres ejes temáticos: el restaurante sostenible; prácticas de sostenibilidad en la producción, el comercio y la distribución; y propuestas de valor, marketing y conocimiento para una mejor gestión de los negocios hosteleros.

Además, coincidirá con la celebración del VII Fórum Global del Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán que acoge Barcelona del 19 al 21 de octubre como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

Para Pep Palau, codirector de Gastronòmic Fòrum Barcelona, el concepto de restaurante sostenible entrelaza muchos aspectos. "La sostenibilidad abarca conceptos como las buenas prácticas agrícolas, modelos de comercio verde y distribución sostenible, el residuo cero, el reaprovechamiento de recursos, la gestión de las personas y la construcción y habilitación de los espacios", explica. Y añade: "Los cocineros más influyentes han apostado por el cuidado del medio ambiente de manera explícita a través de proyectos concretos, vinculando sus marcas a iniciativas que llevan el sello de desarrollo sostenible y colaborando con instituciones o importantes empresas alimentarias".

Así lo hacen Joan Roca con su proyecto "gastronomía Sostenible" en el Celler de Can Roca, Ángel León con la creación del ecosistema marino sostenible alrededor del restaurante A Ponente y Eneko Atxa, pionero de la cocina medioambientalmente responsable cuyo restaurante Azurmendi ha sido reconocido como el más sostenible del mundo por The The World's 50 Best Restaurants.

Junto a ellos, el programa del congreso lo completarán, entre otros grandes chefs, Pierre Gagnaire (Gagnaire***), Norbert Niedekofler (Hubertus***), Ricard Camarena (Ricard Camarena**), Xavier Pellicer (Xavier Pellicer*), Maria José San Roman (Monastrell*), Maria Solivellas (Ca Na Toneta), Pepe Solla (Solla*), Javier Olleros (Culler de Pau**), Amélie Darvas (Aponem), Najat Kaanache (Nur Restaurant), Carme Ruscalleda (Sant Pau, Moments) y Iolanda Bustos. "Todos contribuirán a reflexionar y marcar el camino que debe seguir el sector para cumplir con la Agenda 2030 de Naciones Unidas", detalla Palau.

Además, Gatronomic Forum Barcelona promoverá junto a la Fundació Alícia el Manifiesto por la Alimentación Sostenible al que se adherirán los grandes protagonistas del salón.

Formato presencial y virtual

Gastronòmic Fòrum Barcelona está trabajando para añadir a su tradicional formato presencial nuevas propuestas digitales que permitirán acceder a un mercado más amplio.









Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible

Gastronòmic Fòrum Barcelona y ForumLab Alimentación Sostenible cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barcelona para dar visibilidad a la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible de Barcelona 2021 y la Carta Alimentaria de la Región Metropolitana de Barcelona. Coincidiendo con el evento, del 19 al 21 de octubre tendrá lugar en Barcelona el Foro Global del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, un reconocimiento internacional que recibe el apoyo de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y en el que 200 ciudades participantes se comprometen a desarrollar modelos agroalimentarios sostenibles, justos y sanos.

Ser o no ser sostenible

El primer bloque temático tratará monográficamente –con Sergio Gil, fundador y presidente de la Fundación de Restaurantes Sostenibles y David Robert Boher, gerente de Persapia– cómo se gestionan los alimentos y los proveedores en los restaurantes sostenibles. Sobre su propia experiencia hablarán Fina Puigdevall (Les Cols**), Xavier Pellicer (Xavier Pellicer*) y Susana Aragón (Centric Gastro), entre otros.

La gestión del tiempo y de las personas también son elementos sustanciales en este modelo de restaurante. De ello tratará la intervención del filósofo y ensayista Josep M. Esquirol en su conferencia "Poner la mesa y ajustar el mundo", a la que seguirá una mesa redonda formada por Oriol Ivern (Hisop *), Begoña Martínez y Pablo Montero (Gune) y Javier Olleros, (Culler de Pau**).

Por su parte, el arquitecto Xavier Andrés expondrá qué conjunto de factores conforman el restaurante sostenible, desde la energía al diseño, pasando por los materiales y los diversos procesos productivos. Por último, restauradores y cocineros como Jordi Vilà, (Alkímia (*) y Felipe Turell, (Creador i co-director de MO, Madrid) explicaran como han logrado que sus restaurantes sean viables y rentables con modelos de gestión que parecían utópicos en sus inicios.

Del campo al mercado

El segundo día, acogerá la presentación de diversos modelos urbanos de producción alimentaria sostenible ubicados en Barcelona como Alimentem Collserola a través de Pam a Pam (Ariadna Pomar); el proyecto de Cerveza artesana Cyclic Beer Farm (Alberto Coromina); la iniciativa de pesca sostenible Capamar-La Platgeta (Cristina Caparrós); y la quesería urbana Pinullet de Francesco Cerrutti.

Las prácticas agrícolas también pueden situar el cuidado medioambiental en el centro de sus actuaciones como lo demuestran las experiencias de Montse Catasús, enóloga de Bodegas Torres; Pino Delàs, en el proyecto agroecológico porcino Llavora; Mireia Franch en la cooperativa agro-gastronómica social Sambucus; y Francesc Font con diversas iniciativas en marcha de agricultura regenerativa.

En cuanto al comercio urbano, una mesa re-









donda tratará el papel de los mercados municipales en la distribución ecológica. Intervendrán Montse Tugas, paradista verde del Mercat de Sant Andreu de Barcelona; Francesc Leyva (Comerç Verd- Federació de Mercats Municipals de Barcelona); Íngrid Buera (Biomarket, Mercabarna); Carles Mencos (Centre d'Intercanvi d'Aliments de Proximitat, Unió de Pagesos); y Annalisa Giocoli (Mercat de la Terra Slow Food – AMB, Àrea Metropolitana de Barcelona).

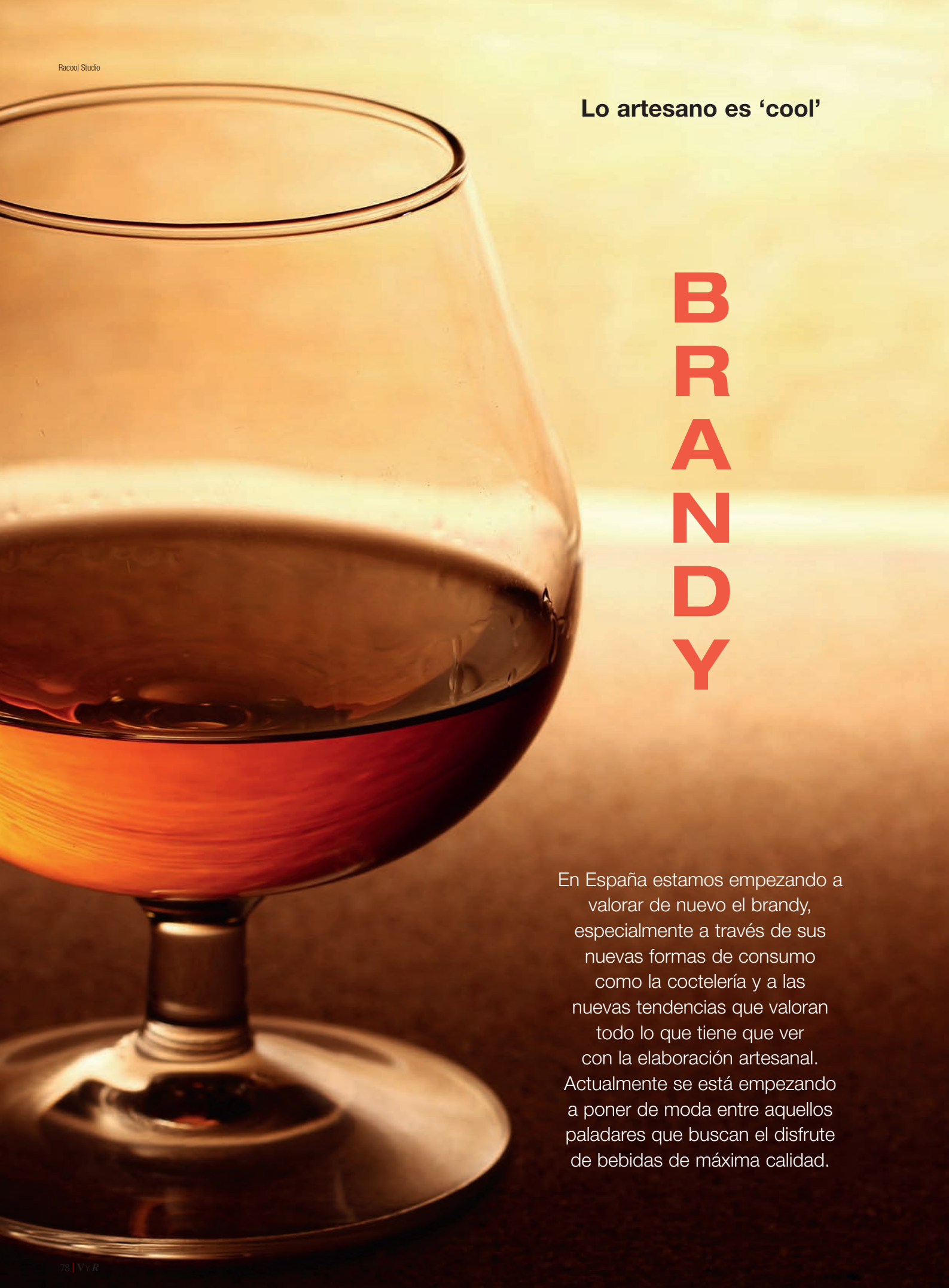
Además, se mostrarán otros ejemplos de pequeño comercio urbano y distribución ambientalmente responsables, como los liderados por Laura Bosch (Food Coop. Supermercat Cooperatiu i Participatiu de Barcelona), Míriam Soteras (Mercat Arrels, Mercat de Pagès en Xarxa), Vadó Mora (Molsa, Cooperativa de botigues Bio), Alejandro Guzmán (Ecocentral_Eco d'aquí, distribuidores de productos ecológicos en comedores escolares) y Jordi Vives (Linverd, supermercado ecológico libre de plásticos).



Casos de éxito en pandemia

Dentro del último bloque 'Propuestas de valor, marketing y conocimiento 'se explicará cómo la sostenibilidad se ha convertido en una disciplina central en las instituciones académicas y de investigación; y responsables de las principales Guías gastronómicas (Michelin España, Guía Sustentable, We´re Smart Green y Fundación Restaurantes Sostenibles) mostrarán la tendencia creciente en premiar la sostenibilidad como un valor en alza.

Finalmente, reconocidos restauradores como Nandu Jubany (Jubany*), Albert Raurich (Dos Palillos*), Eugeni de Diego (A Pluma) y María José San Román (Monsatrell*) enseñarán cómo han reenfocado con éxito sus negocios a raíz de la pandemia. ✳ **Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com**



Racool Studio

Lo artesano es ‘cool’

BRANDY

En España estamos empezando a valorar de nuevo el brandy, especialmente a través de sus nuevas formas de consumo como la coctelería y a las nuevas tendencias que valoran todo lo que tiene que ver con la elaboración artesanal. Actualmente se está empezando a poner de moda entre aquellos paladares que buscan el disfrute de bebidas de máxima calidad.

Debemos empezar diciendo que el brandy es un destilado que procede del vino que está un tiempo bastante largo en un proceso de crianza en barricas. En función del tipo de barricas en las que envejece el brandy cambia mucho el perfil del producto, algo que no es igual con otros destilados, como puede ser el caso del ron. Esto sucede porque el vino es una materia prima más regulada y controlada que una caña de azúcar que puede ser de cualquier tipo. En el caso del Brandy de Jerez, el sistema de soleras hace que cada brandy sea en cierta medida único, en función de los cambios de barricas y mezclas por los que haya pasado en su proceso de crianza.

Como decíamos al principio, este destilado está empezando a valorarse de nuevo. En el extranjero ya se está viendo un aumento de ventas. Existe también un aumento del interés de los hosteleros, no solo por su uso en coctelería sino también por la tendencia hacia productos artesanales que demandan los clientes. El brandy es sin duda un producto que representa esa tendencia. Es un destilado mucho más artesanal y menos industrializado y tiene detrás una dilatada historia.

Sin ir más lejos, cada brandy es distinto, dependiendo de las botas por las que haya reposado antes de llegar a la botella.

Actualmente busca de nuevo su hueco en el mercado y compite en la categoría conocida como brown spirits premium (destilados marrones superiores), en la que también se integran por ejemplo el whisky escocés o el ron. Quizá la mayoría aún lo asocia a una bebida de abuelos pero lo cierto es que cuando la gente lo prueba, les gusta y les sorprende positivamente.



Brandy de Jerez

alimentación.es



Consejos para disfrutarlo

Aunque los puristas dirán que debe tomarse solo para disfrutar al máximo de todas sus propiedades, también puede beberse combinado con hielo o con bebidas refrescantes, y por supuesto, en cócteles, sin olvidar el clásico "carajillo".

Pero si decidimos tomarlo solo, deberemos elegir una copa de "balón", de cristal fino y transparente con tallo suficiente entre la base y el pie. También pueden usarse copas tipo catavinos. Lo ideal, pese a la creencia popular, es no calentarlo nunca, pero sí debe dejarse la copa sobre la mesa cuatro o cinco minutos, removiéndolo suavemente. Una forma de que se oxigene previa y lentamente, como se hace con los vinos reserva.

Y si nos preguntamos cuándo es el momento ideal para degustar un buen brandy, sin duda, ese momento es después de las comidas.

¿Sabías que....?

- **Antiguamente se calentaba la copa, algo que actualmente está considerado por los expertos como una aberración.**
- **Es tan válido en coctelería como un ron, porque tiene esas notas añejadas y más azúcar que el que pueda tener un whisky.**
- **En México lo consumen con limón o coca-cola.**
- **Durante el año 2020, la Ruta del Vino Penedès fue la más visitada, seguida de la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.**
- **Fuera de España se conocen otros destilados parecidos al brandy como el cognac (Francia), la bagaçeira (Portugal), marc (Francia), tsikoudia y tsipouro (Grecia), zivania (Chipre) o törkölypálinka (Hungría).**

Ruta del Vino y del Brandy del Marco de Jerez



Brandy de Jerez



Diferencia entre brandy y cognac

Resulta muy habitual confundir estas bebidas o no saber distinguir una de otra. En España se ha venido llamando coñac hasta hace poco tiempo, incluso hay quien lo sigue llamando así, pero su nombre "oficial" es brandy desde los años 60 cuando la AOC Cognac se hizo valer y prohibió su uso, reservando esta denominación a los destilados producidos en la región francesa de Charente. Otras diferencias son que el brandy se puede elaborar de cualquier variedad de uva (blanca o tinta) mientras que el coñac solamente se puede elaborar con tres variedades de uva blanca: ugni blanc, también algo de colombard o folle blanche. Por supuesto no introduce otras variedades descartando totalmente el empleo de uvas tintas. Además, el brandy se puede elaborar mediante cualquier proceso de destilación mientras que en el caso del coñac se hace con doble destilación en un alambique tipo Charentais, alambique clásico de cobre. Finalmente, la crianza es la etapa donde encontramos mayores diferencias. El brandy se envejece al menos seis meses en barricas de madera. En cuanto la crianza del Brandy de Jerez, según el consejo regulador es: Brandy solera: Ha de tener un tiempo de envejecimiento superior a seis meses; Brandy solera reserva: Su tiempo de envejecimiento debe ser superior a un año; Brandy solera gran reserva: Tiempo de envejecimiento mínimo de tres años. Por su parte la crianza de coñac tiene como característica que se envejece mínimo tres años en barricas de roble.

Una de las ventajas del brandy es que se pueden preparar cócteles muy atractivos de una manera sencilla

Brandy del Penedès

La zona de elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedès está constituida exclusivamente por los términos municipales de las comarcas del Alt Penedés y el Baix Penedés, y el municipio de Constantí de la comarca del Tarragonés.

Este brandy se envejece en recipientes de roble, que aportan aromas que contribuyen a definir el gusto al paladar. Se utilizan métodos tradicionales propios que pueden comportar la utilización de diferentes sistemas de destilación o de envejecimiento. Posee un color que puede ir del ámbar al topacio, con reflejos de oro viejo. Aroma intenso y cálido donde se pueden encontrar vestigios de frutos secos, con un bouquet muy vivo, donde también se pueden encontrar notas de especias como canela, vainilla o nuez moscada entre otras. En boca es rico en taninos, evolucionando hacia un final de boca persistente, en


Brandy Carlos I


Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel. Vienna


Torres Brandy

Con queso

Para algunos es un maridaje desconocido y para otros no tiene secretos. Lo que está claro es que una vez se prueba la combinación, es ganadora. Existen muchas posibilidades: por ejemplo, el queso artesano de leche cruda de vaca de Mahón-Menorca posee un sabor intenso que ensambla perfectamente con el brandy. El queso holandés de cabra de pasta prensada Gouda potencia las notas de caramelo y vainilla del brandy, al mismo tiempo que el brandy realza el picante del queso destacando y potenciando su sabor. Y, por supuesto, el maridaje estrella es con quesos azules como el Cabrales. Un maridaje excelente ya que ambos sabores se potencian y mejoran el uno al otro, produciendo una explosión de sensaciones en el paladar.

Con chocolate

El brandy tiene en el chocolate uno de sus mejores aliados para establecer un maridaje que no deja indiferente al paladar. Y es que la dulzura y acidez del cacao armoniza muy bien con las características organolépticas del brandy. Además, son dos productos que se suelen tomar cuando empiezan a bajar las temperaturas, apetecibles en días fríos, como los que ya empiezan a notarse. Pero se preguntarán: ¿qué chocolate le va bien al brandy?. La respuesta es muy amplia: chocolate con menta, con vainilla, con naranja y cardamomo, con sal, chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco con pimienta o blanco con vainilla. Y por supuesto, los postres elaborados con chocolate, los bombones y las trufas. Eso sí, son especialmente recomendables los chocolates con un alto porcentaje de cacao y los brandies con solera gran reserva. También hay que tener en cuenta la temperatura de servicio del brandy: pueden tomarse a temperatura ambiente o más fresco, a unos 12ºC. Con esta diferencia de temperatura los matices del chocolate se apreciarán de una forma distinta.

En cóctel

El brandy tiene fama de antiguo, de ser una bebida únicamente apreciada por personas de cierta edad, así que ahora pretende ganar adeptos entre un público más joven. Una buena forma es tomarlo en forma de cóctel. Son muchos los cócteles que lo incluyen entres sus ingredientes como el Brandy Alexander.

el cual se pueden manifestar los matices aromáticos del roble americano o francés como por ejemplo recuerdos de caramelo, almendra tostada, vainilla, torrefactos. También es seco, fruto de su bajo contenido en azúcar.

Brandy de Jerez

El Brandy de Jerez se diferencia de otros brandies por tener unas características organolépticas propias y singulares relacionados, principalmente, con tres aspectos. En primer lugar, a su envejecimiento en vasijas de roble americano que, previamente, han tenido que ser envinadas con alguno de los tipos de vino de Jerez. En segunda instancia, al empleo del tradicional sistema de criaderas y solera para su envejecimiento. Por último, a que envejecieron exclusivamente en bodegas localizadas en los municipios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

Se trata de una bebida tremendamente versátil, que puede disfrutarse de muchas formas. Su origen noble y su tradicional proceso de envejecimiento le confieren unas características organolépticas genuinas, que a su vez se expresan de forma sutilmente diferente en cada una de las bodegas y marcas de la Denominación. Con es una bebida con una larga historia, existe una forma de disfrute más tradicional, en la que el brandy se muestra en toda su plenitud en la copa, ofreciéndonos su extraordinarios colores y matices, sus aromas fragantes y evocadores y su sabor cálido, profundo y lleno de sensaciones.

Pero además, el Brandy de Jerez es una bebida moderna, actual, cuyo disfrute se extiende igualmente a formas de consumo de lo más variadas. Su enorme personalidad brilla en bebidas combinadas y enriquece cócteles de todo tipo, además de crear maridajes fascinantes con determinados platos, por lo que también encuentra un lugar de enorme interés en la gastronomía. Por tanto, hay múltiples momentos para el Brandy de Jerez y formas diferentes de disfrutarlo, maridándolo por ejemplo con quesos o chocolate.❋



La bebida más consumida del planeta tras el agua, es además la más fotografiada de la red más famosa de internet. Existen más de 115 millones de contenidos en el *hashtag* #coffee. En nuestro país el crecimiento del sector en los últimos cinco años ha sido de un 2.000% aproximadamente, con la apertura de unas 450 cafeterías.

CAFÉ

Siempre de moda

El café es la segunda mercancía más comercializada en el mundo, solo superada por el petróleo. España es, sin duda alguna, un país cafetero. No solo a la hora de disfrutar de esta bebida, sino también incluso en cuanto a producción. Tal y como indica la Asociación Española del Café, nuestro país ocupa el segundo puesto a nivel de producción en todo Europa, solo por detrás de Alemania, con una producción de café tostado y soluble que supera las 190 mil toneladas en 2020 (un 4% más que el año anterior).

En cuanto a consumo, cada español consume una media de 4,5 kilos de café al año y se estima que en torno a 22 millones de personas toman como mínimo una taza de café al día en España.

Las diferencias en los cafés que bebemos dependen principalmente de estos factores: el origen de los granos, la técnica de extracción y la temperatura de servicio.

El origen

El café nace de la planta coffea que se cultiva en zonas ecuatoriales y tropicales del planeta. Existen más de cien especies diferentes de coffea pero las principales son dos: coffea arabica y coffea canephora o robusta. La coffea arabica nació de un cruce espontáneo de dos especies y tiene una rica composición genética de 44 cromosomas, el doble respecto a la coffea canephora y de aquí sus principales diferencias. Como pasa con las uvas, los factores relacionados con el medio ambiente y el terroir afectan a cada característica del grano de café. Según Coffee Sapiens –el tomo de la Bullipedia dedicado al café– "El cultivo del café, al igual que el de cualquier otro cultivo frutal, no es el mismo en todo el mundo. Hay que tener en cuenta varios aspectos, como las condiciones específicas de la región en la que se cultiva, las variaciones climáticas, las variaciones en los niveles de humedad y el ciclo de las estaciones. Los factores relacionados con el medio ambiente y el terroir (la relación que vincula un producto con las características del microclima



y el suelo en el que se cultiva) afectan a cada característica del grano de café. Las prácticas agrícolas específicas, como la poda, el tipo de cultivo elegido y la gestión de las enfermedades de las plantas, son factores adicionales que deben tenerse en cuenta".

Trasladado a la taza de café y en líneas generales, el robusta contiene más cafeína y un gusto muy fuerte; mientras que el arábica tiene una calidad mayor y cumple con los tres pilares de un buen café (aroma, cuerpo y acidez).

La degustación

Una de las primeras reglas a tener en cuenta a la hora de degustar café y reconocer su calidad es atenerse a tres elementos: el aroma, el cuerpo y la acidez. Si estas tres partes están equilibradas, el paladar reconocerá que es un buen sorbo y por tanto, un buen café. Los sabores que primero se reconocen en uno de calidad son afrutados, planos o complejos. En este último, existen numerosas formas de aportar un extra aromatizando el café, como por ejemplo, con tonos avainillados o especiados.

Otro a factor a tener muy en cuneta es la temperatura de servicio. Por un lado, la OMS dicta que la temperatura perfecta para tomar una bebida caliente sin perjudicar nuestro aparato digestivo, es de entre 58ºC y 55ºC. Por otro lado, para los baristas expertos, si el café se toma a una temperatura por encima de los 80ºC, se pierden las tonalidades y aromas del mismo. Además, las semillas de café potencian su sabor y componentes si se encuentran en frío, sensación que aumenta si una vez preparado el café es refrigerado, puesto que el sabor se potencia junto con la sensación refrescante.



¿A qué hora debe tomarse?

Si bien todo el mundo sabe que la hora del té es a las cinco de la tarde. ¿Cuál es la mejor hora para tomar café?. Según estudios recientes, el pico de concentración de cortisol (la hormona del estrés) se da entre las 8 y las 9 de la mañana. En ese momento, por lo tanto, el cuerpo está inmerso un proceso natural en el que el café no es necesario. Para alguien que se despierta a las 7, el primer café del día debería tomarse entre las 9:30 y las 11:30, cuando los niveles de cortisol desciendan. Tras esa hora hay otro pico de subida entre 12 y 13 del mediodía y un tercero entre las 17:30 y las 18:30. Entre medias, puedes tomar el café de después de comer y después olvidarte de la cafeína porque su efecto se mantiene hasta 12 horas en el organismo.

Barraquito- Turismo de Tenerife

¿Nos tomamos un Barraquito?

Un Barraquito es un espresso fuerte con leche condensada y un chorrito de licor 43. El Barraquito original comenzó en la isla de Tenerife, pero ahora se puede encontrar en todo Canarias.





Cinco razones por las que recuperar la pausa para el café

1 Evita problemas posturales: Lo que comúnmente se conoce como "estirar las piernas un rato" cobra más relevancia que nunca para evitar malas posturas que deriven en problemas de espalda. Este es un gesto que no solo se debería poner en práctica en la pausa para el café, sino idealmente cada hora o cada dos horas.

2 Mejora el rendimiento: Según diferentes tendencias que llegan del norte de Europa, la jornada de trabajo de 8 horas tal y como la conocemos está obsoleta. La razón, entonces, por la que la pausa del café juega un papel esencial aquí, es porque es necesaria para que la productividad no decaiga. Sin descanso, no se rinde, y aún con todo, las dos últimas horas de la jornada serán las menos creativas.

3 Aumenta la creatividad y la capacidad de concentración: Cuando "no hacemos nada" se activa la red neuronal. Este sistema neuronal es el que nos ayuda a divagar y a soñar despiertos, defiende el neurocientífico Andrew Smart en El arte y la ciencia de no hacer nada. Esto, a su vez, tiene efectos positivos en nuestros procesos emocionales y sociales, y nos ayuda a tener ideas originales. Por tanto, descansar renueva nuestra atención y motivación, e impulsa nuestra creatividad (¡también fuera de la oficina!).

4 Descansa la vista: Además de ser un momento de relax para la mente, también es ideal para descansar la vista. Una simple pausa para el café es la excusa perfecta para cambiar de espacio y, con ello, evitar los problemas relacionados con pasar demasiado tiempo frente a las pantallas. Si, aparte del café, se aprovecha el descanso para hidratar los ojos con gotas, los beneficios de esta parada se multiplican.

5 Genera mejor clima de trabajo: Ya sea en casa o en el puesto de trabajo habitual, hacer la pausa del café acompañado ayuda a confraternizar. Poner un límite de tiempo y que todos lo aprovechen es una buena forma de compaginar tareas y relaciones entre compañeros para disfrutar de un clima de trabajo mejor. En casa, por otro lado, mantener esta pausa en un espacio distinto del de trabajo y hacerla coincidir con la pareja o convivientes puede ser una manera sencilla de desconectar en solo unos minutos.

**** Información facilitada por Kaiku Caffè Latte***

La figura del barista

Sin duda para degustar un buen café fuera de casa hay que tener en cuenta la figura del barista. En España, a pesar de ser uno de los países con mayor consumo de café en bares y restaurantes, es una figura prácticamente desconocida por el gran público, a diferencia de otros países como Alemania, Australia o Reino Unido, donde estos profesionales en la preparación y el proceso del café son ampliamente reconocidos. En este contexto, Templo Cafés, de la mano del prestigioso filólogo Emilio del Río, Doctor en Filología Clásica, Profesor Titular de Universidad y Cruz de Alfonso X el Sabio por su labor filológica, ha puesto en marcha una iniciativa solicitando la inclusión de la palabra "barista" en el Diccionario de la Real Academia Española (RAE).

"Para los amantes del café el o la barista es alguien fundamental, porque pone todo el cariño y la profesionalidad del mundo para preparar un café. Un buen café preparado por un buen barista es una de las cosas que le dan sentido a la vida. Además, es una forma de reivindicar esos lugares de encuentro, de conversación, de socialización, de cultura, de amistad, de amor, que son los bares y las cafeterías, en torno a…un café preparado y servido por un barista. Introducir el término barista en el Diccionario de la RAE es



reconocer todo este bagaje cultural y esta realidad social", explica, a propósito de esta campaña, Emilio del Río.

Desde Templo Cafés añaden: "Un barista es un profesional especializado en el café de alta calidad que trabaja produciendo y creando nuevas bebidas que tienen al café como centro. Esto en términos concretos, pero su figura abarca mucho más. Un buen barista es una especie de embajador del café, que conoce perfectamente el proceso de elaboración de cada tipo de café y tiene el paladar muy entrenado para seleccionarlo".

Actualidad del sector

El sector del café está experimentando una de las revoluciones más interesantes de los últimos años. Los consumidores encuentran en el café una bebida marcada por su calidad y experiencia de consumo, que evoluciona cada vez más hacia una experiencia culinaria. Atrás va quedando el "todo vale" a la hora de tomar un café y, al igual que sucede en otros sectores, la calidad, la transparencia y la experiencia de consumo marcan el ritmo de un sector que se encuentra en pleno auge y crecimiento. Y todo ello forma parte del fenómeno conocido como la Tercera Ola del café. Para que no perdamos detalle del momento actual que atraviesa el sector del café,



Sage Appliances, líder mundial en electrodomésticos de cocina inteligentes, ha recopilado los principales aspectos que debemos conocer para entender esta Tercera Ola del café y su impacto en los nuevos hábitos de consumo de los más cafeteros tras llevar a cabo una mesa redonda con expertos. "La Tercera Ola del café pone en valor el trabajo de todos los agentes de la cadena de producción que trabajan por producir un café de calidad y sostenible con el medio ambiente", afirma Israel Quintana, Business Development Manager EMEA de Sage Appliances. "Los consumidores quieren conocer qué se esconde detrás de cada taza de café que consumen, y ello pasa por una proximidad y transparencia total tanto durante el proceso de producción como durante el momento de consumo, ofreciendo así una experiencia culinaria de alto nivel", concluye.

Para situar la Tercera Ola del café, es imprescindible entender cómo se ha llegado hasta aquí. Los expertos sitúan la Primera Ola del café aproximadamente en la primera mitad del siglo XX, cuando el café se convirtió en un artículo básico y accesible para gran parte de la población. El café soluble fue uno de los máximos exponentes de esta Primera Ola, donde la calidad del café pasaba totalmente desapercibida. La Segunda Ola del café se estima que llegó en torno a 1970, cuando comenzaron a aflorar las grandes cadenas de cafeterías en todo el mundo que cambiaron la forma de consumir el café, dando lugar a una experiencia social. Las cafeterías comienzan a convertirse en lugares de reunión y trabajo, y los usuarios a interesarse por la calidad del café, la procedencia de sus granos y las nuevas formas de beber café.

Si hay algo que caracteriza a la Tercera Ola del café es la forma de percibir el café como un producto artesanal, así como la búsqueda constante de la máxima calidad del producto, como ocurre en otros sectores como el del vino. En esta Tercera Ola entran en juego todos los actores de la cadena de distribución, desde los productores e importadores de café, hasta los tostadores, baristas y consumidores.

Actualmente, no solo importa la calidad del resultado sino el trabajo que hay detrás de cada grano de café. Así, la sostenibilidad y transparencia de la cadena de producción juegan un papel fundamental.

Y, sin duda, la Tercera Ola del café viene marcada por ofrecer al consumidor una gran experiencia en torno al consumo de café. La proximidad que ofrecen las cafeterías especialidad y tostadores permiten a los consumidores entender mejor el producto que consumen: su origen, sus matices diferenciadores y sus formas de consumo, entre otras cuestiones.

También es de destacar que el canal HORECA se sitúa como el principal aliado del sector, con una media de 21 millones de tazas de café servidas al día en más de 247 mil establecimientos, y el canal alimentación va



Breathe Marbella

ganando terreno con un crecimiento del 2,1% en el periodo 2020-2021, en parte debido a los nuevos hábitos de consumo tras la COVID-19.

Jordi Mestre de Nomad Coffee ha señalado que "el sector se encuentra a un ritmo muy fuerte" y que "estamos reproduciendo patrones que se han dado en otro países en cuanto al café de especialidad, como Reino Unido o Australia", remarcando la apuesta "de tostadores, cafeterías y baristas como principales agentes del sector, y la gran acogida por parte del consumidor español".

En esa línea, Julio Guevara de Perfect Daily Grind ha afirmado que "los españoles buscan cada vez más información sobre el café de especialidad" y ha señalado que el crecimiento del sector en los últimos cinco años ha sido "de un 2.000% aproximadamente, con la apertura de unas 450 cafeterías, principalmente en la Comunidad de Madrid y en Cataluña".

Los españoles transforman sus hábitos de consumo

Otro de los puntos abordados por los expertos ha sido la versatilidad y nuevos hábitos de consumo, especialmente tras la pandemia. Como ha comentado Israel Quintana, "las ventas del canal HORECA han sufrido una caída del 48,3% de enero a mayo de 2020, y este volumen perdido se ha canalizado a través del canal alimentación. Así, tal y como ha apuntado "el consumidor busca cada vez más la calidad y la experiencia culinaria en torno al consumo de café".

A este respecto, desde Nomad Coffee han destacado cómo los españoles estamos cada vez más abiertos a nuevas bebidas y formas de consumir café. Como ha dicho Mestre, "algo que vemos que empieza a funcionar muy bien es el Cold Brew, una bebida de maceración fría donde el calor no interviene en ningún momento", para después apuntar que durante el último año "hemos buscado la forma de reproducir la experiencia que teníamos fuera de casa desde el propio hogar" y que ahora "preparar un fantástico capuccino desde casa es posible" gracias a al conocimiento y accesibilidad a los recursos que los usuarios tienen ahora en relación al café de especialidad.

Preguntados sobre el futuro del sector del café de especialidad, Israel Quintana ha apuntado que "los tres aspectos clave son la experiencia, la personalización y las nuevas formas de consumo"; Jordi Mestre ha indicado que el futuro del sector se dirige hacia "un comercio más transparente y sostenible que pase por toda la cadena de valor"; y Julio Guevara, ha destacado "la accesibilidad del sector" y sobre "cómo el café conecta con otro tipo de productos y con otro tipo de formatos, como el café en lata o listo para consumir".❋

¿Sabías que...?

• Existen dos clases de café: el que tiene un solo origen (origen puro) y el que está compuesto por una mezcla de varios orígenes (mezcla).

• Un café de filtro contiene más cafeína que un expreso. Una taza de expreso: de 47 a 75mg. Un *mug* de café de filtro: de 75 a 200 mg.

• El poder energizante de una taza de café no se pierde cuando se toma frío.

• El café aumenta la secreción ácida del estómago, que favorece la digestión, por eso se toma al final de las comidas.

• Puede tomarse antes de una siesta breve ya que ayuda a que nos despertemos a los 20 minutos, cuando empieza a hacer efecto la cafeína.

• El café torrefacto es una café que usa café robusta de baja calidad, que al tostarse se mezcla con azúcar. Al alcanzar temperaturas de unos 200ºC durante el tueste, el azúcar se carameliza y se adhiere al café enmascarando su verdadero sabor.

• La tradición de unir café con leche tiene sus orígenes en la ciudad de Viena en pleno siglo XVII.



Supracafé

Primera aceituna rellena de vermut



Los Maestros Aceituneros de Jolca presentan su aperitivo más canalla: "Explosion Vermut de Jerez", una aceituna Manzanilla Fina rellena de vermut rojo con D.O. Jerez. Se trata de un maridaje único en el mercado.

VITICULTURA REGENERATIVA

Bodegas Roda ha plantado en Cellorigo (La Rioja), diez hectáreas de viñedo, bajo los parámetros de la viticultura regenerativa. Dicha viticultura incluye un conjunto de prácticas destinado a recuperar la vida en los suelos, regenerar ecosistemas y contribuir con ello a frenar el cambio climático y la erosión del suelo.



Nuevo cartel para la Fiesta de la Vendimia



Diego Gil Hernando es el artista que firma el cartel, titulado Pintan las uvas, que anunciará la III edición de la Fiesta de la Vendimia organizada por la D. O. La Mancha para la cosecha de este año 2021.

Experiencias hiperpersonalizadas

Royal Hideaway Corales Resort propone una experiencia 100% personal y privada: *Chef in room.* Se trata de un room service de cinco estrellas en el que el huésped disfruta de una actividad culinaria privada en su habitación, enfocada a aprender, entender y cocinar.



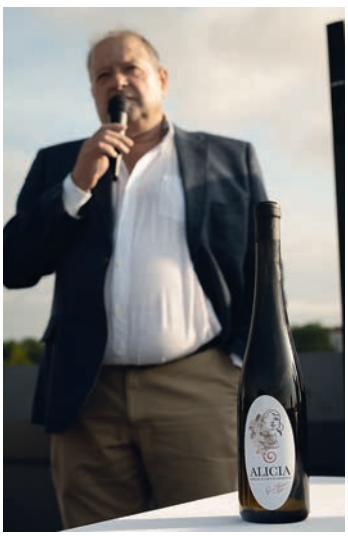
APERITIVO EN LATA

Lolea lanza su icónica variedad de aperitivo, Lolea Nº1, en formato lata y con una fórmula de menor graduación (5,5º). Este aperitivo mediterráneo se elabora a partir de una receta artesana única, a base de tinto con uvas tempranillo y cabernet sauvignon, zumo de naranja y limón y un punto de canela. Su toque carbónico aporta frescura.



Sidra de autor para nuevos consumidores

Alicia se ofrece como la primera sidra natural de autor que Sidra Trabanco ha pensado y elaborado especialmente para su consumo en copa, sin necesidad de escanciado. Su público potencial se incrementa notablemente, porque conecta con los jóvenes y se presenta como alternativa a los vinos blancos.



Mas Clarella, una bodega pionera



Más Clarella es una nueva bodega ubicada en Santa Maria de Besora, en Osona (Barcelona). Se trata de un proyecto liderado por Brad y Teresa Call, una pareja estadounidense enamorada de la comarca, que decidieron apostar por crear su propia bodega. Tras una inversión de más de 15 millones de euros, Mas Clarella se ofrece como un proyecto vitivinícola pionero destinado a elaborar vinos de altura de calidad. Las viñas se consideran replantadas, ya que según los historiadores, en esta propiedad ya se cultivaba la vid para uso privado mucho antes de que la plaga de la filoxera devastara toda Europa en el siglo XIX. La otra parte del proyecto es la reconstrucción de la masía, un edificio histórico de gran antigüedad. En Mas Clarella se elaboran actualmente 4 referencias vinícolas, dos negros y dos blancos, de producciones muy limitadas.



AUTÉNTICO CAVIAR

Real Caviar es una empresa dedicada únicamente a la importación de caviar de las zonas originarias de los esturiones. Seleccionan el caviar en origen (Rusia, Moldavia, Polonia, Irán y hasta el mismísimo río Amur), analizando las huevas, el sabor y su textura, y llevando a cabo una correcta trazabilidad y los controles sanitarios que garanticen la calidad del producto. Su principal objetivo es ofrecer un caviar de máxima calidad y fomentar la cultura del caviar entre los clientes. Enric Segarra, propietario de la firma, posee una experiencia de 25 años en el comercio de producto *gourmet*.

Las sugerencias de Tamara Falcó

Coincidiendo con la época de la vendimia, Tamara Falcó ha presentado una selección de los mejores vinos que se pueden encontrar en la app de Glovo en Madrid. La marquesa de Griñón ha compartido sus imprescindibles de la app y el maridaje ideal para convertir cada comida en una experiencia *gourmet*. La app, gracias a su oferta multicategoría, cuenta con una amplia variedad de tiendas y bodegas especializadas, que se han sumado al *delivery* para facilitar la vida a los amantes del vino. Hasta la fecha, más de 10 bodegas, tiendas de proximidad y mercados entregan vinos a domicilio a través de Glovo en toda España.



Homenaje al domingo

Vermut Domingo, la marca de vermut que homenajea al día del aperitivo por excelencia y a los bares, a través de su icónica etiqueta que representa la mítica servilleta de los bares de toda la vida, ha presentado para este otoño "los planes de domingo", una iniciativa para degustar vermut Domingo a la hora del aperitivo cada fin de semana con una serie de monólogos improvisados y muy divertidos. Estos planes de Domingo, bajo el nombre de "vermutólogos", tendrán lugar en diferentes locales de Madrid de barrios tan castizos como Malasaña y Chueca, durante los domingos de los meses de octubre y noviembre. En la página web de Vermut Domingo, www.vermutdomingo.com, se podrán consultar los locales que acogen a los vermutólogos.



Martini y la esencia de la amistad



Martini® y el fotógrafo y director de cine Greg Williams se han unido para crear una serie de imágenes digitales únicas que recogen emotivos reencuentros de amigos. La campaña invita a los usuarios a compartir las instantáneas de sus encuentros, en un momento en el que las restricciones por la pandemia disminuyen y los consumidores pueden reunirse de nuevo con los suyos.

Segundo mejor AOVE ecológico



Coupage Natural de Cortijo de Suerte Alta ha sido clasificado como el segundo mejor aceite ecológico del mundo por The World's Best organic Olive Oils. Este aceite excepcional proviene de olivos centenarios de tres pies. Resulta especialmente complejo, armónico y equilibrado.



VISIÓN CERCANA

Moët & Chandon ha anunciado que Roger Federer protagonizará "A través de los ojos de…'', una nueva serie de vídeos que muestra la riqueza del Champagne a través de los ojos de amigos selectos de la *Maison*.

Visión artística

Desde sus inicios, Bodegas Ysios ha intentado capturar la expresión del *terroir* de Rioja Alavesa, combinando el respeto por la tradición con una mentalidad moderna. Y como última expresión de ello, cabe destacar que la bodega se ha convertido en patrocinador de la nueva edición de Arte Madrid, en la que participan hasta 52 bodegas madrileñas.

Turismo con Johnnie Walker



Con más de 800 combinaciones de sabores disponibles en innovadores sistemas dispensadores, los visitantes del *tour* Johnnie Walker Journey of Flavour disfrutarán de sabores personalizados y de bebidas ajustadas a su paladar. Johnnie Walker Princes Street ha abierto sus puertas al público con disponibilidad de *tours* de 90 minutos.



Nuevo espacio para el vino en HIP2022

Entre el 7 y el 9 de marzo de 2022 se celebrará en Ifema Madrid el salón HIP – Horeca Professional Expo, que en esta ocasión albergará Horeca Wine & Spirits, un nuevo espacio en el que el vino y los destilados serán los protagonistas.

Iniciativa Global sostenible

Ramón Bilbao es uno de los 46 miembros fundadores, y la única bodega española en el comité fundacional y en poner en marcha la iniciativa Sustainable Wine Roundtable, que tratará de dar respuesta al creciente interés del sector por la sostenibilidad y las graves consecuencias del cambio climático.



Nuevo destino de Rutas del Vino de España



La Ruta del Vino de Zamora se ha sumado a la marca Rutas del Vino de España. Con esta incorporación, aprobada el pasado 20 de septiembre en la Junta Directiva de Acevin, la marca referente del enoturismo español acoge ya 34 destinos.



Promoción de La D.O. Monterrei en San Sebastián

La última iniciativa promocional de la Denominación de Origen Monterrei congregó a más de ochenta profesionales del sector de la distribución y canal Horeca de San Sebastián. Esta iniciativa, realizada en el marco del showroom 'Vidivinos', tenía como finalidad dar a conocer los vinos que se elaboran en la denominación, afianzar la imagen de marca e impulsar la comercialización directa.



DISFRUTAR DEL QUESO SUIZO

Fundació Alícia ha ofrecido algunos consejos prácticos para disfrutar al máximo de los quesos suizos, que incluyen desde la compra hasta su consumo. Estos quesos –Emmentaler AOP, Tête de Moine AOP y Appenzeller®- se elaboran de forma artesanal según recetas centenarias y a base de leche cruda de vacas alimentadas con hierbas de las montañas y valles suizos.



Nuevas añadas emblemáticas

Familia Torres ha dado a conocer a sumilleres y periodistas de vino de Madrid y Barcelona las nuevas añadas de los cinco vinos de su colección Antología Miguel Torres, de la mano de Miguel Torres Maczassek, quinta generación de Familia Torres, y Josep Sabarich, director técnico. Estos son: Milmanda 2018 (Conca de Barberà), Mas La Plana 2017 (Penedès), Reserva Real 2017 (Penedès), Grans Muralles 2017 (Conca de Barberà) y Mas de la Rosa 2018 (Priorat).



Excelencia en todas sus referencias

La Guía Peñín 2022 otorga la Excelencia a todos los vinos y cavas Agustí Torelló Mata al puntuarlos entre 90 y 95 puntos. Cabe destacar que en su línea del círculo ecológico y sostenible, la bodega solo utiliza mosto ecológico del Penedés para sus Cavas Brut, todos ellos Reserva de Guarda Superior, y ha abandonado así el tradicional azúcar añadido del licor de expedición.



Premio al producto del año

La Spring Cider, de Sidra el Gaitero, ha sido galardonada como "Producto del Año" en la VI edición de los Premios Cantábrico Excelente, que cada año premia la labor de profesionales, empresas e instituciones de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y Navarra.



RECONOCIMIENTO BIOSPHERE

Castell del Remei ha recibido la certificación "Biosphere" de turismo responsable y sostenible. Dicho reconocimiento acredita el compromiso de la bodega con la sostenibilidad ambiental y la convierte en un "Biosphere Certified Destination", es decir, un destino turístico responsable y sostenible.

La mejor cosecha

Los sidreros vascos esperan que las cosechas de manzana de sidra de este año sean de las más abundantes que se recuerdan. En varios manzanales ya han empezado a recoger la fruta, y en algunas sidrerías ya están prensando la manzana para extraer el mosto del que nacerá la sidra de 2021 con D.O. Euskal Sagardoa.

Sostenibilidad y decisión de compra

Jealsa, compañía dedicada a la fabricación y distribución de conservas de pescado y mariscos, ha creado el Observatorio de Consumo y Sostenibilidad, de cuyo último estudio se desprende que la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente influye al menos en un 60% en la decisión de compra de los españoles.

Récord histórico

Grupo Coviñas vende más de 16 millones de botellas y bate su récord histórico. Las inversiones han alcanzado 1,4 millones de euros y la facturación junto con BWC se ha situado en 47,5 millones de euros. Con respecto a la pasada campaña, la facturación se ha incrementado un 7,5% gracias a una estrategia comercial dirigida a potenciar el canal de alimentación y la gran superficie.





Coviñas aumenta su gama Aula

La familia Aula, de Coviñas, sigue creciendo, y lo hace con dos nuevas incorporaciones a su nueva gama, pensada para el canal Horeca: se trata de Aula Bobal Merlot 2019 y Aula Garnacha 2020.

VERMUT ARTESANAL

Bodegas Riojanas ha lanzado su vermut Cuppedia, que en latín significa "manjar". Su elaboración se ha cuidado al máximo, y en su fondo de aromas y sabores se reconoce Rioja en las uvas de Viura de Bodegas Riojanas. Se realiza con bayas procedentes de viñedos situados en Cenicero, Rioja Alta, y se produce de forma artesanal según métodos tradicionales. La mezcla y maceración siguen una esmerada selección de plantas, flores, frutos, raíces y cortezas aromáticas. Destacan la artemisa y diferentes botánicos, como la quina, clavo, regaliz, canela, cardamomo, piel de naranja y manzanilla amarga. Después, Cuppedia descansó en barricas de roble, donde fue completando su ensamblaje y potenciando su *bouquet*.

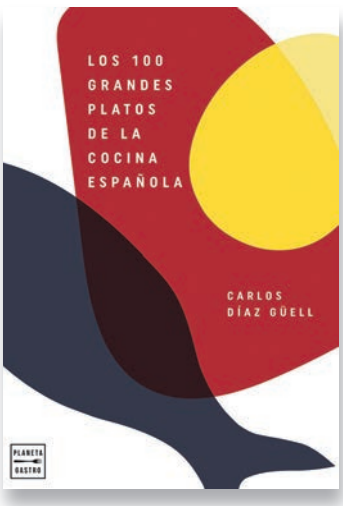


4 medallas para el Gaitero



La Grate Lakes International Cider and Perry Competition, GlintCap, ha otorgado cuatro nuevas medallas a El Gaitero. La sidra de hielo 1898 ha recibido la medalla de Oro, mientras que Pomarina brut, Sprign Cider manzana y Spring Cider manzana+uva se han alzado con medallas de plata.

La mejor gastronomía española



Planeta Gastro presenta el libro Los 100 Grandes Platos de la Cocina española, un volumen que ofrece una extraordinaria recopilación de recetas de referencia. En este libro han participado chefs de la categoría de Quique Dacosta, José Andrés, Ángel León, Joan Roca, Martín Berasategui, Dani García, Eneko Atxa, Juan Mari y Elena Arzak o Dabiz Muñoz, entre otros muchos.

La reivindicación del cartelismo



Terras Gauda convoca la 15ª edición de su Bienal Internacional de Cartelismo- Concurso Mantecón 2021-2022, reivindicando esta disciplina artística como una forma de comunicación universal. Más de 170.000 artistas gráficos, estudios de diseño, asociaciones y universidades de 192 países de todo el mundo están invitados a participar en el certamen.

D.O. Ribera del Duero



D.O. Ribera del Duero

El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.

D.O.P. Ribera del Júcar



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. Manchuela



D.O. Manchuela

En esta esta Denominación de Origen se elaboran tintos de alta personalidad, rosados muy singulares y deliciosos, blancos sorprendentes y espumosos que son capaces de alegrar paladares que buscan lo diferente.

D.O. Bierzo

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia, son vinos con terruño, que nos hablan de un espacio diferenciado, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y disfrute del vino.

D.O. Bierzo



San Sebastian Gastronomika

El decano de los congresos gastronómicos internacionales regresa en su XXIII edición en formato presencial en el Kursaal del 14 al 17 de noviembre.

Vodka

De sabor neutro, seco, puro y elegante, su éxito va unido en gran medida al auge de la coctelería a nivel mundial.



Belvedere Vodka

XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas 2021



Valladolid celebrará por decimoséptimo año consecutivo su ya tradicional Concurso Nacional de Pinchos y Tapas los días 8, 9 y 10 de noviembre así como el V Campeonato Mundial de Tapas 2021.

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

mtnext.it



Escanea el código QR con tu smartphone para descubrir todas las funciones de Kalea

Profesionales del gusto

Diseñada para ofrecer al cliente bebidas a base de café en grano y leche fresca, Kalea Plus garantiza la prestaciones de la mejor calidad, haciendo uso de tecnología profesional combinada con una increíble facilidad de uso, una mezcla de diseño y personalización al servicio del gusto: con Kalea Plus, el verdadero sabor del café y la cremosidad del capuchino serán el placer más dulce de todos los tiempos.

NECTA

necta.evocagroup.com

Monte Real

LO IMPORTANTE ES

COMPARTIRLO

PARA QUE PERDURE



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas