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

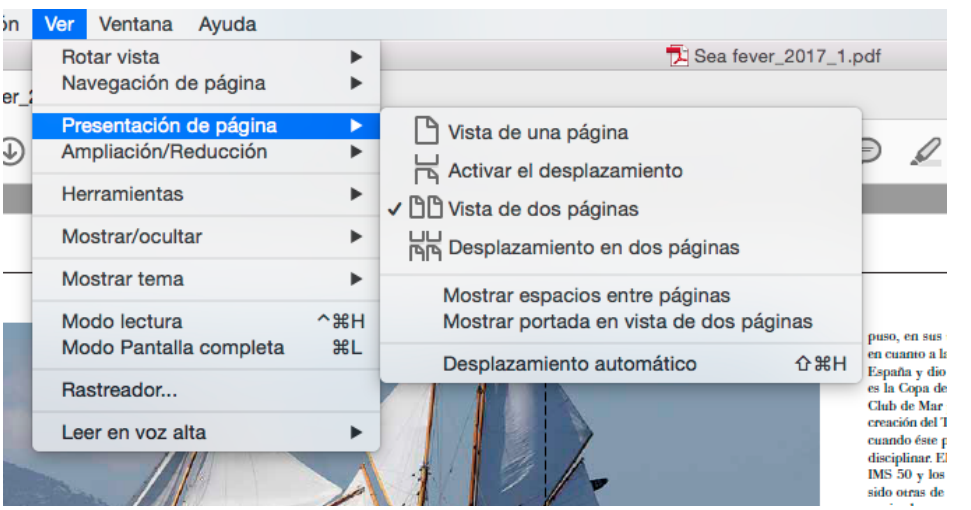
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. RIBERA DEL DUERO:** ENTRE LA TRADICIÓN Y LO CONTEMPORÁNEO

Nº 231-NOVIEMBRE-4 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

# VINOS Y RESTAURANTES

VODKA
El destilado camaleónico




## XVII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID



**Miembros del jurado**

**JESÚS SÁNCHEZ**
**Cenador de Amós** ★★★
Villaverde de Pontones (Cantabria)


Pepa Muñoz


Javier Peña


Fernanda Fuentes

## D.O. Ribera del Júcar
Mayoría de edad

## D.O. Manchuela
La Mesopotamia manchega

## D.O. Bierzo
Vinos diferentes y extraordinarios

## LO MEJOR DE LAS FERIAS DEL SECTOR
34 Salón Gourmets Madrid · Gastronòmic Fòrum Barcelona

## San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country

# Purgatori



## CREADO EN LA TIERRA, DESEADO EN EL CIELO

Purgatori es testigo material del paso de la orden benedictina por una tierra que les fue penitencia y descubrimiento: un clima extremo y un terruño especial para un vino superior.




FAMILIA
TORRES
Desde 1870

Finca Purgatori, viñedo ecológico
Histórica propiedad benedictina

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

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 # 231

# Nos vamos de tapeo a Valladolid



Tapa de Mika Pop de Gran Sol (Guipúzcoa)

**Este mes se elegirá la mejor tapa nacional y la mejor del mundo**

Como cada noviembre, no nos podemos resistir a 'irnos de tapas' a Valladolid con una excusa inmejorable: la celebración del XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el V Campeonato Mundial de Tapas que se celebrarán en la capital castellano leonesa del 8 al 10 de este mes.
Y eso que aún estamos de 'resaca gastronómica' tras asistir hace unas semanas a dos citas de las que les damos buena cuenta en este numero: el Salón Gourmets celebrado en Madrid y el Forum Gastronomic Barcelona celebrado en la Ciudad Condal. También les avanzaremos datos de otra cita que será este mes imprescindible: San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country. El decano mundial de los congresos gastronómicos volverá del 14 al 17 de noviembre de forma presencial.

A nivel vinícola, este número viene 'cargadito' y es que les hablaremos nada más y nada menos que de cuatro Denominaciones de Origen: Manchuela, Ribera del Duero, Ribera del Júcar y Bierzo. Precisamente un restaurante del Bierzo, Mun·na, cerrará este año la sección 'las nuevas estrellas Michelin 2021", ya que la Guía Michelin España & Portugal desvelará a los nuevos estrellados el 14 de diciembre en Valencia. Los detalles, en el próximo número.
Finalmente, y para dejarles un buen sabor de boca, les invitamos a tomar una copa de vodka, al que llaman el destilado camaleónico por su gran versatilidad, perfecto para elaborar cócteles.

*Laura Curt*

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

# SUMARIO #231




NOVIEMBRE 2021



## 28 D.O. Bierzo

**La singularidad es sin lugar a dudas el secreto del éxito de los vinos del Bierzo, elaborados principalmente con mencía los tintos y godello los blancos.**



### 38 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Mu·na

Tras diversos viajes, los jóvenes Samuel Naveira (cocina) y Génesis Cardona (sala) volvieron a finales de 2017 a su tierra, el Bierzo, y abrieron este restaurante en el que los productos y los vinos de la zona son los protagonistas.

8

Vino del mes




## Viña Arana Gran Reserva 2014

**Frescura, intensidad y potencial de guarda. Son las señas de identidad de esta segunda añada en el mercado de Viña Arana en su versión Gran Reserva.**




## 40 D.O. Ribera del Duero

*Por Javier Campo*

**La mundialmente conocida Denominación de Origen Ribera del Duero ha sabido adaptarse y aúna la expresión de una tierra que lleva más de 2500 años haciendo vino y las más modernas técnicas de cultivo y elaboración.**



## 54 D.O.P. Ribera del Júcar

**Este año la D.O.P. Ribera del Júcar, ubicada en la provincia de Cuenca, cumple los 18. A lo largo de estos años las bodegas adscritas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad.**

## 62 D.O. Manchuela

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Esta D.O. es la fusión física figurada e histórica de pueblos conquenses y albaceteños, entre la llanura de La Mancha y la Serranía de Cuenca, pues su extensión está dividida entre estas dos mencionadas provincias.

## 70 XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y V Campeonato Mundial de Tapas

**Valladolid celebrará del 8 al 10 de noviembre estos dos emblemáticos concursos en los que se premian los mejores pinchos y tapas a nivel nacional e internacional.**







## 72 Salón Gourmets 2021

**El pasado 21 de octubre Salón Gourmets cerró sus puertas tras cuatro exitosas jornadas dedicadas a la alimentación y las bebidas de calidad. El evento contó con más de 800 actividades.**

## 78 Gastronomic Forum Barcelona

Gastronomic Forum Barcelona cerró el pasado 20 de octubre una exitosa edición que reunió de nuevo al sector y, en el contexto actual, ha contribuido más que nunca a reactivar la restauración y la hostelería.

## 84 San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country

**El decano mundial de los congresos gastronómicos volverá del 14 al 17 de noviembre de forma presencial. Su XXIII edición mirará a Francia y planteará abrir un nuevo diálogo entre las cocinas francesa y española bajo el título 'Reencuentros'.**

## 88 Vodka

Conocido como el camaleón del mundo del cóctel debido a su versatilidad, el vodka combina muy bien con refrescos, licores de frutas y casi todo tipo de bebidas.





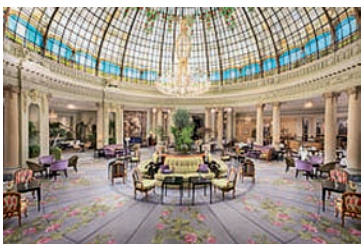
Hasta el 28/ 11

## TheFork Festival

**Más de 1.200 restaurantes en España, y 6.000 en todo el mundo, se han unido a esta iniciativa que busca reactivar el consumo este otoño. Los comensales podrán disfrutar de descuentos del 50% en una amplia variedad de restaurantes de toda España, siempre reservando a través de la *app* TheFork.**
**Más información: www.thefork.es**

11-13/11

## Cenar a ciegas en un palacio



The Westin Palace, Madrid celebrará cenas a ciegas de la mano del periodista y crítico gastronómico invidente Jonatan Armengol en el marco de la Madrid Hotel Week. El menú se compone de 5 tiempos y estará maridado por otros tantos vinos de Bodegas González Byass.

**Más información: www.madridhotelweek.com**

22-23/ 11

## Salón de los Mejores Vinos de España

**En tan solo tres años, este encuentro se ha convertido en el espacio profesional más completo del vino español de calidad. En la próxima edición, que se celebrará en Ifema Madrid, 350 expositores darán a conocer 2.000 vinos españoles.**
**Más información: www.guiapenin.wine**



Todo el mes

## ¿Comem00s? de la mano de Tanqueray 0.0%

Se trata de una ruta de bares y restaurantes en Madrid, Barcelona y Sevilla en la que los más disfrutones podrán degustar unos deliciosos menús de mediodía al mismo tiempo que prueban Tanqueray 0.0%, una bebida sin alcohol, perfecta para ser compartida.
**Más información: www.tanqueray.com**






8/11

## I Concurso Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos

La final de esta primera edición –iniciativa de la Diputación de Burgos – Burgos Alimenta y puesta en marcha por Gastroactitud– tendrá lugar el lunes en la ciudad burgalesa de Lerma. Podrán participar profesionales (pasteleros y cocineros) de todo el territorio nacional.
**Más información: www.gastroactitud.com**

# Planes DEL MES




Hasta el 14/ 11

## Ciudades Magníficas

**Magna de San Miguel impulsa este otoño una nueva campaña de "Ciudades Magníficas" para dinamizar la hostelería y el comercio local. La acción involucra en esta segunda edición a más de 250 bares y a un centenar de tiendas de Barcelona, Bilbao, Burgos, Lleida, Málaga, Palma de Mallorca y Pamplona.**

**Más información:**
**www.sanmiguel.com/es/ciudadesmagnificas/**




1-30/ 11

## I Ruta Gastronómica D.O. Penedès en Sitges

Desde el pasado 23 de octubre y hasta el próximo 3 de diciembre, 12 restaurantes de referencia de Sitges (Barcelona) acogerán cenas de alto nivel gastronómico maridadas con una selección de vinos D.O. Penedès de 27 bodegas diferentes.

**Más información: www.dopenedes.cat**

8-10/11

## XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y V Campeonato Mundial de Tapas

Los próximos días 8, 9 y 10 de noviembre, tendrá lugar el XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el V Campeonato Mundial de Tapas, que se celebrarán, como es habitual, en la ciudad de Valladolid. Presidirá el jurado el triestrellado chef Jesús Sánchez.

**Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com**

V CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID 2021



7-9/11

## Mediterránea Gastrónoma

**La Feria Gastronómica del Mediterráneo se celebrará en Feria Valencia en una edición que se prevé 100% presencial y para la que se preparan numerosas novedades. Entre los chefs invitados se contará con el holandés Jacob-Jan Boerma, que cerró su restaurante con tres estrellas Michelin para abrir otro proyecto más asequible y sencillo.**

**Más información:**
**www.mediterraneagastronoma.es**

reencuentros
VOLVER LA MIRADA A FRANCIA

14-17/ 11

## San Sebastian Gastronomika 2021

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, el decano mundial de los congresos gastronómicos, volverá de forma presencial. Su XXIII edición mirará a Francia y planteará abrir un nuevo diálogo entre las cocinas de ambos lados de los Pirineos bajo el título 'Reencuentros'.

**Más información: www.sansebastiangastronomika.com**

# GONZALO ENTRECANALES



TRAS UN PERIODO DE TRANSICIÓN, QUE SE INICIÓ A PRINCIPIOS DE AÑO CON EL CAMBIO DE TITULARIDAD Y DE RUMBO DE LAS BODEGAS ENTRECANALES DOMECQ E HIJOS, ANTONIO SOTO HA PASADO EL TESTIGO DE LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA A GONZALO ENTRECANALES CARRIÓN, QUE HA ASUMIDO LAS FUNCIONES EJECUTIVAS.

Gonzalo es hijo de José Manuel Entrecanales (presidente de Acciona) y María Carrión (fotógrafa, restauradora y presidenta de la ONG Músicos en Acción). Ha asumido con tan solo 27 años las funciones de director ejecutivo de la bodega familiar (Entrecanales Domecq e Hijos) tras ser presidente de la misma desde el pasado mes de junio.

El cambio se enmarca en el refuerzo del rumbo de esta nueva etapa del grupo bodeguero familiar marcada por la apuesta por seguir elaborando vinos de la máxima calidad en cada uno de los segmentos de precio que comercializa, la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente, la expansión internacional y la digitalización; en definitiva, la búsqueda de la excelencia en cada categoría.

Segundo de cuatro hermanos (José es el mayor, y más pequeños son Clotilde y Gerardo), fue su abuelo José María Entrecanales quien apostó por el mundo vitivinícola. Es pues la tercera generación en el negocio. Uno de los objetivos principales que tendrá que perseguir desde su nuevo cargo será consolidar sus marcas, tanto a nivel nacional e internacional, ya que están presentes en más de 40 países.❋

## TRAYECTORIA

**Licenciado en Ciencias Económicas por la Universidad Carlos III, estudió secundaria en el prestigioso Eton College, prestigiosa escuela por la que han pasado una veintena de primeros ministros británicos como Boris Johnson o David Cameron, los príncipes Guillermo y Harry, escritores como George Orwell o científicos como Robert Boyle.**

**Gonzalo ha desarrollado su carrera profesional en la banca de inversión Lazard, en sus sedes de Nueva York y Londres. También pasó por Acciona Agua, McKinsey e IH International Advisor (en los dos últimos casos en la capital británica) y es miembro de la Fundación José Manuel Entrecanales y de la Fundación Álvaro Entrecanales. Ambas se centran en la inclusión social de personas con Síndrome de Down.**

# Pobres bogavantes

Poco creyente en las doctrinas, digamos, como Luis Buñuel, que soy ateo gracias a Dios, prefiero hacer más caso de los sabios maestros Budistas que de los reyes de las pantallas.



Por tanto, no les extrañe que recomiende la lectura de *Dôgen, Instrucciones para un cocinero zen,* un clásico que dice cosas muy interesantes, por ejemplo: "Si los seis sabores no están en armonía y las Tres Virtudes ausentes, el plato no es digno de ser presentado a la asamblea". Recuerden que los seis sabores son los gustos amargo, ácido, dulce, picante, salado e insípido, y las tres virtudes flexibilidad-ligereza, limpidez-frescura, cuidado-precisión. Si un artista culinario es capaz de combinar estas breves teorías del *Dôgen*, es fácil imaginar que nos servirá un buen plato. Sobre el *umami*, un concepto moderno, no dice ni pío, es asunto de vendedores de ramen industrializados.

Otra cosa es cuando lo que se presenta al espectador no tiene nada que ver con la cocina sino con el entretenimiento, o más exactamente, con el aburrimiento. Así, por ejemplo, podemos ver a esos chicos de *Masterchef* destrozando todo lo que cae a su alrededor, ya sea un bogavante, o un idioma. Sobre el primero consiguen lo que se proponían. Primero se les echa en cara que no es de temporada, y que hay que respectar las vedas, luego salta la Xunta de Galicia que a vista del cadáver asegura que el bicho no había nadado en sus aguas atlánticas. Para echar un poco de salado-picante al guiso, los tres personajes que cubren la conducción del espectáculo imitan un acento gallego que por lo visto provoca mucha risa. Evidentemente haberse aprendido, en lengua vernácula, un breve poema de Rosalía de Castro u otro escritor de nivel, era un ejercicio memorístico intelectual fuera del alcance del programa. La broma de coro, la histeria en el plató, la ridiculización de algo tan noble como es el arte de cocina, por ejemplo, causa adicción en una audiencia que más se aficiona cuando mayor es el disparate. Para azuzarlo ya están las tres figuras, en forma de señorita Pepis, el más rápido pistolero de todo el oeste y el profesor tontorrón.

**Lograr el equilibrio en televisión requiere las instrucciones de un maestro zen**



Rubaiyat

Entre tanto Chicote, el 'desincrustador', también me da que pensar. No sé exactamente cuál es su público. Si son cocineros, aficionados o profesionales que no sean guarrindongos, visto un programa es difícil continuar con el siguiente, a menos de tener un *alka seltzer* a mano. Si se trata de chefs francamente marranos, no sé si la lección le sirve de algo, porque, aunque sea un dato sin valor estadístico, he visto restaurantes llenos de churrimanguis en los que el servicio, absolutamente enloquecido, seguía en sus trece, es decir, dando mal de comer, mientras veía, precisamente, el programa de Chicote.

En la 2 de TVE pasan *Las recetas de Julie,* un antiguo y bien construido programa francés que es una incitación a viajar… a Francia. El equivalente en nuestro país que ya no está para comérselo, no lo he encontrado, porque toda la coloquialidad comestible de *Aquí la Tierra* se transforma en un batiburrillo de recetas a las que el tiempo asignado entre la alegría teatral de las presentadoras es mínimo. Es decir, que te deja sin poder meter mirada en la cazuela. No constan como gastronomía los anuncios. Como el de *donuts* de los hermanos Torres, que si de algo sirve es para recordar a algún *foodie* rezagado que aún existe el del agujero. Lograr el equilibrio en televisión requiere las instrucciones de un maestro zen.✻

# Viña Arana Gran Reserva 2014

## La segunda cosecha de un nuevo estilo de Gran Reserva






### Viña Arana Gran Reserva 2014

Tipo: Tinto Gran Reserva
Graduación: 14,5%
Variedad: 95% Tempranillo y 5% Graciano
D.O.Ca.: Rioja
Formatos: 150 y 75 cl.
PVP: 28€

**El nuevo Viña Arana destaca por su color granate limpio, de capa media e incipiente borde rosado. Muy intenso en nariz con notas de grosellas, frambuesas, moras silvestres y ciruela roja madura y un complejo bouquet con notas balsámicas de su crianza: vainilla, clavo, café, caramelo y brioche. Muy sabroso en la boca, destaca por su textura clásica. Fresco y vibrante, equilibrado, con amables y dulces taninos. Su paso por botella aporta gran complejidad y elegancia, propia de este estilo de vinos. Para disfrutar ahora, pero con una larga vida por delante.**

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
941 310 346
info@riojalta.com
www.riojalta.com



Frescura, intensidad y potencial de guarda. Son las señas de identidad de esta segunda añada en el mercado de Viña Arana en su versión Gran Reserva. Una marca mítica elaborada por la histórica casa La Rioja Alta, S.A. que, desde la cosecha 2012, elevó este vino incorporándolo así a su línea de Grandes Reservas, complementando a sus prestigiosos 890 y 904.

Hace dos años, La Rioja Alta, S.A. agregaba otro hito a una dilatada trayectoria que arrancó en 1890. La bodega del Barrio de la Estación de Haro tomaba la decisión de incorporar a su línea de Grandes Reservas el nuevo Viña Arana, marca registrada en 1974 y sucesora del mítico «6º Año», pasando así a completar su gama junto a los prestigiosos Gran Reserva 890 y Gran Reserva 904. La cosecha 2012 servía para descorchar este momento histórico. Según Guillermo de Aranzabal, Presidente de La Rioja Alta, S.A., "Viña Arana es un vino que a lo largo de su trayectoria ha destacado por un reconocido estilo propio y una extraordinaria capacidad de envejecimiento. Las catas verticales realizadas estos últimos años nos han demostrado que ciertas cosechas especiales han evolucionado de forma extraordinaria, convirtiéndose 'de facto' en Grandes Reservas de excelente calidad."



**Una estricta selección en el viñedo**

Tras el éxito de la puesta de largo, llegó el turno de este 2014. Una cosecha que comenzó con una meteorología muy favorable y un magnífico desarrollo vegetativo y sanitario, vaticinando un año de gran calidad. Pero la adversa climatología previa a la vendimia exigió realizar un intenso trabajo en el viñedo favoreciendo el correcto desarrollo y maduración de las uvas. Gracias a una estricta selección, se pudieron vendimiar manualmente los racimos en muy buenas condiciones sanitarias, elaborando vinos con un buen equilibrio entre graduación alcohólica y polifenoles, de gran calidad y con buena estructura. Fueron los factores determinantes en la decisión de la casa de Haro de elaborar su segunda cosecha de este Viña Arana Gran Reserva, un vino que se ha redondeado durante tres años en barricas de roble americano de fabricación propia de de 4,5 años –con seis trasiegas artesanales a la luz de la vela– hasta su embotellado definitivo en junio de 2018.



**Actitud Gran Reserva**

La salida al mercado nacional e internacional de Viña Arana como Gran Reserva ha servido para refrendar la decidida vocación de La Rioja Alta, S.A. por las elaboraciones de máxima calidad, reafirmando así la apuesta de la bodega capitaneada por Guillermo de Aranzabal por el reconocimiento, vigencia y éxito de una categoría como la de los Grandes Reservas que, sin duda alguna, ha hecho mundialmente ensalzados y demandados a los vinos de Rioja. Pocas bodegas en el mundo, quizás ninguna, pueden presumir hoy de disponer en su porfolio de tres vinos con esta calificación. Gran Reserva 890 es, indiscutiblemente, uno de los referentes mundiales. Un vino eterno al que se destinan las añadas y las uvas tempranillo (95%), graciano y mazuelo más extraordinarias de la casa y que sobresale por su amplitud de registros, complejidad y sofisticación. Gran Reserva 904, elaborado con tempranillo (90%) y graciano destaca por su sutileza, elegancia, finura y delicadeza y Viña Arana Gran Reserva es la nueva interpretación, vibrante y fresca, pero sin renunciar jamás a la complejidad y elegancia, señas de identidad de la casa de Haro. ❋






## La descripción de Julio Sáenz

**Desde hace más de una década, el enólogo Julio Sáenz inició diversos estudios y pruebas en la Nave de Experimentación, que concluyeron que "las virtudes tradicionales de Viña Arana se veían potenciadas tanto por una más estricta selección de las añadas como por su nuevo coupage de tempranillo y graciano", procedentes de viñedos propiedad de la bodega de más de 40 años ubicados en las localidades de Rodezno y Fuenmayor. Son, según afirma el Director Técnico de la bodega riojana, "dos uvas que se complementan a la perfección. Conjuntando la estructura y elegancia del tempranillo y la intensidad aromática y acidez del graciano, se alcanza una gran capacidad de guarda".**

**Así vio la luz la primera cosecha de Viña Arana Gran Reserva: un vino vibrante, sabroso y elegante óptimo para una nueva generación de amantes del vino que deseosos de adentrarse y disfrutar de los Grandes Reservas de estilo tradicional adaptados a las nuevas tendencias.**

# Los auténticos vaqueros disfrutan la calidad y el sabor de Europa

## con la carne de vacuno de España



# HAZTE VAQUERO

**Ser un Auténtico Vaquero es** contribuir al desarrollo sostenible del medio rural y apoyar el bienestar animal. Es llevar una dieta variada y equilibrada, donde disfrutas de los aportes de la Carne de Vacuno. **Ser un Auténtico Vaquero es** consumir una carne comprometida con el futuro del planeta, que promueve el desperdicio 0, porque la carne de vacuno europea, además de estar muy buena, se aprovecha al cien por cien. Es hacer hoy, lo que mañana nos hará sentir orgullosos.




El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

provacuno

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

## Reconocido con un Gran Oro

Gran Colegiata Original de Fariña ha sido reconocido con un Gran Oro en los Premios Zarcillo. Es un reserva elaborado con uva tinta de Toro con crianza de 18 meses en barricas de roble americano. El resultado es un vino sedoso, con buena estructura, complejo y bien equilibrado.







## Tempranillo exclusivo

Bisiesto Tempranillo 2015 es el vino mas exclusivo de Bodegas Soledad. Es el perfecto equilibrio entre uva procedente de los viñedos mas longevos de la bodega y una esmerada elaboración. En la 12a edición de la 'Guía del vino cotidiano' (que recoge más de 900 vinos con la mejor relación calidad- precio de España) ha alcanzado los 92 puntos, una de las puntuaciones más altas para los vinos de Castilla-La Mancha.




## NUEVA AÑADA

**Bodega El Vínculo, la bodega manchega y más joven de Familia Fernández Rivera, ha lanzado sus nuevas añadas, entre ellas se encuentra El Vínculo Reserva 2017, un 100% tempranillo que ha pasado 18 meses en barrica. Un vino con volumen amplio y acidez suficiente para darle fuerza en boca y larga persistencia.**

## *Mejor vino catalán del 2021*

Purgatori 2017 de Familia Torres, elaborado en la D.O. Costers del Segre mayoritariamente con garnacha y cariñena, se ha alzado como el mejor vino catalán en la novena edición de los Premios Vinari y ha recibido la medalla Vinari Gran Or en la categoría de Vinos tintos de guarda.




## Apuesta por la innovación y la sostenibilidad

**Javier Sanz Paraje la Encina es el nuevo nombre con el que la bodega Javier Sanz Viticultor lanza al mercado su vino elaborado 100% con la variedad bruñal. Tras pasar cuatro meses de crianza en barrica, adquiere aromas tostados y toques minerales que se integran a la perfección con la intensa fruta roja.**






## *Con historia*

Americo Roble Español pertenece a la gama que hace honor al navegante y cartógrafo Américo Vespucio. Se trata de un 100% tinta de Toro de color rojo intenso con ribetes violáceos. En nariz destacan sus notas de frutas del bosque y sus aromas a vainilla y sutiles especias. En boca es elegante, estructurado y persistente.

## No te dejará indiferente




El nuevo Ferratus Fusión 2017 es un tempranillo 100% en el que se ensamblan y fusionan minuciosamente *terroirs* y viñedos de altitud de diferentes edades, confiriéndole un carácter innovador y especial. Su crianza durante 20 meses en barrica además del afinado en botella posterior, dan como resultado este particular vino de producción limitada, que destaca en boca por su expresividad y larga persistencia.

## Expresión de la monastrell jumillana

**Luzón Colección Monastrell se define como la más pura expresión de la monastrell jumillana. Un vino potente, largo, con un final especiado que al degustarlo nos transporta directamente al paisaje mediterráneo. El influyente crítico James Suckling lo ha valorado con 93 puntos.**




## Elegante y honesto

**Montecillo Reserva 2014 es un Rioja elegante y honesto de elaboración extraordinaria, que combina intensidad y fineza aromática con un cuerpo opulento. Este año ha recibido la Gran Medalla de Oro en Mundus Vini.**







## IMAGEN RENOVADA

Hop Hop es la onomatopeya creada por Bodegas El Grillo y la Luna para simular el salto del grillo. Un *coupage* elaborado a partir de syrah y garnacha, a partes iguales, con 13 meses de crianza en barrica de roble francés. Acaba de renovar su imagen –más fresca y joven– para celebrar sus diez años.

## Singular vino de guarda

**Bodegues Sumarroca presenta este otoño un nuevo vino blanco de crianza elaborado con las variedades xarel·lo y macabeo. Su nombre es un homenaje al oficio de *marger*, uno de los más arraigados a la cultura agrícola. Se trata de un especialista que construye los márgenes o paredes de piedra seca que delimitan los terrenos sin utilizar mortero.**







## ORIGINAL VERDEJO

La elaboración de Viore Verdejo Sobre Lías añade originalidad a este nuevo vino ya que, a través de la crianza sobre lías, consigue un excelente volumen, gran intensidad en boca, fruta cremosa, así como buena acidez que asegura un largo e intenso final.




## *Elixir para sibaritas*

El vino blanco dulce de Quinta de la Quietud estrena una nueva botella bordelesa troncocónica de 500 ml con el assemblage de cinco añadas de las cinco variedades de uva blanca que crecen en el terruño de la bodega. Un elixir para sibaritas, con producción limitada a 950 botellas.




## Viura de viñedos singulares

Acaba de salir al mercado la añada 2017 de Finca La Emperatriz Blanco Viñedo Singular. Está elaborado con viura de viñedos singulares de más de 60 años de edad. El roble, perfectamente integrado, acompaña a un vino expresivo, con gran frescura y un final largo y persistente, con guiños a los blancos de crianza tradicionales de Rioja.




## Gustará a los paladares audaces

**Orange Wine El Grifo es un blanco con alma de tinto. Se trata de un monovarietal de uva moscatel de Alejandría elaborado como se hacía en Asia Menor hace más de 7.000 años. Un vino que divierte y conquista a los paladares que se alejan de lugares comunes y buscan diversión y sorpresa también en la copa. Edición limitada de 648 botellas.**

# Bodegas Finca de la Rica

## Un otoño cargado de novedades

Este otoño Bodegas Finca de la Rica presenta las nuevas cosechas de sus Vinos de Municipio, al mismo tiempo que nos muestra las nuevas etiquetas de sus Vinos de Parcela: El Nómada, El Rincón de los Enebros y La Candelera. Además, están orgullosos de la cosecha vendimiada este año.




**El Nómada Selección de Parcela 2018**
Este vino es fruto de una selección de las cuatro mejores parcelas de tempranillo y graciano que posee la bodega: Matadula, Henares, Andaverde y Larrazuri. Elaborado en tinas de acero inoxidable, posteriormente inicia su crianza en las barricas de las mejores tonelerías francesas que cada año la bodega estrena para este vino. Tras la fermentación maloláctica, descansa en las mismas durante 13 meses. El resultado es un vino ligeramente carnoso y corpulento, la propia longitud del trago nos muestra la auténtica dimensión del vino, con además buena estructura y acidez.

### Cosecha maravillosa

**Así definen los responsables de la bodega la cosecha 2021. Y es que pesar de la tristeza y la poca ilusión con la que iniciaron las vendimias en Finca de la Rica –debido a la mala situación del sector–, la sanidad de las uvas y la calidad de las mismas ha provocado una "recuperación anímica", según palabras textuales.**

**El Rincón de los Enebros 2019**
Estamos ante la segunda cosecha del que fue el primer vino tinto de la Finca Las Ginebras en Labastida. Después de once años trabajando sus vinos premium de finca solamente en barricas de roble francés, a la bodega le apetecía retroceder al origen del Rioja, criando una de sus mejores parcelas de tempranillo en roble americano. Buscaron afamadas tonelerías francesas que trabajaran también este tipo de roble. Con sus barricas y sus uvas elaboran este increíble vino, haciendo un coupage de garnachas procedentes de la falda del cerro del Toloño (30%) y seleccionando meticulosamente los tempranillos singulares de la misma parcela (70%). Todo ello se traduce en un vino con un aroma tan expresivo y agradable que nos apetece rápidamente beberlo. Interesantísimo volumen además de un amable frescor.

**La Candelera 2020**
Se trata de un blanco fermentado en barrica elaborado con 40% de garnacha blanca, 30% de viura y 30% de malvasía con fermentación y posterior crianza de 4 meses en barricas bordelesas de roble francés con tostado ultraligero. De color amarillo pálido con ribetes verdosos. En nariz encontramos una maravillosa combinación de flores (hinojo, acacia) y frutas, sobre todo de hueso, melocotón y albaricoque también pera y manzana verde (sidra). En boca se presenta inicialmente como un vino refrescantemente cítrico. El paso de boca nos muestra casi a la vez la gustosa y "dulce" vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca. Tiene una marcada acidez final de boca que nos anuncia su más que segura longevidad. En cada sorbo descubrimos su elegantísima corpulencia, volumen y equilibrio conseguidos en gran medida por la mezcla de variedades.✻

**Más información: www.fincadelarica.com**

# Bodegas Riojanas

## Innovación e impulso hacia el futuro




Desde su fundación hace 130 años, Bodegas Riojanas se ha mantenido inquebrantable en su obsesión por conseguir la sostenibilidad total de su actividad. Su convicción de que el terruño se refleja en sus vinos garantiza una elaboración respetuosa que mima la fruta, ofreciendo vinos de máxima calidad a varias generaciones de fieles seguidores. Para conseguirlo, la centenaria bodega ha emprendido numerosos proyectos de investigación para la mejora del viñedo y del entorno, tomando medidas como el uso de energías 100% renovables, además de la instalación en 2020 de paneles solares para autoconsumo eléctrico. Asimismo, un ejemplo destacable es el Certificado Verde, que avala el uso de corcho natural procedente de bosques de alcornoques de la cuenca mediterránea, además de la reciente obtención de la certificación I.F.S. que otorga el International Food Standard, y que garantiza la calidad y seguridad de productos procesados, como lo es el vino.

Para Bodegas Riojanas, la protección y preservación de su viñedo ha sido la piedra filosofal sobre la que han construido su historia. De ahí su estudio continuo de cada terruño, de cada parcela y paraje, para no perderse ni un cambio en la evolución de este bien atemporal. El más reciente ejemplo lo ofrece el Proyecto Paraje, con el que Bodegas Riojanas ha ahondado en su análisis de los distintos terruños donde se enclavan sus viñedos. El equipo ha estudiado, de manera específica, las características de cinco de sus parcelas en distintas localizaciones, obteniendo valiosos datos que permiten desarrollar la personalidad única de cada uno de sus vinos.



**Monte Real Garnacha**

Es el primer monovarietal de garnacha de la marca, concretamente se elabora con garnachas viejas del Alto Najerilla. De finos taninos, fruta golosa, frescura y amabilidad en nariz y en paladar. Su imagen es atrevida, alegre, novedosa, en línea con las demandas del consumidor actual.

**Monte Real Tempranillo Blanco**

Original creación de Bodegas Riojanas, este blanco fresco, complejo y expresivo cumple con creces su cometido. Al tiempo que ofrece una novedad diferente a los aventureros en busca de los vinos más especiales, también da a los amantes incondicionales de la histórica Monte Real la posibilidad de descubrir la marca desde una nueva perspectiva.✻

**Más información:**
**www.bodegasriojanas.com**

# Monte Real

LO IMPORTANTE ES

## COMPARTIRLO

PARA QUE PERDURE




NUEVOS

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

## Diseño de Lady Gaga

El cautivador *bouquet* de Dom Pérignon Rosé Vintage 2006, maduro y profundo, es el preludio de una ola envolvente y al mismo tiempo crujiente, firme y jugosa en el paladar. Esta energía, teñida de sensualidad y misterio, nos lleva a un sorprendente final salino. Botella de edición limitada diseñada por la cantante Lady Gaga.







## *Edición muy especial*

Juvé & Camps celebra su centenario con Sinfonía Vertical, una colección exclusiva de su icónico Reserva de la Familia. Las botellas cuentan con una etiqueta especial con información de los enólogos y consejos de los sumilleres del equipo. Esta edición tan especial solo estará disponible en la *e-shop* de la bodega, tiendas especializadas y El Corte Inglés.

## El champagne más caro del mundo




**La botella de Champagne Carbon de 6 litros, cuyo precio de venta puede alcanzar hasta los 20.000 euros ha sido una de las principales atracciones del Salón Gourmets. Destaca su espuma persistente y cremosa y su nariz compleja. En boca es elegante elegancia y la armonía de este extraordinario champagne Brut.**

## Homenaje al primer cava




Codorníu acaba de lanzar el nuevo Cuvée Original Rosé, la versión rosada del cava Cuvée Original, un homenaje al primer cava, elaborado por Josep Raventós, hace casi 150 años. De aroma fresco y muy afrutado, se elabora a partir de garnacha (50%), monastrell (25%), y trepat (25%) y envejece 9 meses en bodega. Es ideal como aperitivo.




## MENSAJE ALEGRE

**Veuve Clicquot y Yayoi Kusama envían al mundo un mensaje alegre con una creación única y colorida que celebra el lanzamiento del nuevo *vintage* de la Maison, La Grande Dame 2012. El diseño del estuche y la botella incluye los icónicos símbolos, flores y lunares de la artista japonesa.**




## Para los más golosos

Licor 43 sigue sorprendiendo en el año de su 75 aniversario con el nuevo lanzamiento de Licor 43 Chocolate, el *perfect serve* para los más golosos. Se trata de una exquisita combinación entre el famoso licor y cacao 100% de origen sostenible.




## FUSIÓN INESPERADA

Dewar'S 8 French Smooth es una mezcla de Escocia y Francia para crear un *blend* más complejo, una fusión inesperada de culturas y matices. Un whisky brillante y delicioso, reflejo del equilibrio perfecto entre suavidad y sabor.




## Redondo y suave

**Ron Diplomático presenta su exclusivo Single Vintage 2007, una extraordinaria edición limitada que deleita con la riqueza en sabor y aroma de los mejores rones de dicho año. En boca se perciben toques dulces de fruta madura, madera, chocolate y café, que añaden una redondez y suavidad que conducen a un final duradero y aterciopelado.**




## *Comprometida con la alta gastronomía*

La ginebra Gin Mare sigue apostando por estrechar lazos con la gastronomía, no solo con el patrocinio de los The World's 50 Best Restaurants –también llamados Oscar de la gastronomía–, sino con la entrega de sus propios premios, los Gin Mare Art of Hospitality Awards.

## Exotismo latino

**Matusalem es un ron que no deja indiferente a nadie, y mucho menos a través de la edición limitada creada por Gonzalo Fuenmayor. El artista colombiano refleja el exotismo latino de una forma diferente a través de la etiqueta, en la que deja entrever la historia del Caribe de una manera disruptiva, llena de sensualidad.**






## *Celebra el empoderamiento*

**Smirnoff, el vodka más vendido del mundo, y la poderosa voz de Karol G, se han unido en una nueva campaña en la que invitan a las personas a vivir empoderadas y libres.**




**Gin MG, fabricada desde 1940 con alcohol de cereales, enebro de cosecha propia y en alambique tradicional de cobre, es la ginebra perfecta para preparar un gin-tonic clásico pero sabroso y aromático. Tiene unas notas de hierba mojada, algo punzante pero muy balsámica ideal para un plan otoñal y reposado.**




## Whisky novedoso y seductor

No 1 Artisan Works, la innovadora *startup* gallega de bebidas artesanales, acaba de presentar D'Stills Chocolate. Este destilado *craft*, macerado en chocolates de autor, propone una revolución de sabores en el sector del whisky y viene a crear sensaciones no vividas hasta ahora.




## BOURBON ARTESANAL

**Desde Houston llega a España una pequeña producción de whiskey artesanal que sorprende por su carácter y calidad: Yellow Rose Harris County, una nueva variedad producida a partir de la doble destilación de maíz amarillo texano. En boca destacan sensaciones de nueces tostadas y manzana de caramelo con un final picante.**

## *Para una cita romántica*

Le Tribute – una ginebra *premium* elaborada con ingredientes naturales como el enebro, la citronela, el coriandro y cítricos con una base de alcohol de trigo y cebada de la mejor calidad– es perfecta para un momento romántico, íntimo y lleno de detalles sutiles. No olvides poner un *twist* de pomelo: será el gin-tonic más original que tu invitada o invitado haya probado.






## POTENTE Y DULCE

**El nuevo Blended Scotch Whisky Ballantine's 10 American Barrel es una fórmula pionera que combina dos mundos, la potencia del whisky escocés añejado durante 10 años con la dulzura de las barricas americanas.**




## Selección de whiskies japoneses

Esta temporada La Terraza del Claris (Barcelona) ofrece para los amantes del whisky una selección de marcas de las más antiguas destilerías de whisky de malta de Japón seleccionadas por el barman Daniel Madeddu.




## *Cognac de diseño*

Hennessy, referente del cognac a nivel mundial, y los hermanos gemelos Les Twins, un auténtico fenómeno del hip hop en Francia, se han asociado en una colaboración única para el lanzamiento de la edición limitada 2021 del cognac Very Special, joya de la corona de la Maison propiedad del grupo LVMH.

## El combinado de moda este otoño

Licor 43 y Cafés La Mexicana se han unido para crear el Espresso 43 más exótico. Para elaborarlo hay que poner abundante hielo en una coctelera, añadir 5cl de Licor 43 y el café espresso de Brasil Yellow Bourbon. Finalmente, agítalo con energía, sirve en un vaso y ¡disfruta de su sabor!




## GINEBRA INSPIRADORA

**Los biestrellados chefs Paco Roncero y Ramón Freixa, a través de su proyecto de 'delivery', han creado para Martin Miller's Gin un menú inspirado en esta ginebra. "Queríamos resaltar los botánicos, el perfil clásico de Martin Miller's Gin pero, a la vez, su frescor y ese rupturismo contemporáneo que casa tan bien con nuestro estilo", comenta Freixa. "Los aromas y la frescura de esta ginebra nos han llevado a concebir nuevas recetas de corte elegante, siempre, pero muy actuales, como ella", apunta Roncero.**





# XATRUCH, CASTRO Y CASAÑAS

## lideran el quinto mejor restaurante del mundo

**El ranking británico The World's 50 Best Restaurants 2021 –conocido como los Óscar de la gastronomía– dio a conocer el pasado mes de octubre los cincuenta mejores restaurantes de 2021, entre los cuales encontramos a seis españoles. El mejor posicionado, en el número cinco, ha sido el barcelonés Disfrutar, liderado por los chefs Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas.**

# JUAN RIOJA

## se pone al frente de La Nobia



La Nobia de Lavapiés (Madrid), tras año y medio con la persiana bajada, ha reabierto con nuevo chef al frente de los fogones: Juan Rioja, que llega para crear una nueva carta impregnada de experiencias vividas por el mundo donde no faltan la oreja crujiente, croquetas de coco y boniato, una original tortilla de patata con mejillones en escabeche y cocido madrileño en el menú de los viernes.

# KETTY FRESNEDA

## colabora con Ron Matusalem

La ex finalista de Masterchef 6 fue la encargada de capitanear el restaurante del *pop up* 'This is Rumba' que Ron Matusalem llevó a cabo del 29 de septiembre al 8 de octubre en Madrid. Ketty ofreció todo el sabor de su Cuba natal a través de un menú degustación maridado con Ron Matusalem; una pequeña muestra de algunas de las propuestas gastronómicas de su restaurante 'Kutún Cocina Traviesa' (Pontevedra), donde combina la gastronomía española y caribeña.





# KARLOS ARGUIÑANO

## sigue confiando en Neolith®

**Es la superficie protagonista que viste la cocina del programa "Cocina Abierta de Karlos Arguiñano" en su nueva temporada. Aporta el diseño, estilo y funcionalidad para vestir el espacio de la casa en el que más tiempo pasamos, además de ser ultra-higiénica y fácil de mantener.**

# HNOS TORRES Y HNOS PADRÓN

## cocinan a ocho manos





**Sergio y Javier Torres serán los invitados en Royal Hideaway Corales Resort para compartir fogones y conocimiento junto a los Hermanos Padrón, del 30 de octubre al 3 de noviembre. Además, en el marco del programa VII Edición de Inspirational Chef Program, el hotel tinerfeño acogerá dos exclusivas cenas a cargo de las dos parejas de hermanos el domingo 31 y el lunes 1 de noviembre, en El Rincón de Juan Carlos, galardonado con una estrella Michelin y dos soles Repsol.**




# PAULO AIRAUDO

## visita Ayalga

**Marcos Granda recibirá en Ayalga al chef de Amelia para cocinar juntos. Los equipos de ambos restaurantes, el primero en el Hotel Villa Rosario (Ribadesella) y el segundo en el Hotel Villa Favorita (San Sebastián,) se unen y presentan sus cartas de otoño en dos jornadas únicas el 26 y 27 de noviembre.**



# MARÍA LUISA BANZO

## prepara platos con setas

Boletus, níscalos, chantarelas, amanitas… desfilan como cada otoño por los fogones de la Cocina de María Luisa, el famoso restaurante regentado por María Luisa Banzo ubicado en el Barrio de Salamanca de la capital. La chef los prepara en carpaccio, a la plancha, en revuelto, de guarnición y siempre de manera sencilla. A ellos se suma la caza, con el jabalí como protagonista, y sus guisos de siempre como la sopa castellana y las lentejas.

# IVÁN SÁEZ

## presenta Orlando Creaciones

La marca de tomate ha presentado de la mano de su chef embajador, Iván Sáez, su última innovación, la nueva gama Orlando Creaciones, compuesta por tres recetas: Dulce, Intensa y Suave. Además, la marca ha presentado su nuevo libro 'Orlando Creaciones: Atrévete a hacerlas tú en menos de 25 minutos. 30 inspiradoras recetas para que todos tus momentos sean especiales', diseñado también por Sáez.





## DEL HUERTO A LA MESA

**Tras 18 meses de parón, el restaurante Solc del Majestic Hotel & Spa Barcelona ha reabierto fiel al concepto *Farm to Table* y al equilibrio entre una cocina tradicional de calidad y la búsqueda de lo moderno. De la mano de los chefs Nandu Jubany, David Romero y Luis Llamas, Solc comienza una nueva etapa con una carta efímera basada en productos de proximidad y temporada.**

SOLC (MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA)
Pg. de Gràcia, 68 · 08007 Barcelona · Tel.: 934 967 707 · www.majestichotelgroup.com



## *Viaje gastronómico singular*

Hard Rock Hotel Madrid, que llegó a la capital el pasado mes de julio, llena ahora el otoño con dos nuevas experiencias gastronómicas: un *brunch* diferente –presentado en una guitarra, repleto de bollería, panes, jamón ibérico, queso manchego, frutas, mermeladas caseras...– y el exclusivo menú Green Room, elaborado por el chef del hotel, Juan Hely Pérez Moreno.

HARD ROCK HOTEL MADRID
Rda. de Atocha, 17 · 28012 Madrid · Tel.: 915 308 000
www.hardrockhotels.com/madrid




GOXO BARCELONA
NH Constanza
Déu i Mata, 69-98
08029 Barcelona
www.goxo.es
www.nhhotelgroup.com

## ALTA COCINA
### al estilo *fast food*

**GoXO Barcelona de Dabiz Muñoz nació para pedir a domicilio y ahora también se puede disfrutar en el restaurante que el chef ha abierto en el hotel NH Constanza. Platos creativos, imprevisibles, canallas... y con mucho, mucho sabor, entre ellos Udon a la carbonara, Singapore de Carabineros, Tacos de costillas ahumadas, o el cocido "Hong Kong-Madriz".**

## RESPETO
### a la materia prima



Acaba de abrir sus puertas en el Barrio de Salamanca La Revuelta, un acogedor restaurante de cocina de mercado donde deleitarnos con platos elaborados con las mejores materias primas. Destaca la ensalada de burrata con milhojas, el pan bao de rabo de toro, los distintos cortes de atún rojo de Balfegó, la tortilla vaga con queso azul y el pato con salsa de naranja y café.

LA REVUELTA
Maldonado, 7 · 28006 Madrid · Tel.: 915 613 489
www.larevueltamadrid.com

# CARTA OTOÑAL

La oferta gastronómica de Mandarin Oriental, Barcelona sigue deleitando los paladares de los comensales en esta época otoñal de la mano de Carme Ruscalleda. La nueva carta de Moments, el biestrellado restaurante del hotel, se llama 'Maravillas del Mundo' y es todo un viaje gastronómico.



MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA
Passeig de Gràcia, 38-40
08007 Barcelona
Tel.: 93 151 88 88
www.mandarinoriental.es/barcelona



# CARNE ÚNICA

En el cacereño Asador HCN es en el único restaurante de la península donde podrás degustar Retwagyu, una carne de calidad superior única. Al frente de la cocina se encuentra Jorge Ramajo, un joven chef que cada día calienta con brasas de carbón de encina la parrilla Elitxu donde asa con mimo los cortes al punto solicitado por cada comensal.

ASADOR HCN
Hotel Hábitat Cigüeña Negra (Valverde del Fresno)
Finca La Granja – Carretera EX-205, Km. 24
10890 Valverde del Fresno, Cáceres · Tel.: 676 829 172
www.habitatcn.com

## Creaciones llenas de sabor

**Pepito es un restaurante barcelonés de cocina de autor especializado en carnes *premium* como el solomillo de buey con foie, la entraña de Angus o el chuletón de vaca vieja. También destacan sus tartares, pescados frescos, hamburguesas gourmet y 'pepitos' *delicatessen*.**



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

## *Nuevo punto de encuentro de moda*

**Café Madrid, el que fuera el lugar de reunión favorito de la bohemia valenciana durante la segunda mitad del siglo XX, se renueva tanto a nivel decorativo como gastronómico para convertirse en *place to be* de la ciudad. Hay que probar sus cócteles y sin duda pedir un Agua de Valencia (se inventó aquí).**





CAFÉ MADRID Calle de l'Abadia de Sant Martí, 10 · 46002 Valencia · Tel.: 960 660 507 · www.elcafemadrid.com

# ESPERADO RETORNO

Tras 18 meses cerrado, el Restaurante Corral de la Morería, donde David García ofrece su propuesta más personal y creativa, mantiene sus dos menús degustación. Como novedad de esta nueva etapa, en el Restaurante Tablao se ofrecerán tres menús creados por el chef además de opciones veganas y sin gluten para disfrutar de su cocina de una manera más informal.



RESTAURANTE CORRAL DE LA MORERÍA
Y RESTAURANTE TABLAO
Morería, 17 · 28005 Madrid · Tel.: 913 658 446 · www.corraldelamoreria.com

## Exclusividad garantizada

**Los socios de The Sircle, el nuevo club privado del hotel Sir Victor de Barcelona, pueden disfrutar de una selección de platos saludables elaborados con productos frescos de km 0 o un *afterwork* con vistas a los edificios más icónicos de la ciudad en The Rooftop, el bar restaurante con piscina que ocupa la terraza panorámica del hotel.**

SIR VICTOR HOTEL
Rosselló, 265
08008 Barcelona
Tel.: 932 711 244
www.sirhotels.com/victor



# El MÁS BONITO del mundo

Leña, el *steakhouse* de Dani García, ubicado en el prestigioso Puente Romano Beach Resort es el restaurante "Más Bonito del Mundo" según los Restaurant & Bar Design Awards. Su interior se inspira en el estilo de cocina robusto utilizado en el restaurante y en su amplia oferta gastronómica.



LEÑA
Puente Romano Beach Resort
Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n
29602 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 764 252
www.puenteromano.com/es/restaurantes/lena



# *Vegetales divertidos*

**El restaurante mallorquín Botànic ha creado 4 rutas que te permitirán adentrarte en el mundo de los vegetales de una forma sexy y divertida. "Todos los platos se comparten y se comen con la mano. Las distintas selecciones que hemos hecho son muy equilibradas, y deslumbran por su presentación y por su sorprendente sabor", afirma su chef, Andrés Benítez.**

BOTÀNIC
Forn de la Gloria, 14 · 07012 Palma de Mallorca (Illes Balears)
Tel.: 971 750 550 · www.eatbotanic.com



Maria Astrand



DELICIOSO

## Sushi vegano

Roots & Rolls ofrece una versión del veganismo sana, alegre, sabrosa, creativa y muy apetecible, incluso para los no veganos. La especialidad que está ganando adeptos son sus suculentas opciones de sushi vegano. El *best seller* es *Say Cheese*, crema de "queso" con eneldo, espárragos, zanahoria encurtida, shiitake teriyaki y arroz negro.

ROOTS & ROLLS
Consell de Cent, 401 · 08009 Barcelona · Tel: 931 717 902 · https://es.rootsandrolls.com

## En expansión

**El *street food* de raíz lationoamericana que proponen Jaime Lieberman y Jon Giraldo en Anormal no para de expandirse. Este mes abrirán un macroespacio Anormal en Barcelona. 500 m² con una gran terraza, dos plantas y música en vivo, donde también tendrá cabida el proyecto Anormal Asia, cocina callejera asiática con el sello característico de los chefs.**

ANORMAL www. anormalfood.com

## *JAPONÉS SOFISTICADO*

El nuevo japonés U35 Girona está ubicado en el emblemático casco histórico de la ciudad y consta de dos plantas. Con este nuevo espacio y su otro restaurante en Platja d'Aro, el grupo U35 se posiciona como uno de los japoneses con mayor calidad y más sofisticados de la Costa Brava.

U35 GIRONA
Pujada del Pont de Pedra,1
17004 Girona
Tel.: 622 777659
www.U35Sushi.com





## El **melón** es la estrella

**El barcelonés Carlota Akaneya se convierte en el segundo restaurante europeo donde se puede consumir el *Crown Melon*, el melón más caro del mundo, ya que puede llegar a costar unos 200 € la pieza. Una fruta de extrema delicadeza de la que solo se cultiva una por planta y que recibe incluso masajes. Es la guinda del menú *Hyogo* en el que también encontramos exquisiteces como el lomo bajo de ternera japonesa Kobe Beef A5.**

CARLOTA AKANEYA
Pintor Fortuny, 32 · 08001 Barcelona · Tel.: 933 027 768
www.carlotaakaneya.com

# D.O. Bierzo

## Vinos diferentes y extraordinarios



**Desde el Consejo Regulador afirman: “Ser diferentes, nos hace extraordinarios”. Y es que la singularidad es sin lugar a dudas el secreto de su éxito. A ella contribuyen las variedades autóctonas –mencía para los vinos tintos y godello para los blancos– un clima y una orografía propicios, el saber hacer de los bodegueros y enólogos –transmitido de generación en generación– y el sabio equilibrio entre la modernidad y la tradición.** INFORMACIÓN Y FOTOS CEDIDAS POR EL C.R.D.O. BIERZO.



El Bierzo, cuya extensión abarca casi 3.000 km2, se encuentra situado en el noroeste de la comunidad de Castilla y León, dentro de la provincia de León. Es límite administrativo con Galicia y Asturias, tocando al noroeste con las provincias de Orense y Lugo, y al norte con Asturias. Su especial ubicación hace que sea una zona de paso entre la costa y el interior, hecho que ha motivado el asentamiento en sus tierras de numerosos pueblos y civilizaciones desde la antigüedad.

**Vinos que nacen y se hacen en el viñedo**

Los viñedos bercianos se cultivan en vaso, lo que permite una estrecha relación entre el viticultor y cada una de sus cepas. Este cuidado extremo impulsa la magia del vino del Bierzo, cada vez más valorado por consumidores, enólogos, restauradores y críticos. "El vino se hace en el viñedo", dicen los bodegueros y razón no les falta.

Evidentemente, todo este mimo y esta singularidad han tenido un claro reflejo en las ventas, que se sitúan en el entorno de los 9 millones de botellas anuales, una cantidad que se puede considerar como todo un éxito a tenor

## Municipios adscritos

**Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes, Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo. Tras la modificación del pliego de Condiciones en 2019, se incorporaron 10 nuevos municipios que fueron zonas vitícolas en el pasado: Benuza, Berlanga del Bierzo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Oencia, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo y Trabadelo.**





## De nuevo presente en salones y ferias comerciales




**Tras un largo paréntesis de 18 meses provocado por la pandemia , la Denominación de Origen Bierzo ha ha empezado a realizar acciones comerciales en el exterior en octubre y continuarán en noviembre. La participación en el Salón Gourmets (Madrid, 18 – 21 octubre) o el Duero International Wine Fest (Valladolid, 18 y 19 de octubre) y la organización de dos salones específicos, en Bilbao (25 de octubre) y Madrid (15 de noviembre) respectivamente, son las actividades escogidas para mostrar al mercado las últimas creaciones de las bodegas de esta denominación antes de que termine el año.**

**En ellos está prevista la presencia de nuevos vinos elaborados con las nuevas variedades permitidas tras la aprobación en 2020 del nuevo Pliego de Condiciones que estableció, además, el uso de unidades geográficas menores y su etiquetado y la incorporación de nuevos vinos y diez nuevos municipios.**

**Efectivamente, elaboraciones tan características como los mencía y godello podrán estar acompañadas de claretes, monovarietales de garnacha tintorera, vinos elaborados con merenzao y etiquetados bajo denominaciones como "Vino de Villa" o "Vino de Paraje".**

**"Tenemos mucho que contar. La pandemia ha supuesto un obligado paréntesis en la promoción de nuestros vinos en el exterior, precisamente durante el lanzamiento comercial de las nuevas creaciones nacidas tras la aprobación de nuestro último Pliego de Condiciones", explica Misericordia Bello, presidenta del Consejo Regulador.**

**"Durante este tiempo hemos abierto o potenciado otros canales comerciales pero los salones y ferias son insustituibles. La gente quiere contacto humano. Queremos aprovechar los próximos meses para explicar al mercado hacia donde nos dirigimos y cómo son ya los nuevos bierzos del futuro", añade.**




## ¿Cómo son los vinos bercianos?

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia. Son vinos con terruño que nos hablan de un territorio único, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y cuando compartimos una copa de vino.

- **Blancos:** Se elaboran principalmente con las variedades autorizadas godello y doña blanca, y se complementan con palomino y malvasía en diferentes porcentajes.
- **Claretes:** Se elabora con un porcentaje entre un 40% y un 60% de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despalillados.
- **Rosados:** Se elaborar con las variedades autorizadas, con al menos un 70% de uva de las variedades tintas.
- **Tinto joven:** Vinos de primer o segundo año elaborados como mínimo con un 85% de las variedades mencía, garnacha tintorera, estaladiña y/o merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas. Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor.
- **Tinto crianza:** Elaborados con una crianza mínima de dos años de los cuales deberán permanecer un mínimo de seis meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros.
- **Tinto reserva:** Elaborados con una crianza mínima de tres años de los cuales deberán permanecer un mínimo de doce meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros. Los vinos blancos y rosados permanecerán seis meses en barrica y dieciocho meses en botella.
- **Tinto gran reserva:** Elaborados con una crianza mínima de cinco años de los cuales deberán permanecer un mínimo de dieciocho meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros y el resto del período en la botella.

## Tercer excelente consecutivo




**El comité de cata formado por 22 expertos, entre sumilleres y enólogos, ha calificado el Bierzo del 2020 como "excelente" tras puntuar a ciegas 10 vinos representativos de la cosecha de 2020.**
**En concreto, dos blancos godello, dos rosados mencía, cuatro tintos mencía y, por primera vez, se ha incluido un tinto merenzao y un clarete, modalidades éstas últimas reconocidas en el último pliego de condiciones.**
**Isabel Mijares, enóloga, química, escritora del vino y presidenta del comité de cata, ha declarado que "la inclusión del clarete en la cata viene a defender esa postura que España tiene hacia el exterior de que hacemos claretes, incluso con cierto color, que están excelentes, tienen cuerpo, estructura y alma, y a todos nos gusta beber vinos con alma".**
**Misericordia Bello, presidenta del C.R.D.O. Bierzo, ha añadido que "tenemos una comarca muy propicia para que nos dé excelentes vino, sin olvidar las manos que los elaboran. Esto nos ayudará a superar el año pasado, que fue duro".**

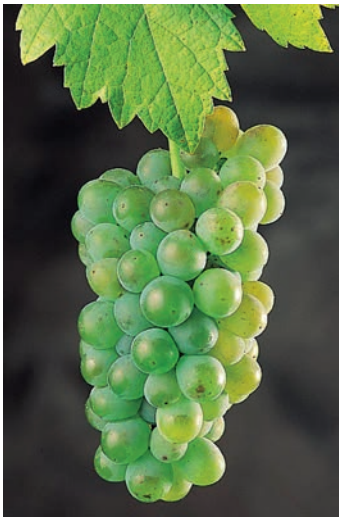
de la producción de esta pequeña pero poderosa denominación que anualmente produce entre 12 y 14 millones de kilogramos de uva de gran calidad.
La fama nacional e internacional de los vinos del Bierzo es fruto de las intensas campañas de promoción realizadas en el último lustro.
Los mercados internacionales más importantes para los vinos del Bierzo son Alemania y Reino Unido, en Europa; y EEUU y Brasil en América; en el mercado asiático destaca China.
De esta forma, los vinos del Bierzo no solo representan una parte fundamental en el PIB de la comarca, sino que también actúan como embajadores de la marca Bierzo, lo que incide en otros sectores como el turístico.



## Certificado de acreditación de ENAC

**El Consejo Regulador obtuvo el pasado febrero la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), lo que le convirtió en la primera Denominación de Origen de Castilla León de vinos con capacidad para certificar la elaboración de vinos según la Norma Internacional de Calidad UNE-EN ISO 17065 de certificación de producto.**
**Esta acreditación refuerza el compromiso de garantía de calidad de la Denominación de Origen y de su bodegas de acuerdo al más exigente sistema de calidad internacional del sector.**
**Reconocida y aceptada en más de 100 países, posibilita la apertura a nuevos mercados y facilita el acceso a compras públicas. Esta acreditación genera seguridad y reforzará aún mas la marca como garantía de vinos de alta calidad. Es una apuesta clara del Consejo Regulador por consolidar los vinos en los mercados nacionales e internacionales.**

**La mencía es la variedad estrella para los tintos y la godello para los blancos**





**Una nueva era**

En junio de 2020 salieron al mercado los primeros Vinos de Villa y de paraje de la D. O. Bierzo. Se inició así una nueva era para la Denominación de Origen tras seis años de trabajo en los que se aprobó un nuevo Pliego de Condiciones que contempla la clasificación por unidades geográficas menores (Vinos de Villa, de Paraje, de Viña Clasificada y Gran Vino de Viña clasificada), la inclusión de nuevas variedades de uva, la elaboración de claretes y la incorporación de 10 nuevos municipios a la denominación de origen.

## ¿Sabías que...?

- **Hace 2000 años Plinio el Viejo y Estrabón describieron la existencia de viñedos en torno a la ciudad prerromana de Bergidum.**
- **El Bierzo es una zona única para el cultivo del viñedo debido a geología y a su clima entre continental y atlántico.**
- **Gran parte de la importancia del viñedo en El Bierzo se debe al Camino de Santiago, que impulsó su economía y la entrada de nuevas ideas.**
- **El sistema de cultivo es en vaso, que es el tradicional y que requiere una relación muy directa entre el hombre y el viñedo.**
- **El Bierzo es el territorio vinícola con mayor densidad de cepas viejas del mundo.**

De esta forma, los vinos del Bierzo se sitúan como los primeros en España en adoptar esta clasificación habitual en los vinos de Borgoña o del Piamonte. Fundamentalmente, los Vinos de Villa tienen un rendimiento de kilogramo de uva por hectárea un 20% menor al máximo fijado para los demás, mientras que en los de Paraje el rendimiento es de un 25% menos. En definitiva, se prima la calidad frente a la cantidad.

Por otro lado, los vinos de Paraje podrán



## Apuesta por lo autóctono: claretes, merenzao y estaladiña

**La recuperación e inclusión de viejas variedades es un paso claro para seguir abundando en esa singularidad que define los vinos del Bierzo y, a su vez, reafirma otra seña de identidad: la apuesta creciente por evolucionar e innovar a través de la tradición.**

**Así, el último Pliego de Condiciones aprobado trajo entre otras novedades importantes la incorporación de las variedades autóctonas merenzao y estaladiña, de gran interés enológico. Además, ya se pueden elaborar monovarietales de garnacha tintorera, merenzao y estaladiña.**

**Por otro lado, el tradicional vino clarete también está acogido por el Consejo Regulador y puede beneficiarse de la marca Bierzo.**



**El vino del Bierzo es cada vez más valorado por consumidores, enólogos, restauradores y críticos**

dar lugar a vinos de Viña Clasificada tras cinco años tipificados como vinos de Paraje y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador, y éstos a su vez pueden evolucionar como de Gran Viña Clasificada si fueron tipificados durante cinco años como vinos de Viña Clasificada y el rendimiento de la uva es un 35% inferior al máximo fijado. Lo que significa que los primeros vinos de Viña Clasificada verán la luz en 2025 como mínimo, y los de Gran Viña Clasificada en 2030.

### Bajo la lupa de grandes empresarios y críticos

Pero no solo el incremento de ventas experimentado en los últimos cinco años o la excelente y creciente valoración que reconocidos críticos mundiales (Peñín, Parker, etc) dan una idea ajustada del enorme potencial que los vinos del Bierzo tienen. Grandes bodegueros han invertido en esta denominación de origen para aprovechar la singularidad de sus uvas autóctonas, de su clima y de la marca Bierzo como sinónimo de alta calidad.

Así lo han visto, principalmente, Bodegas Emilio Moro procedentes de Ribera del Duero, o la familia riojana Palacios. Ambos elaboran grandes vinos que están influyendo claramente en la valoración que los vinos del Bierzo están teniendo en los últimos años, hasta el punto que no pocos escritores del vino se han referido a este fenómeno como "la revolución de los vinos del Bierzo".❋

tradición

amor a la tierra

proyección

legado

dedicación

diversidad natural

calidad

origen

excelencia

esfuerzo

futuro

# Bierzo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



DIPUTACIÓN DE LEÓN

PRODUCTOS DE LEÓN

# Carracedo Bodega del Abad



Carracedo es el vino de referencia de Bodega del Abad. Un tinto que supone la expresión sin igual de la auténtica mencía berciana. Es el resultado del coupage de tres parcelas únicas y con suelos muy singulares, todas ellas con viñedos en vaso de 85 años ubicados en la localidad leonesa de Valtuille de Arriba, a 650 metros de altitud.

Las uvas para elaborar este vino se vendimian de manera manual y su selección, que se completa en bodega, comienza ya en el viñedo. La elaboración y crianza de cada parcela se hace por separado, respetando siempre los aportes singulares de cada una de ellas.

Tras una prefermentación y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y después de 12 meses en barrica de roble francés de tostado medio, se obtiene como resultado un vino de gran cuerpo, trago largo y con final persistente. Definido por su gran carácter y estructura.




A simple vista ya destaca su color rojo intenso amoratado y al acercar la copa a la nariz se descubre una marcada sutileza. En el momento de llevar la copa a la boca, aparecen los taninos bien maduros, la acidez justa y esa sensación alcohólica y terrosa de la mencía.

En definitiva, el monovarietal de mencía Carracedo es un vino de gran carácter y estructura que logra un estado óptimo de madurez gracias a su paso por barrica, lo que le confiere unas características organolépticas muy destacadas. Armonía y elegancia son las claves que lo definen como un vino de autor.

Cabe señalar además que este vino hace honor al Monasterio de Carracedo, situado muy cerca de la bodega. ❋

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

# Almázcara Majara










## El Bierzo en Barcelona

Desde las Bodegas Almázcara Majara, S.L. nos cuentan su nuevo proyecto con estas palabras: "Lo que más nos gusta es compartir nuestros vinos con amigos. Y ahora podremos hacerlo en Barcelona. Aunque siempre preferimos en El Bierzo rodeados de barricas. Nuestra nueva tienda/showroom en la calle Muntaner, 520 os espera para hacer catas, mostraros todos nuestros vinos y respirar Bierzo por los cuatro costados. Queremos que nuestro pequeño 'consulado del Bierzo' se convierta en un punto de encuentro para catar nuestra mencía, godello… Podéis contactar con nosotros por teléfono o por nuestras redes sociales. Estamos deseando compartir copa de vino con todos vosotros".❋

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L.
Las Eras, 5
24398 Almázcara (Léon)
Tel.: 609 322 194
www.almazcaramajara.com
Nueva tienda/ showroom en Barcelona
Muntaner, 520

# Mu·na

## Una apuesta por el Bierzo



Royal de lechazo, cerezas y sesos

Tras diversos viajes, los jóvenes Samuel Naveira (cocina) y Génesis Cardona (sala) volvieron a finales de 2017 a su tierra, el Bierzo, y abrieron este restaurante en el que los productos y los vinos de la zona son los protagonistas. POR LAURA MORALES.

Mu·na (deseo) es el anhelo de saciar un gusto. El deseo de Samuel y Génesis era crear un espacio en el que poder expresarse y hacer disfrutar al comensal ofreciendo una visión personal forjada con todo lo aprendido durante sus años de viajes, el trabajo duro y las experiencias vividas. En Mu·na pueden, según sus propias palabras, " compartir nuestra manera de entender la gastronomía, apostando por el potencial de nuestra tierra, poniendo en valor nuestro entorno, nuestros productores y nuestra cultura". Y añaden: "Somos un restaurante



## Qué ha supuesto conseguir la estrella...

**Samuel Naveira nos los cuenta en primera persona: "Recibir una estrella Michelin es un sueño cumplido, una recompensa, ya que es un reconocimiento a nivel internacional que valora el esfuerzo y el trabajo que cada día hacemos todo el equipo por dar lo mejor a todo el que nos visita. Un reconocimiento así no solo es bueno para el restaurante, para una zona como el Bierzo aporta un valor añadido, ya que es un reclamo de turismo importante contar con un restaurante reconocido por la Guía Michelin. Además, a partir del día de la concesión de la estrella nuestras reservas fueron en aumento, teníamos completo todos los días de la semana. Eso sí, nosotros seguimos trabajando de la misma manera, esforzándonos cada día por ser mejores y dando todo de nosotros mismos como hemos hecho desde el primer día que empezamos. La estrella no debe ser una presión añadida, sino una motivación. Creo que las cosas buenas de la vida son para disfrutarlas y no para sufrir, nosotros buscamos mejorar por nuestra propia satisfacción y por nuestro propio crecimiento. Esta distinción es fruto de una evolución natural, nosotros empezamos con este proyecto de cero buscando dar lo mejor y el esfuerzo se ha visto recompensado".**




**Samuel Naveira (Ponferrada, León, 1990), tras realizar estudios de Grado Medio en Cocina y Restauración, completó su formación en las cocinas de prestigiosos restaurantes con estrella Michelin como Cocinandos* (León), El Ermitaño (Benavente, Zamora) La Candela Resto* (Madrid), Restaurante Sergi Arola ** (Madrid), Albora* (Madrid) y Abarra* (Madrid).**

**Él mismo nos cuenta cómo empezó en este mundo: "Mi pasión por la cocina viene desde niño, me encantaba cocinar, los productos y los olores me fascinaban, pero no es hasta la edad de 19 años, después de viajar al lugar de nacimiento de mi madre en Colmar (Alsacia, Francia) que me decido a empezar mis estudios de grado medio de cocina. Una vez finalizados, trabajo durante varios años esforzándome por aprender y crecer cada día, hasta que en 2017 decido embarcarme en un proyecto personal de la mano de mi mujer, Génesis Cardona, que es la jefa de sala y sumiller.**


Leche fresca de cabra, arándanos y miel


Tomates del Bierzo

gastronómico y basamos nuestra oferta principal en dos menús degustación que cambian cada estación, pero no renunciamos a que cada cliente decida cómo disfrutar de nuestra casa, por ello contamos con una pequeña carta y además disponemos de un Menú Mercado que varía cada día para aquellos que no dispongan de tiempo suficiente para conocer nuestra cocina mas a fondo".

Con respecto a la oferta líquida nos cuentan que el vino tiene un papel fundamental ya que se encuentran en una zona vitivinícola. Génesis Cardona (jefa de sala y sumiller) es la encargada de la carta de vinos, que cuenta con más de 250 referencias y en la que da gran importancia a los vinos del Bierzo sin olvidar otra referencias importantes tanto nacionales como internacionales. ❋

MU·NA Gil y Carrasco, 25 · 24401 Ponferrada (León) · Tel.: 693 762 370 · www.restaurantemuna.com · Jefe de cocina: Samuel Naveira · Horario: Mi-S: 14:00-15:30 y 21:00-22:30 - D: 14:00-15:30 · Cerrado: Domingo cena, lunes y martes · PVP Medio a la carta (sin vino): 40- 50€ · PVP Menús: Menú Mercado: 35€ - Menú Experiencia: 58€ - Gran Menú: 82€

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
*con estrella*




**Gran Reserva Brut Nature 2015**

**Sugerencias de maridaje:** En general toda la comida, pero en especial, carne y caza, pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas. Perfecto para platos como *Royal de lechazo, cerezas y sesos* del restaurante Mu·na.

**El vino:** Elaborado con 65% xarel·lo, 20% macabeo y 15% parellada. Crianza mínima de 60 meses. De color amarillo paja y burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia.
Este año año ha sido premiado con un Bacchus de Oro y dos medallas de plata en 50 Great Sparkling Wines of the World y 50 Great Cava, respectivamente.

**www.cavarovellats.com**

# *RIBERA del DUERO*

## Entre la tradición y lo contemporáneo

La mundialmente conocida Denominación de Origen Ribera del Duero ha sabido adaptarse y aúna la expresión de una tierra que lleva más de 2500 años haciendo vino y las más modernas técnicas de cultivo y elaboración. Todo un ejemplo de adaptación que hace de esta D.O. una de las mejores y más prestigiosas dentro y fuera de nuestro país.



POR JAVIER CAMPO




**Humo de almadraba (Casa de Marinos UribeKosta, Bizkaia) - Premio Nacional "Tapa Alimentos de España"**



Si buscáramos una palabra para definir la Ribera del Duero podríamos usar sin lugar a duda la palabra vino. La Ribera del Duero comprende cuatro provincias: Soria, Burgos, Valladolid y Segovia. 110 Km que abarcan más de 100 municipios. En todo este territorio, son más de 300 bodegas y 2300 marcas que llevan este sello distintivo, eso sin contar todo lo que hay fuera de la D.O. y que, en muchos casos, es excelente.

Son más de 60.000 parcelas que ocupan prácticamente 24.000 hectáreas de viñedo. En otras regiones, tal cantidad de viñedo tiene una producción enorme, pero, en Ribera del Duero, la normativa solo admite 7.000 kilos por hectárea y, la media total no llega a los 4.500 kilos de uva. Esto te da una información clara de que hace ya mucho que dejaron atrás el "hacer kilos y litros" para conseguir una mejor calidad en los vinos.

## Clima y tierra

Para muchos, la climatología de la Ribera del Duero es perfecta ya que el clima mediterráneo está presente pero el carácter continental forma parte del resultado de sus vinos que se ven sometidos a climas un tanto extremos, con veranos secos y con inviernos largos. El equilibrio en las precipitaciones y la oscilación térmica provocan que, la uva tenga una calidad envidiable.

La mayoría de los terreños destacables de la Ribera del Duero son arcillosos, calizos y pedregosos. La altura de estos también es bastante variable y podemos encontrarnos parcelas a 700 metros, pero también a más de 1100 metros. La altitud confiere condiciones únicas que se ven reflejadas en la frescura de muchos de sus vinos. Este es uno de los valores más apreciados en los vinos de la Ribera del Duero.

## Variedades y tipos de vino

No hace falta decir que la variedad reina de la Ribera del Duero es la tempranillo, también llamada tinta del país o tinto fino. La tempranillo es una uva muy versátil que puede dar vinos potentes o sutiles, con mucho cuerpo o ligeros. Es una de las riquezas que encierra esta variedad, en esta región. La ubicación de la parcela, el tipo de tierra, la altitud que hemos nombrado anteriormente o la afectación climatológica en concreto pueden hacer que los vinos sean extremadamente diferentes, aunque se trabaje con la misma variedad. Aunque, no es la única. La influencia francesa hizo que se plantase cabernet sauvignon, merlot o malbec. La otra autóctona es la garnacha. Y en lo que al blanco se refiere, la albillo mayor es la autorizada, aunque, hay que decir que el vino blanco no hace mucho que está autorizado dentro de la Denominación de Origen y, aun hay que rebuscar ya que, los blancos, por

COMBINAN UNA MUY BIEN PLANIFICADA RUTA DEL VINO CON DIVERSAS OPCIONES TEMÁTICAS CON EXPERIENCIAS PARA TODOS LOS PERFILES



PODEMOS ENCONTRAR VINOS FACILÍSIMOS DE BEBER Y A MUY BUEN PRECIO Y LOS CLÁSICOS DE CORTE MÁS TRADICIONAL Y MÁS CAROS



## Tradicionales versus contemporáneos

**Hay muchas personas que han dejado atrás vinos de corte más clásico y se han pasado a los más modernos y, hay quienes, como un servidor no los ve reñidos entre sí, sino complementarios. Mis selección de vinos de Ribera del Duero aglutina de los dos grupos y seguro que os gustará probarlos, si no los habéis probado ya.**

**Único de Vega Sicilia Gran Reserva**
**Senda de Oro Vizcarra**
**Astrales**
**Finca Matambres de Monteabellón**
**Pruno de Finca Villacreces**
**Aalto PS**
**Flor de Pingus**
**Valbuena 5º Año**
**Cepa Gavilán Crianza**
**Psi**
**Pesquera**
**Cruz de Alba**
**Gran Valtravieso**

cercanía han sido siempre los verdejo o los sauvignon blanc de la vecina Denominación de Origen Rueda.

Así, nos encontramos con vinos tintos principalmente, en todas sus variantes: jóvenes, roble, crianza, reserva, gran reserva o vinos de guarda, aunque estos últimos sean los menos. Los rosados existen, aunque no han sido demasiado representativos de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Y de los blancos, pues ya hemos comentado.

Lo que si podemos decir es que, la tipología de vinos que encontramos en Ribera del Duero es muy amplia y, podemos encontrar vinos facilísimos de beber y a muy buen precio y, también podemos encontrar los típicos clásicos de corte más tradicional y de mayor precio y los estratosféricos vinos que todos conocemos y que pocos pueden probar ya que su precio no es bajo precisamente.



**Las calificaciones**

Una de las cosas que caracterizan a la Ribera del Duero es que hacen una calificación de la añada y existe un Comité Excepcional compuesto por miembros del Consejo Regulador y por un elenco de profesionales de la sumillería de enorme prestigio que son los encargados de calificar la añada como excelente, muy buena, buena, regular o deficiente. Desde su creación en 1982, este comité no ha encontrado añadas ni regulares ni deficientes habiendo calificado 12 como excelentes, 17 como muy buenas y el resto buenas.

**Enoturismo y comunicación**

Es una de las Denominaciones de Origen más activas en lo que a acciones se refiere. Combinan una muy bien planificada ruta del vino con diversas opciones temáticas con experiencias para todos los perfiles. Los eventos culturales son el pan nuestro de cada día en algún punto de la geografía ribereña en lo que al mundo del vino se refiere y, es extraño no encontrar alguna actividad en la agenda mensual.
Su equipo de comunicación está muy bien conectado en todos los sentidos con pres-











criptores y con las redes sociales lo que hace que la marca Ribera del Duero esté constantemente presente en las pantallas de los aficionados al mundo del vino o la cultura.

**Los vinos de Ribera del Duero en las cartas**

Las cartas de vino son sin duda el escaparate mayor para cualquier región vitivinícola. La Denominación de Origen Ribera del Duero está presente no solo dentro de su ámbito geográfico, sino que, cualquier carta que se precie, tiene vinos de esta región. Esto no solo afecta a España, sino que, en los restaurantes más afamados del mundo, guardan un rincón para los vinos españoles y, la Ribera del Duero tiene presencia en Estados Unidos, Reino Unido, Suiza, Holanda, China o Dinamarca por nombrar algunos de los muchos países que exportan los vinos de la Ribera del Duero.❋



# Entrevista al Presidente de La D.O. Ribera del Duero: Enrique Pascual

## “El año que viene cumplimos 40 años y tenemos que celebrarlo”

Foto de J.I. Berdón para D.O. Ribera del Duero



**El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero viene trabajando para que las administraciones competentes adopten medidas urgentes para salvaguardar el viñedo de la D.O. ante la posible instalación de granjas porcinas en territorios próximos a bodegas y viñedos. ¿Cómo está este tema?**
Seguimos trabajando para proteger a nuestras bodegas y viticultores. Hemos mantenido las pertinentes reuniones con administraciones e instituciones para trasmitir la preocupación de nuestros asociados y seguiremos llamando a todas las puertas para buscar soluciones que permitan una convivencia respetuosa entre todos los sectores, sin tener que poner en riesgo a ninguno de ellos. El entorno rural es muy amplio, aquí hay sitio para todos. Por eso estamos convencidos de que se pueden buscar ubicaciones no invasivas.

**¿Cómo ha ido la última vendimia? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esas uvas?**
La campaña aún no ha llegado a su fin. En estos momentos (finales de octubre), con todavía algunas bodegas abiertas, se han recogido cerca de ciento diez millones de kilos de uva de gran calidad. Será sin duda una gran materia prima para elaborar vinos con una gran longevidad.

**Aunque históricamente Ribera del Duero se asocia a vinos tintos ¿Qué les diría a los lectores para que se animaran a probar también un blanco o un rosado de Ribera?**
Estamos viviendo una auténtica revolución de los rosados en Ribera del Duero y es un universo que hay que descubrir y disfrutar. Rosados clásicos, claretes de nueva tendencia, con una gran gana de colores, aromas y sabores. La expresión de la tinta del país de Ribera no deja de sorprendernos. Y qué puedo decir de los vinos blancos de Ribera del Duero. Son absolutamente increíbles, una maravillosa opción para disfrutar del potencial de nuestra albillo mayor. Las producciones de la veintena bodegas que los elaboran son muy limitadas, entre las mil y las cinco mil botellas. Y se agotan, el consumidor los ha recibido con los brazos abiertos. Un éxito desde que salieron al mercado en enero.

**“Estamos viviendo una auténtica revolución de los rosados en Ribera del Duero y es un universo que hay que descubrir y disfrutar”**

**¿Qué balance hacen de este año atípico a nivel de ventas? ¿Empiezan a notar las bodegas una recuperación tras la crisis que aún estamos atravesando?**
El 2020 fue un año complicado, porque tuvimos que hacer frente a las consecuencias del confinamiento. Ribera del Duero tiene una gran presencia en hostelería. Y, aunque las bodegas desarrollaron espacios online, nada puede sustituir a bares y restaurantes. Afortunadamente la recuperación comenzó en la segunda mitad de 2020. Y este año no estamos viviendo una situación como aquella. El balance de estos meses es positivo.

**¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2022?**
Seguir cerca del consumidor nacional, estar en aquellos lugares donde se celebra, se vive. Y crecer en cuanto a presencia internacional. Sin olvidar que la Denominación de Origen Ribera del Duero cumple 40 años. Y tenemos que celebrar, es un aniversario importante. ❋




Edgar Degas. *Swaying Dancer (Dancer in Green)* (detail), 1877-1879 © Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, Madrid

# Elaborar Una Emoción Lleva Tiempo

Exige paciencia, rigor y un profundo respeto por lo que tienes delante. En Ribera del Duero compartimos este pensamiento con el Taller de Restauración del Museo Thyssen-Bornemisza.



Consejo Regulador de la Denominación de Origen

RIBERA DEL DUERO

Creado Para Emocionarte

# Bodegas Thesaurus

## Tradición, experiencia e innovación

Ubicada en las localidades de Cigales y Olivares de Duero en la provincia de Valladolid, Bodegas Thesaurus centra su calidad en la tradición familiar, la experiencia generacional y la innovación tecnológica.






La familia Martín Verástegui mima el viñedo para extraer la mejor materia prima de la tierra cercana al río Duero, que destaca por las extremas temperaturas que le dan carácter a la planta y proporciona unas condiciones perfectas para el cultivo de la variedad tempranillo.
Bodegas Thesaurus elabora robles con un periodo de 4 a 6 meses en barrica americana y francesa; y crianzas con 12 meses en barrica americana, francesa y mixta. Entre sus Riberas del Duero destacan Dorivm Crianza y Thesaurus X, este último el más reciente en llegar a la familia.

**Dorivm Crianza**
Forma parte de la familia Flumen Dorivm, cuyo nombre rinde homenaje al río Duero. Se elabora a partir de uvas cien por cien tempranillo procedentes de viñas de más de 30 años. Tras su fermentación y maceración, Dorivm Crianza reposa durante 12 meses en barricas de roble americano y francés.
Este vino se caracteriza por su color guinda oscura muy profunda con ribetes granates y sus aromas de frutas maduras, donde se aprecian los rasgos a compota, arándanos, vainillas y torrefactos. En boca es redondo, carnoso y aterciopelado, perfecto para acompañar carnes rojas, estofados y caza.
Dorivm Crianza es un vino distinguido y cortés, cuya calidad es respaldada por premios como el Zarcillo de Plata 2008 y 2009, Mejor Vino de Castilla y León 2013, o más recientemente la medalla de Plata en los International Wine & Spirits Awards 2021.

**Thesaurus X**
Rinde homenaje a los orígenes, precisamente a la bodega que le da nombre. La X hace mención en números romanos a los meses que pasa en crianza.
Thesaurus X nace de uvas tempranillo de un viñedo de 20 años en Valbuena de Duero (Valladolid), con suelo calcáreo. Tras su vendimia, envejece durante 10 meses en barrica.
En nariz sorprenden los chocolates, mocas y la presencia de frutas como la mora y la grosella. En boca tiene una entrada suave, con un paso equilibrado. Destaca por ser un vino con cuerpo y afinado, ideal para maridar con quesos curados, carnes rojas y chocolate.
Este vino cuenta con distinciones como la medalla de Oro en los International Wine & Spirits Awards 2021, el Zarcillo de Plata 2021 o 90 puntos en la Guía Peñín.
Además, hay un rasgo que le hace especial: la solidaridad. Thesaurus X colabora con el proyecto "Saber para Salvar Vidas" de la Fundación Fabre, que ayuda a las familias de zonas rurales y empobrecidas con la formación sanitaria para luchar contra el VIH, el refuerzo de la atención pediátrica y el apoyo nutricional infantil. ❋

**Más información:**
**www.bodegasthesaurus.com**

## Enoturismo

**El entorno de Bodegas Thesaurus es perfecto para conocer los orígenes de la D.O. Ribera del Duero y sus secretos. El complejo cuenta con una sala de depósitos de acero inoxidable, un laboratorio de análisis de muestras, una bodega construida bajo tierra con una capacidad para 600 barricas, una sala de reposo y una sala de catas.**
**La modernidad de sus instalaciones, junto con los elementos mantenidos a lo largo de los años, la convierten en un lugar único para visitar y sentirse más cerca de los tesoros que guarda el mundo del vino y su naturaleza.**

# Matarromera

## Nueva bodega manteniendo la esencia

La compañía presidida por Carlos Moro acaba de inaugurar la renovada Bodega Matarromera que ha sido objeto durante los últimos cinco años de la renovación más ambiciosa de su historia con una inversión superior a los 10 millones de euros.




La bodega se ha renovado de forma integral para adaptarse al futuro de manera sostenible pero siendo fiel a los criterios de elaboración cualitativa que han consolidado a la marca como una de las más destacadas del concierto internacional vitivinícola.

Para Carlos Moro, su presidente y fundador, "se trata de la apuesta más ambiciosa de la historia de Matarromera y es el fruto de la constante búsqueda por la excelencia. Creemos que un futuro mejor es posible y por ello queremos elaborar productos de la más alta calidad y atendiendo siempre a unos criterios de sostenibilidad y responsabilidad a lo largo de nuestra cadena de valor".

El nuevo complejo destaca por su estilo château en el que la bodega queda rodeada por veinte hectáreas de viñedo. Se ha edificado una nueva nave en la parte lateral de la construcción principal sin que la fachada principal experimente cambios. En total, la parcela presenta una superficie construida cercana a los 11.000 m2. El edificio original de la bodega también se ha actualizado por completo. Además, el proyecto aporta mejoras en la seguridad vial y en los accesos logísticos con la finalidad de facilitar el tránsito de vehículos.




**Apuesta por la sostenibilidad**

La gestión de la energía de Matarromera para reducir costes y mejorar el desempeño energético, fruto de su apuesta por la sostenibilidad, es otra de las claves. Además, ha sido prioridad introducir la bodega en la industria 4.0 mediante un sistema integral de gestión que permite el análisis masivo de datos para poder optimizar los procesos productivos, mejorar la eficiencia productiva.

Gracias a la ampliación de fotovoltaicas en cubierta y en el nuevo parking con placas fotovoltaicas bifaciales, se satisface la necesidad energética de la bodega durante el día. El parking cuenta con varios puntos de recarga eléctrica de alta velocidad. Hay otras novedades tanto en espacios exteriores e interiores como 'La Plaza de la Balconada', 'El Jardín Varietal' o la 'Sala de los Insignes' que han sido diseñados para divulgar el mundo del vino desde un punto de vista lúdico para el disfrute de todas las experiencias enoturísticas.*

**Más información: www.matarromera.es**

### Un vino que integra la Esencia

**El nuevo vino Esencia representa la historia de una bodega icónica, en la que añadas como 1994, 1995 o 1996 se funden para expresar la genialidad, longevidad y sabiduría de sus viñedos, alcanzando con él la máxima expresión de un vino de guarda.**

**El resultado es un vino con aromas propios del paso del tiempo pero que, a la vez, mantiene intacta la fruta de su tempranillo de terruño calizo del Valle del Duero.**

**En boca destaca su finura, con excelente complejidad de sabores y sorprendente frescura, con un final largo y sedoso.**

**Se presenta en un elegante estuche especial ideal para regalar en las próximas fiestas de Navidad. Se trata de una colección limitada a 3.989 botellas numeradas.**

# Viña Pedrosa Crianza 2018

La impecable trayectoria de Bodegas Hnos. Pérez Pascuas, pionera en la D.O. Ribera del Duero, la convierte en un referente mundial en la elaboración de grandes vinos.
Es en el año 1980 cuando los hermanos Pérez Pascuas deciden embarcarse en la aventura de fundar su propia bodega en Pedrosa de Duero (Burgos) con el fin de poner en pie un ambicioso proyecto familiar donde trabajan dos generaciones codo con codo y cuya motivación es la elaboración de vinos de gran calidad.
Bodegas Hnos. Pérez Pascuas cree en una viticultura de calidad, adaptada a los tiempos y que garantice el cuidado del ecosistema. Las 120 hectáreas de viñedo en propiedad son la historia de una conquista y la base de un sueño bodeguero. Un viñedo octogenario de tinto fino donde la tradición y el respeto a la tierra se alían para conseguir un perfecto equilibrio natural.
Fruto de la pasión y de la paciencia, nace el vino que hoy nos presentan, Viña Pedrosa Crianza 2018, el vino más representativo de la bodega y el que mejor refleja el estilo y carácter de Viña Pedrosa. Un vino que posee el temperamento y personalidad de sus elaboradores.❋






## NOTA DE CATA

**Variedad:** Tinto fino
**Características:** Tras una crianza de 18 meses en barrica de roble americano y francés y un reposo mínimo en botella de 6 meses, se obtiene este vino de color rojo picota intenso con ribetes amoratados. En nariz destacan las frutas del bosque con aromas de crianza. En boca es amplio, con nervio y suculentos taninos.

VIÑA PEDROSA – BODEGAS HNOS. PÉREZ PASCUAS
Avda. Ribera del Duero, 30 · 09314 Pedrosa de Duero (Burgos) · Tel.: 947 53 01 00
www.perezpascuas.com @vinapedrosa https://www.facebook.com/perezpascuas

# Lleiroso Crianza 2017

## NOTA DE CATA

**Variedad:** Tempranillo
**Características:** Color rojo cereza con matices rubí. Aroma de intensidad aromática alta, bien ensambladas la fruta con la madera, con aromas de frutas rojas maduras, especias y tostados entre otros. Paladar voluminoso, redondo, aterciopelado y equilibrado. Con paso por boca muy agradable y largo post-gusto. Este vino combinará siempre muy bien con carnes asadas y a la brasa, pero también con guisos y pescados azules.






Fundada en 2001, Bodegas Lleiroso se encuentra ubicada en Valbuena de Duero, en plena "Milla de Oro" de la D.O. Ribera del Duero, y junto al Monasterio de Santa María de Valbuena. Un emplazamiento incomparable donde historia, arte y cultura vinícola se unen en un solo lugar. La bodega nació con un propósito que se mantiene firme después de todos estos años. Elaborar vinos de alta gama que reflejen el esfuerzo, pasión y dedicación de los que trabajan la tierra, pero con un estilo y personalidad propia.
Lleiroso Crianza es un tinto 100% tempranillo, vendimiado a mano, y donde destaca el escaso rendimiento de la uva, lo que le dará al vino aromas a fruta negra por encima de la fruta roja y una gran potencia en boca. La crianza de 12 meses en barricas de roble francés completada después con otros 12 meses de crianza en botella le aporta compuestos aromáticos de alta intensidad.
Lleiroso Crianza cuenta con múltiples reconocimientos a nivel internacional, y en concreto ha sido premiado con Medalla de Oro en Mundus Vini 2020 y con 91 puntos en la revista Wine and Spirits. ❋

BODEGAS Y VIÑEDOS LLEIROSO
Ctra. Monasterio, s/n
47359 Valbuena del Duero (Valladolid)
Tel.: 983 683 300
www.bodegaslleiroso.com

# Monteabellón

## Una bodega familiar






Durante varias generaciones la familia García se ha dedicado plenamente a la viticultura. En el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas y el saber hacer en la elaboración del vino, se fundaba Bodegas Monteabellón, una bodega familiar situada en el pequeño pueblo burgalés de Nava de Roa.

Actualmente Bodegas y Viñedos Monteabellón posee 160 ha de viñedos propios repartidas en diferentes parcelas situadas en el término de Nava de Roa (Burgos), un pueblo que conserva aún multitud de lagares y bodegas donde antiguamente sus gentes elaboraban y conservaban el vino. Al igual que en el resto de la Ribera del Duero, su historia y tradiciones están íntimamente relacionadas con el vino. En Monteabellón, la selección en el viñedo –plantado en diferentes altitudes y suelos– acompañada por un exhaustivo trabajo en el campo a lo largo de todo el año, favorece el bajo rendimiento por hectárea en aras de conseguir un mejor fruto para elaborar vinos que despierten admiración entre los consumidores.

**20 años conjugando tradición y respeto a la tierra sin perder la identidad propia del terruño**

Concretamente, en la zona denominada como zona media, a unos 800-830m de altitud –con suelos franco-arenosos con contenidos de caliza y arcilla que retienen bien los nutrientes y el agua–, se encuentran las parcelas de donde procede la uva con la que elaboran Monteabellon 5 meses y Finca Matambres. Vinos con volumen, tánicos, con alta concentración frutal y muy elegantes.

### NOTA DE CATA

**Nombre:** Monteabellon 5 meses en barrica 2020
**Variedad:** 100% tempranillo
**Características:** Tras envejecer 5 meses en barrica (50% roble francés y 50% roble americano), se obtiene este vino color guinda picota muy intenso, brillante. Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve todo. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros. Excelente para maridar con tapas, aperitivos y todo tipo de carnes.

**Un vino que celebra 20 vendimias**

Estas 20 vendimias de Bodegas Monteabellón siempre han tenido un rasgo común: no perder de vista el origen de las uvas. Coincidiendo con la vigésima, sale al mercado Monteabellón Roble 5 meses en barrica 2020, un vino de Ribera del Duero en el que destacan sus matices frutales y esa personalidad característica que le aporta su paso por madera. Monteabellón 5 meses en barrica procede de los viñedos situados a una altitud media de 800-830 metros plantados en suelos arcillosocalcáreo y orientación perfecta. A ello se unen al amor por la viticultura, dando como resultado un vino atractivo fresco y con un ligero toque a madera. Un vino con gran personalidad y con marcados matices afrutados. ✻

**Más información: www.monteabellon.es**

# Pruno






Conocido por haber sido el mejor vino relación calidad precio según Robert Parker durante varios años consecutivamente, Pruno es uno de los indispensables de Ribera del Duero. De hecho, es uno de los vinos en toda buena carta que apueste por los emblemas de Ribera del Duero. Procede de una finca muy especial que le dota de personalidad propia y le permite ser uno de los máximos exponentes de los vinos de la Ribera, gracias a su carácter fresco, frutal pero con carácter. Se elabora a partir de un 90% de tinta fina y 10% de cabernet sauvignon para completar una crianza de 12 meses en barrica.

La bodega donde se elabora, Finca Villacreces, denominada la "joya escondida de la Ribera del Duero", se encuentra en plena Milla de Oro de esta denominación. Los primeros datos que se tienen de ella se remontan al siglo XII, cuando un grupo de monjes franciscanos se retiraron allí para la oración y el cultivo de las primeras vides. La finca, de 110 hectáreas, está rodeada por un pinar y es una de los principales referentes enoturísticos de la zona. ✻

BODEGAS VILLACRECES
Ctra. Soria (N- 122) km. 322
47350 Valladolid · Tel.: 983 680 437
www.villacreces.com

## NOTA DE CATA

**Variedad:** 90% de tinta fina y 10% de cabernet sauvignon
**Características:** Color picota intenso. Aroma a frutas rojas, con entrada golosa y dulce. Fruta madura y suave recuerdo. Es un vino versátil y marida con un amplio abanico de propuestas gastronómicas.

# VivaltuS 2016

## Conocemos 'in situ' este Ribera del Duero con guiños bordeleses




La revista *Vinos y Restaurantes* se desplazó a la Ribera del Duero para catar uno de los vinos más innovadores y sorprendentes elaborados por la familia Yllera en colaboración con el prestigioso enólogo francés Jean Claude Berrouet. Marcos Yllera, segunda generación del grupo, lo definió con estas palabras: "VivaltuS 2016 tiene corazón de Ribera y alma bordelesa, porque Berrouet ha buscado finura, equilibrio, elegancia y longevidad". Algo que pudimos comprobar durante la cata llevada a cabo en la bodega VivaltuS ubicada en Curiel de Duero (Valladolid), en una elevación del terreno desde donde se divisan los castillos de Curiel y Peñafiel. Las faldas de la bodega están bañadas por viñedos de tempranillo y sabernet sauvignon.

*VivaltuS 2016* se elabora con 97% tempranillo y 3% cabernet sauvignon. Tiene una crianza de un 85% en barrica de roble francés usada una añada y un 15% en barrica de roble francés nueva. Es una interpretación nueva de la Ribera del Duero, donde podemos encontrar elegancia, frescura, viveza, mucha fruta y mucha finura. Un vino tradicional pero moderno. La máxima expresión de lo que puede llegar a ser la Ribera del Duero.

*La Fleur VivaltuS 2016* se diferencia del anterior en su crianza: 10% en depósito ovoide de un polímero poroso y 90% restante en barrica, (85% en barrica de roble francés de un vino y el otro 15% en barrica nueva de roble francés). Un vino fresco, elegante, tenso y directo, en definitiva, un vino moderno, una expresión clara de la nueva visión de la Ribera del Duero, de esa Ribera del Duero procedente de viñedos de altura, de clima continental, con un balance final asombroso.✻

BODEGA VIVALTUS
Ctra. Peñafiel, s/n
47316 Curiel de Duero (Valladolid)
Tel.: 983 868097 · www.grupoyllera.com

# Vaquos

## Nueva imagen de la gama ribereña de Pinord

Pinord elabora con éxito desde hace años la gama de vinos Vaquos, compuesta por cuatro vinos –Cosecha, Roble 5 meses, Crianza y Reserva–, en su bodega de Pesquera de Duero (Valladolid). Ahora están de actualidad porque acaban de estrenar una nueva imagen.




Con esta gama de vinos Pinord rinde homenaje a los Vaquos, el primer pueblo que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla hacia el siglo VI a.C. Los Vaquos fueron avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales e, incluso, de sus ritos funerarios. Hoy, los vinos que Pinord elabora en su honor, son fruto de unas cepas con la edad justa, en el mejor lugar posible: 10 ha de una viña reducida, bien orientada y escrupulosamente cuidada, plantada del mejor tempranillo con cepas que ya han alcanzado los 35 años, situadas en Pesquera de Duero, en pleno Triángulo de Oro de la D.O. Ribera Duero. Su ubicación asegura a la bodega la mejor calidad de una materia prima de producción limitada, estrechamente controlada y seleccionada con rigor a la hora de la vendimia.

El suelo, del Mioceno, es suavemente ondulado y está compuesto de calizas, tizas, margas y arcillas. El clima oscila entre las heladas del invierno continental y el ardiente sol del un verano mediterráneo. La escasez de lluvia queda paliada por la humedad del Duero, que completa el dibujo de las excepcionales condiciones que ofrece la zona para la elaboración de vinos sobresalientes. ❋

**Más información: www.pinord.es**

**La nuevas etiquetas de Vaquos rinden homenaje al pueblo que da nombre a la gama de vinos**



### Una bodega artesanal a la medida de un gran vino

**En Vaquos entienden el vino como el fruto del amor a la tierra, la pasión por la enología y la búsqueda de la excelencia. Elaborar vino es aquí una actividad artesana que se realiza con mimo, sin prisas ni presiones, dando tiempo al tiempo bajo una mirada atenta, una supervisión constante y un control de calidad estricto y riguroso. Por eso, Vaquos es una bodega pequeña –apenas 1.200 m2–, que se levantó en 1985, para poder realizar el trabajo de la manera más artesanal posible: a mano.**

**Dotada de instalaciones tecnológicamente punteras y laboratorios que permiten un control constante de todo el proceso. Almacena en sus sótanos las barricas de roble americano y francés en las cuales los vinos alcanzan su plenitud y desarrollan todo su potencial organoléptico.**

Vinos que alcanzan la mayoría de edad

# D.O.P. Ribera del Júcar



rawpixel.com





Este año la D.O.P. Ribera del Júcar, ubicada en la provincia de Cuenca, cumple los 18. A lo largo de estos años las bodegas adscritas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad y los viticultores en la reconversión de sus viñedos en variedades complementarias a las tradicionales como bobal, tempranillo o moscatel de grano menudo.

La D.O.P. Ribera del Júcar Posee una extensión de 6.700 ha de viñedo y engloba 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

Nació en 2003 como una iniciativa conjunta de un grupo de cooperativas elaboradoras de vino y bodegas particulares de la provincia de Cuenca para colaborar activamente en la producción y comercialización de vinos de calidad. Está econcebida como un proyecto multifuncional que gira en torno al equilibrio del ecosistema vitivinícola, siendo su origen las prácticas respetuosas con el medio ambiente en el cuidado de las viñas y como objetivo el desarrollo de los viticultores y de los habitantes de los pueblos de la zona en general, a través de actividades paralelas al vino, como es el ecoturismo, con visitas a bodegas alternativas de ocio al aire libre.

## Qué visitar en la zona

**Los enormes atractivos de la Ribera del Júcar los podremos encontrar en pueblos como Alarcón, San Clemente, Sisante, Villanueva de la Jarca, Valeria, Castillo de Garcimuñoz, entre otros lugares.**






**Tintas:**
**Cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah y bobal, petit verdot y cabernet franc**

**Blancas:**
**Moscatel de grano menudo y sauvignon blanc**

### Historia

El cultivo de la vid, conjuntamente con el de los cereales, arraiga profundamente en esta zona desde hace siglos. Las personas de mayor edad del lugar han llegado a decir que siempre vieron viñedos compartiendo los campos con los cereales y el "zumaque". De hecho, están documentadas referencias a los viñedos desde el siglo XVIII.





**Actualmente el 70% de la producción se exporta a países como Alemania, Suiza, Inglaterra, Estados Unidos o China**

Pero a pesar de tan largo arraigo de la vid, la D.O.P Ribera del Júcar es considerada una de las más jóvenes, y es que no nace hasta el siglo XXI.

La creación de esta D.O.P. es un paso más en la línea de superación que evidencia el gran esfuerzo de los viticultores por mejorar sus producciones, adaptándose al mercado y al gusto de los consumidores más exigentes, apostando decididamente por la

## ¿Cómo son los vinos?

**En general pueden definirse como vinos con frescura y profundidad. Destacan los tintos elaborados con las variedades tintas que históricamente se han cultivado en la zona como como la tempranillo (cencibel) y especialmente la variedad bobal, al margen de otras variedades introducidas hace 30 años que se ha aclimatado muy bien. Suelen ser de color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalicias. Predominio del rojo y del púrpura. En la fase olfativa destacan aromas limpios y de intensidad media.**



elaboración de vinos de gran calidad y embotellándolos bajo la D.O.P Ribera del Júcar.

**La zona de producción**

La zona de producción de la D.O.P. Ribera del Júcar se caracteriza por su horizontalidad, estando constituida por una llanura en la que descansan algunos oteros. Esta horizontalidad es rota por el paso del río que da nombre a esta denominación y por algunas lomas boscosas entre Sisante y Casas de Haro.

Dentro de la Ribera del Júcar, se conservan zonas forestales de gran interés, como los pinares de pino piñonero al igual que el bosque de ribera en el que podemos encontrar sauces, chopos y olmos.

**Las variedades bobal y moscatel de grano menudo están muy arraigadas en esta zona**

**Suelo y clima**

Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros. Esta incomparable situación y el especial microclima de la Ribera del Júcar aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid. La combinación del régimen térmico y de humedad permite establecer que el tipo climático de Ribera del Júcar es el Mediterráneo templado. La temperatura media anual de la Ribera del Júcar se aproxima a los 14 grados, con una oscilación térmica de aproximadamente 20,5 grados. La pluviometría media anual se sitúa entre los 450 y los 550 mm y es muy regular, a lo largo del año salvo el periodo de junio a septiembre. Por tanto,



KamranAydinov

## Maridaje

**Los vinos de la D.O.P Ribera del Júcar son ideales para maridar con los platos de la sabrosa y contundente gastronomía conquense: zarajos, atascaburras, morteruelo, gazpacho pastor, cordero asado... Además de sus extraordinarios quesos –no olvidemos que estamos en La Mancha–, sus aromáticos aceites y postres tan apetecibles como el alajú (una torta árabe elaborada tradicionalmente con pan, miel y almendras).**



el régimen de humedad del área geográfica Ribera del Júcar es Mediterráneo seco.
La combinación del régimen térmico y de humedad permite establecer que el tipo climático de Ribera del Júcar es el Mediterráneo templado, en el que cada estación del año es diferente y única.

**Apuesta por el enoturismo**

Con la firme intención de afianzar la comarca como uno de los destinos enoturísticos más atractivos del momento, esta D.O.P. está en vías de crear su propia Ruta del Vino. Una Ruta en la que bodegas y cooperativas de la Denominación de Origen, llenas de historia pero a la vez equipadas con las últimas innovaciones tecnológicas, serán una parada imprescindible. Cómo no, también formarán parte de la Ruta alojamientos rurales de la zona y restaurantes.
Además, la creación de la Ruta del Vino de la Ribera del Júcar supondrá un importante impulso socioeconómico para la región: sin duda el objetivo más importante del proyecto es atraer a la población al medio rural y al mismo tiempo salvaguardar el territorio.❋

## BODEGAS ADSCRITAS

**Bodegas y Viñedos Illana** – www.bodegasillana.com
**Bodegas Casa Gualda** - www.casagualda.com
**Bodegas Teatinos** - www.vinoteatinos.com
**Bodegas y Viñedos Las Calzadas** - www.bodegalascalzadas.com
**Bodegas y Viñedos Vega Moragona** - www.vegamoragona.com
**Nuestro padre Jesús Nazareno, Sociedad Cooperativa de CLM**
**Bodegas San Gines** - www.bodegasangines.es

# Entrevista al Presidente de la D.O.P. Ribera del Júcar: Javier Prosper

## "A los lectores les diría que nos descubran y que nos disfruten"



**Lleva como presidente del Consejo Regulador desde 2003 ¿Qué balance hace de todos estos años en el cargo?**
Son 18 años, como la mayoría de edad de una persona, el balance es positivo, puesto que somos "jóvenes", con un largo recorrido por delante, teniendo en cuenta que una Denominación de Origen pequeña, el esfuerzo siempre es mayor.

**¿Qué logros se han alcanzado?**
Como logros, podríamos decir y más importante, que la gente de la comarca tiene interiorizado el prestigio que da para nuestros vinos contar con una Denominación de Origen, y luego ir consiguiendo un hueco en el mercado, especialmente en la exportación, otro logro es el mostrar que en Castilla-La Mancha, que es el mayor viñedo del mundo, hay zonas pequeñas, muy definidas, con unos vinos diferenciados y excepcionales que se están comercializando en todo el mundo y reivindicar como nuestra la variedad bobal, que compartimos con la D.O.P. Manchuela y la D.O.P. Utiel-Requena.

**"Tenemos unos vinos frescos, suaves y elegantes"**

**El 70% de los vinos de esta D.O. se dedican a la exportación. ¿Qué diría a nuestros lectores para que se animen a incluir un vino de la Ribera del Júcar en la cesta de la compra?**
A los lectores de Vinos y Restaurantes, les diría que nos descubran, y que nos disfruten.

**¿Tienen previstas realizar acciones de promoción para dar a conocer más estos vinos al público?**
La D.O.P. Ribera del Júcar apoya a las bodegas en la promoción de nuestros vinos, con la asistencia a ferias internacionales dirigidas a la exportación. En el mercado nacional es si cabe más dificultoso posicionarnos, en Castilla-La Mancha sí están nuestros vinos.

**¿Cómo ha ido la última vendimia?**
La vendimia 2021 ha sido muy "rara", Filomena afectó mucho a nuestros viñedos, las heladas de primavera... pero en general la calidad ha sido muy buena.

**¿Cómo serán los vinos que se obtengan de ella?**
Entendemos que la calidad de nuestros vinos será muy buena. Las características de nuestra zona hacen que tengamos unos vinos frescos, suaves y elegantes.

**¿Qué balance hacen de este año atípico a nivel de ventas?**
El balance es positivo, teniendo en cuenta que la mayoría de nuestros vinos se exportan, ha habido una reducción que estamos remontando en estos meses.

**¿Están trabajando para conseguir la Ruta del Vino de la Ribera del Júcar? ¿Cómo está el tema?**
Estamos en el proceso de creación, entendiendo que en unos meses podremos "homologarnos".

**¿Qué se encontrarán los visitantes en esta zona además de buenos vinos?**
El paisaje del sur de la provincia de Cuenca, lo pequeños cerros y masas de pinares y con una bodegas que verdaderos museos etnográficos de nuestra cultura, podríamos definirnos como un "ecosistema vitivinícola".



# RIBERA JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Ribera del Júcar, mar de sensaciones, de placeres profundos, colores intensos y de silencios eternos. Allí, al sur de la provincia de Cuenca, entre el guijarro cálido, nacen los Vinos de Ribera del Júcar.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
*Europa invierte en las zonas rurales*

Castilla-La Mancha

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Plaza del Ayuntamiento, s/n, 16708 Pozoamargo (Cuenca) · Tel.: 969 387 182 · Fax: 969 387 208
www.vinosriberadeljucar.com · do@vinosriberadeljucar.com

## La Mesopotamia manchega



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Esta D.O. es la fusión física figurada e histórica de pueblos conquenses y albaceteños, entre la llanura de La Mancha y la Serranía de Cuenca, pues su extensión está dividida entre estas dos mencionadas provincias.

# D.O. MANCHUELA



La D.O. Manchuela está ubicada en las estribaciones más meridionales del sistema ibérico; limita al norte con la Serranía de Cuenca, al sur con la Sierra de Alatoz, que la separa del Corredor de Almansa, al este con el valenciano Vall de Cofrentes de Utiel-Requena, y al oeste con el río Júcar, de difusos límites con La Mancha Alta. Un tercer río, el Valdemembra, afluente del Júcar, marca su influencia en la agricultura de Manchuela; compuesta por más de 70 municipios acogidos bajo su amparo. En la parte conquense, albergan dos embalses de importancia, el de Alarcón y el de Cofrentes. La D.O. tiene su sede en Villamalea (Albacete). En el año 2000 la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente reconoce la actitud de regulación y defensa, y es ya en 2017 cuando pasa de ser Agrupación de Productores a Interprofesional Agroalimentaria.
Entre sus municipios más emblemáticos destacan Motilla del Palancar, Alcalá del Júcar, Madrigueras, Casas Ibáñez, Iniesta, Quintanar del Rey, etc.

**El clima**

Los viñedos, cultivados en una superficie aproximada de 72.000 hectáreas se ubican a una altitud de entre 600 y 1.100 metros sobre el nivel del mar en un clima continental, influidos por los vientos húmedos del Levante. Las altas temperaturas diurnas producidas por el viento de poniente y el frescor nocturno de la brisa mediterránea favorecen una maduración lenta y una perfecta formación de los polifenoles de la uva, con producciones no masivas, que garantizan la calidad de unos vinos con identidad y personalidad pro-



pia, algunas de las bodegas con enorme historia a sus espaldas y ubicadas en antiguos lagares, cuevas domésticas aquí conocidas como "Jaraiz".
La escasa humedad, la ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas durante su maduración hacen que el riesgo de enfermedades sea ínfimo, y por lo tanto su calidad no se ve afectada por tratamientos fitosanitarios.

**Los suelos**

Destacan entre su tipología de suelos las formaciones sedentarias y erosivas con la geología del rio Júcar, así como características son las singulares "hoces", erosiones que el río ha excavado sobre su plataforma sedimentaria con el transcurso de los siglos, y por ello la comarca es conocida como la "Mesopotamia Manchega".
Los suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos recogen y mantienen el agua de lluvia que cae cuando aún no ha crecido la uva.
Aparte del viñedo se abre un mosaico muy variado, con cultivos de cereal, almendros, olivos, bosques de pino piñonero y pino carrasco, siendo el olivar el segundo elemento agrícola, patrimonio productivo y cultural y de vital soporte económico.
En la zona más abrupta del tercio Norte, principalmente en el Valle del Cabriel son característicos la plantación de viñedos en bancales o terrazas, cultivos de pequeños y antiguos terruños.

**Vinos tintos**

Aquí predominan las variedades tintas, de gran extensión, donde reina la bobal, emblema de las tintas, y de buena carga cromática y tánica, de sana acidez. Se utiliza para la elaboración de tintos y rosados, tanto crianzas, jóvenes y reserva o guarda, pues cuando con esta variedad se introducen racimos enteros para la fermentación maceración carbónica, se consigue unos vinos de color cereza muy intenso con ribetes violáceos con gran intensidad aromática, muy frutales y de gran calidad.
Los vinos tintos son excelentes para envejecer, concentrados, carnosos y tánicos, de gran intensidad colorante y excelente acidez. Con aromas frutales que recuerdan a los frutos negros como arándanos, moras y regaliz; también gozan de privilegio especial las uvas







aromas a fruta roja del bosque y en boca son persistentes y largos, de sabores amplios y buena carga tánica. Los vinos tintos crianza de Manchuela se elaboran con las mejores uvas de las variedades cencibel (tempranillo), bobal, cabernet sauvignon, syrah, entre otras. Son vinos armoniosos y elegantes. Adquieren un intenso tono rubí, de aromas complejos y delicados. En boca son carnosos, persistentes y con taninos integrados.

**Vinos blancos**

En cuanto a la plantación y uso de variedades blancas, el Consejo Regulador autoriza la albillo, garnacha blanca, macabeo, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, pardillo, sauvignon blanc, verdejo, viognier y tardana.

Con todas estas variedades configuran vinos de diferentes espectros, incluidos espumosos y de fermentación carbónica. Una característica de la D.O. Manchuela es que se pueden encontrar vinos tintos de gran intensidad de color debido al proceso de maceraciones con grandes cantidades de hollejo antes de la fermentación o durante ésta.

Los vinos blancos de Manchuela son de un tono amarillo muy pálido con reflejos verdes, limpios, brillantes y transparentes. Son vinos de aromas muy afrutados y en boca son frescos y ligeramente ácidos, largos y con una persistencia floral. Si estos vinos se fermentan en barrica adquieren un color amarillo más intenso, en nariz son más complejos y en boca son equilibrados y reflejan una mayor carga tánica.❋

cabernet franc, cabernet sauvignon, frasco, garnacha tinta, garnacha tintorera, graciano, malbec, mazuelo, merlot, monastrell, moravia agria, moravia dulce, petit verdot, pinot noir, rojal, syrah, tempranillo.

Los vinos tintos jóvenes de la D.O. Manchuela se elaboran principalmente con las variedades cencibel (tempranillo) o bobal. Son vinos de intensos colores rojos con distintos matices dependiendo de la procedencia. Ofrecen

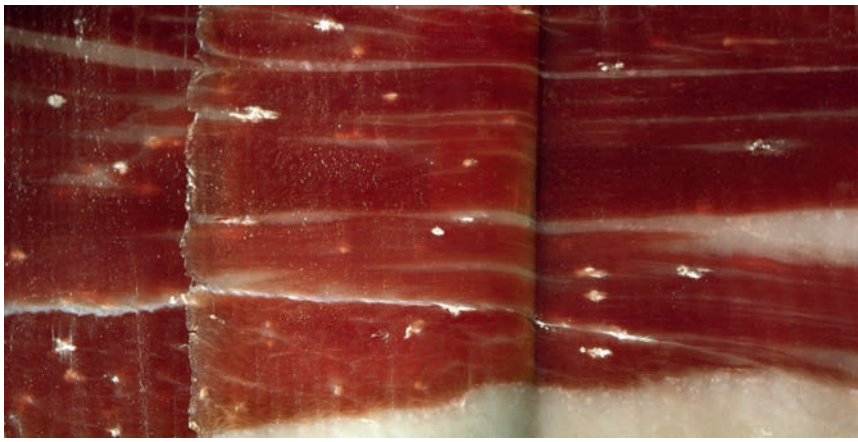
## Maridaje

**La Manchuela ofrece una espectacular riqueza paisajística y una gastronomía que se torna protagonista, la mejor para maridar con los vinos de la zona.**

**Tal vez, por ese lazo histórico que unía a las tierras donde se asienta la D.O., los platos típicos de La Manchuela saben a antaño, a cocina guisada a fuego lento, a reuniones familiares, sociales y evidentemente en su época de gran aportación calórica para los trabajos que se realizaban, pastoreo, agrícola, etc..**

**Son muchas las comidas tradicionales de la zona como, por ejemplo, el gazpacho manchego, que bien poco tiene que ver con el andaluz: se trata de un guiso caldoso de caza, con conejo o liebre (actualmente también pollo), setas, albóndigas, laurel, pebrella (una especie de orégano típico en la zona) además de una torta especial para el gazpacho formada por planchas de pan fino y duro, a la que según la zona que visitemos nos servirán con determinadas variantes, como terminar la torta con miel autóctona, gajos de naranja, o salazón, dependiendo de cada tradición. Constituye un plato importante y calórico, ideal para tomar en otoño e invierno. No podemos dejar de lado otra comida típica de esta zona, el ajo de nieve, conocida como 'atascaburras'. La receta se compone principalmente por patata machacada con trozos de bacalao desalado, huevos, nueces y aceite de oliva que forman una especie de mousse, el cual se sirve en cazuelitas de barro y hace las delicias de cualquier paladar, sobre todo en las frías jornadas invernales. Otros platos típicos y sabrosos de la gastronomía de la zona son los zarajos, las migas o el moje y el morteruelo. Este último se encuentra ya documentado en el siglo XII; se conforma por carnes de caza e hígado de cerdo que, una vez cocidos junto a especias y pan rallado, resulta una exquisita pasta de suave textura ideal para untar en el pan.**



# Jamón DOP Jabugo

## Exclusivamente bellota 100% ibérico

El momento en el que saboreas un DOP Jabugo, ese instante, lo es todo. Y lo es no por casualidad. La dedicación y esmero que se traslada a siglos atrás guardan el secreto de la calidad superlativa de este producto de bellota 100% ibérico.

Si hay un producto que es el emblema de la cocina española en el mundo, ese es el jamón DOP Jabugo.

Jabugo es el nombre registrado por la Unión Europea que designa, protege y certifica la calidad y el origen de los jamones y paletas, elaborados en bodegas naturales de los pueblos del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, procedentes de cerdos 100% ibéricos criados y engordados en libertad en la dehesa.

Una finísima loncha DOP Jabugo es consecuencia de un proceso complejo y equilibrado.

Todo comienza en un ecosistema que cuenta con una enorme biodiversidad de flora y fauna: la dehesa; que ofrece las bellotas de encinas, alcornoques y quejigos, y pastos frescos. El cerdo 100% ibérico, raza autóctona, en completa libertad transforma este fruto maduro una vez que ha caído al suelo durante la montanera. Tras el sacrificio se añade sal marina en la superficie del jamón DOP Jabugo que, a los pocos días, se elimina con agua templada.

El sur justifica las altas temperaturas durante el día en verano, la altitud permite refrescar la noche y la alta pluviosidad de las borrascas oceánicas empujadas por los vientos ábregos definen el microclima de los pueblos del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche en Andalucía en España.

Los colores de este jardín rural habitado evolucionan a lo largo las distintas estaciones del año: el lila de la lavanda, el transparente de las gotas de rocío, el amarillo rastrojo, el verde del helecho cobijado en las vertientes umbrías, los ocres de las hojas caducas, el blanco de las heladas quebradizas… La paciente curación natural –el secado y la maduración– en Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Galaroza, Higuera de la Sierra, Santa Olalla del Cala, Jabugo… se realiza aprovechando las singulares condiciones microclimáticas. En el secadero natural se abren y cierran las ventanas para controlar la temperatura y la humedad mientras que en la bodega natural se mantienen constantes lo que favorece, en penumbra, el desarrollo de la flora fúngica.✻

**Más información: www.dopjabugo.es**

### NOTA DE CATA

**Las notas organolépticas de la loncha DOP Jabugo cortada por maestro cortador con acero afilado son un placer sensorial. Un lienzo con brillo de magro rojizo intercalado con vetas blanco roto. Al tacto, cuando se acaricia, se muestra sedosa. Los compuestos volátiles se concentran en las vetas, reserva lipídica, y son los responsables del aroma "a curado" con lejanos trazos de naturaleza asilvestrada. En boca se aprecia nuevamente la textura, y la temperatura del propio paladar propicia que la loncha se vaya fundiendo lentamente. Los componentes sapídicos, confinados en el magro, reserva proteínica, manifiestan la complejidad del sabor, con sus connotaciones salinas y sus sutiles notas dulces. Finalmente, en la apreciación retronasal destaca la intensidad junto con la persistencia que recuerda a un prolongado adiós.**

JABUGO

Denominación de Origen Protegida

PRESENTA

# LA PLENITUD




Europa
invierte en las zonas rurales

TODA UNA VIDA PARA ALCANZARLA.
TODO UN INSTANTE PARA
DEGUSTARLA.

## BELLOTA 100% IBÉRICO

Síguenos en nuestras redes y gana una experiencia.

*dopjabugo.es*

UNIÓN EUROPEA

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN








**Tapa de Emilio Martin, que representará a España en el Campeonato Mundial**

# Valladolid premia la cocina en miniatura

Valladolid celebrará del 8 al 10 de noviembre estos dos emblemáticos concursos en los que se premian los mejores pinchos y tapas a nivel nacional e internacional. Además, desde el lunes 8 al domingo 14 de noviembre el 'Festival Internacional de la Tapa' difundirá en los bares de la ciudad las creaciones presentadas a los concursos.

Como dice el alcalde de Valladolid "la tapa es la expresión gastronómica popular y colectiva que más caracteriza a nuestro país", es por ello que la ciudad volverá a ser un año más, y durante 9 días, la Capital Universal de la Tapa.

Del 8 al 10 de noviembre la Cúpula del Milenio será escenario de los dos certámenes, además de una serie de actividades gastronómicas de carácter profesional.

Las actividades se celebrarán desde el sábado anterior, día 6 de noviembre, concluyendo el domingo 14 de noviembre.

Además, durante toda la semana, las tapas que participan en los concursos podrán ser degustadas en los bares y restaurantes de la ciudad, que actuarán de padrinos de cada uno de los concursantes, ofreciendo en sus locales las mismas tapas finalistas con las que compiten, tanto en el Concurso Nacional como en el Campeonato Mundial.

Portugal, País Invitado de esta decimoséptima edición, el Estado de Guanajuato, colaborador de Valladolid en la promoción de actividades turísticas, y Cervezas Mahou realizarán en la Cúpula Milenio di-








## Se busca la mejor tapa del mundo

**Emilio Martín, del restaurante vallisoletano Suite 22, vigente campeón del Concurso Nacional de Tapas, competirá en el V Campeonato Mundial de Tapas con 15 cocineros extranjeros, seleccionados entre las 38 candidaturas de 32 países**

versos *showcookings* donde mostrarán la aplicación y versatilidad de sus productos en la modalidad de aperitivos, pinchos, tacos y tapas.

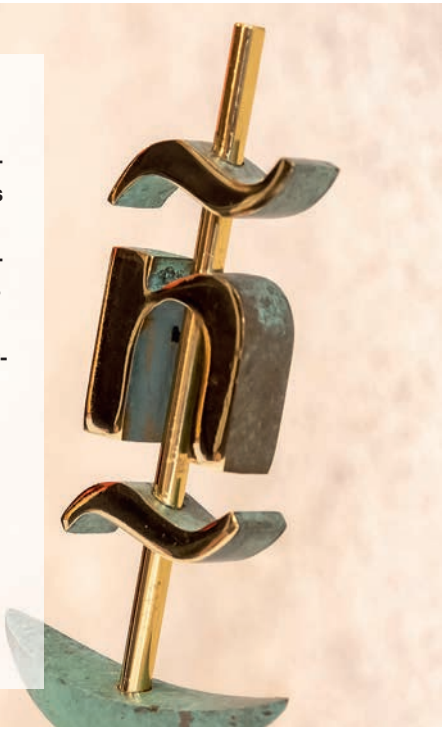
### En familia

El sábado día 6 y el domingo 7, por la mañana, un Aula de Cocina Infantil invitará a un nutrido grupo de escolares, con curiosidad culinaria, a las clases que impartirán los chef desplazados al evento por Portugal, así como diversas degustaciones.

En los *box* culinarios del recinto de competición, el sábado día 6, a partir de las 11 h de la mañana tendrá lugar la final de la competición familiar vallisoletana *Entre Tapas anda el juego,* cuyas fases previas fueron activadas por la Sociedad Mixta para la promoción del Turismo de Valladolid con el fin de amenizar los domicilios particulares con la creatividad familiar de los aficionados a la tapa, durante las jornadas de clausura domiciliaria generadas por la Covid 19. Mientras, en el área recreativa de la Cúpula del Milenio, tendrán lugar los talleres infantiles de cocina, atendidos por profesionales de la gastronomía de Portugal y Guanajuato. A partir de las 7 de la tarde, en el escenario de los concursos, se celebrará una muestra de tiro de cerveza de barril a cargo del Grupo Mahou, con degustaciones de cervezas *premium* de sus marcas.

## Los premios

**En el decimoséptimo Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, competirán 46 cocineros finalistas procedentes de todas las comunidades autónomas españolas. El autor de la tapa ganadora obtendrá un premio en metálico de 10.000 € y el título de Campeón de España de Pinchos y Tapas 2021. El segundo y tercer clasificado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas 2021 obtendrán premios de 5.000 € y 2.500 €, respectivamente. El campeón del mundo recibirá un premio de 10.000 €, patrocinado por la Interprofesional del Aceite de Oliva de España, y el título de Campeón del Mundo de Tapas. El segundo y tercer clasificado del Campeonato Mundial de Tapas 2021 obtendrán premios de 5.000 € y 2.500 €, respectivamente.**



### Mecánica del Concurso Nacional de Tapas 2021

Desde el mes de junio, cocineros especializados de bares y restaurantes de todas las comunidades autónomas del país han presentado la candidatura de sus aperitivos de autor al Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, optando por convertirse en finalistas presenciales. Entre las recetas recibidas, un comité de selección ha sido el encargado de escoger las 46 tapas que, además de tres reservas ante posibles ausencias, pasan a la fase final en las sesiones de los días 8 y 9 de noviembre.

Además, un comité de chefs de cocina vallisoletanos de Hostelería Valladolid, junto al director técnico del Concurso Luis Cepeda, en representación de Gastronomicom News, gestora del concurso desde hace 17 años, han efectuado la selección en presencia de miembros de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid y la Asociación de Hostelería de Valladolid. Reunido el día 13 de octubre, el comité evaluó las candidaturas presentadas y puntuó la calidad culinaria, originalidad, estética y aplicación comercial de cada una de las propuestas recibidas, hasta escoger las 46 recetas finalistas y 3 suplentes, de ser necesarios, así como al bar o restaurante de Valladolid que actuará de padrino de cada uno de los finalistas.

El Concurso Nacional de Tapas 2021 tendrá lugar en la Cúpula Milenio de Valladolid y en él participarán 46 cocineros –en tres sesiones de la tarde del lunes 8 y la mañana y tarde del martes 9– divididos en grupos de 15 o 16 concursantes.

Durante el escrutinio que se celebrará en la tarde del día 10 de noviembre, el presidente del jurado, junto a los profesionales fijos que le acompañaron en la mesa de



Jesús Sánchez



Pepa Muñoz



Fernanda Fuentes



Javier Peña



**Un jurado con 11 estrellas Michelin y algunos de los mejores expertos gastronómicos del país elegirá la mejor tapa del mundo**

ron: Albert Adrià (2012), Martín Berasategui (2014), Alberto Chicote (2017), Susi Díaz (2018), Ramon Freixa (2009), Salvador Gallego (2005), Pedro Larumbre (2007), Nacho Manzano (2015), María Marte (2016), María José Medo (2019), Bruno Oteiza (2010), Pepe Rodríguez Rey (2013), Paco Roncero (2008), Mario Sandoval (2006), Pedro Subijana (2011) y Sa-

evaluación, elegirá la tapa ganadora, a los dos subcampeones (2º y 3r clasificado) y a los ganadores de los tres accésits (mejor concepto, tradición e innovación). El presidente del Jurado, dispondrá de voto de calidad en caso de empate.

**Los jurados de los concursos**

Los miembros de los jurados deberán puntuar aspectos como el sabor, presentación, originalidad o aplicación comercial de las tapas presentadas.

Jesús Sánchez chef-propietario del Cenador de Amós, de Villaverde de Pontones (Cantabria), desde 1993, será el presidente del Jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, así como del Campeonato Mundial de Tapas.

Se trata del primer cántabro al frente del jurado, cuyos anteriores presidentes fue-



mantha Vallejo-Nágera (2020). En cuanto al Campeonato Mundial de Tapas se trata del quinto presidente tras Alberto Chicote (2017), Susi Díaz (2018), Carles Abellán (2019) y Pepe Rodríguez Rey (2020).
Su establecimiento es uno de los 11 restaurantes españoles galardonados con la máxima distinción en la *Guía Michelin* (3 estrellas) y la Guía Repsol (3 soles). Por otra parte, las opiniones populares recogidas por la plataforma internacional *TheFork* han proporcionado al Cenador de Amós la calificación de "restaurante preferido de los españoles".
La presidenta de la Federación Española de Cocineros y Reposteros de España, Pepa Muñoz, del restaurante El Qüenco de Pepa, de Madrid, la chef-propietaria del restaurante Nub, de Costa Adeje (Tenerife), Fernanda Fuentes, galardonado con una estrella Michelin y el TopChef Javier Peña, del restaurante Sibaritas Klub, de Valladolid, acompañarán a Jesús Sánchez como jurados profesionales del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas.
Por otra parte, el jurado del V Campeonato Mundial de Tapas estará formado por chefs y expertos que suman 11 estrellas Michelin. Jesús Sánchez como decíamos anteriormente, será el presidente del jurado de esta quinta edición del concurso, que se encargará de elegir la mejor tapa del mundo entre los 16 países participantes. Le acompañarán Lourdes Plana, Presidenta de la Real Academia de Gastronomía; Julia Pérez Lozano, periodista gastronómica; Miguel Pereda, Director de Marketing Michelin España; Luis Cepeda, periodista gastronómico; Fernando Salazar y los cinco cocineros con estrella Michelin de la provincia de Valladolid: Víctor Martín del restaurante Trigo; Marc Segarra del restaurante Refectorio Abadía de Retuerta Le Domaine; Miguel Ángel de la Cruz del restaurante la Botica de Matapozuelos; Víctor Gutiérrez del restaurante Taller Arzuaga, y Cristóbal Muñoz del restaurante Ambivium.*




## Portugal, país invitado

**La elección del país luso no es casual ya que la tapa cada vez tiene más protagonismo en la cocina portuguesa. Prueba de ello es que Portugal acaba de celebrar su primer Concurso Nacional de Tapas en la localidad de Coimbra. Allí, diez formadores de cocina de las Escuelas de Turismo de Portugal compitieron para ser el representante portugués en el V Campeonato Mundial de Tapas de Valladolid.**
**Además, durante este concurso, el cocinero Emilio Martín, del restaurante vallisoletano Suite 22, vigente campeón del Concurso Nacional de Tapas, ha ofrecido una *masterclass* bajo el título "La tapa, identidad cultural", dirigida a los concursantes de la competición portuguesa.**

**Las tapas que participan en los concursos podrán ser degustadas en los bares y restaurantes de la ciudad**









El pasado 21 de octubre Salón Gourmets cerró sus puertas tras cuatro exitosas jornadas dedicadas a la alimentación y las bebidas de calidad. El evento, que contó con más de 800 actividades organizadas por los propios expositores, reflejó el talento y el ingenio de los productores españoles, prestando especial atención a la sostenibilidad

# Salón Gourmets 2021

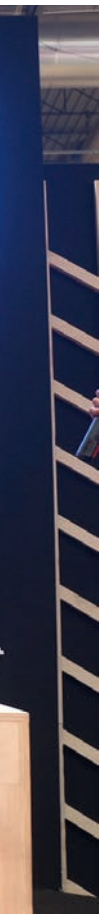
## Una exitosa edición

Entre el 18 y el 21 de octubre, se celebró en el recinto ferial de Ifema la 34 edición del Salón Gourmets, un esperado regreso a la plena presencialidad que fue recompensado con un éxito rotundo. En una superficie total de 47.000 $m^2$, se reunieron hasta 1.548 expositores. En cuanto a visitantes profesionales, la cifra se elevó a 74.914. En el salón se celebraron más de 800 actividades especiales y se presentaron hasta 1.300 nuevos productos, de los cuales, 700 eran ecológicos (centenares de ellos reunidos en el espacio "Innovation and Organic Exhibition Area").

Cabe destacar que en todo momento, visitantes y expositores contaron con el apoyo de las nuevas tecnologías: un canal de *streaming* a través del cual podía seguirse en directo todo cuanto ocurría en la feria; participación en redes sociales mediante el *hastag* #SG21, y la posibilidad de descargarse una App específica con toda la información necesaria, dotada de un nuevo servicio de captura de datos.

**Chefs destacados**

Durante los días que duró el salón, los pabellones 4, 6 y 8 de Ifema se llenaron de caras conocidas que participaron en las distintas actividades programadas. Martín Berasategui, David de Jorge, Íñigo Urrechu, Susi Díaz o Diego Guerrero formaron parte de esta edición, ya sea como jurado en los distintos campeonatos, cocinando en un *show cooking* o participando en Mesas Redondas Gourmets sobre gastronomía, organizadas por Grupo Gourmets. Algunos de ellos participaron en activida-











**Las actividades fueron uno de los puntos fuertes de esta edición del Salón Gourmet. Entre estas, no faltaron los concursos, como el nuevo Burger Combat, o los tradicionales de cortadores de jamón o de sumilleres.**

des concretas organizadas por los expositores.
Otros chefs participantes fueron Paco Torreblanca, Javier y Sergio Torres, Joaquín Felipe, Juan Pozuelo, Lucía Freitas, David de Jorge, Pedro Larumbe y Pepe Vieira.

### Innovación, versatilidad y ecología

Este año los Premios Salón Gourmets premiaron la Innovación, cuyo galardón recayó en Roti de Cochinillo de Cárnicas Tabladillo (Segovia); en cuanto a Presentación, la caja conmemorativa de la primera vuelta al mundo con un amplio surtido de especialidades de La Despensa de Palacio (Sevilla) ha sido la que ha conseguido el primer premio. Las chips de cecina de Cecinas Pablo (Astorga, León) ganaron el premio a la versatilidad. Novedad de esta edición fue el Premio al Mejor Producto Ecológico, que se entregó al Pisto ecológico "Como en casa" de Cascajares (Dueñas, Palencia), elaborado con verduras ecológicas.

## EL SALÓN EN CIFRAS

**Expositores**
**1.548**

**Productos**
**37.000**

**Nuevos productos**
**1.300 (700 ecológicos).**

**Visitantes profesionales**
**74.914.**

**Superficie de exposición**
**47.000 m²**

**Actividades**
**más de 800.**

### El chef más sostenible de España

En la misma línea de ecología y sostenibilidad, cabe destacar que el chef Carles Ramón Aguilar de Besta (Barcelona) ha ganado el Desafío XChef, organizado por Estrella Galicia en el Salón Gourmets.
Doce chefs de diferentes regiones de España aceptaron el desafío en este concurso, que tenía como objetivo premiar las propuestas que combinaran creatividad con prácticas sostenibles e impacto positivo en el entorno. Todos ellos midieron sus fuerzas ante un destacado jurado -Diego Guerrero (DStage), Pepe Viera (del restaurante homónimo), Manuel Domínguez (Lúa) y Ana Marcos, periodista gastronómica-, encargado de evaluar so sólo la originalidad y sostenibilidad de la receta, sino también su armonía con la cerveza de la marca organizadora del certamen. El chef ganador elaboró una filloa de algas, gamba roja de Barcelona y Bearnesa 1906, incluyendo así el toque cervercero en la propia elaboración.




**26 Campeonato de España de Sumilleres, Tierra de Sabor**

Por su parte, el ganador del 26 Campeonato de España de Sumilleres, Tierra de Sabor fue Gabriel Lucas Dimmock (Baleares). Tras una semifinal en la que competían 67 profesionales, de todo el país, se celebró una final a tres, a la que accedieron el canario Ivan Monreal (segundo premio) y el representante de Córdoba, Manuel Fernández (tercer premio). Dicha final incluía un test rápido, una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, y por último, la decantación y servicio de una botella de vino. El ganador representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

Tierra de Sabor es una conocida marca que garantiza la calidad y la trazabilidad de productos saludables arraigados en la comunidad de Castilla y León. En su stand se llevaron a cabo distintas actividades y catas. Tierra de Sabor patrocina el Campeonato de España de Sumilleres, con la colaboración de Bodegas Protos y Nespresso.

**Un queso de alta gama**

Tras más de 800 muestras presentadas a la 11 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2021, Savel de Airas Moniz Chantada en Lugo (Galicia) se alzó como vencedor absoluto de esta edición. Se trata de un queso elaborado con leche cruda de vaca Jersey en pastoreo procedente de la Ribeira Sacra y que ya resultó ganador en la categoría de quesos azules del Campeonato GourmetQuesos 2019.




**Carles Ramon Aguilar de Besta, ganador del Desafío XChef**






## La mejor hamburguesa gourmet

**La chef Vanessa San José Mantilla, del restaurante madrileño La Bistroteca, es oficialmente la mejor chef de hamburguesas Gourmet de España, tras resultar vencedora de la Burger Combat, celebrada por primera vez en España en la reapertura del Salón Gourmets. San José obtuvo su título gracias a una hamburguesa realizada en homenaje a La Palma, que le mereció la mayor puntuación del jurado (3,9 sobre 4). Todas las recetas contaron con los panes de calidad gourmet Lantmännen Unibake, organizador y patrocinador del certamen.**

**Para su receta, llamada "Hamburguesa Wellington", la chef utilizó una carne de ternera en su punto, endibia cortada muy fina , queso pitu asturiano bien fundido, tirabeques salteados crujientes, mojo canario picante y el pan La Poderosa, de un intenso color rosa en representación de la lava.**

El jurado del certamen, coordinado una vez más por el maestro quesero José Luis Martin, estaba compuesto por 60 profesionales de todos los sectores del mundo del queso: técnicos, afinadores, encargados de tiendas, periodistas gastronómicos, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes.
Los 90 quesos que pasaron a la final pudieron degustarse en el Túnel del Queso, que contó además con la presencia de los productores y expertos miembros del sector.

### El País más rico del mundo

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de #alimentosdespaña, ofreció la oportunidad de visitar "El País mas rico del mundo", un impresionante espacio de 1.400 m$^2$ donde es posible disfrutar de catas, ponencias y *show cookings* para el desayuno, el aperitivo y el tardeo. Cuenta con los ya tradicionales Túneles del Vino y del AOVE, a los que se les sumó el Túnel del pescado.
El primero permitió catar los mejores monovarietales del país, acompañados de un manual para conocer cada referencia y con la asesoría de los sumilleres que atienden el túnel.
El Túnel del AOVE reunío AOVEs de las 32 DD.OO actualmente reconocidas, incluidas aquellas minoritarias de menor visibilidad comercial. Incluyó contenidos divulgativos y catas temáticas.
En cuanto al Túnel del Pescado -una de las grandes novedades de la 34ª edición del Salón Gourmets-, este dio a conocer la increíble variedad que ofrecen las costas españolas y visualizó el trabajo de pescadores productores y distribuidores.



## Aceites Valderrama en los 4 continentes

**Este año, Aceites Valderrama presentó en el Salón Gourmet unas recetas importadas de América, Asia, África y Europa, que fueron marinadas con sus aceites de oliva virgen extra. Un Taco de camarón con aceite de hoja de lima kaffir y aceite arbequina (receta elaborada en el restaurante La Fontana Gastro) representó América; para Asia, se escogió un Tori no Escabeche, combinado con la línea Oriental Collection by Alberto Chicote (Restaurante Puertasol); África se encarnó en un carpacho de lubina de Senegal, elaborado en el Restaurante AARDE, marinada con piri-piri y aove AARDE, un *coupage* especial ecológico de Valderrama para el establecimiento. Por último, Europa quedó representada por una Brucchetta de crema de champiñón y queso, con acetite de trufa blanca natural Valderrama + *insalata di polpo alla napoletana,* con pulpo de la casa 3 de pulpo y aceite picudo (Restaurante Luna Rossa).**






### Visión social

Una vez más, Salón Gourmet contó con la participación de la ONG Cesal Gastronomía Solidaria una iniciativa dirigida por Chema de Isidro que nació con el fin de ayudar a jóvenes en riesgo de exclusión a integrarse en nuestra sociedad a través de la gastronomía. Su escenario volvió a llenarse de *show cookings* con las recetas anticovidianas de Juan Pozuelo y Sergi Fernández, las recetas veganas de Rebeca Hernández y Anita Be Cool y la comida a domicilio de Naumi Uemura y Jesús Almagro.

Por otra parte, Grupo Gourmets colaboró este año con "Aquí no se tira nada", una campaña promovida por el MAPA en colaboración con el Banco de Alimentos de Madrid para aprovechar todo el excedente y para evitar el desperdicio de comida. Salón Gourmets recogió más de 10.000 kg de alimentos, superando en un 54% los donativos de la anterior edición. En este ámbito cabe destacar también que La Federación de Asociaciones de Personas con Discapacidad Física y Orgánica de la Comunidad de Madrid (FAMMA, Cocemfe Madrid) presentó "5






## Sangría en lata

**Una de las innovadoras propuestas presentadas en el salón fue la Sangría Republic, que combina el valor de nuestro patrimonio gastronómico con los gustos de las nuevas generaciones, y esto último lo consigue a través de saborizaciones y recetas nuevas y deliciosas, refrescantes y divertidas. Se trata de una bebida lista para llevar, con base de vino, vegana, con burbujas y con menos de un 5% de alcohol. Se presenta en los siguientes sabores: Naranja, Canela & Burbujas, Pomelo Rosa, Tónica & Burbujas y Yuzu, Flor de Jamaica, Vainilla & Burbujas.**




**Gabriel Lucas Dimmock, ganador del Campeonato de Sumilleres.**



Ruedas", la guía definitiva con la que mostrar lo importante que es preparar las instalaciones y a los profesionales del sector de la hostelería para convertirse en un 5 estrellas en accesibilidad e inclusividad.

### Almería, Navarra y Canadá

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

En el Día de Navarra se dieron a conocer productos de la Comunidad Foral bajo el sello de Calidad Natural Garantizada, Reyno Gourmet, una marca creada en el año 2007 por el gobierno navarro que ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad. El Salón incluyó una cata de queso Idiazábal, otra de Pacharán, la celebración del XXV aniversario de la DOP Queso Roncal con Joanna Artieda, y para cerrar, un homenaje al chef Pedro Larumbe.

Y en el Día de Canadá se presentó por 1ª vez en España el sello de la carne vacuno canadiense, Canadá Beef, al que se añadieron otros productos a través de *showcookings* y actividades.✱

Gastronomic Forum Barcelona, el salón que Fira de Barcelona organiza a través de Alimentaria Exhibitions con el apoyo de Forum Gastronomic S.L, cerró el pasado 20 de octubre una exitosa edición que reunió de nuevo al sector y, en el contexto actual, ha contribuido más que nunca a reactivar la restauración y la hostelería. *Vinos y Restaurantes* estuvo allí para contarles los más destacado.




# GASTRONOMIC
## Forum Barcelona

### La edición de 2021 constata la reactivación del sector




**Joel Castanyé, chef de La Boscana, expuso el 'Proyecto Fruta de Lleida'**

En un momento en que empresas y sector buscan nuevas oportunidades y caminos hacia la recuperación, Gastronomic Forum Barcelona ha sido la plataforma que ha permitido a todos los agentes del sector reencontrarse, compartir experiencias y proyectar soluciones de futuro. En definitiva, ofrecer las mejores herramientas para la reactivación de los negocios.

El codirector de Gastronomic Forum Barcelona, Josep Alcaraz, ha afirmado que "el salón ha sido un éxito y ha devuelto la ilusión a empresas y profesionales que buscan caminos hacia la recuperación. Hemos permitido a todos los agentes del sector reencontrarse, compartir experiencias y proyectar soluciones de futuro para sus negocios".

## Cifras 2021

| 16.300 | 300 | 100 | 60 | 50 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|
| visitantes profesionales | expositores | ponentes y conferenciantes | chefs que suman 46 estrellas Michelin | innovaciones alimentarias presentadas | espacios de actividades |




**El Forum ha contado con un congreso gastronómico y un foro de innovación sobre alimentación sostenible**




El éxito de esta edición junto a la voluntad de sus empresas participantes ha propiciado que la organización del certamen decida celebrarlo anualmente en lugar de cada dos años, por lo que Gastronomic Forum Barcelona volverá a la Ciudad Condal en noviembre de 2022.

### Lo más destacado

Con el foco en la alimentación sostenible –la mayoría del centenar de actividades llevadas a cabo estuvieron dedicadas a subrayar la capitalidad mundial de la alimentación sostenible que este 2021 ostenta Barcelona–, el certamen ha registrado una gran afluencia de público, atraído por las innovaciones y los alimentos de calidad de las casi 300 empresas presentes, así como las presentaciones y *showcookings* de más de 100 ponentes, 60 cocineros y 46 estrellas Michelin.
Ante tal cantidad de actividades, no pudimos asistir a todas, pero les contaremos las más destacadas y las que más no llamaron la atención.

## A destacar...

- **Entre algunas de las más de 50 novedades presentadas nos llamaron la atención exquisiteces como una Salsa de aceitunas líquidas, polvorones de tomate, vermut con mistela, cucharas comestibles de avena y el paté rústico del Gallo del Penedès.**
- **Gatronomic Forum Barcelona promovió junto a la Fundació Alícia un 'Manifiesto por la Alimentación Sostenible' al que se adhirieron los grandes protagonistas del salón.**
- **El Forum sirvió también como escenario para la presentación de la guía de restaurantes 'slow food' de la ciudad, la exhibición del producto catalán pero también el menorquín; así como para la reivindicación del papel de la mujer en la gastronomía.**

### Congreso Gastronómico

Todo el programa de clases magistrales, sesiones temáticas, catas y presentaciones de productos se sucedió en diversos escenarios y tuvo como denominador común la sostenibilidad en la cocina y la restauración de calidad. En este sentido Pep Palau, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, ha subrayado que "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 Poniente (***), o Eneko Atxa (Azurmendi ***), pionero de la cocina medioambientalmente responsable cuyo restaurante Azurmendi ha sido reconocido



**Ponencia de Ricard Camarena**

como el más sostenible del mundo por The The World's 50 Best Restaurants.
Junto a ellos, el programa del congreso lo completaron, entre otros, grandes chefs como Pierre Gagnaire (Gagnaire ***), Norbert Niedekofler (Hubertus ***), Ricard Camarena (Ricard Camarena **), Xavier Pellicer (Xavier Pellicer *) , Artur Martínez (Aurt *), Maria José San Roman (Monastrell *), Maria Solivellas (Ca Na Toneta), Pepe Solla (Casa Solla *), Javier Olleros (Culler de Pau **), Amélie Darvas (Aponem*), Najat Kaanache (Nur Restaurant), Christophe Hay (La Maison d'à coté **), o Carme Ruscalleda (Sant Pau Tòquio*** – Moments **). Para Ruscalleda "la sostenibilidad es la actitud que todos perseguimos. Tenemos que preservarla por motivos ideológicos y económicos", ha insistido.

### Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible

Esta área funcionó como un gran ecosistema de innovación en el que más de 50 reconocidos expertos pusieron al alcance de empresas y profesionales de la restauración y la hostelería herramientas útiles para la gestión sostenible de sus negocios. Su programa estuvo 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.

**Se ha constatado un crecimiento del interés por la recuperación de variedades autóctonas**



## Cocinero del año




**Joseba Cruz, chef de Le Clandestin (Navàs), que competía con otros 5 finalistas se llevó doble galardón: el premio Cocinero 2021 y el reconocimiento de Cocinero más Sostenible. Además, apadrinó con éxito el fricandó como plato favorito de los catalanes, según las votaciones recogidas por la revista *Cuina*.**

**La selección de candidatos a Mejor Cocinero y Mejor Cocinero Sostenible fue realizada por un consejo asesor integrado por especialistas en gastronomía. El ganador, en este caso Joseba Cruz, fue escogido por votación popular (70% de la puntuación) a través de la web de La Vanguardia y por un comité de expertos profesionales (30% de la puntuación) formado por 20 personas. Los otros finalistas fueron Ludwig Amiable, del restaurante Palo Verde, de Barcelona; Jan Fargas, del restaurante Les Voltes de Sant Sebastià, de Moià (Moianès); Germán Franco y Marta Rombouts, del restaurante Al Marge, de Badalona: Ricardo Radice y Giulia Gabriele, del restaurante Fishology, de Barcelona y Javier San Vicente y David López, del restaurante Taberna Noroeste, de Barcelona.**

***Vinos y Restaurantes* fue uno de los primeros medios que consiguió unas declaraciones del flamante galardonado pocos minutos después de bajarse del escenario: "Hemos hecho doblete, no me lo esperaba y estoy muy contento. Para mí es muy importante este premio porque ayuda muchísimo a nuestro restaurante itinerante, ya que no es lo mismo que tener algo fijo en una ciudad. En cuanto al Premio de Sostenibilidad nos da voz para poder reivindicar y concienciar a la gente de que tenemos que cuidar el entorno, cuidar los paisajes, el producto…"**

## Entre las novedades destacaron propuestas saludables, sostenibles y gourmet



**La chef Iolanda Bustos con Anna Vicens, Presidenta de la Associació Catalana de Sommeliers**

Álvaro Porro, Comisionado de Economía Social, Desarrollo local y Política Alimentaria del Ayuntamiento de Barcelona, ha apuntado que "esta edición de Gastronomic Forum Barcelona marcará un punto de inflexión en el sector de la gastronomía y la restauración porque no hay marcha atrás en el compromiso con la sostenibilidad. Para combatir la emergencia climática necesitamos sistemas alimentarios saludables para las personas, los territorios y el planeta".

Entre otros expertos participaron Sergio Gil, fundador y presidente de la Fundación de Restaurantes Sostenibles; David Rubert Boher (CEO de Gastropología-restauracion Sostenible), Isabel Coderch (Fundadora de Te lo sirvo verde), Josep Maria Esquirol (filòsof), Jorge Bretón (Coordinador del área de cocina del Basque Culinary Center), Susana Aragón (Restaurant Cèntric, El Prat de Llobregat), o Rinaldo Rava (University of Gastronomic Sciences de Pollenzo).

Además, Fina Puigdevall (Les Cols**); Xavier Pellicer (Xavier Pellicer*); Oriol Ivern (Hisop *), Javier Olleros, (Culler de Pau**); Nandu Jubany (Jubany*), Albert Raurich (Dos Pallos*), Paco Pérez (Miramar ** Enoteca **); Eugeni de Diego (A Pluma) o Marc Ribas (La Taverna del Ciri), entre otros, hablaron de cómo gestionan con rentabilidad y prácticas sostenibles sus respectivos negocios.

El evento también acogió la presentación




## El mejor panettonne

**Los pasteleros Yan Duytsche de la pastelería Dolç Par Yann Duytshche de Sant Cugat del Vallès (Barcelona) y Rafael Aguilera de las pastelerías Cal Jan de Torredembarra y Tarragona se proclamaron ganadores del VI Concurso al Mejor Panettone Artesano de España 2021, que organiza la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (EPGB).**



**El xef Xavier Pellicer anuncio que abrirá un bar de verduras en Bruselas**

de diversos modelos urbanos de producción alimentaria sostenible, expuso el caso de diversas buenas prácticas agrícolas, y dedicó una jornada al papel del comercio urbano, los mercados municipales y la distribución ecológica y ambientalmente responsable.

### Más de 50 innovaciones alimentarias

En esta edición, cuyo eje temático ya hemos comentado que giró en torno a la sostenibilidad, destacaron los productos gourmet pero elaborados con vocación sostenible y socialmente responsables, que se adaptan a las necesidades de un consumidor cada vez más concienciado y con mayor información sobre los productos que consume. Y ello sin dejar de lado el espíritu más vanguardista que hace del salón una plataforma de lanzamiento de todo tipo de innovaciones gastronómicas.

La eliminación del plástico de un solo uso es una de las constantes de muchos productores. En el salón se pudieron ver los primeros caramelos de miel ecológica con envase 100% compostable de Europa, que no contienen estabilizantes y están elaborados con productos totalmente naturales. Los envoltorios de estos caramelos siguen un modelo de economía circular y se descomponen al fin de su vida útil para volver a la naturaleza. Son de Muria Bio de la marca de mieles ecológicas Mel Muria.

En esta línea, la empresa Gloop Cubiertos Comestibles presentó las cucharas y cañitas comestibles hechas de avena, fibra de cacao, harina de arroz y de trigo. Ambas aguantan hasta 30 minutos en contacto con bebidas o alimentos y después pasan a convertirse en galletas.

También se pudo encontrar un amplio abanico de elaboraciones novedosas a la altura de los paladares más exigentes como Rillettes de pato confitado (Sarrate) y paté rústico del



**Eduard Xatruch, chef de Disfrutar**

Gallo del Penedès IGP de Mallart Artesans Xarcuters, cocinado a la catalana, con orejones, pasas y piñones. Es el primer y único paté de estas características que hay en el mercado, y que ayuda a la recuperación de la raza Gallo del Penedès. También dentro de un proyecto de recuperación gastronómica, se presentaron los Rigatone de lentejas pardina (Hort del Silenci).

Otro producto novedoso que llamó nuestra atención fue la salsa de oliva líquida a base de zumo de aceitunas encurtidas con sabor de chipotle (picante y ahumado) y aceituna líquida con piparra (ácido) elaborada por Caviaroli junto al chef Albert Adrià. De la misma firma es el polvorón de tomate, un snack salado de textura parecida a un polvorón, elaborado con aceite de oliva y tomate deshidratado.

Entre los productos alternativos a los alimentos de origen animal se pudieron ver las hamburguesas veganas recubiertas de cork flakes (Luca Vurger) y el "huevo vegetal", una harina de garbanzo que mezclada con agua permite cualquier creación pastelera (Hort del Silenci).

En el ámbito de las bebidas destacaron el vino en lata (Aluvinum Wines) y el vermut con mustela de garnacha blanca (Coca i Fitó) con más de 30 plantas y especies diferentes entre las que hay romero, tomillo, hinojo, anís verde, laurel, regaliz, canela, clavo y cúrcuma.



**Oriol Castro, chef de Disfrutar**

## El vino también fue protagonista

**En el espacio Forum Vino participaron, entre otros, los sumilleres Josep Roca y Ferran Centelles; y el Showroom del Vi, organizado por Prodeca, reunió a más de 60 empresas productoras catalanas y un espacio divulgativo a cargo del Incavi, en el marco de la Setmana del Vi Català.**

### Premios InnoFòrunm y Premios Josep Mercader

Gastronomic Forum Barcelona otorgó en esta edición diversos premios y celebró relevantes concursos para el sector, entre ellos los Premios InnoFòrum, que son un reconocimiento a la innovación de la industria del *foodservice* y la artesanía alimentaria en la gastronomía, así como también, a la sostenibilidad, por lo que se ha creado una nueva categoría destinada a premiar los valores de la sostenibilidad en los productos presentados. Como producto más innovador, el galardonado fue la esencia de sobrasada Ànima, de La Cinquena Gamma, y reconocimiento accésit a la Oliva Lïquida de la firma Caviaroli en colaboración con Albert Adrià. En la categoría de sabor más original, el premiado ha sido el Paté Rústic Gall del Penedès IGP de Mallart Artesans Xarcuters; y en la de packaging más creativo el Vermut Xalar con mistela de la empresa Coca i Fitó. Por su parte, el premio Producto más sostenible recayó en la cerveza Lat Cub de Estrella Damm. Por su parte, los Premios Josep Mercader distinguieron las mejores trayectorias profesionales en la cocina, la sala, la enología, la divulgación gastronómica, el comercio y el restaurante sostenible. Los galardonados fueron: Cuina del Empordanet, Francina Suriñach y Francesc Fortí, del Racó d'en Binu; Joan Gómez Pallarés, Revista Cuina, Casa Gispert, Gat Blau y Carlo Petrini. In memoriam: Xavier Sagristà.❋

# San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country



Ostra de Pedro Subijana

## Reencuentros muy esperados

El decano mundial de los congresos gastronómicos volverá del 14 al 17 de noviembre de forma presencial. Su XXIII edición mirará a Francia y planteará abrir un nuevo diálogo entre las cocinas francesa y española bajo el título 'Reencuentros'. Y es que es el año del reencuentro con San Sebastián y con el Kursaal tras un año de ausencia motivada por la pandemia, del reencuentro con los congresistas, pero también del reencuentro de dos de las grandes cocinas del mundo, la francesa y la española.



Fruta de la pasión y helado de yogur de Jesús Sánchez

El congreso donostiarra vuelve a su escenario habitual tras la exitosa experiencia de octubre de 2020, en la que logró adentrar algunas de las cocinas más prestigiosas del panorama culinario en las casas de miles de congresistas de todo el planeta a través de la plataforma digital del evento. El veterano congreso se reinventó con una propuesta digital propia y fue capaz de reunir durante cinco jornadas a más de 23.000 personas, procedentes de 108 países, con decenas de experiencias y charlas formativas (en total, más de 70 ponencias) que tuvieron lugar en varios platós televisivos, algunos de ellos ubicados en algunos de los mejores restaurantes de San Sebastián. En total, 50 horas de emisión audiovisual de alta calidad que sigue disponible en la web www.sansebastiangastronomika.com, y que lograron elevar las expectativas de los 'chefs', empresarios, trabajadores y de toda la cadena de valor de una pujante actividad que el coronavirus frenó en seco. En esta edición, ya presencial, se planteará un nuevo diálogo de Francia con las cocinas españolas, recuperando la relación y la visión conjunta, y en el que también se redescubrirá la realidad culinaria francesa. Los conceptos más transformadores, los nuevos chefs que emergen y las grandes figuras de uno y otro lado de la frontera estarán presentes en el Kursaal.



La Gilda de Disfrutar

@Francesc Guillamet

**Amplia representación francesa**

La lista de representantes de la gastronomía francesa es amplia. Entre los ponentes confirmados está Guillaume Gomez, chef del Elíseo durante los últimos 25 años y embajador de la cocina francesa, al que el presidente Emmanuel Macron otorgó ese título en febrero. Gomez ha cocinado para otros tres presidentes de la República: Jacques Chirac, François Hollande y Nicolas Sarkozy. Hijo de un inmigrante andaluz, Guillaume Gomez ganó, con apenas 25 años, el diploma MOF, única llave para ostentar los colores de la bandera francesa en el cuello de la chaquetilla. Algo que solo logran veinte de los 400 aspirantes cada año. Además, es embajador de la ONU para la difusión de las IGP.

A él se unirán otros grandes representantes de la cocina francesa como Marc Veyrat, que ya acudió a la primera edición del congreso en 1999, Alain Dutournier, Pierre Gagnaire y Alexandre Mazzia.

Además, tres importantes mujeres de la cocina francesa formarán parte también del panel de ponentes en Gastronomika 2021: Beatriz González, Amandine Chaignot y Nadia Sammut.



## 5 Concursos

**La XXIII edición será también la del reencuentro con los concursos de cocina. A los ya consolidados de Parrilla, Ensaladilla y Garbanzos, se añaden este año el Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife y el Campeonato de España de Tarta de Manzana by Asturias.**




Eneko Atxa


Elena y Juan Mari Arzak

## Los grandes de la cocina vasca invitan a vivir San Sebastian Gastronomika 2021

**Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Juan Mari y Elena Arzak, Pedro Subijana, Josean Alija, Hilario Arbelaitz y Martín Berasategui invitan a la acción en el inicio del vídeo promocional de la próxima edición de San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country. Los grandes de la cocina vasca incitan e invitan desde sus restaurantes a volver a reencontrarse con San Sebastian porque "queremos reunirnos de nuevo", prosiguen Juan Mari y Elena Arzak; "te queremos escuchar", añade el de chef de Mugaritz, y "compartir un diálogo entre la cocina francesa y la nuestra", finaliza Pedro Subijana.**

**Es el mensaje de ocho de los grandes chefs vascos para promocionar el congreso donostiarra. Ocho cocineros y cocineras que volverán en unas semanas acompañados por los congresistas al Kursaal donostiarra.**


Martín Berasategui


Andoni Luis Aduriz

### Otras cocinas

Uno de los cocineros más importantes de Latinoamérica, el brasileño Álex Atala, será otra de las grandes estrellas de Gastronomika. Con su restaurante D.O.M.** (Sao Paulo) revolucionó la gastronomía de autor brasileña al recuperar ingredientes tan autóctonos como desconocidos de la gran despensa del Amazonas. En 2013 fue elegido por la revista Time como una de las 100 personas más influyentes del mundo.

El chef peruano Virgilio Martínez (Central, Lima) también estará en el auditorio del Kursaal. Su cocina ensambla gastronomía, ciencia, historia y comunidades andinas.



Timbal de huevo de Jesús Sánchez

Además, también dirige otros dos restaurantes en Tokio y Moscú, donde mantiene la filosofía y los valores conectando cocina, naturaleza, diversidad y sociedades.

**Representación española**

La lista de la participación española en esta edición de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country también es muy amplia, con muchos nombres que figuran entre los más importantes de la gastronomía internacional. Como el chef vizcaíno Eneko Atxa (Azurmendi***), quien además gestiona el restaurante Eneko debajo de la casa madre y otros tres más en Londres, Tokio y Lisboa. Atxa suma un total de cinco estrellas Michelin con su cocina de raíces y poesía con la que logra la sublimación del producto mediante la estética en el plato. Tampoco faltará a cita del Kursaal uno de los cocineros más influyentes de la última década, Ángel León (Aponiente***), que atesora ese talento innato que caracteriza a los que hacen avanzar la gastronomía y llevarla hacia espacios no tan explorados como es el mar.

En este reencuentro con San Sebastián también estarán en el Kursaal otros cinco de los grandes referentes de la gastronomía en Euskadi, Pedro Subijana (Akelarre ***), Juan Mari y Elena Arzak (Arzak***), Martín Berasategui (Berasategui***), Hilario Arbelaitz (Zuberoa*) y Josean Alija (Nerua*), algunos de ellos padres de la Nueva Cocina Vasca y cocineros que representaron la primera vanguardia gastronómica de España y que tienen mucho que ver con esa relación de las cocinas española y francesa que en esta edición aborda Gastronomika y que provocará reencuentros entres chefs legendarios de ambos lados de la frontera.

Además, estará en San Sebastián Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta***), otro de los cocineros españoles con gran proyección internacional.

La lista de triestrellados españoles la completa Jesús Sánchez (El Cenador de Amós***), un cocinero que ha logrado llevar la gastronomía de Cantabria a la cima desde su restaurante en Villaverde de Pontones, enclavado en un privilegiado entorno arquitectónico y natural en una casona palaciega del siglo XVIII. Ahora, está a punto de inaugurar su nuevo proyecto, Amós, en el hotel Villa Magna de Madrid.

Paco Pérez – chef catalán con más estrellas Michelin, dos en el restaurante Miramar de Llançà y otras dos en el restaurante Enoteca del hotel Arts de Barcelona–, Paco Morales (Noor**), Fran Martínez, (Maralba**), los chefs de Disfrutar**, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas; y Erlantz Gorostiza, discípulo de Martín Berasategui y el cocinero que ha puesto Canarias en el mapa de la alta gastronomía desde el MB Ritz-Carlton Abama también participarán en esta edición.❋

## Ponencias, showcookings, actividades y el networking habitual volverán al Kursaal

## Premio periodístico para Julie Andrieu

**En el transcurso de la XXIII edición de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, la periodista Julie Andrieu, crítica gastronómica y periodista estrella de la televisión francesa, recibirá el Premio de Periodismo Pau Albornà por su labor recorriendo Francia y parte del planeta para descubrir las cocinas y culturas del mundo.**

# VODKA

## El destilado camaleónico




Absolut Vodka

Moscow Mule

Conocido como el camaleón del mundo del cóctel debido a su versatilidad, el vodka combina muy bien con refrescos, licores de frutas y casi todo tipo de bebidas. De hecho, hace tiempo que se convirtió en un imprescindible para los *bartenders*.

Hace siglos, el vodka era una poción misteriosa que lo curaba todo. Recetado para bajar la fiebre, limpiar heridas, entrar en calor y remendar corazones rotos, su poder era inmenso. Actualmente, por definición, el vodka es una bebida destilada del centeno, trigo o patata, incolora, inodora e insípida, es decir, una bebida totalmente neutra; de ahí que una de sus grandes ventajas sea su versatilidad. Es por ello que es el ingrediente clave de cócteles como el Bloody Mary –que fue bautizado así en honor a la primera hija de Enrique VIII por su incesante lucha contra los protestantes–; el Cosmopolitan, que respondió a la idea de combinar vodka con limón para obtener un sabor más cítrico; y el Martini, elaborado a base de vodka cítrico en vez de ginebra y combinado con jugos de frutas.

En los últimos tiempos algunos productores de esta bebida de origen ruso y/o polaco—ambos países se disputan su creación– desean aspirar a más, dotar de personalidad al vodka y darle un carácter propio que pueda definirlo mediante la materia prima y los



Glass Mar (Hotel Urban Madrid)



procesos posteriores. Así, encontramos marcas que elaboran vodka con una mezcla de cebada y licor de trigo que filtran a través de roca volcánica y mezclan agua de manantial; o los elaborados a partir de pulpa de uva o incluso leche.

**Ideas para elegir un buen vodka**

Elegir un buen vodka no es una tarea complicada. En primer lugar, un buen vodka debe ser lo más transparente y cristalino posible. A pesar de que se supone que es insípido, es esencial conocer que si un vodka es auténtico, has de notar un ligero toque de trigo y frutos secos, con buen cuerpo.

También, a la hora de comprar, es importante tener claro qué es lo que estamos buscando. Por ejemplo, si te gusta el vodka más auténtico debes elegir uno destilado y filtrado varias veces, ya que siempre será mejor que un vodka con una única destilación y una única filtración. Por el contrario, si prefieres un vodka más suave debes fijarte en la graduación. La mayoría de vodkas tienen 40 grados, pero si aún así queremos tomar vodka que no sepa tanto a alcohol como suele ser habitual, los vodkas aromatizados con botánicos o los de sabores pueden ser una buena opción.

Por otro lado, si lo que buscamos es un vodka para mezclar, debemos elegir uno puro y a la vez suave, que conserve toda su esencia pero que permita que la bebida con la que lo mezclemos, normalmente refresco o zumo, conserve todo su sabor. Finalmente, si estamos buscando un vodka para regalar, además de la calidad del mismo –que deberemos cuidar más o menos dependiendo de lo experto que sea el destinatario–, tenemos que tener en cuenta especialmente el envase. Actualmente encontramos en el mercado botellas de auténtico diseño con las que quedaremos realmente bien.

## ¿Sabías que...?

- **Su día se celebra el 4 de octubre.**
- **Es un desinfectante natural, además es antiséptico, combate las toxinas, alivia el estrés y aumenta el flujo sanguíneo y la circulación.**
- **Los primeros en elaborar esta bebida fueron los monjes, motivados por la imposibilidad de producir vino en países de clima fríocomo Polonia o Rusia.**
- **En Rusia es costumbre tomar vodka con los entremeses, llamados zakuskis. Nunca se mezclará, ni se le pondrán hielos (sino que se enfriará la botella) y nunca se tomará antes o después de las comidas.**
- **Se recomienda acompañar de pepinillos encurtidos o caviar, De esta forma, el destilado pasa suavemente por la boca y la garganta, a la vez que se limpia el paladar con el bocado salado.**
- **No se congela, por lo que no importa si lo enfriamos en el congelador y se nos olvida cuánto rato lleva.**

**Los mejores vodkas del mundo según los World Vodka Awards 2021**

Los World Vodka Awards son los premios globales que seleccionan lo mejor en todos los estilos reconocidos internacionalmente, para premiar y promover el mejor vodka del mundo entre los consumidores y el comercio de todo el planeta.

## ¿Cómo debe tomarse?

- **Es recomendable tomarlo a temperatura ambiente para poder apreciar mejor los aromas, sabores y complejidad.**
- **Si quieres llegar al nivel máximo de experto, la temperatura ideal del hielo ha de ser de 4 a 7 grados.**
- **Otra forma bastante común de tomarlo es a modo de chupito. En este caso, lo ideal es dejar la botella de vodka unas dos horas en el congelador.**



Tradicionalmente, el proceso de cata de los World Vodka Awards tiene lugar en Londres, como parte del programa de los World Drinks Awards. Sin embargo, este año el selecto panel de expertos internacionales de la industria ha podido realizar todas las catas desde casa, para garantizar la seguridad de todos los participantes, sin dejar de mantener los rigurosos estándares de evaluación.

Este año han premiado al Royal Mash como el mejor vodka varietal del mundo. Fris ha ganado el premio al mejor vodka neutro puro; Pyynikin Korpiklaani ha recibido el premio al mejor vodka de infusión y botánico y finalmente, Ignis Raspberry French Grain Vodka ha obtenido el premio al mejor vodka aromatizado.

El jurado describió a Royal Mash como un vodka con "fuertes notas herbáceas en la nariz. Ésteres de mango y tropicales. Sabores minerales terrosos y pedernales, con gusto a hojas húmedas y granos chamuscados. Toques de mantequilla derretida, pero sigue siendo interesantemente seco. Casi se queda en la cola de los sabores pero es intrigante y mejora con cada cata. Complejo y con un final medianamente largo".



Antipode Madrid



## El libro definitivo




**Tras la publicación de Gin, Ron y Tequila en la serie Mezclar, agitar, remover, Cinco Tintas lanzó hace justo un año el libro Vodka: Mezclar, agitar, remover, donde su autor, Dan Jones, presenta al lector divertidas y elegantes formas de degustar este apreciado destilado.**

**Como su nombre indica, el libro te enseñará a mezclarlo, agitarlo, removerlo y, sobre todo, disfrutarlo. Una celebración de los mejores vodkas del mundo, con un poco de historia, marcas y mezclas internacionales, presentación de accesorios, utensilios y técnicas. Lo indispensable para que prepares los combinados más sublimes. A ello se suma toda una colección de recetas, desde los clásicos que debes dominar hasta sabores alternativos para experimentar. 40 cócteles para preparar en casa, desde las múltiples versiones del Martini, el Cosmopolitan o el Bloody Mary hasta asombrosas reinvenciones, como el Moscow Mule de piña, y recetas caseras de siropes, sours e infusiones que te mostrarán las infinitas posibilidades que ofrece este licor atemporal. La obra, de pequeño formato con estupendas ilustraciones, cambiará tu repertorio de combinados para siempre. Quizá la ciencia de la destilación nos haya hecho menos supersticiosos sobre el poder del vodka, pero su magia nunca nos dejará de maravillar. Si todavía no has encontrado tu combinado favorito, echa mano de la coctelera, ve a por hielo y... ¡dale movimiento!**

Del Vodka Fris los jueces dijeron: "Pimienta y fruta en el aroma. Buena limpieza y paladar con notas de fruta y piedra. Bastante carácter que sugiere el trigo rojo de invierno. Buena sensación en boca. Final limpio con una buena cantidad de calor".

El vodka Pyynikin Korpiklaani fue descrito como: "Fuerte pino y abeto en la nariz con un gran golpe de madera en el paladar, con un toque de dulzura al final. Inicialmente es bastante vegetal en nariz, pero da paso a unas maravillosas y delicadas notas de pino, polen de abeto y resina con alcaravea, pero todo ello combinado de forma excelente. Buen cuerpo con un comienzo dulce y resinoso que da paso a una dulce y pegajosa piña, mermelada de piña y un final de pimienta bien manejado pero todo es sutil y sugerido. Es como rozar los pinos jóvenes en el bosque. En el fondo hay notas terrosas y de moho. El pino puede ser totalmente dominante si se le da mucha importancia. Esto es excepcional".❋



## Se buscan ‘chocolatólogos’

Chocolates Valor ha convertido a la reconocida actriz Michelle Jenner en protagonista de su nueva campaña de comunicación, y juntos se embarcan en la búsqueda de los expertos en el mejor cacao. El *claim* de esta campaña es “El placer es tuyo”, que reivindica la manera única y particular de disfrutar del mejor cacao.




## DISEÑO DEMOCRÁTICO

Vallformosa ha presentado la nueva imagen de Cultivare, los vinos más premiados de la bodega. Fruto de una consulta colectiva a más de 5.000 personas de todo el mundo, se ha querido rendir homenaje a un año de silencio que ha cambiado nuestra forma de vivir y de entender la naturaleza.




## Medallas para tres vinos ecológicos

**La bodega del Penedès Jean Leon ha conseguido tres medallas en los Premis Vinari 2021, el certamen de los vinos catalanes que este año ha celebrado la novena edición, con los vinos de finca Vinya Palau Merlot 2015 y Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 2015, y con el vino joven rosado 3055 Rosé 2020, todos ellos ecológicos.**

## Madrid Fusión se celebrará en marzo

El congreso gastronómico Madrid Fusión Alimentos de España celebrará su vigésima edición de forma presencial con todos sus escenarios y feria expositiva en Ifema Madrid del 28 al 30 de marzo de 2022. Contará con una importante apuesta experiencial para vivir en directo, con muchas actividades y nuevos espacios de formación. Y aprovechará para hacer una revisión de sus 20 años de historia.



## GESTIÓN INTELIGENTE DEL VIÑEDO

**Familia Torres participa en el proyecto europeo VitiGEOSS para desarrollar una plataforma de gestión inteligente del viñedo a partir de datos satelitales e IoT con el objetivo de mejorar la sostenibilidad y la adaptación al cambio climático.**

# UN PREMIO Y UNA DONACIÓN







Bodegas Aragonesas ha sido premiada como la mejor bodega del año en la décima edición de los premios nacionales El Suplemento. Además, la bodega, ubicada en la localidad zaragozana de Fuendejalón, lanzó el vino *Resistiré* durante el confinamiento y recientemente ha donado 10.000€ de las ventas al Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón.

## *Comprometidos con la sostenibilidad*

Bodegas Roda ha obtenido la Certificación WfCP (Wineries for Climate Protection), que premia así el trabajo y el compromiso de la bodega con la sostenibilidad y el medio ambiente. El certificado ha sido impulsado por la Federación Española del Vino (FEV).




## Jornadas de puertas abiertas

**La Ruta do Viño Monterrei, con la colaboración de Turismo de Galicia, organizó entre los días 29 y 31 de octubre la décima edición de las Jornadas de Puertas Abiertas. Participaron seis bodegas de esta denominación de origen que ofertaron visitas guiadas por sus instalaciones acompañadas de una degustación de vino de Monterrei.**



## Aceite navarro ecológico

**La Compañía de vinos Vintae ha lanzado *Le Naturel,* su primer aceite, un virgen extra *premium* ecológico y de primera prensada, que nace de los olivos centenarios plantados en los viñedos más antiguos de Aroa Bodegas (Navarra). Se elabora con la variedad arróniz. Es muy complejo, con notas como la hierba cortada, frutos secos o plátano maduro. Destaca por su gran equilibrio gracias a un amargo y picante moderados. Producción limitada a 2.000 botellas.**




## Garantía de seguridad alimentaria




Bodegas Monteabellón ha obtenido la certificación internacional IFS Food. Se trata de una norma de seguridad alimentaria para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel, centrándose en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

## Para conocer mejor Corpinnat

**Corpinnat y la Asociación Catalana de Sumilleres ha organizado una serie de presentaciones y catas que se harán en todo el territorio para dar a conocer los valores de esta marca colectiva de vinos espumosos de calidad nacidos en el corazón del Penedès. Estas presentaciones y catas van dirigidos exclusivamente a los socios de la Asociación Catana de Sommeliers.**






## EXPERIENCIA SALVAJE

Grupo La Navarra y Cervezas Mica, una de las empresas más reconocidas en la elaboración de cervezas artesanales, se han unido para crear la marca "Experiencia Salvaje", cervezas gastronómicas con cuatro sabores muy diferentes, Barrel, Gluten Free, Passion Fruit y Spicy, diseñadas para un público exigente que disfruta con el sabor de cervezas diferentes.

## *Medallas para Panizo*




Orujos Panizo ha recibido dos medallas en el 17 Concurso Internacional de Espirituosos CINVE. El Jurado otorgó la Medalla de Oro al Licor de Café –elaborado a partir de aguardiente de orujo macerado durante tres meses con café natural–, y una Medalla de Plata al Pacharán Panizo, un producto elaborado con endrinas seleccionadas y maceradas durante 3 meses en anís.




## Aperitivo perfecto

Lolea es un aperitivo mediterráneo perfecto para disfrutarlo en cualquier estación, también en otoño, gracias a sus cinco variedades. Además, este año ha sorprendido con el lanzamiento de su icónica variedad Nº 1, en lata, con una fórmula más refrescante y de menor graduación alcohólica.




## Escribe el guión de tu vida

**Eso es lo que propone la cerveza Magna de San Miguel en su última campaña, dirigida a los cerveceros inquietos, aquellos que siempre buscan despertar su lado más inconformista, aquellos que, al pedir una cerveza, no se conforman con lo que les ofrecen.**

## Un bar donde el té es protagonista




Tea Shop ha abierto un Tea Bar en su tienda –reubicada y renovada– del centro comercial Westfield Glòries de Barcelona. Así, los clientes, además de comprar y dejarse aconsejar por expertos, podrán degustar tés, infusiones, *iced teas* y *smooteas* acompañados de bocados dulces y salados.

## Original combinado de especias

Acaba de salir al mercado un nuevo producto revolucionario: Como Dukkah. Se trata de una receta nacida en Egipto en el siglo XIX basada en una combinación de especias, semillas y frutos secos que se tuestan y se trituran. El resultado es una mezcla granulosa, *crunchy* y muy sabrosa ideal para dar un toque sano y divertido a cualquier plato.




## *Viñedo ideal para visitar*

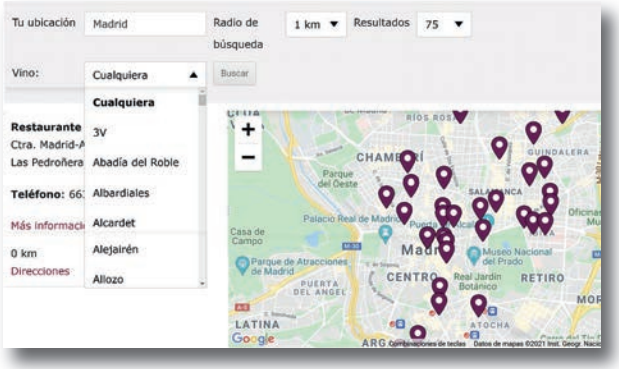


**Familia Torres se reafirma como uno de los mejores viñedos del mundo al situarse en la posición 26 del ranking World's Best Vineyards 2021, que elabora el grupo editorial William Reed para premiar los mejores destinos enoturísticos.**

## Pizza de edición limitada



Grosso Napoletano presenta "Tatina di Porro", su nueva pizza Edizione Limitata en colaboración con Nino Redruello. Estará disponible desde el 4 de noviembre hasta el 4 de diciembre en todos los locales de Madrid, Barcelona y Valencia, incluido en el Senza Glutine de Madrid.




## UN MAPA DIGITAL MUY ÚTIL

**El CRDO La Mancha ha lanzado el primer mapa digital que geolocaliza los restaurantes que sirven sus vinos con D.O. en sus cartas en todo el mundo. Se trata del primer mapa digital que filtra los resultados de restaurantes, tabernas y bares en función de los vinos que ofrecen a sus clientes.**



D.O.Cava

## Espumosos: Brindar con burbujas

**Los vinos espumosos son los reyes de las fiestas. Y es que a la hora del brindis son los preferidos, especialmente cuando llegan fechas señaladas como la Navidad.**

MOBCN Banker's Bar



## D.O.Ca. Rioja

**Genuina, diversa y honesta. Con estas tres palabras podríamos definir a esta Denominación, que lejos de acomodarse en su bien merecida fama, siempre está actualizándose porque la innovación forma parte de su ADN.**

## Destilados con los que elaborar cócteles para las fiestas

Actualmente las tendencias sugieren cócteles de bienvenida, maridar con ellos los platos o empezar o terminar los copiosos ágapes con un digestivo gin-tonic.





## Productos gourmet: ideas para regalar

Jamones ibéricos, perlas de aceite, chocolates para paladares selectos, champagnes con originales estuches y otras productos de alta gama, muchos de ellos de edición limitada y como parte de exclusivos kits, se convierten en auténticos protagonistas de las fiestas navideñas.

## Vinos para Navidad

**Se acercan unas fechas entrañables en las que queremos acertar en la elección del vino. En el reportaje ofreceremos algunas sugerencias con las que quedar bien tanto si somos anfitriones como si queremos hacer un buen regalo.**



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

# CERAMIC

## MONASTRELL

BY PEPE HIDALGO

CRIADO EN
TINAJA




WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino solo se disfruta con moderación

VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

#tapasVLL2021



# FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA TAPA de VALLADOLID

**DISFRUTA DE LAS TAPAS DEL XVII CONCURSO NACIONAL Y V CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS**

## DEL 08 AL 14 DE NOVIEMBRE

info.valladolid.es

Ayuntamiento de Valladolid

saboreavalladolid TASTINGVALLADOLID

VA! VALLADOLID ciudad amiga de la gastronomía y el vino

Hostelería de Valladolid ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS