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

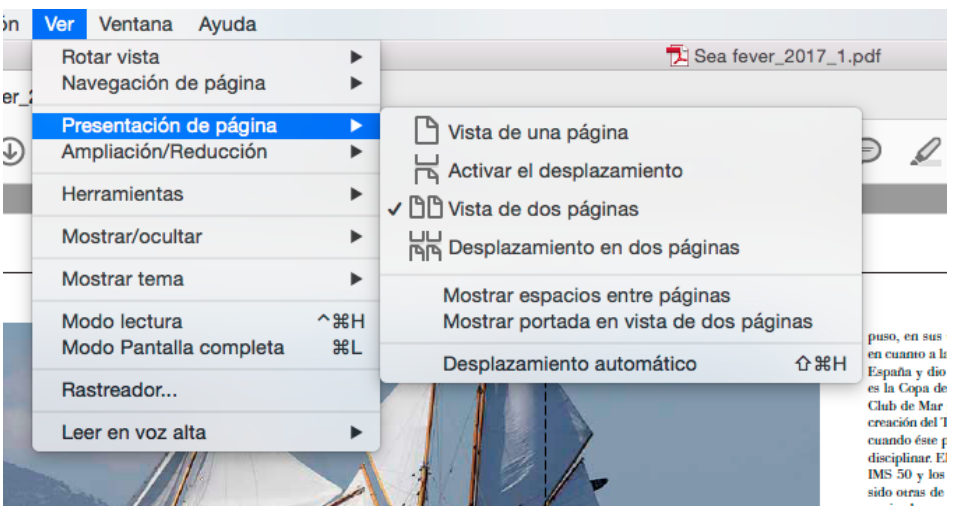
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.CA. RIOJA: GARANTÍA DE CALIDAD

Nº 232-DICIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES

Productos *gourmet*





Begoña Rodrigo

Restaurante La Salita (Valencia)

Vinos para NAVIDAD

Sugerencias para triunfar

- **Destilados** Imprescindibles en los cócteles
- **Menús navideños** Propuestas de los restaurantes
- **Espumosos** Burbujas festivas



Vins i Licors Grau

Acoge una cata única con vinos de 1947

THE BOTANICAL'S LONDON DRY GIN

MEDALLA DE ORO

EN CWSA 2021



"La Ginebra más premiada desde su lanzamiento"

IWSC GOLD 2013 · IWSC SILVER 2013 Outstanding · IWSC SILVER 2014 Outstanding · IWSC GOLD 2015 OUTSTANDING · CANADIAN SPIRITS MONTREAL 2018 · IWSC SILVER 2015 GIN & TONIC · IWSC SILVER 2016 · SPIRITS SELECTION 2016 SILVER MEDAL · SPIRITS CHALLENGE 2017 SILVER · SPIRITS SELECTION 2017 SILVER MEDAL · CWSA Best Value · CWSA · CWSA · CWSA · SPIRITS CHALLENGE 2021 SILVER

www.hisumer.com

www.thebotanicalsgin.com

HISÚMER
IMPORTADOR EXCLUSIVO
PREMIUM SPIRITS & WINES

Central Hisúmer importador exclusivo de The Botanical's London Dry Gin. Prohibida la venta a menores de 18 años. Disfruta de un consmo responsable.

VINOS Y RESTAURANTES

Directora: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, Pilar Ansola, Javier Campo, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, Enrique García Albelda, José María Gaudamuro, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 40 €
Precio ejemplar: 4 €
Canarias y aeropuertos: 4,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
NUEVA DIRECCIÓN
Valencia, 279 - 3er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

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

¡Felices Fiestas!



Ya estamos, un año más, a las puertas de la Navidad. Las calles adornadas y los productos típicos de estas fiestas transmiten alegría y nos sorprendemos sonriendo tras la mascarilla... Volvemos por un momento a ser niños y nos imaginamos qué le pediremos a los Reyes Magos. Entre los regalos más deseados por los españoles para estas Navidades se encuentran las experiencias gastronómicas (31%), según un estudio de TheFork. Así que nosotros nos hemos puesto manos a la obra y este mes nuestra revista llega cargada de ideas para regalar o regalarnos. Hemos preparado un amplio reportaje sobre 'Vinos para Navidad' con los que llenar nuestras mesas cuando ejerzamos de anfitriones o bien cuando queramos obsequiar a los dueños de la casa a la que vamos de invitados. Entre los que son siempre una apuesta segura son los avalados por la DOCa. Rioja, a los que dedicamos un reportaje en exclusiva. Y como los reyes de los brindis durante las fiestas son los espumosos, también hemos preparado un reportaje sobre ellos.

Entre los regalos más deseados se encuentran las experiencias gastronómicas

Para dar la bienvenida a nuestros invitados o para rematar la velada, nada mejor que un cóctel, así que no dejéis de echar un vistazo al reportaje 'Destilados, imprescindibles en los cócteles festivos' donde algunos expertos bartenders nos dan pistas de cómo prepararlos en casa y también algunos lugares donde ir a degustarlos. Y como en Navidad, además de las copas, la comida es la gran protagonista, hemos reunido una serie de interesantes propuestas de menús navideños, elaborados en algunos de los restaurantes más selectos. También entrevistamos a Begoña Rodrigo, elegida por la Guía Michelin para cocinar en la Gala de presentación de la nueva guía que tendrá lugar en Valencia el próximo día 14.

Y finalmente, cerramos un número redondo con ideas de productos gourmet que transformarán cualquier comida o cena en un evento único o se convertirán en el regalo perfecto.

Laura Curt

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

SUMARIO #232



DICIEMBRE 2021



26 D.O.Ca. Rioja

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Rioja es un nombre emblemático que representa y abandera vinos de alta calidad, uno de los más reconocidos del mundo.



38 Vinos para Navidad

Acertar con el vino cuando ejercemos de anfitriones o bien cuando queremos obsequiar a los dueños de la casa a la que vamos de invitados o incluso para hacer un regalo, es todo un reto.

66 Espumosos

Los vinos espumosos son los más chispeantes y los que más nos apetecen cuando tenemos algo que celebrar y queremos hacer un brindis.

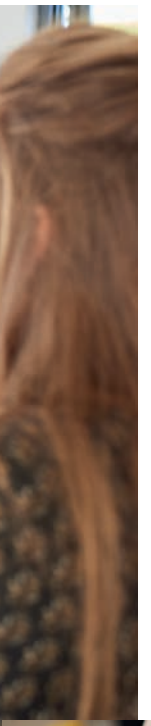


5 Vino del mes



Blanco Granito 2019 del Pazo Torre Penelas

Es un albariño singular procedente íntegramente del viñedo amurallado del Pazo Torre Penelas y elaborado en la propiedad.





80 Productos gourmet

Si los productos gourmet son siempre bienvenidos, más lo son aún en Navidad, cuando su presencia resulta prácticamente obligatoria. Jamones ibéricos, aceites, caviar y otras exquisiteces transformarán cualquier velada en un evento único o se convertirán en el regalo perfecto.

86 Destilados: Imprescindibles en los cócteles festivos

En toda celebración navideña, más allá de polvorones o mazapanes, siempre hay un hueco para una copa de brandy, para un chupito de orujo o para algún licor de hierbas. Además, los destilados también son el ingredientes imprescindible de los cócteles más festivos.





92 Menús navideños

Hemos reunido una serie de interesantes propuestas de menús navideños, elaborados en algunos de los restaurantes más selectos, para disfrutar de exquisiteces únicas sin necesidad de meterse en la cocina.



98 Entrevista a la chef Begoña Rodrigo

Ha sido seleccionada junto a otros cocineros de la Comunidad Valenciana para cocinar en la Gran Gala de presentación de la Guía Michelin España & Portugal 2022. Hemos hablado con ella sobre su trayectoria y sobre el panorama actual del sector hostelero.



Todo el mes

8ª Ruta Gastronómica de Cabrils



La 8º Ruta Gastronómica de Cabrils, organizada por l' Associació d'Hostalers de Cabrils (Barcelona), tendrá lugar hasta el día 15 de marzo y permitirá a sus visitantes disfrutar de un sabroso arroz solidario. 1€ de cada plato, que se recaude, irá destinado a la "Xarxa Popular d'Aliments del Maresme".

Más información: www.hostalersdecabrils.com



Hasta el 15/12

A Ibiza con Bacardí

Bacardí® presenta su nuevo Ron Bacardí Carta Negra Limited Edition. Esta nueva edición limitada con un diseño especial incluye un QR para acceder a un sorteo de un viaje a Ibiza para tres personas. Promoción válida hasta el día 15.

Más información: www.bacardi.com/es

17-19/12

IX Edición Barcelona Beer Festival

La IX edición del Barcelona Beer Festival, que se celebrará el 17, 18 y 19 de diciembre en La Farga de l'Hospitalet (Barcelona), recuperará su esencia y contará con cerca de 700 cerveza representadas.

Más información: https://barcelonabeerfestival.com



Hasta el 31/12

Exposición de dibujos en Castell del Remei

Un total de 55 obras, dibujadas y coloreadas por el escritor Josep Vallverdú, integran la exposición "Vallverdú en dibujo" que acoge,la Sala de cata de La casa de los vinos de la bodega Castell de Remei (Penelles, Lleida).

Más información: www.castelldelremei.com



1-13/12

I Congreso Worldcanic Lanzarote

Lanzarote acoge el primer Congreso Internacional de Cocinas y Ecosistemas Volcánicos, organizado por Vocento Gastronomía y el Cabildo de Lanzarote. Este primer encuentro de cocinas volcánicas del mundo desea mostrar las grandes potencialidades de los ecosistemas volcánicos. Cocineros, productores, agricultores, bodegueros y vulcanólogos participarán en el evento.

Más información: www.worldcanic.com



Blanco Granito 2019 del Pazo Torre Penelas

Primer vino fermentado y criado en granito gallego





Es un albariño singular procedente íntegramente del viñedo amurallado del Pazo Torre Penelas y elaborado en la propiedad. Se presenta al mercado con la añada 2019 y rememora el esplendor de este histórico pazo pontevedrés y su arraigada vocación vitivinícola. Este proyecto de Familia Torres en Rías Baixas aúna innovación y viticultura ancestral.

Blanco Granito 2019 del Pazo Torre Penelas

Tipo: Vino blanco
D.O: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12,5% vol.
PVP: 39 €

Elaborado al 100% con uvas cultivadas en el pazo. El vino fermenta y permanece con sus lías durante ocho meses en depósitos ovoides de granito, luego un mínimo de 8 meses más de crianza sobre lías en depósitos de inoxidable. Los depósitos de granito potencian la expresión más salina del albariño al tiempo que establecen un vínculo histórico con la vinificación ancestral de la época romana, cuando en esta zona ya se usaban lagares de esta piedra.
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años.

PAZO TORRE PENELAS (FAMILIA TORRES)
36657 Torre (Pontevedra)
Tel.: 938 177 676
www.torres.es

Blanco Granito se llama así por dos razones: Blanco por tratarse de un albariño cultivado íntegramente en el pazo, y Granito por ser el primer vino vinificado y criado en depósitos de granito, la roca predominante, y casi exclusiva, en la denominación de origen gallega.
Ubicado en el municipio de Portas (Pontevedra), en la subzona del Valle de Salnés, el histórico Pazo Torre Penelas –adquirido por la Familia torres en 2017– cuenta con un viñedo amurallado de seis hectáreas de entre 25 y 40 años, sobre suelos graníticos de textura arenosa, del que se seleccionan únicamente las mejores parcelas para producir este exclusivo vino de marcada acidez.

Elaboración artesana

Blanco Granito se elabora de manera artesanal en la pequeña bodega situada bajo la torre del pazo, en innovadores depósitos ovoides de granito gallego destinados a la fermentación y crianza del vino, que le aportan una gran personalidad.
Según Miguel Torres Maczassek, quinta generación de Familia Torres, "en este proyecto quisimos innovar pensando en el territorio y en la historia que cuentan los lagares rupestres tallados en la roca de granito, la mayoría de origen romano. Por eso decidimos incorporar en 2018 depósitos de granito para fermentar y criar durante ocho meses el vino en granito, en un guiño a esa viticultura ancestral cuando la piedra y el vino iban de la mano".
Para Víctor Cortizo, enólogo del Pazo Torre Penelas, "estas singulares barricas potencian la parte más salina del albariño y hacen que este vino sea muy fresco, expresivo y fiel a su origen. Está marcado por la influencia del mar y del río Umia, que vertebra el valle de Salnés y que pasa a escasos metros del pazo, aportando más frescura al vino y longevidad".❋

MÁS CONOCIDO COMO JON CAKE, ESTE JOVEN CHEF PASTELERO ESTÁ DE ACTUALIDAD POR UN DOBLE MOTIVO: HA CREADO UNAS EDICIONES ESPECIALES DE SUS FAMOSOS *CHEESECAKES* JUNTO A QUESOS DE SUIZA Y PARA ESTA NAVIDAD LANZA UN *CHEESECAKE* DE PANETTONE SOLIDARIO.

JON GARCÍA



El empujón definitivo a la trayectoria de este joven chef pastelero se produjo en plena pandemia gracias a Instagram, donde decidió colgar sus propias recetas de tartas de queso, convirtiéndose en todo un fenómeno social. Actualmente legiones de fans hacen cola en su obrador en Barcelona, Jon Cake, para comprar sus elaboraciones.

La historia de su inesperado éxito nace de su pasión por el pastel de queso de estilo vasco. Como divertimento se propuso perfeccionar la receta de este postre tan célebre estudiando las recetas de los mejores *cheesecakes* nacionales (La Viña, Zuberoa, Cañadío, Kava o Estimar) para crear su propia receta, que corrió como la pólvora a través de su recién abierto Instagram, cogiendo por sorpresa a un emocionado García que veía cómo en menos de dos meses tenía 60 pedidos semanales. A día de hoy, el volumen semanal es de cerca de 450 unidades que elabora gracias a la apertura de su propio obrador, ubicado en la calle Assaonadors 29 (en el Born), que cuenta con espacio de tienda. Allí se pueden adquirir desde sus *cheesecakes* más icónicos a ediciones limitadas con quesos de altísima calidad y personalidad, como el savarin trufado, el cabrales o el cheddar ahumado. Otro de los factores que explica su éxito es la ajustada relación calidad- precio y la idoneidad de ofrecer tres formatos.

Como decíamos al principio, García ha realizado una colaboración con Quesos de Suiza y más concretamente, con 4 de ellos: Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP Reserva, Appenzeller® Extra y Tête de Moine AOP. El de Appenzeller® Extra estará disponible hasta el 5 de diciembre y, el de Tête de Moine AOP entre el 6 y el 19 de diciembre.

Además, lanza del 20 al 24 de diciembre un *cheesecake* de Panettone solidario: los beneficios se donarán al Hospital Sant Joan de Deu de Barcelona. A este *cheesecake* tan navideño que se puede adquirir en tres formatos, se ha sumado Yann Duytsche, de Dolç Par (Sant Cugat del Vallès), que acaba de alzarse con el galardón al mejor Panettone clásico de España.❋

TRAYECTORIA

Ha trabajado en la partida de pastelería del Celler de Can Roca y ha formado parte de los equipos de Casa Garras, La Tasquería de Javi Estévez y Lera de Luis Lera. Las redes sociales han sido su trampolín de la mano de tres *cheesecakes*: la receta clásica, el de queso de cabra y el de chocolate. La profesión de García y su mimo por hacer aún más atractivo el producto le ha llevado desde sus inicios a investigar con diferentes quesos, creando pasteles de queso que él llama 'Ediciones Especiales' como el de Lotus, el de Tiramisú o el de Camembert, pero con el común denominador de todas sus creaciones: sabor, textura y cremosidad.


Cuando disfrutamos me
RIOJA
JA
JA
#TEMERECESUNRIOJA
WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
"El vino solo se disfruta con moderación"
RIOJA
ES EL ORIGEN

Vins i Licors Grau

Anfitriones de una cata única de Burdeos - Rioja de 1.947

El pasado 17 de noviembre, Vins i Licors Grau celebró una cata histórica de vinos de la añada de 1.947. Se compararon vinos de la zona de Burdeos, donde esta añada fue mítica, con vinos de La Rioja del mismo año, añada que allí también fue excepcional. Una cata que reunió a importantes personalidades del sector vinícola.



Vins i Licors Grau –propiedad de la Familia Grau–, es una de las distribuidoras más importantes de España –cuenta con aproximadamente 12.000 referencias entre vinos y licores– enfocada a profesionales pero también a compradores particulares a través de su tienda física y su tienda online.
En sus instalaciones, ubicadas en Palafrugell (Girona), tuvo lugar hace escasos días una cata de vinos histórica. Y decimos histórica por dos motivos: por los vinos catados, Riojas y Burdeos de 1.947, y por los catadores, figuras muy destacadas del sector.

Una idea osada

Catar 16 de los más famosos vinos de Burdeos y Rioja –debemos señalar que la de 1.947 fue una de las añadas más legendarias del siglo XX en ambas regiones– a priori parecía una idea casi irrealizable, osada, podríamos calificarla. Una idea que partió de Luis Gutiérrez, catador de vinos de España, Argentina, Chile y Jura para Wine Advocate, la publicación de Robert Parker, y que decidió proponer a la familia Grau. Y lo que parecía imposible se materializó: el equipo dirigido por Jordi y Sergi Grau, consiguió reunir dos botellas de cada uno de los vinos. Dos botellas de cada en previsión de que alguna tuviera que ser desechada al abrirse. 16 botellas que fueron descorchadas para deleite de un reducido y privilegiado grupo de catadores.

Importantes personalidades

La cata fue dirigida por Luis Gutiérrez y contó con la presencia de importantes personalidades del ámbito vitivinícola. Entre ellas, representantes de prestigiosas bodegas como Jean-Guillaume Prats, de Château Lafite Rothschild; Telmo Rodríguez, de Remelluri; Mª José López de Heredia, de Viña Tondonia; Víctor Urrutia, de C.V.N.E.; Álvaro Palacios, con bodegas en Priorat, Rioja y Bierzo; Sara Pérez, de Venus la Universal y Mas Martinet; e Irene Alemany, de Alemany i Corrio. También participaron sumilleres como Josep Roca y Audrey Doré, de El Celler de Can Roca; William Kelley, catador para Robert Parker de las regiones de Bourgogne y Champagne; entre otros periodistas especializados, como Víctor de la Serna.







Los vinos catados

Se cataron los siguientes vinos de Burdeos: Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Château Margaux, Château Latour, Château Petrus, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem y se compararon con vinos de la misma añada del 1.947 de la D.O.Ca. Rioja: Martínez Lacuesta Reserva Especial, Faustino I Gran Reserva, Viña Albina Gran Reserva, Marqués de Riscal Gran Reserva, C.V.N.E. Imperial Gran Reserva, C.V.N.E. Viña Real Gran Reserva, Viña Bosconia Gran Reserva, Viña Tondonia Gran Reserva y, por último, un asombroso blanco de Viña Tondonia Gran Reserva, del mismo año.

Evento único

Un evento único donde se fueron catando los diferentes vinos –más españoles que franceses aunque la colección francesa estaba formada por grands crus de auténtica élite– con las explicaciones de Luis Gutiérrez y los comentarios de los elaboradores que tenían un vino representado y también de los demás asistentes. Unos vinos en los que por su avanzada edad, sobresalían notas de especias, pimienta, cuero fino y algo de sotobosque.

Cada botella, abierta magistralmente por Audrey Doré, despertaba las alabanzas de los asistentes con un sentimiento de emoción y admiración por aquellos vinos tan exclusivos.

El acto terminó en una cena en Mas de Torrent Hotel & Spa 5*, asesorado por el cocinero Ramon Freixa. Allí se pudieron catar también otras dos joyas líquidas del año 1.947, el champagne Lanson, en formato mágnum, y el armagnac Dartigalongue. ❋



Para los amantes del arte y la exclusividad

Club Ysios es un vino único seleccionado en cata por la enóloga de la bodega, Clara Canals, elaborado en las mejores añadas y a partir de las parcelas más exclusivas. Una puerta abierta a vivir, disfrutar y compartir vino, arte y momentos irrepetibles.





Celebrando 120 años

Bodegas Bilbaínas celebra su 120 aniversario con el lanzamiento de Viña Zaco, su primer vino de viñedo singular, la máxima categoría de calidad de vinos de la D.O.Ca Rioja. Zaco es la viña histórica más antigua de la bodega. Elaborado con 100% tempranillo, en boca es de entrada suave, bien estructurado y muy equilibrado.



Premiado en Canadá

En el concurso internacional 'Selections Mondiales des Vins Canada' celebrado recientemente en Montreal, en el que han participado casi dos mil vinos, provenientes de 32 países diferentes, Estola Roble 2020 ha obtenido Medalla de Oro. Elaborado exclusivamente con una selección de los mejores viñedos de tempranillo de Bodegas Ayuso, al paladar es afrutado, goloso y profundo en sabores.



ROMPIENDO MITOS

Peñaranda de Duero 2017 es el nuevo 'Vino de Pueblo' de Legaris (D.O. Ribera del Duero). Pertenece a una colección formada por vinos de gran calidad que muestran cómo un mismo varietal (tinto fino) se puede expresar de forma diferente en cada pueblo, rompiendo el mito de que los vinos de Ribera son similares.

Único y diferente

Las Mercedes 2019 es una nueva añada de este 100% bobal amparado por la D.O. Utiel-Requena. Las uvas con las que se elabora preceden de un viejo pago que, por su situación elevada, ofrecen a este vino un carácter más atlántico, con una mayor frescura en boca.



De un viñedo extraordinario... Los vinos más extraordinarios.

Turons de Raimat

Nacidos en la cima de las colinas de nuestra finca.



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

1627

RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

Sostenibles desde hace más de 100 años



AMABLE Y HEDONISTA

Secret del Priorat 2018 es un tinto amable y hedonista elaborado en su mayoría con las variedades autóctonas garnacha y cariñena. Su delicada elaboración y crianza en botas de roble, hacen de este vino un conjunto harmónico y respetuoso con la tradición y la cultura local. Su elegante etiqueta plasma las primeras flores de los viejos almendros que crecen junto al viñedo.

La elegancia hecha vino



Príncipe de Viana 1423 reserva 2017 es la joya de la corona de la bodega. Posee una gran complejidad y persistencia. Todo un abanico de matices en perfecto equilibrio para los paladares más exquisitos. Medalla de Oro en Berliner Wine Trophy 2021.

Zarcillo de Oro



Con la añada 2018 Bodegas Ayuso ha conseguido que Estola Crianza sea un vino con un mejor equilibrio entre los matices de fruta y los de crianza. Además, luce una imagen actualizada, más elegante y estilizada. En los Premios Zarcillo de este año ha obtenido un Oro.



Intenso y potente

Astrales 2017 –incluido en el Top Cellar Selections de la revista Wine Enthusiast– destaca por su intensa nariz a frutos negros, especiados, balsámicos y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, y una añada de buena potencia y magnífica estructura, terminando con una firme y a la vez suave tanicidad.

Entre los mejores pinot noir del mundo



Marimar Estate lanza al mercado Mas Cavalls 2017 con el aval de la crítica internacional. Y es que la nueva añada de este exclusivo vino de Sonoma Coast figura entre los diez mejores pinot noirs del 2021 según la prestigiosa revista *The Drinks Business.*

Monte Real

LO IMPORTANTE ES

COMPARTIRLO

PARA QUE PERDURE



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A. www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas



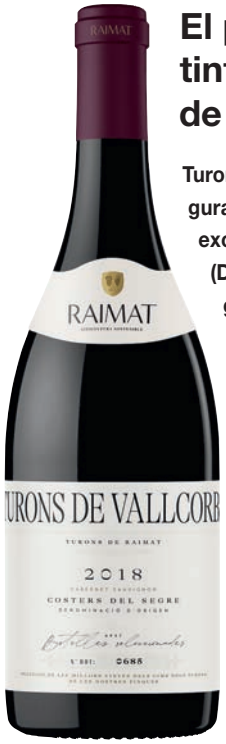
UN CLÁSICO RIOJANO

Viña Pomal Reserva es uno de los Rioja mejor valorados por la crítica internacional. Se trata de un tempranillo persistente, con el equilibrio de los grandes Riojas. Un vino intenso y elegante, cuyo perfecto equilibrio entre aromas florales, frutos rojos y tostados de crianza lo convierten en un clásico riojano que combina a la perfección con arroz, verduras, caza y carnes rojas.



Fruto de una viticultura heroica

Cara Nord ha lanzado al mercado un estuche con dos nuevas añadas de sus vinos más característicos: Cara Nord Negre 2019 y Cara Nord Trepat 2017, amparados ambos en la D.O. Conca de Barberà. Estos vinos proceden de un terreno donde la viticultura es un reto constante debido a la altitud y un ambiente geográfico complejo.



El primer tinto de finca de Raimat

Turons de Vallcorba inaugura la colección más exclusiva de Raimat (D.O. Costers del Segre). Se trata de un tinto, 100% cabernet sauvignon, que nace de las mejores uvas seleccionadas de la viña situada en la colina de Vallcorba de la finca de Raimat, a 15km de Lleida. El resultado es un vino concentrado e intenso.



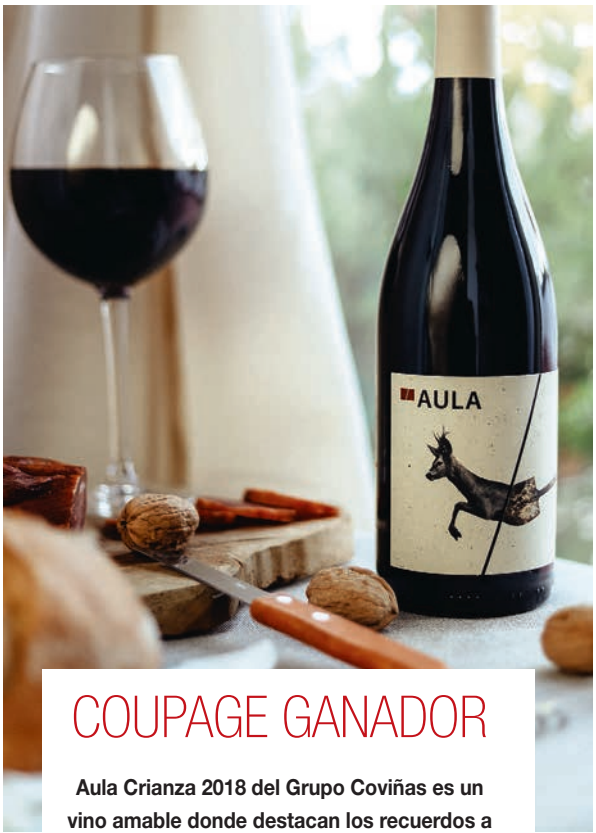
Sorpresas en la copa

Bodegas Dominio de Berzal ha presentado la nueva añada de su monovarietal Graciano 2019. Una variedad escasa, singular y diferente respecto al resto, autóctona de la DOCa Rioja y que, si se sabe trabajar con mimo y dedicación, da lugar a vinos sorprendentes como este.

Edición especial aniversario

Bodegas Guelbenzu, perteneciente al Grupo Bornos Bodegas y Viñedos, celebra sus 170 años de historia con el lanzamiento de una edición especial de uno de sus vinos más icónicos, Guelbenzu Evo. Elaborado con cabernet sauvignon, graciano y syrah, es un vino elegante, redondo y equilibrado.





COUPAGE GANADOR

Aula Crianza 2018 del Grupo Coviñas es un vino amable donde destacan los recuerdos a frutillas rojas con notas especiadas, propias de las uvas de bobal y tempranillo con las que se elabora. Su maduración en barricas de roble americano le hace ganar estructura y complejidad. Ha recibido una Medalla de Oro en Berliner Wine Trophy.

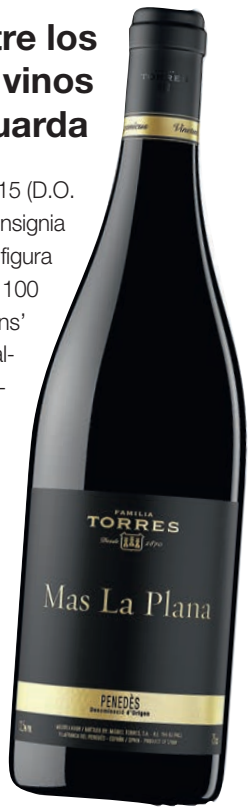


Merecedor de un Gran oro

Borsao Selección tinto 2020, elaborado con garnacha, tempranillo y syrah, posee un color rojo guinda con matices violeta. En nariz presenta fruta madura con tonos florales. Es un vino con cuerpo, especiado y con un complejo y largo postgusto. Ha conseguido la medalla Gran Oro en el concurso internacional premios Zarcillo 2021.

Entre los mejores vinos de guarda

Mas La Plana 2015 (D.O. Penedès), el vino insignia de Familia Torres, figura en la lista 'Top 100 Cellar Selections' que publica anualmente la prestigiosa revista *Wine Enthusiast*. El crítico Michael Schachner, uno de los miembros del panel de cata, destaca su potencia aromática, acidez instantánea y profundidad.





Primera añada ecológica

Finca Villacreces, ubicada en plena milla de oro de la Ribera del Duero, redobla su apuesta por la preservación del medio ambiente con este vino ecológico que se suma al certificado Wineries for Climate Protection obtenido recientemente. Elaborado con tempranillo (86%), cabernet sauvignon (10%) y merlot (4%), en boca tiene una entrada grasa y con volumen y un final largo y persistente.



EL MÁS ICÓNICO DE LA BODEGA

Corimbo I 2015, la nueva añada del vino más icónico de Bodegas La Horra, ya está en el mercado. En nariz es muy expresivo, lleno de fruta, moras, ciruelas y bayas negras. La madera está perfectamente integrada en el conjunto. En boca es voluminoso, fresco y muy rico en matices.



Un afortunado accidente

Viña Albina Blanco Reserva Dulce de Vendimia Tardía de Bodegas Riojanas es fruto del azar ya que nació por un descuido al pasificarse unas uvas durante una vendimia. El resultado es un vino ideal para clausurar las celebraciones de esta Navidad y dejar un dulce recuerdo hasta la siguiente.



Blanco con espíritu de tinto

Con un estilo más actual y adaptado a la gama de vinos singulares de la bodega, La Malvar de Más que Vinos ha cambiado su imagen. Su nueva etiqueta es elegante y personal, como la variedad con la que está elaborado, autóctona de la región de Toledo. Un vino que es un tributo a su uva, al clima, al origen y al suelo donde está cultivada. Un blanco con espíritu de tinto que marida con carnes de caza menor, calderetas de pescado, revuelto de espárragos y pescados al horno.



Fresco y equilibrado

Viña Monty Viura-Tempranillo Blanco Reserva 2016 de Bodegas Montecillo, es un vino de producción muy limitada, solo 4.090 botellas, que transporta al terruño a través de su nariz y cautiva por su frescura, equilibrio y complejidad en boca.



BRINDAR CON UN VERDEJO

La bodega Palacio de Bornos, de la D.O. Rueda, propone celebrar la Navidad con dos de sus mejores creaciones, los verdejos Palacio de Bornos Brut, perteneciente a su gama de espumosos, y Palacio de Bornos Fermentado en Barrica, un blanco de crianza.



Muy gastronómico

Dominio de Berzal Blanco Parcelas Viura luce en su etiqueta con una de las últimas obras del artista Néstor Basterretxea, inspirada en el paisaje de Rioja Alavesa. Al ser un monovarietal permite apreciar los matices propios de la uva viura con la que se elabora. Un blanco muy gastronómico ideal para poner en nuestra mesa esta Navidad.

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com



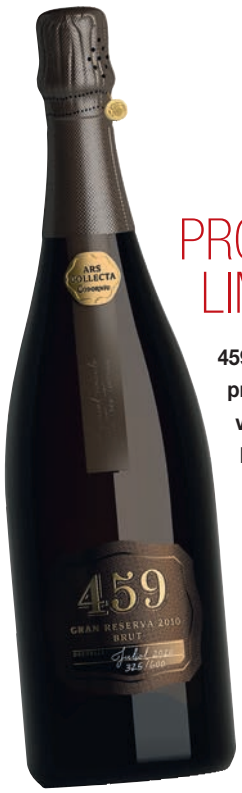
La excelencia de un cava de Paraje

Alta Alella ha presentado un cava ecológico "sin concesiones" que es la "máxima representación del terruño y de la añada", según la familia Pujol-Busquets. Se trata de un cava gastronómico, ideal para acompañar desde un aperitivo a un menú navideño, además de ser el perfecto brindis para estas fiestas.

Xarel·lo que homenajea el legado familiar

De los años de dedicación a los viñedos de la Heredad Can Llopart y del conocimiento elaborando espumosos de larga crianza, nace Legado Familiar, un vino con vocación eterna. La uva xarel·lo de la viña más vieja de la bodega es la protagonista de este espumoso elaborado bajo la marca colectiva Corpinnat, que distingue los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès.





PRODUCCIÓN LIMITADA

459 es un cava excepcional de producción limitada, el más valioso de Codorníu, y probablemente del mundo, fruto de un exquisito *coupage* con las mejores uvas de tres parajes calificados y excepcionales de Cataluña.

Para los amantes de las burbujas más selectas

Parxet Brut Nature es un cava elaborado a partir de las variedades autóctonas de Alella (Maresme, Barcelona): pansa blanca, macabeo y parellada. Este *coupage* le confiere aromas a frutas blancas y cítricos y un amable frescor. Ahora, su Brut Nature se presenta en un estuche con dos botellas de cava y 2 copas, una buena propuesta para regalar brindis.



Champagne ideal para maridar

Henri Abelé es ahora Abelé 1757. La quinta Maison de Champagne más antigua de la Champagne presenta una nueva gama compuesta de 6 calidades, todas con una fuerte presencia de chardonnay. Destaca el Brut, ideal para maridar con propuestas gastronómicas.





EXCEPCIONAL E INIMITABLE

Para brindar por todo lo bueno que está por venir y por un nuevo año lleno de oportunidades podemos optar por descorchar una botella de champagne de Barons de Rothschild de Entrecanales Domecq e Hijos. Un champagne excepcional y de sabor inimitable.



La expresión de la pinot noir

Cincuenta años después de su creación, Laurent-Perrier Cuvée Rosé sigue siendo pionero. Estamos ante un champagne rosado de maceración elaborado cien por cien con pinot noir. Cuenta con una inigualable abundancia aromática, destacando notas de frutos rojos y un aroma fresco. Además, su Vestido Mariposa, es adaptable a todas las botellas de 750 ml.



Ideal con ostras

Champagne Manero Blanc de Noirs Extra Brut se elabora a partes iguales con pinot noir y meunier. Posee una nariz generosa y elegante de aromas tostados que deja salir algunas notas de frutos rojos. En boca es potente, pleno y suavemente especiado al final. Se aconseja acompañar con ostras, tataki de atún y salazones.



Espumoso carismático

Malvasía Brut Nature de El Grifo es un espumoso muy singular, que cosecha elogios y que acompaña aperitivos, grandes mesas, y cómo no, sobremesas en las que se desea brindar. Hablamos de toda una rareza en las Islas Canarias, un monovarietal de malvasía volcánica de cepas prefiloxéricas. En boca es agradable, fresco, fino y elegante.



Audaz y con carácter

Así podríamos definir el champagne Bollinger R.D. 2007. En boca destaca por un ataque vivo y enérgico, que revela notas de ciruela blanca, nuez y anís, así como un bello frescor y una increíble tensión. Perfecto para maridar con Cigala con vinagreta al azafrán, Filete de fletán con costra de azafrán o Pularda de Bresse con salsa de azafrán y jengibre.



ROMAIN FORNELL
se convierte en embajador

El chef estrella Michelin Romain Fornell es el nuevo embajador del brandy Fundador Supremo, que da así la bienvenida a este referente de la gastronomía mundial a la familia. Hasta el próximo año, Fornell acercará las virtudes y cualidades del brandy Fundador Supremo como el complemento perfecto para la alta cocina.

ÀLEX VALL
propone tapear a la japonesa

Este joven chef está al frente de la cocina de El Japonés Escondido, una taberna japonesa que abrió el pasado verano en Barcelona en la que se combinan sushis, robata y wok. Vall mantiene una relación con el fuego que embelesa contemplar en acción en un espacio en el que la cocina está totalmente a la vista. Destacan platos como el Katsu Sando, un sándwich de pollo y mayonesa; los mejillones de roca al wok picantes; o el huevo escondido, servido oculto en un crujiente de kale hecho en robata.



RAMON FREIXA
cocina para los viajeros



Renfe ha diseñado una nueva oferta gastronómica para los trenes Ave y Euromed con el billete Prémium. Para ello ha contado con el asesoramiento de Ramon Freixa, premiado con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol que ha preparado unos menús que combinan los sabores de la cocina tradicional, la calidad de los productos y una saludable elaboración.



NICOLÁS MARTÍNEZ
elabora la mejor tarta con queso de Burgos

Nicolás Martínez López, del restaurante Cañadío (Madrid), ha resultado ganador del I Campeonato nacional de tartas de queso elaboradas con queso fresco de Burgos. De este modo, se convierte en embajador del queso de Burgos, representando a la Diputación de Burgos en la demostración de cocina en vivo que tendrá lugar en Madrid Fusión 2022.

GustaGustaGourmet

Selección Gastronómica



EN NAVIDAD... EMOCIÓN EN TU MESA

La felicidad es degustar nuestros tesoros únicos

Panettoni Alta Pasticceria Italiana

@gustagusta_gourmet +34 616 784 243 info@gustagustagourmet.com

Foto: Alex Froloff



Viaje a la India desde Barcelona

Bar-Bar acaba de abrir sus puertas en la Ciudad Condal con el objetivo de mostrar la riqueza cultural y gastronómica de los 29 estados que conforman la India. Lo hace a través de platos tradicionales, sabrosos y muy veraces con las recetas originales, incluyendo el especiado. Atención a las económicas fórmulas de mediodía.

BAR - BAR Aribau, 146 · 08036 Barcelona
Tel.: 612 561 251 · www.bar-bar.es

El **atún** es el protagonista

La propuesta de Atunante hace de la degustación del atún rojo una experiencia para los cinco sentidos. Un espacio donde la cultura y la música se entremezclan para crear un ambiente único en Andalucía. Recientemente este espacio ubicado en el Royal Hideaway Sancti Petri ha vuelto a despuntar en los Traveller's Choice de 2021 organizados por TripAdvisor.



ATUNANTE
Royal Hideaway Sancti Petri · Urb Lomas de Sancti Petri, s/n 11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz) · Tel: 956 242 790 · www.atunante.com

Inspiración ISRAELÍ con producto CATALÁN

Foto: Juan Gonzalez del Cerro



La chef Roni Stern ha estrenado en Barcelona, La Balabusta. "Para crear esta cocina me he inspirado en las noches de Tel-Aviv y el mercado catalán", afirma. Sus platos proponen una vuelta por el mundo partiendo de Israel. Entre los que prometen convertirse en los *hits* de la casa se encuentra el shawarma de coliflor con tahini y melaza de granada.

LA BALABUSTA
Rosselló, 180 · 08008 Barcelona · Tel. 630 08 22 02
www.labalbusta.com

Producto de proximidad



El restaurante Casa Elena ha renovado su carta para ofrecer producto de temporada y uno de sus platos más emblemáticos: el cocido completo, que se sigue elaborando con la receta familiar y con productos de proximidad. En la nueva carta podemos encontrar platos como el Arroz de hierbas del huerto, trompeta y panceta.

CASA ELENA
Calle Nueva, 15
45592 Cabañas de la Sagra (Toledo)
Tel.: 925 355 407
www.restaurantecasaelena.com



Clásicos que nunca fallan

La exitosa taberna 'castizo-andaluza' urbana La Tía Feli ha inaugurado su tercer local en Madrid. Vermutería, cervecería y buena vinatería, incluso con referencias de generosos; y para comer, los grandes éxitos de la cocina capitalina: callos, pavías de bacalao, ensaladilla… clásicos bien hechos que nunca fallan y de los que convencen para volver.

LA TÍA FELI
Calle del Dr. Fleming, 33
28036 Madrid
Tel.: 917 677 861
www.latiafeli.es



Redescubrir la gastronomía catalana

The One Barcelona ha estrenado nuevas propuestas gastronómicas. Los productos de temporada con toques catalanes son los protagonistas.

THE ONE BARCELONA 5* GL
Provenza, 277 · 08037 Barcelona · Tel.: 932 142 070 · www.hotelstheone.com/es/barcelona

Pizza vegana artesana

Grosso Napoletano ha lanzado 'La Pertutti', su primera pizza vegana. Sin duda, un paso más de esta cadena de pizzas artesanales para buscar la sostenibilidad alimentaria a través de una colaboración con la compañía de productos veganos Meatless Farm®.

GROSSO NAPOLETANO
www.grossonapoletano.com





REFERENTE EN **IBIZA**

Situado a pie de playa y con una cocina de base tradicional, pero con un toque vanguardista, protagonizada por su chef Rubén Pradana, y una inmejorable oferta de ocio -gracias a su programa de música y espectáculos en vivo todas las noches de la semana- Tatel Ibiza se consolida como un local de referencia en la isla blanca.

TATEL IBIZA
Playa d'en Bossa · 07817 Sant Jordi de ses Salines · Tel.: 971 573 790
www.tatelrestaurants.com/ibiza

Volver a las charcuterías

La complejidad de la oferta gastronómica que va más allá del plato prefabricado y perfumado tiene un triple coste. Además de materia prima, tiempo y trabajo, implica una técnica culinaria de primera.



Como este esquema siempre se rompe por la parte más cómoda, nos hemos acostumbrado a comprar mortadelas mortales, chorizos de una acidez irritante más otra serie de embutidos que ni tan siquiera tienen el calificativo de 'para salir del paso'. En España, lo ha escrito Arturo San Agustín, en La Vanguardia "los antiguos cafés (y las charcuterías) los asesinamos, porque este país siempre ha sido de nuevos ricos a quienes solo interesa lo nuevo". Si no se lo creen, pregunten a un gastrónomo, un simple 'gastro' o a un *foodie* de *smartphone* perverso cuando probó una galantina. Resulta una provocación.

No obstante, la gran charcutería, aquella que precisa de un maestro y unos aprendices que le dediquen horas y sabiduría fue, hasta que la cultura del pelotazo la empujara por el barranco del olvido, una maravilla que tenía su mayor lucimiento en las fiestas navideñas. Se trataba de ofrecer una serie de platos suculentos, fáciles de servir en un buffet frío, lo que dejaba tiempo y libertad a las cocineras. En esos años la cocina doméstica era cosa de señoras. Hay que esperar a los arquitectos del equipo Le Corbusier con Charlotte Perriand a la cabeza, para que cayeran las barreras, los fogones se abrieran al comedor y las madres y abuelas pudieran controlar e intervenir en las conversaciones que se daban en torno a la mesa. Los hombres, por hombría, no sabían freír un huevo. Entre tanto, perdido el concepto de galantina, aún nos quedan posibilidades de encontrar a lo largo de Navidad y Fin de año – y siempre en contados establecimientos– los grandes fiambres de la tradición francesa. Es decir, la de la burguesía. Como no es tarea fácil, les doy mi dirección secreta en Barcelona: Cansaladeria Puig (Carrer Gran de Sant Andreu, 147. Tel:. 933 467 301). Hay que entrar en contacto con Prosper Puig, un 'Mestre Cansalader' (maestro carnicero-charcutero) que además de buen paladar tiene paciencia, porque sin ella no se puede cumplir el primer paso para la elaboración de un buen fiambre: hay que retirar uno a uno todos los huesos de las aves que se quieren preparar, y una vez deshuesadas, conservar la piel que hará de envoltorio a la preparación. Un relleno que se puede dividir en dos grandes grupos, el picado, y el emulsionado, mucho más fino. Según seas el volátil escogido, será la técnica empleada. Hay excepciones, por ejemplo, el pavo que se prepara a partir de muslos y pechugas con una "farce à gratin" en la que interviene, además de la carne de las mismas para resaltar sus distintas texturas, algo de papada de cerdo por su melosidad.

La gran charcutería tenía antaño su mayor lucimiento en las fiestas navideñas

Si normalmente se emplea la piel de la pieza, dando forma al conjunto hasta que recupera la apariencia original, en algunos casos en los que el embutido es de gran tamaño se aplica un cosido a base de tripa de cordero, indetectable a nuestros bocados. No falta en este escaparate evocador el cochinillo relleno, cada lámina una gloria dada la "farce" (relleno) a base de dados de lomo, pasas, piñones y manzana asada. La manzana cuadra con la carne de cerdo de la misma manera que a los patos les va la naranja. Igual sucede con los alcoholes: unas piezas reclaman coñac y otras ron blanco. Concretamente las anátidas se preparan en dos versiones, una a partir de un bicho doméstico y otra con el salvaje. Como los capones, tienen un picado fino de 5 mm y además no nos engaña con los cuadraditos negros de una supuesta trufa. Últimamente las trufas que encuentro por ahí son auténticos diamantes falsos de la cocina. Esto no pasa en la casa de mi charcutero de cabecera. Sencillamente, no las utiliza.❋



Prosper Puig - Cansaladeria Puig (Barcelona)

PROVACUNO

El Vacuno de Carne apuesta por la sostenibilidad

Calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y bienestar animal, ejes del modelo de producción europea frente a las importaciones de terceros países.



El sector del Vacuno de Carne apuesta por la sostenibilidad medioambiental, que suma a su hoja de ruta marcada por la excelencia de producto, la trazabilidad, la seguridad alimentaria y el bienestar animal. Y es que el sistema de producción en la Unión Europea marca grandes diferencias frente a otros modelos menos exigentes imperantes en terceros países. La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (PROVACUNO) muestra su máximo compromiso para que el sector sea cada día más respetuoso con la naturaleza, sin olvidar grandes contribuciones de la actividad ganadera para mantener los ecosistemas, la población rural y evitar incendios forestales.

De la Granja a la Mesa

De igual forma, el sector se alinea con la Estrategia "De la Granja a la Mesa" impulsada por la Comisión Europea como una de las iniciativas clave en el marco del Pacto Verde Europeo (o Green Deal, que persigue mejorar el bienestar de los ciudadanos y la preservación del medio ambiente). Con el objetivo de contribuir al logro de la neutralidad climática de aquí a 2050, la Estrategia pretende hacer evolucionar el sistema alimentario actual europeo hacia un modelo sostenible.

Según datos del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico, el sector de la Carne de Vacuno en España representa tan sólo el 3,6% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero, pero los productores y comercializadores han decidido asumir un papel proactivo para garantizar el respeto al medio ambiente. Entre otros muchos beneficios, cabe destacar la contribución de los estiércoles para la fertilización de los cultivos, dehesas y montes de forma natural.

El sector productor europeo trabaja, por ejemplo, en el programa europeo "Life Beef Carbon" para reducir al menos un 15% las emisiones de gases de efecto invernadero en los próximos cinco años.

Código de Buenas Prácticas Medioambientales

PROVACUNO también ha desplegado un Código de Buenas Prácticas Medioambientales, elaborado por un grupo de 17 investigadores de 7 centros de investigación pertenecientes a la Red Remedia, como una piedra angular de la estrategia Vacuno de Carne Carbono Neutral 2050. ¿El objetivo? Alcanzar la neutralidad climática ese año, mediante el secuestro del carbono equivalente a los gases de efecto invernadero que generan los distintos procesos productivos.

En España, el Vacuno de Carne es uno de los sectores clave para el rural, con un sistema de producción eficiente y sostenible. Con 130.153 granjas, 5,8 millones de cabezas, 238 industrias de sacrificio y 677.000 toneladas producidas al año por valor de más de 3.000 millones de euros, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en nuestro país. Más de 132.000 puestos de trabajo directos están ligados a la producción primaria, ubicados en zonas desfavorecidas con saldo poblacional negativo y sin otras alternativas viables económicas. A estos datos habría que añadir los empleos indirectos y los ligados a la transformación vitales para luchar contra la "España Vacía".❋

Más información: www.provacuno.es

La **Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno** es una entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación/comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Entre sus actividades, PROVACUNO está inmersa actualmente en el desarrollo de la campaña de información "Hazte Vaquero", junto a su homóloga APAQ-VLAAM de Bélgica, de tres años de duración (2020-2023), para reforzar la competitividad del sector europeo, con acciones informativas en Alemania, Bélgica, Portugal y Francia, además de en España.

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



D.O.Ca. RIOJA

Rioja es un nombre emblemático que representa y abandera vinos de alta calidad, uno de los más reconocidos del mundo.

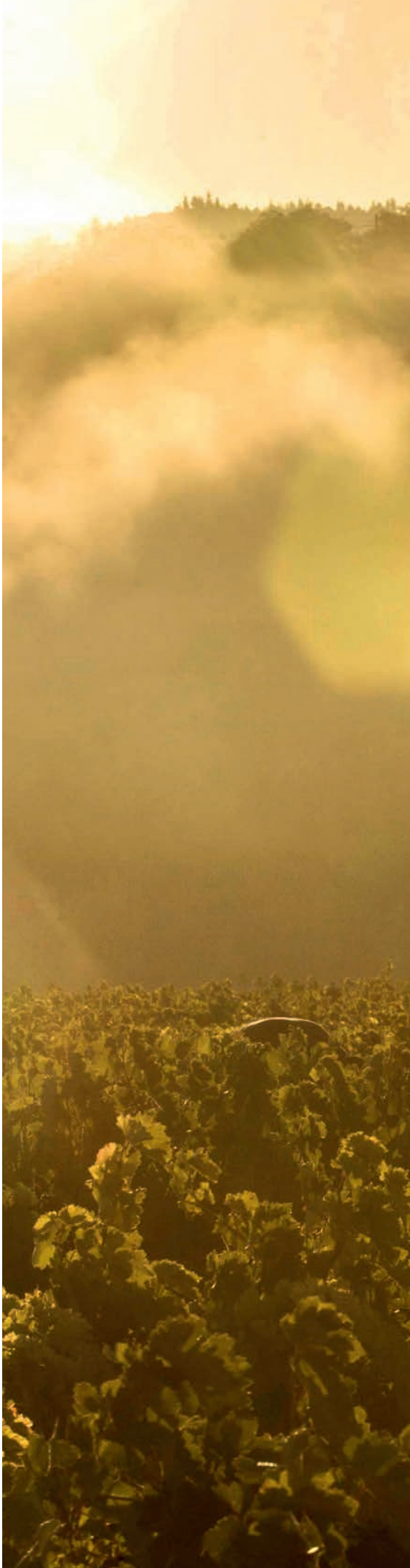
Garantía de calidad



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Su historia comienza hace milenios, varias civilizaciones dejaron su huella en esta tierra, en sus viñedos, desde los romanos, pasando por la Edad Media avanzada, bien sea también por la sabiduría monacal, como testigo entre otros de los monasterios de San Millán de la Cogolla, o testimonios de Gonzalo de Berceo, primer poeta de la lengua castellana, que hablaba de los vinos de esta tierra, relatando las virtudes de los vinos riojanos con frases como: "Ca non so tan letrado por fer otro latino: bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino".

Esta es la primera Denominación de Origen en obtener la categoría de "calificada", motivados e incentivados por la multitud de copias y falsificaciones que inundaban el mercado, confundiendo al consumidor. En 1925 se registra el reconocimiento oficial de D.O., y en 1991 como D.O.C. , hay que tener consciencia del valor de dicha diferenciación, pues solo dos denominaciones en España poseen este distintivo. Reflejada en su pliego de condiciones y



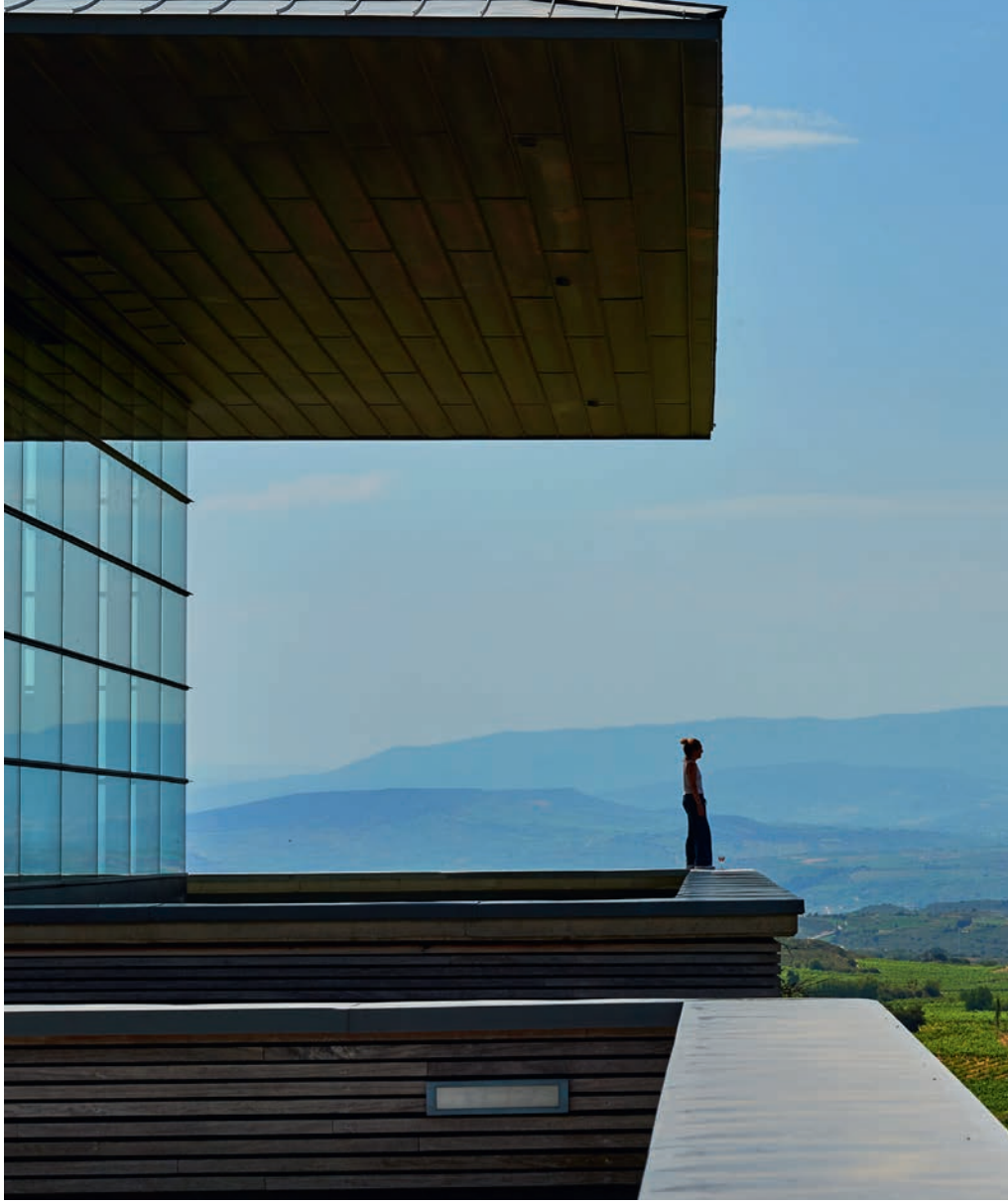


En cifras

567 Bodegas, 14800 viticultores, y el mayor parque de barricas del mundo configuran la marca “Rioja”, una de las componentes del elenco de las de mayor relevancia y notoriedad del mundo entre las zonas vitivinícolas del planeta, su importancia en el cultivo y elaboración, han conseguido que la viticultura sean para la región, junto al cereal, sean una marca, un objetivo de mejora de producción y comercialización.

Tipos de vinos según la crianza

- **Genérico o Cosechero:** corresponden a vinos en primer o segundo año, con la esencia primaria y frescura de la fruta.
- **Crianza:** corresponde a un etiquetado en el que los vinos englobados están obtenidos al menos en su tercer año, que han permanecido como mínimo un año en barrica de roble; en vinos blancos y rosados el periodo mínimo establecido de envejecimiento en barrica es de seis meses, con una estancia mínima de en bodega de 18 meses.
- **Reserva:** caracteriza a vinos cuyo envejecimiento en barrica de roble y botella es de un periodo mínimo total de treinta y seis meses, siendo la duración mínima en roble de doce meses, complementada en botella de seis meses. En los vinos blancos y rosados el periodo es de dos años, de los cuales seis meses al menos en barrica.
- **Gran Reserva:** se le aplica esta mención a vinos que han envejecido en barrica de roble un periodo mínimo de sesenta meses, intercalando una duración de crianza en barrica de dos años. Sin embargo, en lo referente a los blancos y rosados el periodo mínimo de crianza es de 4 años, con un mínimo permitido y homologado de seis meses en barrica de roble.





que establecen la demarcación de la zona de producción, variedades de uva autorizadas para su cultivo, rendimientos de extracción máximas, elaboraciones y técnicas, crianzas etc.

Pero no es una idea surgida de la improvisación, pues ya en 1787, se marcan un claro y lúcido objetivo, con la fundación de la Real Junta de Cosecheros, con la meta del fomento de mejorar y ampliar redes de comunicación, caminos, puentes, etc. para unir los pueblos de producción vitivinícola entre los riojanos Vitoria y el puerto de Santander.

Zonas y variedades

Está dividida en tres zonas: Rioja Alta, Rioja Baja, y Rioja Alavesa, en áreas de las comunidades autónomas de La Rioja, País Vasco y Castilla/León. Con altitudes de hasta 700 metros sobre el nivel del mar, con climas tan opuestos como el atlántico y mediterráneo, dotado de suelos arcillo calcáreos, en algunos casos de alto contenido ferruginoso y aluvial. Debido a su proximidad con el país vecino,



Francia, La Rioja fue proveedora de vinos a dicho país, durante la temida plaga de la filoxera, que más tarde traspasaría nuestras fronteras.
Las variedades tintas aceptadas son: tempranillo, que ocupa un 60% del cultivo total, mundialmente reconocida bajo treinta nomenclaturas diferentes, y de 31 mil has de ocupación. La acompañan la garnacha tinta, maturana tinta, graciano, la más resistente frente añadas extremas y complicadas, ya que en cuanto acidez, azucares, antocianos y retraso fenólico hacen de esta variedad una candidata ideal frente al aumento de temperaturas debido al cambio climático; mazuelo, originaria de Aragón, y que ocupa tan solo el 3% de la superficie plantada.
Las uvas blancas autorizadas son la viura, la variedad reina en cuanto a blancas se refieren, su elaboración no es demasiado exuberante ni aromática respecto a otras variedades hermanas, pero a cambio aportan cuerpo, estructura y gran capacidad de guarda; sauvignon blanc, malvasía, verdejo, garnacha blanca, maturana blanca, chardonnay, tempranillo blanca, torrontés. Un importante dato a tener en cuenta y a considerar es que desde hace años incluyen pequeños porcentajes de uva blanca en la elaboración de los tintos para ganar frescura y acidez.

Recuperando la tradición

En los últimos años se ha recuperado la tradición de ciertos vinos que en su tiempo fueron muy relevantes, como el ejemplo del "Supurao", un vino que se colgaba en la buhardilla, racimo por racimo, que sudaba gota a gota sobre una damajuana; tradicionalmente se colgaban cuando nacía el primogénito de la familia, y se abría su embotellado cuando este contraía nupcias. Actualmente se elabora con menor vejez y manteniendo la esencia de este elixir estipulado como "naturalmente dulce".
Cabe reseñar que esta Denominación fue pionera en elaborar unos vinos, de gran corriente de moda, llamados "De Autor", que marcaron una etapa que transgredía los parámetros impuestos y que ponía de manifiesto vinos de gran musculatura, de gran potencial de guarda y de precios superiores a los expuestos en otras zonas.❋

Tipos de vinos según el terruño

- **Viñedo singular:** el viñedo deberá tener al menos 35 años de antigüedad y un rendimiento máximo permitido de 5000 kgs. Por ha. para los tintos y de 6922 Kgs./ha. para uvas blancas y del 65% de transformación en bodega. En resumen, deberá ser un viñedo de vigor equilibrado, de respeto medioambiental y reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Con el galardón y documentación específica que lo acreditan son evaluados a un doble examen cualitativo, siendo "Excelente".
- **Vino de municipio:** uva procedente del denominado "municipio", siendo la prioridad de que este haya sido elaborado, criado y embotellado dentro del demarcado ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uvas de municipios limítrofes, acreditados debidamente, y en este último caso con el condicionamiento de que tengan al menos diez años de edad, y el marchamo de que en su etiquetado se presente la nomenclatura de "Vino de" junto al nombre del municipio, con caracteres como máximo equivalentes a los denominados para representar el nombre de la Denominación Rioja. El Consejo Regulador comprobará la trazabilidad geográfica del producto.
- **Vino de zona:** se clasificará este apartado como contemplación de excepción, la posibilidad de incorporar hasta un 15% de uva de geografías limítrofes en las mismas condiciones y despliego descritas para los vinos de municipio y como genérico Rioja, con un específico etiquetado.
- **Vinos Espumosos de Calidad:** con el "Método Tradicional", abren un abanico de posibilidades a todas las variedades autorizadas por el Consejo Regulador, contemplándose la elaboración de blancos y rosados espumosos. En su etiquetado figurará imperativamente la mención de "Método Tradicional" y tipo de elaboración y adición de azúcares como "Brut", "Extra Brut" y "Brut Nature". Siendo sus categorías contempladas como "Genérico", con un periodo mínimo exigido de permanencia para la segunda fermentación de 15 meses, Reserva de 24 meses y de 36 meses mínima para Gran Añada.

ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA D.O.Ca Rioja: Fernando Ezquerro

“El consumidor elige Rioja y lo considera un valor seguro en condiciones adversas”

Fernando Ezquerro, viticultor de Autol y representante de la cooperativa Marqués de Reinosa es presidente de la Federación riojana de Cooperativas (Fecoar), del Consejo Sectorial de Vino de Cooperativas Agro - Alimentarias de España (CAE) y, desde el pasado mes de junio, del Consejo de la Denominación de Origen Calificada Rioja.



Desde el mismo día en el que tomó posesión del cargo de presidente en la sede del Consejo Regulador, lo hizo hablando de consenso y sobre todo, de diálogo, pues afirma entenderse es imperativo para poder salir beneficiadas y respaldadas, afirma, todas las partes que integran la mesa donde se representa al sector en el organismo. Ezquerro toma el relevo de Fernando Salamero y lo hace con tremendo orgullo pero, confiesa, también, con una enorme responsabilidad.

“Todas y cada una de las partes que conformamos esta Denominación lo tenemos que hacer de manera colaborativa, es importante que rememos hacia el mismo sitio, si no, no avanzaremos. Cuanto más unidos estemos, seremos más fuertes”. El presidente afirma que el objetivo lo ve claro: tanto la rama productora como la comercializadora tienen que ir de la mano para rentabilizar su trabajo. El propio Ezquerro ha mostrado un tono claramente conciliador en sus palabras y así lo compartió con los medios de comunicación el día de su toma de posesión: mi principal cometido es propiciar el consenso, intentar llegar a acuerdos y que por encima de ellos, haya diálogo; es importante que estemos juntos si queremos que el valor se reparta entre todos los eslabones de la cadena.

¿Cuál es la situación actual de ventas y del mercado?

Han sido unos meses muy complicados… pero ya vemos la luz. 2021 va, poco a poco, tomando forma; este último trimestre estamos trabajando duro, retomando las actividades de promoción y retomando, sobre todo, eventos presenciales. Los datos de comercialización de Rioja a mitad de 2021 nos dejaron unos resultados positivos y nos hacen ser optimistas ya que suponen mantener una senda de crecimiento que, tras un primer trimestre nuevamente marcado por las restricciones, en términos acumulados, alcanza casi un 6% de incremento con respecto al ejercicio anterior, observando un 3,4% en el mercado doméstico y casi un 9% en el mercado exterior. No haber llegado a una situación dramática a finales de 2020, sin perjuicio de que haya operadores que lo pasaran especialmente mal, hizo que no arrancáramos 2021 desde una cota tan deteriorada, aunque es evidente que tampoco lo hicimos desde una posición favorable.

¿Cuáles son los principales retos para el sector de cara a los próximos años?

El reto es claro: volver a la que era nuestra realidad. Tenemos un Plan Estratégico de Rioja aprobado por unanimidad y esa va ser la principal guía y el camino a seguir por todos los integrantes de Rioja. La hoja de ruta está clara y así lo hemos plasmado en el nuevo documento que es la herramienta que nos ayudará en todos los ejes de actuación. El sector es consciente de la situación y saldrá adelante. Hemos sabido aprovechar las fortalezas de Rioja y la potencialidad de sus últimas decisiones estratégicas, que son muy atractivas para el mercado, son verdaderos argumentos de valor y donde está el fondo de comercio de Rioja. Y lo podemos llevar a cabo porque el consumidor elige Rioja y lo considera un va-

Trayectoria

Fernando Ezquerro, natural de Autol (La Rioja), nació en 1965 y lleva vinculado al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, donde es vocal del Pleno, desde el año 2008. El actual presidente es viticultor y representa a la Cooperativa Marqués de Reinosa. Además, es presidente de FECOAR, la Federación Riojana de Cooperativas, y de CAE, el Consejo Sectorial del Vino de Cooperativas Agro – Alimentarias de España. Desde siempre ha sido un defensor de la cultura del Rioja, los valores y el modelo de la Denominación y la riqueza que se ha generado a lo largo de la historia, una riqueza labrada con tesón y marcada por la generosidad de las generaciones venideras que han hecho posible escribir con mayúscula la historia de Rioja.



lor seguro en condiciones adversas. Seguimos creciendo en el mercado exterior a pesar de las amenazas, porque los estudios de notoriedad y fidelidad de los consumidores reflejan que Rioja es una de las primeras opciones en muchos mercados, si no la primera, por su imbatible relación calidad-precio, lo que se traduce en que tiene un suelo firme. Seguiremos demostrando que Rioja es líder, un destino enoturístico referente seguro dentro y fuera de nuestras fronteras y seguiremos trabajando aspectos fundamentales como la calidad, la sostenibilidad, la innovación, la puesta en valor de nuestros vinos blancos y rosados, la promoción de las nuevas figuras…

El Plan Estratégico nos marca dos retos: generar valor, vendiendo mejor y más, en la medida de lo posible. Cada día estamos elaborando mejores vinos y cada día hay mayores exigencias y eso acabará obteniendo el debido reconocimiento. Hemos emprendido muchas novedades en los últimos años: certificación de vinos de zona, de municipio y de viñedo singular, espumosos de calidad y ahora hemos aprobado un ambicioso plan de puesta en valor de viñedo viejo, porque somos la región del país que más conserva. Se han hecho muchos avances para que el consumidor pueda demandar esa información extra que busca, y que cada operadores pueda aportar su diferenciación. Nadie se esfuerza tanto como Rioja para exigir la garantía de calidad y veracidad que ofrece su etiquetado, para seguir avanzando y demostrando ser una marca viva y vibrante que se adapta a los nuevos tiempos y a los nuevos gustos del consumidor. Y lo hace desde una posición de líder con una manera de entender las cosas que habla de una marca pionera, diversa, genuina y sobre todo, honesta. Rioja siempre ha demostrado estar por encima de modas pasajeras y respeta sus principios y sus raíces.



“Cuando vemos nuestros vinos en las mesas de más de 125 países, sabemos que estamos haciendo las cosas bien”

“Rioja siempre ha demostrado estar por encima de modas pasajeras”

¿Cuál es su objetivo personal para este mandato?

Mi objetivo creo que es compartido por todos, que se recupere la normalidad, que volvamos a la realidad de entonces y que la pandemia deje de ser el centro de todas nuestras conversaciones. Con esa realidad, Rioja sacará su músculo y tirará de nuevo del carro. Estoy seguro de ello. Ahora, tenemos que seguir trabajando duro y unidos para seguir siendo esa marca líder y defendiendo nuestro fondo de comercio. Cuando hablamos de vino, Rioja siempre es el origen y cuando vemos nuestros vinos en las mesas de más de 125 países, sabemos que estamos haciendo las cosas bien.

¿Qué tal ha ido la última vendimia?

Somos muy optimistas, la verdad. Con más de 400 millones de kg recogidos y mirando al cielo todos los días, como buen viticultor que soy, tenemos que estar agradecidos por las condiciones sanitarias del viñedo, que han sido muy buenas, y auguramos una cosecha de gran calidad y de sanidad extraordinaria.*

Rioja Vega Venta Jalón Reserva Especial 2014



NOTA DE CATA

Variedad: 75% graciano y 25% tempranillo
Características: Presencia imponente, capa alta aún con componente morado. Aromas profundos, predominan los varietales y del terruño del que procede. Son balsámicos y especiados. Entrada firme en boca, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.

RIOJA VEGA
Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92
31230 Viana (Navarra)
Tel.: 948 646 263
www.riojavega.com



Venta Jalón es un vino de finca, un reserva de familia, una necesidad de reflejar la identidad del viñedo y una arriesgada apuesta por una variedad poco conocida, el graciano, pero Venta Jalón también es el nombre con el que bautizaron los antiguos lugareños al paraje sobre el que se asienta hoy en día Bodega Rioja Vega, cuyos orígenes se remontan a 1882, mucho antes de la creación de la Denominación de Origen Rioja. Venta Jalón es un vino de producción limitada y con entidad propia. La uvas con las que se elabora provienen de la finca 17 de Venta Jalón, plantada hace 20 años en suelo franco arcilloso con presencia de cantos rodados que favorecen vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos maduros. Las condiciones climatológicas de la añada 2014 fueron favorables durante todo el ciclo, algo más complicado el final de vendimia. Enología de mínima intervención, sensible a las características únicas de este vino durante su estabilización y crianza en barricas de roble americano y francés durante dos años seguidos y un reposo mínimo de 9 meses en botella. Venta Jalón es uno de los vinos más premiados por los diferentes concursos internacionales donde ha participado. Galardones que otorgan el reconocimiento de que Rioja Vega Venta Jalón es el regalo perfecto para estas Navidades.*

Bodega Carlos Moro

NOTA DE CATA

Nombre: CM 2016
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota con matices azulados. En nariz muestra aromas a frutos rojos frescos y plantas aromáticas como tomillo y espliego con fondo especiado. En boca es amplio, con gran volumen, fresco y una acidez muy marcada. Su delicada estructura lo hace fácil de tomar, pero aportando fuerza e intensidad en todas las fases de cata. Magnífico para cualquier maridaje pero acompaña especialmente bien todo tipo de legumbres, carnes, guisos y asados. También puede tomarse como copa antes de comer, con aperitivos, embutidos, quesos y pescados blancos y azules.





Bodega Carlos Moro es una historia llena de tradición y pasión por la tierra y por el vino. Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, posee un total de veinte hectáreas de viñedo propias y más de cuarenta controladas, que incluyen algunas de las mejores parcelas en localidades de San Vicente de la Sonsierra y Labastida, incluyendo Viña Gaurgele, uno de los pocos viñedos singulares que existen. El propio Carlos Moro supervisa junto con el equipo enológico las elaboraciones de esta bodega que posee un encanto especial para los visitantes, destacando su majestuoso calado subterráneo de 150 metros con capacidad para 2.000 barricas, y distintas dependencias a diferentes niveles: elaboración, crianza, embotellado y expedición, que facilitan unas condiciones perfectas para la elaboración y crianza de vinos. Todo ello, unido a la última tecnología y una maquinaria nueva enológica permite la elaboración de vinos de máxima calidad bajo sus marcas: CM, Oinoz y Garu. Destacar que la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente son claves en la filosofía de la bodega, que cuenta con diferentes certificaciones de gestión ambiental, entre las que destaca el certificado de *Wineries for Climate Protection*.*

BODEGA CARLOS MORO
Camino Garugele, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel.: 941 334 093
www.bodegacarlosmoro.com

Bodegas de Logroño

Ocho maneras de disfrutar de La Rioja y del Rioja

El vino en Logroño es capital. Bodegas Arizcuren, Bodegas Campo Viejo, Bodegas Franco-Españolas, Bodegas Viña Ijalba, Bodegas Marqués de Murrieta, Bodegas Marqués de Vargas, Bodegas Olarra y Bodegas Ontañón el Templo del Vino forman Bodegas de Logroño, la asociación creada hace dos años para reforzar el enoturismo en la capital de La Rioja.

Estas ocho bodegas de la DOCa Rioja tienen el objetivo común de ayudar a convertir a la capital riojana en destino enoturístico internacional, así como a promocionar la cultura del vino en el marco de un modelo sostenible y de calidad. Así de diversa es la enópolis de Logroño, en la que se pueden descubrir bodegas que esconden más de un siglo de historia y bodegas que aún no han cumplido un lustro.



Una magnífica muestra del patrimonio y del microcosmos del vino

Ocho orígenes y ocho propuestas diferentes y singulares reflejan el carácter abierto, cosmopolita e imperdible de la capital riojana a través del enoturismo, capaz de generar una conexión mágica entre el turista, la gastronomía, la cultura, el ocio y el vino.

Es una oferta heterogénea que satisface tanto al enoturista más avezado como al que quiere descubrir este mundo por primera vez. Desde una bodega garaje con nombre propio, el de Javier Arizcuren, en la que se unen la visión del arquitecto y la del viticultor en un espacio urbano reinventado, hasta la espectacular sala de barricas de Campo Viejo, referente en el mundo con 70.000 barricas de roble descansando en un mismo espacio, pasando por la privilegiada situación de la centenaria Franco-Españolas, que se convierte en sede de una agenda cultural que marida arte, cultura, ocio y vino durante todo el año. Hay también oportunidades para descubrir el origen de los vinos de Rioja en Marqués de Murrieta, a través de su museo bodega Castillo de Ygay del siglo XIX; para conocer el concepto de château en bodegas Marqués de Vargas, enclavada en el centro de su propio viñedo; para aprender que la arquitectura moderna llegó a las bodegas en los 70, como demuestra el emblemático tejado que corona la sala de barricas de Olarra formado por 111 cúpulas hexagonales, creadas para evitar cambios bruscos de temperatura en su interior; para profesar el culto al vino en Ontañón, bodega en la que los vinos maduran vigilados por dioses y héroes mitológicos; o para conocer los secretos de los viñedos de Rioja en el museo natural de variedades autóctonas de uva que mima Viña Ijalba en su pequeño viñedo y que contiene variedades actuales y recuperadas con las que se ha escrito la historia de la Denominación.

Bodegas de Logroño ofrece ocho maneras de disfrutar de La Rioja y ocho maneras de disfrutar del Rioja sin salir de la capital. "Aquí, el vino es Capital", reza su eslogan. ✻

Descúbrelas en:

www.bodegasdelogrono.es
Twitter @bodegas_logrono
Instagram @bodegas_logrono
Facebook Bodegas De Logroño





Valserrano Finca Monteviejo 2017



La historia de Bodegas de La Marquesa se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, cuando el Marqués de La Solana, bisabuelo de los actuales propietarios, se suma a la corriente de incipientes elaboradores que deciden modernizar el estilo y producción de los vinos riojanos.

Hoy en día la familia de Simón mantiene intacta la propiedad familiar heredada de sus antepasados, compuesta por casa familiar, bodega y fincas, con lo que son ya 130 años haciendo vinos que pretenden reflejar el estilo y las propiedades de su tierra, su clima y sus clásicas variedades de uva.

Elabora vinos de alta calidad –como Valserrano Finca Monteviejo 2017 que hoy nos presentan– y de una producción limitada, provenientes exclusivamente de sus 75 hectáreas de viñedos propios en el término de Villabuena de Álava, situados en las suaves laderas que descienden desde la Sierra de Cantabria hacia el Valle del Ebro.❋

V&B DE LA MARQUESA
Herrería, 76
01307 Villabuena de Álava (Álava)
Tel.: 945 609 085
www.valserrano.com



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo (95%), graciano y garnacha.

Características: Tras una crianza de 26 meses en barricas nuevas, se obtiene este vino de atractivo color cereza intenso. Sin mover la copa se precian matices a frutos negros como moras, arándanos, casis, incluso nuez moscada. Al mover la copa aparecen recuerdos a grafito, tinta, cacao, también frutos secos y algún tono láctico. En el ataque es carnoso con buenos y limpios taninos maduros bien integrados. En el paso de boca vuelven a aparecer los tonos minerales, frutos de bosque y sensaciones frescas. En el retro esos taninos lo hacen largo, fresco y persistente. Irá ganando en intensidad y complejidad con el paso del tiempo en botella.

Real Agrado

Esta especial bodega, perteneciente al Grupo El Gaitero, nos sugiere cuatro vinos ideales para sorprender a amigos y familia en estas fechas.

Canterabuey: Primer vino certificado como Viñedo Singular por la DOC Rioja. Está elaborado solo con uva garnacha procedente de un viñedo único, y ha permanecido 16 meses en barrica de roble americano y francés.

El mejor compañero para experimentar con nuevos sabores: Cocina oriental, especiada, ahumados y caza de pluma.

Rodiles 2010: Hecho con uva graciano, muy escasa en la Rioja, su crianza en barrica es de 16 meses en roble nuevo americano y francés. Después, permanece afinándose en bodega un mínimo de 10 años.

Sus matices se aprecian al máximo al acompañarlo de caza mayor, quesos de cabra viejos y quesos potentes y untuosos como el Cabrales.

La Lobera 2010: Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2020. En este vino se utilizan cuatro variedades de uva autóctonas de la Rioja: graciano, tempranillo, garnacha y mazuelo, en porporciones similares.

Su crianza es en roble americano y francés durante 16 meses.

Su mejor maridaje son las carnes rojas y los pescados azules a la brasa, así como guisos tradicionales como la fabada y los callos.



Real Agrado Reserva 2016: Elaborado con tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo, este vino pasa 18 meses en roble americano y francés y después permanecerá un mínimo de 18 meses en botellero.

Armoniza a la perfección con platos de caza, estofados y quesos muy curados.

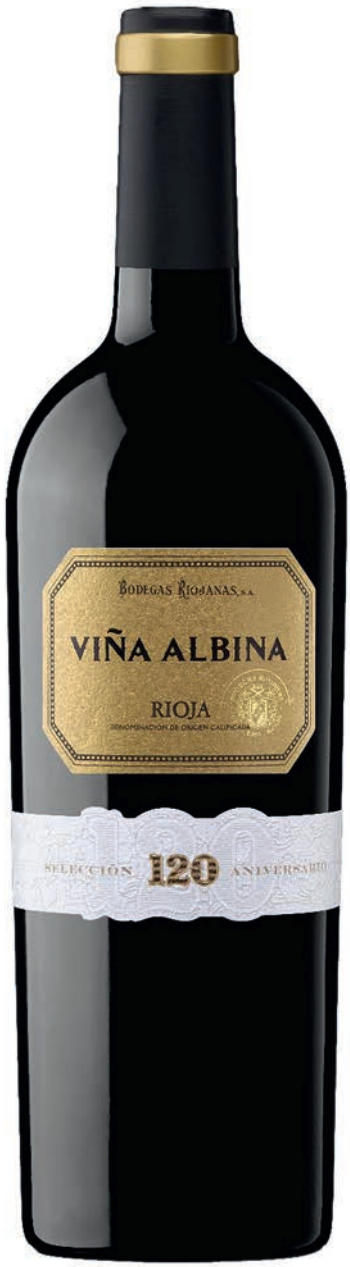
Pueden adquirirse en tiendas gourmet y especializadas y, si no lo encuentras, puedes también comprarlo en la tienda online de **www.realagrado.com**.

Viña Albina Selección 120 Aniversario

Para celebraciones y momentos especiales



Este año Viña Albina ha cumplido 120 años y Bodegas Riojanas lo ha celebrado lanzando una edición limitada de este vino conmemorativo. Un vino que pretende enamorar a los consumidores fieles de Viña Albina que, año a año, confían en la marca para sus celebraciones y momentos más especiales.



Para reproducir el estilo de Viña Albina como vino expresivo de Rioja Alta, se eligieron dos de las variedades protagonistas de la historia de Rioja: la mayoritaria, el tempranillo, y la garnacha, una variedad con gran presencia en Rioja hasta 1970. Dos variedades enfrentadas pero complementarias.

Para este proyecto, desde la bodega tenían claro desde sus inicios que la parcela de tempranillo "El Plantizo" iba a ser la elegida por tratarse de un viñedo histórico ubicado en Cenicero y propiedad de Bodegas Riojanas. Se trata de una parcela con un suelo arcillo-calcáreo muy pobre, situado en una suave pendiente orientada hacia el Norte lo que aporta bajos rendimientos de forma natural y cuyo resultado es un tempranillo de grano pequeño que aporta una alta intensidad cromática, aromática y un gran volumen en boca.

La garnacha elegida proviene de una parcela de viñedo ubicada en Manjarrés, en lo alto de la cuenca del Najerilla. La composición del terreno es arcillo-calcárea de suelos poco profundos de color ocre, de aspecto superficial con cantos rodados. Este viñedo aporta una garnacha con frescura y amabilidad en boca y grandes posibilidades en bodega.

El resultado de la selección y la cuidada elaboración de ambas variedades al cincuenta por ciento, ha permitido a la bodega obtener el vino con el sello personal de Viña Albina: un vino elegante y persistente que envuelve al paladar destacando su frescura natural, que le da vida y enriquece la experiencia y la expresividad de la fruta, dejando un final largo que se prolonga y dispara las emociones que evocan los buenos momentos compartidos durante los 120 años de vida de la marca. En definitiva, un vino que sin duda refleja la esencia e identidad de Viña Albina: expresivo de Rioja Alta, elegante, delicado, fresco y persistente. Además, luce un diseño a la altura de la celebración: se presenta en una botella bordelesa troncocónica exclusiva y lleva una etiqueta que remite a las añadas históricas de Viña Albina. ❋

Más información: www.bodegasriojanas.com

NOTA DE CATA

Variedad: 50% tempranillo y 50% garnacha

Características: De color rojo-violáceo de intensidad media. En nariz, sorprende con multitud de matices frutales y florales entremezclados con un sutil fondo especiado fruto de su breve estancia en barrica. En boca su elegancia envuelve al paladar destacando su frescura natural, que le da vida y enriquece la experiencia y la expresividad de la fruta, dejando un final largo.

Altos R Pigeage

Altos de Rioja cierra 2021 como una de las bodegas de referencia en la DOCa. Rioja. Uno de sus vinos más laureados, el Altos R Pigeage se ha vuelto a colocar entre los 100 mejores vinos españoles según James Suckling. En solo cuatro años el Altos R Pigeage ha entrado tres veces en este prestigioso ranking: este año con el Pigeage 2018, en 2020 con el Pigeage 2017, y en 2018 con el Pigeage 2015.

Altos R Pigeage es un vino de alta expresión elaborado con uvas viejas de baja producción de la zona alta de Rioja Alavesa, envejecido en barrica francesa de alta gama, y tiene una combinación de tempranillo y graciano. La gama Pigeage de Altos de Rioja se completa con otros dos vinos: Altos R Pigeage Graciano y Altos R Pigeage Blanco.



En su afán por descubrir nuevos aromas dentro de la línea de calidad y respeto por el entorno, así como singularidad de cada viña, Altos de Rioja ha aumentado su gama con dos nuevas propuestas: Xai, un monovarietal 100% tempranillo que proviene de viñedos a 690 metros de altitud en la Sierra de Cantabria, uno de los viñedos más altos de Rioja Alavesa en el límite de la Denominación de Origen; y Xaloki Alba, elaborado también con variedad tempranillo, este vino viene de una selección de viñedos muy especiales, con una importante personalidad, en el área de Pisón.

Altos de Rioja, situada a los pies de la Sierra Cantabria, en la localidad alavesa de Elvillar, continua así con su apuesta por la calidad y la excelencia en la elaboración de todos sus vinos que se completan con el Altos R Blanco, el Altos R Tempranillo, el Altos R Crianza, y el Altos R Reserva.❋

ALTOS DE RIOJA
Calle Solomillo (Paraje La Balsa)
01309 Bilar (Álava)
Tel.: 945 600 693
www.altosderioja.com



NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Pequeña crianza de seis meses. Destaca por ser goloso, fresco y estructurado al mismo tiempo. Para conseguir este concepto, Izadi ha tenido que seleccionar garnachas viejas, vendimiadas a mano, plantadas en vaso en las zonas más altas de Rioja, lo que le confiere personalidad propia.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II 5
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086
www.izadi.com

Larrosa Negra



Bodegas Izadi vuelve a poner el foco en la garnacha de Rioja, como uno de los varietales con más proyección en el mercado nacional e internacional, al presentar este monovarietal tinto al que han bautizado con el nombre de Larrosa Negra.

Hace más de seis años, Bodegas Izadi inició su proyecto Larrosa Rosé, elaborado íntegramente con uva garnacha, que acabó convirtiéndose en uno de los pioneros de los denominados rosados "new age". Poco después, fue la Larrosa Blanca la protagonista con un nuevo vino elaborado íntegramente con otro varietal autóctono de Rioja: la garnacha blanca, escaso en esta denominación de origen pero con un gran potencial dentro del segmento de los vinos blancos.

Agradará a paladares noveles y avezados

Para Lalo Antón, gerente de Bodegas Izadi, "la garnacha es una variedad autóctona que, entendiéndola bien, puede dar muy buenos resultados para esta línea de vinos". Además, añade que este "Larrosa Negra viene a completar un proyecto basado solo en garnachas y al que queremos dar relevancia dentro de Izadi y que agradará a paladares noveles y más avezados".❋

Bodega Murua

Vinos excelentes de un terroir único en Rioja Alavesa

Bodega Murua se encuentra en el corazón de Rioja Alavesa, en Elciego, histórica villa con una tradición vitivinícola única. Allí, esta bodega perteneciente a Masaveu Bodegas, elabora M de Murua 2018 con uvas tempranillo de una exclusiva selección de los viñedos más antiguos, en torno a 70 años de edad.



Bodega Murua está de actualidad por varios motivos: por el prestigio y la calidad de sus vinos, por su fuerte apuesta por el viñedo ecológico y por su oferta enoturística, por la que cada vez se decantan más visitantes.

Vinos excelentes

Murua elabora cinco referencias de vino con viñedos propios. 80 hectáreas repartidas en 51 parcelas permiten a esta bodega crear dos gamas distintas, una de corte tradicional compuesta por Murua Blanco Fermentado en Barrica, Murua Reserva y Veguín de Murua Gran Reserva y una gama moderna con dos vinos de autor: VS Murua y M de Murua. Son vinos procedentes de uvas Tempranillo que atrapan la autenticidad de sus viñedos destacando el frescor y el predominio primario y frutal.

Apuesta por la viticultura ecológica

Bodegas Murua está apostando fuerte por la reconversión del viñedo a ecológico en línea con su filosofía sostenible. Lleva desde el año 2015 practicando este tipo de cultivo y actualmente tiene 41 hectáreas de viñedo inscrito en ecológico, lo que representa algo más del 50% del total de su superficie vinícola, y espera alcanzar el 100% en 2026. Este salto hacia lo ecológico está en línea con la filosofía sostenible que define a todo el grupo bodeguero.

Más visitantes

Esta bodega recibió en 2019 el Premio Best Of de Turismo Vitivinícola en Arte y Cultura. El porcentaje de personas que se ha acercado a descubrir la oferta enoturística de Murua es un 49% superior a los nueve primeros meses del año pasado, como consecuencia de la apuesta que la bodega ha realizado desde el año 2020 por potenciar un enoturismo en unas condiciones de seguridad apropiadas y ofrecer así una amplia gama de actividades para viajeros en torno al mundo del vino. La bodega ha recuperado también visitantes de origen internacional tras el paréntesis del año pasado por la Covid-19. De hecho, este verano tres de cada diez personas que visitaron Murua provenían de fuera de España.❋

Más información:
www.bodegasmurua.com



NOTA DE CATA

Nombre: M de Murua 2018
Variedad: Tempranillo
Características: Las dos parcelas de las que procede este vino son las más viejas de Murua, ofrecen un número limitado de racimos, pero con una gran concentración dando como resultado no más de 3.430 botellas de esta añada. Tras una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés, se obtiene este vino de color fresas del bosque con ribete cereza brillante. El aroma se desvela progresivamente después de un tiempo, dando el adecuado protagonismo a las frutas rojas. Entrada en boca con mucha finura, gran volumen y potencia. Se aprecia el frescor del roble francés asociado a las frambuesas y grosellas de la variedad tempranillo. El vino tiene un sabor intenso y duradero, un perfecto equilibrio entre la estructura de la madera y la viveza de los frutos rojos y su acidez es precisa. Después de un tiempo, también aparecen las notas florales que marcan la especial elegancia de los grandes vinos de Rioja Alavesa.



SUGERENCIAS PARA ACERTAR

Llegan las fiestas más importantes del año, reunirnos con familia y amigos en torno a una mesa es este año, más que nunca, ilusionante. Acertar con el vino cuando ejercemos de anfitriones o bien cuando queremos obsequiar a los dueños de la casa a la que vamos de invitados o incluso para hacer un regalo, es todo un reto.

Vinos para Navidad

5 falsos mitos
que te ayudarán a elegir un buen vino esta Navidad



Supper Stars

Complejo y apasionante a la vez. El mundo del vino se ha convertido en una corriente cultural, de la que muchas personas hablan, pero no siempre con acierto. Esto ha originado un buen número de mitos sobre el vino que proceden, en su mayoría, de su consumo y disfrute. Estos días, además, con la llegada de las comidas y cenas de Navidad, aún se confunden más. Por eso, Bodegas Montecillo, la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja y con 150 años de historia, comparte 5 falsos mitos sobre el vino y su forma de maridar que serán muy útiles para saber qué vino elegir para sorprender a tus comensales.

1 **Pasta con salsa, cualquier opción es buena.** Si hay un plato versátil en la gastronomía, ese es la pasta. Se marida con cualquier bebida, y cuando hablamos de vinos, no iba a ser menos. La realidad es que dependiendo de cómo se cocine la pasta, podemos acompañarla de un vino u otro. Así, la más tradicional elaborada con tomate sí necesita un tinto con mayor tanino para compensar la acidez de la salsa. Sin embargo, si la salsa que acompaña está cocinada a base de quesos, boletus, pesto, carbonara o diferentes hortalizas; entonces su mejor compañero será un vino blanco, más fresco y con sabor afrutado.

2 **El pescado, también con tintos.** Siempre se ha pensado que el marisco o el pescado conjugan mejor con vinos blancos secos, por la ausencia de tanino en estos vinos, que permite potenciar mejor el sabor delicado de estos mariscos y pescados. Pero no tiene por qué ser así. Para saber si un pescado combina mejor con un tinto o un blanco, debemos conocer primero la acidez del mismo, su contenido en grasa o la intensidad de su sabor. Así, por ejemplo, si escogemos un pescado graso como el salmón o semigraso como la trucha o la dorada; lo ideal es acompañarlos de un tinto que sea untuoso, vivaz y envolvente; con un tanino sedoso y una acidez muy elegante con notas de madera. Por otro lado, otro pescado azul como el atún puede ser perfecto para un tinto potente y con refinada acidez. Los pescados blancos como el bacalao, la lubina o el lenguado, con menor contenido graso, se potencian con vinos tintos muy afrutados y aromáticos, pero suaves, que acompañen pero no resten protagonismo a estos pescados que tienen menos potencia de sabor.

3 **El tinto con la carne, depende.** Es cierto que la carne roja marida perfectamente con vinos tintos pero las aves como el pollo, las carnes blancas como el cordero o las ahumadas y especiadas encajan mejor con un vino blanco, a pesar de lo que estamos acostumbrados.

4 **El jamón ibérico, mejor con vino blanco.** Al igual que las carnes rojas, muchas veces por extensión también se cree que el jamón 100% ibérico de bellota debe maridar con un vino tinto, sin embargo, no siempre es así. Los vinos tintos cuentan con mayor presencia de taninos (lo que les aporta mayor amargor) que diluyen el sabor del jamón. Por ello, es mejor un vino blanco (o tinto que no sea reserva o gran reserva) suave, bajo en taninos y con un toque de acidez que ayude a eliminar la grasa del jamón de la boca y fomente más su sabor, haciéndolo más intenso y persistente.

5 **Los tintos también son para los postres.** Idealmente el postre se acompaña con vinos espumosos (que a su vez son perfectos para el momento aperitivo). Sin embargo, en este caso todas las opciones son válidas. Desde un vino dulce, hasta uno blanco seco o incluso continuar disfrutando del vino tinto de la comida.

"Lo más importante es ser conscientes de que lo fundamental a la hora de escoger un vino que maride con una comida específica es que ambos se complementen, pero no se pisen, que se potencien el uno al otro y encuentren un equilibrio perfecto; en el que puede haber contrastes y no ser armónico completamente. Eso, unido a los gustos de cada uno, saltándose a veces lo ortodoxo, es éxito asegurado", confirma Mercedes García Rupérez, enóloga de Bodegas Montecillo y miembro del Consejo Regulador de Denominación de Origen Calificada Rioja.





3 motivos para celebrar la Navidad con vino ecológico

Está claro que algo que no puedo faltar en cualquier mesa de Navidad es el vino. Pero, si es ecológico, mejor. De hecho, ¿sabías que España es el primer productor de vino ecológico a nivel mundial? Así que, si queremos productos de calidad y, que, además, sean sostenibles y saludables, ¡el vino ecológico es un *must* para nuestra mesa navideña! Pero, a la hora de hacer la compra, ¿cómo distinguir los ecológicos de los convencionales? La Unión Europea y España obligan a acreditar estos productos con un sello. Este avala que se han cultivado y elaborado siguiendo una serie de procedimientos y normativas, como, por ejemplo, utilizar abonos naturales en todo su proceso de elaboración o que los viñedos no estén sometidos a químicos. Por ello, Nostoc Biotech, compañía especializada en fertilizantes naturales y control biológico a base de humus de lombriz, te trae los tres motivos definitivos para brindar estas Fiestas con vino ecológico.

1 Si es ecológico, se nota en el sabor y el aroma.

¿Por qué triunfan los vinos ecológicos? Actualmente, en España, el 13% de los cultivos de viñedos ya son ecológicos, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Y esta cifra no deja de crecer año tras año. Dos de las principales cualidades de estos productos son su sabor y aroma. Cuando los cultivos están tratados con alternativas naturales como, por ejemplo, los microorganismos derivados del humus de lombriz, aumentan los azúcares naturales de los frutos. Esto se traduce en uvas más dulces que producen vinos de mayor calidad gustativa.

2 Los vinos ecológicos son más saludables.

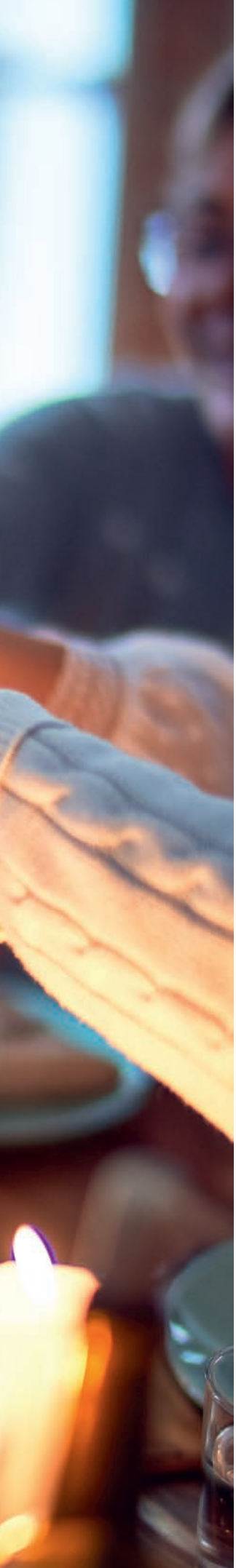
La pandemia ha puesto la salud en el centro. Y consumir productos ecológicos es una buena manera de cuidarnos. El hecho de que los viñedos estén cultivados de forma natural hace que los vinos ecológicos estén libres de químicos, los cuales son perjudiciales para el organismo. Desde Nostoc Biotech, señalan que usar productos fertilizantes que contengan comunidades microbiológicas específicas fomenta los azúcares de los frutos, lo que aumenta orgánicamente los antioxidantes que enriquecen el vino. Este incremento natural hace que los ecológicos sean más saludables que los convencionales que sufren procesos químicos previos y posteriores a la cosecha.

3 Los viñedos ecológicos contribuyen a preservar el planeta.

Actualmente, en España, dos tercios del suelo agrícola están en riesgo de desertificación, es decir, no producen lo mismo que producirían si se utilizasen alternativas naturales a los fertilizantes y fitosanitarios convencionales. Por ello, y con la sostenibilidad a la orden día, consumir productos ecológicos beneficia tanto al cultivo como al mismo entorno.

En definitiva, ¡elegir vinos ecológicos es una opción de calidad, saludable y sostenible para presidir la mesa de Navidad!





Cómo **maridar** los menús navideños

Los expertos del CETT-UB, centro universitario de referencia en turismo, hotelería y gastronomía adscrito a la Universidad de Barcelona, explican que, ante todo, es esencial tener en cuenta el contexto: no es lo mismo una reunión familiar o con amigos que un encuentro íntimo en el que queremos sorprender a alguien especial.
Xavier Hernández, profesor de Sumillería del CETT, afirma que "si queremos hacer una comida del todo gastronómica y diferente, habrá que escoger un vino para el aperitivo, uno para los entrantes, otro para el plato principal y un último para acompañar los postres y la sobremesa. La elección de un buen maridaje tiene un papel fundamental para ser unos buenos anfitriones".
Los expertos del CETT-UB dan las siguientes claves para acompañar las comidas de estas fiestas:



La Vella Farga

1 **El aperitivo.** Para empezar, se recomienda optar por un vino blanco ligero, seco, preferiblemente ácido y de baja graduación, como los riesling, albariño, xarel·lo, verdejo o godello. Para los más atrevidos, un espumoso blanco de blancos joven hecho de chardonnay, xarel·lo, macabeo, parellada o malvasía es una buena opción, así como un ancestral rosado que sea joven, sutil, de burbuja fina y elegante hechos de pinot noir, trepat o de garnacha. Tanto si es un vino blanco como un espumoso, serán el acompañamiento ideal para abrir bºca.

2 **Los entrantes.** El vino que conjuguemos dependerá de nuestra propuesta culinaria: pueden ser vinos jóvenes blancos, negros o rosados. Si nos inclinamos por un blanco deberá ser ligero, fresco, sedoso, delicado y de fruta blanca, como los elaborados de garnacha blanca, macabeo, picapoll, sauvignon blanc o viogner. En cambio, si optamos por un vino tinto debe ser joven, ligero y versátil con un potencial de matices de fruta roja: las variedades de merlot, tempranillo, mencía o morastel serán idóneas. Si apostamos por los rosados, preferiblemente que sean de lágrima, jóvenes, frescos y aromáticos hechos de garnacha, tempranillo o merlot.

3 **Plato principal.** Tradicionalmente es donde encontramos los platos más contundentes, por eso los vinos más afines serán aquellos con más estructura y cuerpo para armonizarlos. Si la propuesta es un plato de pescado o marisco, empezaremos con un blanco de crianza de madera y, para los más atrevidos, un blanco de crianza hecho con ánfora de cerámica o con depósito de cemento de las variedades chardonnay, xarel·lo, garnacha blanca o macabeo. Si optamos por una carne al horno, estofada o asada, recomendaremos un vino tinto con cuerpo, bouquet más intenso y complejo hecho con garnacha, tempranillo, sumoll, syrah o cabernet sauvignon. En ambos casos, estos estilos de vinos ayudarán a potenciar y agrandar el sabor del plato.

4 **Postres.** Es el momento más idóneo para acompañar con burbujas y el cava es el vino espumoso por excelencia. En este caso, es mejor decantarse por un seco o semi seco, con un punto de acidez viva y fresca para ayudar a digerir para los postres dulces. Para las personas más golosas y atrevidas, proponemos un cava dulce que armonizará con los turrones, polvorones y barquillos de la sobremesa. Otras opciones más arriesgadas son los vinos de hielo o dulces pasificados. Para terminar, un destilado de marc de cava nos ayudará a poner fin a la comida con un muy buen sabor de bºca.

5 **La temperatura** es un factor a tener en cuenta: aunque se recomienda seguir la establecida según el etiquetado, nunca debe faltar una cubitera cerca para cuando lo deseemos. Hernández explica que "de acuerdo con los modelos teóricos, los vinos blancos y rosados jóvenes se servirán a una temperatura de entre 6ºC y 8ºC; en caso de que tengan crianza, recomendamos de 9ºC a 12ºC. Los tintos jóvenes se servirán de 11ºC a 13ºC, y los complejos o con mayor crianza, de 15ºC a 18ºC ".
El cava hay que servirlo frío, pero no congelado para no perder aromas y sabores. "La temperatura de servicio ideal para apreciar con más intensidad todas sus cualidades y disfrutar de la experiencia de las burbujas es servirlo entre 6ºC y 8ºC para los cavas tradicionales jóvenes, y entre 8ºC y 10ºC para los reserva o gran reserva", afirma el profesor del CETT.



4 planes con amigos

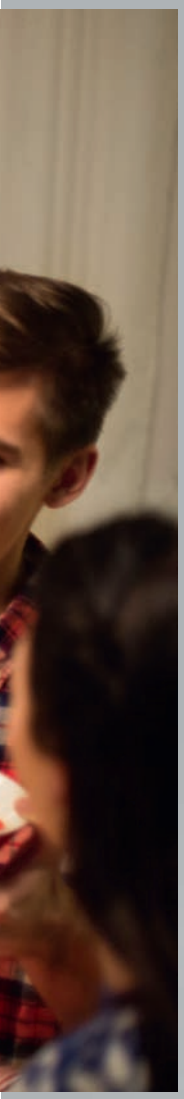
La Navidad no solo es sinónimo de familia, también nos apetece quedar con los amigos. Si buscas una forma de sorprenderles y hacer un plan diferente con ellos, Vinuba te propone 4 planes con vino que no les defraudarán:

1 Cata de vinos en casa: Quizás sea la más original de todas. Quedar en casa para probar vinos nuevos es un plan de lo más atractivo para los amantes del vino. En este sentido, Vinuba se encarga de forma mensual de enviar a la puerta de tu casa un lote de tres vinos totalmente sorpresa, a través de una suscripción mensual, y estarás contribuyendo a salvar bodegas españolas en peligro de cierre. Probar vinos nuevos nunca fue tan sencillo, y ¡hasta se puede jugar a intentar adivinar la procedencia del vino para poner a prueba tus olfato y gusto!

2 Tarde de cocina: Cocinar también es una buena excusa para reunir a los amigos. Organizar una tarde de cocina para hacer un pastel o algún tipo de merienda es ideal para sacar un buen vino y disfrutarlo tranquilamente. Saca tus mejores recetas o las más divertidas para asegurar unas risas compartidas, una excusa perfecta para conseguir reunirte con los tuyos e ir tachando vinos pendientes de probar de tu lista.

3 Cena con amigos: Clásico pero que nunca falla. Si hace tiempo que no consigues reunir a tu grupo de amigos y te apetece hacerlo, una cena es la mejor forma. Sirve tu mejor vino para sorprenderles y crear el mejor ambiente para poneros al día de las vidas de cada uno. El vino será el toque perfecto para crear ese ambiente distendido de confianza y disfrutar de una larga velada en buena compañía. Los mejores momentos son los más sencillos, pero si es con vino, mejor. Y en caso de no saber qué vino escoger, Vinuba te da la oportunidad de dejarte sorprender con su envío de vinos seleccionados por ellos.

4 Karaoke con vino: ¡Un buen plan para perder la vergüenza con la ayuda de un buen vino! Si eres un poco más animado, organizar un karaoke privado en casa con tus amigos es un plan ideal. Asegúrate de que tus invitados dejen el pudor en casa y carga este plan de sentido del humor para pasar una tarde de diez. Aquí el vino puede que tenga doble función, hacerte disfrutar de su sabor y quizás darte un pequeño empujón para que te animes a cantar delante de resto.



Qué vino regalar

según el estado de ánimo del destinatario



Tal y como sucede con la música, la literatura o el cine, el vino puede afectar de manera directa al estado de ánimo. Es habitual maridar comida y vino, y se sabe que este sabe distinto dependiendo del momento del día, la compañía o el estado de ánimo; ¿por qué no intentar entonces maridar vinos y emociones? Por eso Vinissimis, el eCommerce líder en Europa en venta de vino español *online*, nos da las claves para elegir el vino perfecto dependiendo del humor o del estado de ánimo para poder disfrutarlo al máximo.

- **Sexy:** Para todos aquellos que se sientan especialmente atractivos es hora de buscar vinos que ejemplifiquen la sensualidad, característica intrínseca de los buenos tintos borgoñones de pinot noir o del mejor Champagne.
- **Triste:** Cuando uno se siente más decaído lo mejor es recibir una buena dosis de energía que ensalce el ánimo, para eso, lo mejor es escoger un tinto de Toro, un syrah australiano o un buen Priorat de garnacha y cariñena. ¡El ánimo sube como la espuma!
- **Estresado:** ¿Ha sido un día duro y se necesitan sensaciones reconfortantes? Nada mejor que una copa de vino dulce o generoso. Un tokaji ligero, una garnacha del Empordà o una copita de un Ruby Port pueden ser la solución.
- **Feliz:** Burbujas. No existe ningún otro vino que se asocie de manera tan inmediata a un estado de ánimo. Podría ser champagne, pero el cava ofrece también excelentes posibilidades.
- **Fatigado:** Vinos blancos de buena acidez pueden ayudar a recuperar la chispa. Sauvignon blanc de Nueva Zelanda, un riesling del Mosel o incluso un buen chablis son un acierto seguro.
- **Pensativo:** En esos días en los que la cabeza no para de dar vueltas a lo mismo necesitamos complejidad y sensaciones reconfortantes para que nuestra mente encuentre las mejores ideas. Para eso, nada mejor que un vino blanco de chardonnay con madera, Borgoña si prefieren la sutileza, California si buscan intensidad.
- **Desatado:** Si el cuerpo pide ritmo, hay que buscar la energía de la juventud en el vino. Un tinto del Beaujolais, un vino joven de la Rioja o incluso un tinto gallego sin madera mantendrá a cualquiera activo siempre que se sea comedido.
- **Aventurero:** ¿Harto de la monotonía? ¿con ganas de nuevas sensaciones? Para estos momentos, lo mejor es buscar un buen vino natural y disfrutar con su seductora expresividad. España, Italia y Francia elaboran algunos de los mejores.
- **Desafiado:** Pocos vinos pueden hacer tanto por aumentar la confianza como un buen cabernet sauvignon. La nobleza de los mejores, sus notas de madera y grafito envolviendo una fruta de gran carácter, puede dar ese empujoncito necesario para hacer frente a cualquier desafío.



Martín Códax Arousa

Este vino nace de una cuidadosa selección de parcelas acariciadas por el Atlántico, en la zona de San Tomé en Cambados (Pontevedra). Viñedos que crecen en la desembocadura del río Umia, cultivados por viticultores de larga tradición marinera y pesquera. Familias que forman parte de la cooperativa Bodegas Martín Códax que han nacido y pertenecen al Atlántico, no solo por vivir a los pies del océano, sino porque sus vidas dependen de las riquezas que traen especialmente el mar, pero también la tierra, en este caso en forma de uvas. Estas pequeñas parcelas a pie de mar, llenas de viñas plantadas en los ochenta, son viñedos tradicionales, vendimiados con esmero y cariño, a mano, día a día, por hombres y mujeres con nombre y apellido que aportan todo el valor que posee este vino de zona.
El resultado es un vino con un marcado carácter salino, yodado y Atlántico forjado por la influencia de la ría de Arousa y un suelo granítico. Un vino persistente y profundo, con aromas que recuerdan a las plantas del litoral de Galicia como la salicornia y el hinojo de mar.❋





Perfecto para acompañar mariscos, pescados blancos y ceviches

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Tras una crianza de 18 meses se obtiene este vino color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz aparecen notas cítricas, salinas y yodadas, de algas y marea baja. Notas balsámicas y de hierbas aromáticas como el limón, el laurel y la pimienta blanca. En boca es intenso, con mucho nervio, sabroso y muy largo. En retronasal destacan las notas cítricas y yodadas.

BODEGAS MARTÍN CÓDAX
Burgáns 91· 36633 Vilariño – Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 526 040 · www.martincodax.com



Viña Pedrosa Reserva 2017



Con 35 ha de viñedo en propiedad, los hermanos Pérez Pascuas deciden fundar su propia bodega, Viña Pedrosa, en 1980. El patriarca, Mauro Pérez, les inculcó el respeto a la tierra y el gusto por el trabajo bien hecho y eligió una población con larga tradición vitivinícola, Pedrosa de Duero, para plantar sus primeros majuelos, los cuales se convirtieron en el pilar sobre el que se levantó Bodegas Hnos. Pérez Pascuas. Creyendo en una viticultura de calidad, adaptada a los tiempos y garantizando el cuidado del ecosistema consiguen un viñedo octogenario de tinto fino formado por 120 ha donde la tradición y el respeto a la tierra se alían para conseguir un perfecto equilibrio natural.

Un tinto poderoso, noble, elegante y de largo recorrido

Para forjar la personalidad de sus vinos, la crianza se desarrolla en barricas de roble francés y americano que ceden al vino carisma y carácter.
Tras varios años de reposo en botella, reafirmando la importancia del saber esperar, sus elaboraciones alcanzan la máxima expresión y una encomiable frescura. Su objetivo, elaborar vinos de guarda, opulentos, firmes, finos y elegantes.
Hoy, las referencias de la bodega burgalesa son saboreadas en más de 40 países.
El respeto al terruño, la investigación, el esfuerzo e ilusión de la familia Pérez Pascuas dan como resultado una trayectoria impecable y unos vinos de admirable regularidad presentes en más de 40 países, como es el caso de este Viña Pedrosa Reserva 2017. Nervio y energía contenida en un tinto poderoso con un potencial inmenso y que emociona en cada sorbo.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Rojo rubí intenso con matices rojo teja.
Potente y compleja nariz que nos recuerda a fruta negra madura.
Amplio, goloso y elegante.

BODEGAS HNOS PÉREZ PASCUAS – VIÑA PEDROSA
Avda. Ribera del Duero, 30
09314 Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel.: 947 530 100 · www.perezpascuas.com

Colección Llunes de Pinord

Un xarel·lo y un chardonnay hijos de la Luna





Las dos botellas que componen esta gama ideada por Pinord con el objetivo de mostrar el potencial organoléptico de las variedades en solitario, se presentan en un precioso estuche perfecto para regalar en estas fiestas.

La Colección Llunes, presentada con una caja ilustrada, está formada por dos vinos con D.O. Penedès 100% varietales de gama alta (xarel·lo y chardonnay), de viñas viejas que fermentan en barrica para aumentar el potencial de los aromas de estas variedades. Dos vinos elaborados a partir de agricultura ecológica y biodinámica con certificación Demeter y producción muy limitada.

En la tapa de la caja podemos leer toda una declaración de intenciones de ls que nos vamos a encontrar en su interior: " Longevas cepas en el Penedès, bajo los rayos de un sol brillante y nubes que nos regalan las lágrimas justas. Frutos dorados, escogidos en plena madrugada. Promesa de sensaciones, perfumes, sabores, colores... Prensado flor y a fermentar: nace el vino. Barrica nueva para acunarlo. Y transcurren cinco, seis, siete lunas... Las promesas se convierten en realidad para los sentidos. Retama, romero, manzana verde... Fruta blanca, frutos secos, canela... Piña, albaricoque, melocotón, vainilla... Un sutil toque de madera lo hace amplio, generoso, redondo... mediterráneo... y tuyo." ✻

Más información: www.pinord.es

Lluna Plena Chardonnay

De color amarillo con reflejos verdosos, en nariz destaca el aroma de fruta dulce, como el melocotón y el albaricoque, así como el de frutas blancas, la piña y un toque final de vainilla procedente de su crianza en madera. En boca tiene una entrada suave y untuosa, con una sensación de fruta madura muy agradable, con notas cítricas. Muestra un buen equilibrio entre la acidez y el cuerpo del vino, fresco y muy elegante. Su persistencia es larga, con una muy buena combinación entre la madera de la barrica y la fruta.
Maridaje con arroces de pescado, pescados con salsa, pollo en salsa y quesos fundidos.

Lluna Nova Xarel·lo

De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y aspecto brillante. En nariz destaca la mezcla de fruta blanca, fruta cítrica como la manzana verde, retama, romero, frutos secos y con un sutil toque de madera que nos recuerda la canela. En boca es amplio y estructurado, pero al mismo tiempo fresco, aportando un paladar con mucha fruta y un posgusto largo. El cuerpo y la estructura están muy bien integrados.
Maridaje con crustáceos, marisco con salsa, moluscos de concha y queso curado.

Código animado escaneable

Os animamos a escanear el código QR que se encuentra en sus etiquetas desde donde descubriréis a través de unos vídeos animados, la historia de cada vino, desde su nacimiento en la viña hasta llegar a la copa, y también una pequeña nota de cata.

Abadal 5 Merlot



MARIDAJE

Costillas de cordero, fricandó de ternera o tarta sacher

Vinculados al mundo del vino desde hace más de ocho siglos, la bodega Abadal está ubicada en Santa Maria d'Horta d' Avinyó, una localidad situada en el corazón del Bages, a poca distancia de Barcelona, en un entorno único que cautiva por su belleza y su singularidad. Se trata de una bodega familiar nacida de la vocación de elaborar vinos que expresen la singularidad de su paisaje: viñedos en terrazas rodeadas de bosque, variedades tradicionales únicas –picapoll y mandó como principales exponentes– y suelo de arcilla con fuerte presencia de piedra. En su apuesta por el territorio como camino de diferenciación e identidad, la bodega trabaja para afianzar la tradición vitícola del Bages con innovación y modernidad.

Paisaje, historia, vino y gastronomía se fusionan en la propuesta enoturística de Abadal, donde destacan actividades como la Visita Gourmet, una visita realizada con total exclusividad para grupos reducidos, que permite disfrutar de los mejores vinos de Abadal, el Silencio entre viñedos, una original experiencia para dos personas, o el Paseo de Viña y Piedra Seca con desayuno. La bodega también cuenta con Wine Bar, una opción ideal para tomar una copa de vino con unas vistas inmejorables del paisaje.

Para seducir y cautivar esta Navidad, nos proponen su vino Abadal 5 Merlot. Su nombre hace referencia a a las cinco clases de merlot de cinco parcelas distintas con las que se elabora. Doce meses de barrica redondean el vino.✻

NOTA DE CATA

D.O.: Pla de Bages
Variedad: Merlot
Características: Color rojo granate con ribete rubí. En nariz aparecen balsámicos, especias y cacao. En boca, grosellas y cerezas fundidas en una sublime complejidad del terreno.

ABADAL
08279 Santa Maria de Horta de Avinyó (Barcelona)
Información Enoturismo: +34 666 732 969 / visita@abadal.net
Reservas Enoturismo: www.abadal.net

Rovellats Gran Reserva Col·lecció y Gran Reserva Brut Nature 2015

Las vacaciones de Navidad son una buena oportunidad no solo para brindar con buenos vinos como estos dos que nos propone Rovellats sino también para hacer enoturismo. Precisamente la bodega de Sant Martí Sarroca (Barcelona) inauguró este año un CavaBar en sus jardines modernistas rodeados de naturaleza y edificios históricos del siglo XV. Abierto todos los sábados, domingos y festivos de 11:30 a 14:30h. ✻

ROVELLATS
Ctra. de la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063
www.cavarovellats.com



NOTA DE CATA

Nombre: Rovellats Gran Reserva Col·lecció Extra brut 2015
D.O.: Cava
Variedad: 40% xarel·lo, 20% chardonnay y 40% parellada
Características: Color dorado pálido. Espuma muy fina, persistente y cremosa. Durante su dilatada crianza en botella ha adquirido tonos de torrefacción, que evolucionan hacia notas afrutadas. Su complejidad y buen equilibrio se deja notar en su paso por el paladar. Suave, amable, cremoso, son sensaciones que describen su elegancia y plenitud. Puede acompañar perfectamente una comida de principio a fin.

NOTA DE CATA

Nombre: Rovellats Gran Reserva Brut Nature 2015
D.O.: Cava
Variedad: 65% xarel·lo, 20% macabeo y 15% parellada
Características: Color amarillo paja con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Buena corona y perlaje. Muy limpio y potente aunque fino en nariz. 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. Bien estructurado, seco, sabroso y suave, con un final de boca elegante y largo, que ensambla perfectamente aromas frutales y de crianza. Marida en general toda la comida.



Bodegas Señorío de Líbano

Cuatro opciones para disfrutar estas fiestas

Para estas Navidades desde Bodegas Señorío de Líbano nos sugieren cuatro referencias: Castillo de Sajazarra Reserva, Digma Graciano, Digma Tempranillo y Líbano Crianza.



Bodegas Señorío de Líbano cuenta con 48 ha de viñedo, de las que casi la mitad son de cultivo ecológico, que se sitúan en el lado más noroccidental de La Rioja Alta, concretamente en las localidades de Sajazarra, Vilaseca de Rioja, Galbarruli y Castilseco.

Los viñedos, que cubren toda la producción de la bodega, cuentan con las variedades de graciano, garnacha y tempranillo, la más predominante. La mayoría de las plantaciones crecen en suelos arcilloso-calcáreos, lo que confiere a la uva finura y delicadeza, además de realzar su calidad y nobleza. Además, el tratamiento de la viña se lleva a cabo o bien como cultivo ecológico o como cultivo de producción integrada. Con las uvas de esos viñedos elaboran los cuatro vinos que nos sugieren para esta Navidad.

Castillo de Sajazarra

Elaborado con 97% tempranillo y 3% graciano. La crianza se realizó durante 24 meses en barricas de roble, americano y francés. Reposo en tinas de roble francés de 20.500 litros durante 6 meses más. Posee un atractivo color rojo picota con reflejos violáceos. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutillos rojos acompañados de una madera estupenda y comedida. Recuerdos de avellana y vainilla. Untuoso en boca, con estructura sólida, taninos maduros y dulces. Armonioso y largo. Se adivina un vino con presente y futuro espléndido.

Digma Graciano

Este monovarietal realizó una crianza durante 18 meses más en las mismas barricas de roble francés. Reposo en depósito de acero inoxidable durante 6 meses más. Color precioso, muy cubierto y nada evolucionado. Muy aromático, con finura y elegancia, arándanos, hierbas aromáticas y menta, bien integrados con las notas de madera, ahumados y minerales. Potente, muy bien equilibrado en boca, con taninos dulces y maduros, fresco y muy largo. Un vino muy elegante y con un punto "salvaje".

Digma Tempranillo

La crianza se realizó durante 18 meses en barricas de roble francés. Reposo en depósito de acero inoxidable durante 6 meses más. Posee un impecable color picota. Un río de aromas primarios, consecuencia del cultivo en una zona extrema. Fruta muy madura, moras, frambuesas, regaliz. De fondo se aprecian aromas de sotobosque. Las nobles maderas usadas en su crianza acomplejan todavía mas un aroma de por sí exuberante, con canela y especias. Contundente en boca, untuoso y amplio. Vino muy elegante, sin aristas, con cuerpo pero sin perder un ápice de fruta y juventud. Para beber y guardar.



Líbano Crianza

Elaborado con 92% tempranillo y 8% graciano. La crianza se realizó durante 20 meses en barricas de roble, americano y francés. Reposo en grandes tinas de madera durante 6 meses más. Capa media, con un color atractivo, rojo picota con reflejos violáceos. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutos rojos complementados con una madera comedida y elegante. Untuoso en boca, con taninos dulces y redondos. Armonioso y largo. Perfecto para disfrutarlo ya, aunque seguirá ganando en botella. ❋

Más información:
www.senoriodelibano.com



Torelló 225

El Torelló 225 es un espumoso Corpinnat, ecológico y de larga crianza (mínimo 48 meses), elaborado con las tres variedades clásicas del Penedès: macabeo, xarel·lo y parellada.
Su particularidad radica en que antes de la crianza en botella, el vino pasa cuatro semanas envejeciendo en barrica de roble francés. Este proceso le otorga al vino una complejidad y unas suaves notas ahumadas que lo hacen perfecto para acompañar desde quesos, pescados y carnes a la brasa, hasta guisos o platos de caza.

TORELLÓ VITICULTORS
Ctra C-243B,km 13,5
08790 Gelida (Barcelona)
Tel.: 938 910 793
www.torello.com



El espumoso más gastronómico

Este elegante espumoso, de burbuja suave y delicada, recibe año tras año algunas de las mejores puntuaciones en guías y concursos de vinos, tanto de ámbito nacional como internacional, reafirmando así su reconocimiento. El compañero ideal para estas próximas celebraciones.
Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a la bodega Torelló. Su origen es la finca Can Martí, que pertenece a la familia Torelló desde 1395 y que ocupa 135 hectáreas en Gelida, en el Alt Penedès.✻

Thesaurus X

Si hay algo mejor que sentarse en la mesa a disfrutar de los nuestros en estas fechas, es hacerlo con una copa de vino. Thesaurus X es el vino ideal para compartir momentos y experiencias, por sus características y sus valores. Es la última incorporación a la bodega que le da nombre y a la que rinde homenaje volviendo a la esencia y al origen de toda una vida dedicada a los viñedos.
Thesaurus X es un Ribera del Duero elaborado 100% con variedad tempranillo de viñedos de 50 años ubicados en Valbuena de Duero (Valladolid). Reposa diez meses en barrica en barrica nueva de roble.
A pesar de su reciente llegada, Thesaurus X atesora distinciones como los 90 puntos de la Guía Peñín, el Oro en los International Wine & Spirits Awards 2021 y el Zarcillo de Plata 2021.
Además, Thesaurus X tiene un significado especial porque es un vino solidario. Colabora con "Saber para salvar vidas" de la Fundación Fabre, un proyecto destinado a dar formación sanitaria a madres y escuelas para luchar contra el VIH en zonas rurales y empobrecidas de Costa de Marfil.✻

BODEGAS THESAURUS
Ctra. Cuéllar – Villafuerte, s/n
47359 Olivares de Duero (Valladolid)
Tel.: 983 250 319
www.bodegasthesaurus.com

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota intenso aromas a chocolate, moca y frutas como la mora o la grosella. En boca es un vino intenso y profundo, con un paso aterciopelado y con un posgusto agradable que invita a saborearlo de nuevo.



MARIDAJE

Es un vino perfecto para maridar con quesos curados, carnes rojas y postres de chocolate, por eso te proponemos este menú maridado con Thesaurus X para que deslumbres a tus invitados estas fiestas.
Primer plato: Sopa de ajo con huevo y queso de oveja curado.
Segundo plato: Ternera en salsa de almendras./lechazo churro al horno de leña
Postre: Copa de chocolate negro y frutos rojos.



Bodegas Murviedro

Presenta nuevos vinos de Parcela

Cañada La Torre Malvasía y CV05 Cabernet Sauvignon son los nuevos Vinos de Parcela de Murviedro que se hermanan con el Vallejo Avenas Chardonnay y que llegan para expresar el terruño de sus orígenes.



El minucioso trabajo de investigación emprendido durante los últimos años para identificar las parcelas que presentan componentes que las diferencian de las de su entorno ha dado como resultado la nueva gama de "Vinos de Parcela" de Bodegas Murviedro. Éstas han demostrado a lo largo de sucesivas vendimias, además de su calidad excepcional, que sus vinos tienen ciertas características que los dotan de particularidades específicas que los hacen peculiares, alejados de los estándares que unifican los estilos de cada varietal.

Cañada La Torre Malvasía 2020

Es un vino blanco D.O. Valencia elaborado con uvas malvasía que roceden de una única parcela de solo 2 ha plantadas entre campos de almendros y bosque de encinas situada a 1.090 metros en el interior del altiplano valenciano.

El secreto de este blanco no es otro que el origen de las uvas, su terruño, su cultivo biológico, y una mínima intervención para que refleje su personalidad única. La fermentación se produce con levaduras naturales, el vino reposa con sus lías finas y tiene una permanencia de 4 meses en un fudre de roble francés.

El resultado es un blanco muy particular, con gran personalidad, de color amarillo verdoso muy brillante. Es complejo, con aromas que recuerdan a gran variedad de frutas maduras (lichis, melocotón, manzanas rojas), con matices florales y retrogusto a frutos secos. En boca es sabroso, untuoso y fresco, con un largo final.

CV05 Cabernet Sauvignon 2020

Lleva el nombre de la parcela del viñedo de donde surgen las uvas con lasque se elabora. Se trata de un refinado tinto de corazón bordelés y alma mediterránea. Las uvas proceden de una parcela de solo 4 ha situada al suroeste de la Comunidad Valenciana, embotellado con D.O. Valencia. Las prácticas de viticultura sostenible con las que se miman las cepas acaban perfilando la elegante personalidad de este cabernet excepcional, que satisface a los amantes de esta variedad y encanta a todas las personas que lo prueban. Es sabroso, llena el paladar con un despliegue de sensaciones a fruta madura, con un punto goloso, como de confitura de grosellas. Tiene buena acidez y frescura, con suave evocación mineral, es largo y con buena persistencia.

Vallejo Avenas Chardonnay 2020

Está elaborado con uvas de la parcela de su mismo nombre en el término de Venta del Moro, con D.O. Utiel Requena. El clima continental, suavizado por las influencias del mar Mediterráneo, y las prácticas de viticultura sostenible con las que se cuidan las cepas acaban perfilando su elegante personalidad. Como vino blanco de guarda –tiene una crianza de 6 meses–, su reposo en botella lo afina para ser disfrutado a lo largo de los próximos años.

Tiene buena entrada de boca, resulta fresco, sedoso en el paso, con cierta untuosidad, buena acidez y paso estructurado y equilibrado que nos lleva a un final largo. ❋

Más información: www.murviedro.es

Alma de Vivar 2020

Bodegas Maeste es un proyecto bodeguero ubicado en Aranda de Duero que reivindica una D.O Ribera del Duero más fresca, con un espíritu renovado y que ya tiene su primer vino en el mercado: Alma del Vivar 2020, que, en su primera añada, acaba de recibir 92 Puntos por la prestigiosa Guía Peñín.

Su proceso de vinificación comienza ya en la vendimia, realizada a mano y con una primera selección de los mejores racimos, que son transportados en cajas de 12kg hasta la bodega, donde, tras una nueva selección en mesa, pasa a depósito de acero inoxidable. Tras la fermentación, pasa a barricas nuevas y usadas de roble francés y americano, donde realiza una crianza durante 6 meses para pasar un tiempo en botella logrando un vino redondo, de corte moderno pero fiel a las características y tipicidad del terroir ribereño.

Bodegas Maeste cuenta con el empuje y liderazgo de Miguel Peña, reconocido profesional del mundo del vino con una rica experiencia en la dirección de diferentes bodegas, al que se une para este innovador proyecto todo un equipo con el claro objetivo de realizar vinos honestos, representativos de su territorio pero con un espíritu renovado, moderno, y siempre buscando la tipicidad, la autenticidad y la excelencia en forma de vino.❋ **Más información: www.bodegasmaeste.com**





MARIDAJE

Un vino moderno, versátil, de perfil gastronómico que combina con todo tipo de platos

BODEGAS MAESTE
09400 Aranda de Duero (Burgos)
info@bodegasmaeste.com
www.bodegasmaeste.com

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo (97%) y merlot (3%)
Características: Destaca por su intensidad aromática de frutas frescas, toques sutiles de roble perfectamente integrados y con un paso por boca sedoso y estructurado. Un vino versátil y de perfil gastronómico.

Mil Ríos Godello

Se elabora en la bodega Terriña, situada en Petín, en la D.O. Valdeorras. Las uvas son vendimiadas a mano en viñedos con una edad media de 20 años, una altitud de 630 m, pendientes de hasta 38% y suelos mayoritariamente arcillo – ferrosos y de pizarra. Esta diversidad de terroirs le confiere complejidad, estructura y equilibrio a este vino. El mosto flor se mantiene entre 4 y 6 días a muy baja temperatura y con battônage continuo, enriqueciendo así sus propiedades organolépticas.

La crianza sobre lías finas realiza durante 3 meses con posterior crianza en botella.

Además de este blanco, en la bodega también elaboran Mil Ríos Godello Barrica, del que solo se elaboran 1.300 botellas y su añada actual es la del 2017.

Reflejo de la variedad y el terruño



NOTA DE CATA

D.O.: Valderorras
Variedad: Godello
Características: Presenta un atractivo color amarillo pálido con reflejos dorados. Intenso, franco y complejo en nariz.

La variedad y el terruño se reflejan fielmente en las notas de fruta blanca madura y los matices balsámicos.

La crianza aporta elegantes toques de cítricos dulces y frutas confitadas, que confieren complejidad y elegancia al vino. En boca resulta fresco, equilibrado, glicérico y sabroso, apareciendo de nuevo elegantes aromas varietales y de crianza, con un postgusto agradable, largo y persistente.



En tintos, cuentan con un Mencía joven y otro con envejecimiento en barrica.

La familia Méndez-Rojo es el legado de una tradición familiar que comenzó en 1940. Hoy en día cuentan con marcas en las 5 D.O. gallegas: en Ribeira Sacra elaboran Vía Romana en la bodega homónima; en Rías Baixas, Mar del Norte en Vía Atlántica Adegas e Viñedos; en Monterrei, Lagar de Deuses y en Ribeiro, Marqués de Sanfiz.❋

MÉNDEZ - ROJO FAMILIA BODEGUERA
Apdo de Correos nº 24 · A Ermida Belesar
27500 Chantada (Lugo) · Tel.: 982 454 005
www.mendezrojo.com

Nabulé Terroir

Un monovarietal de garnacha innovador

Desde sus inicios, Bodegas Aragonesas ha destacado por su marcada voluntad de innovación. Un buen ejemplo es este monovarietal de garnacha con el que sorprenderemos a nuestros invitados estas fiestas.



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

Fruto de un proyecto de zonificación

Nabulé Terroir forma parte de Proyecto Terroir, un proyecto de zonificación del territorio de la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja, orientado a la caracterización de los diferentes suelos y sus condiciones particulares.

En el año 2018, tras un año de intenso trabajo, Bodegas Aragonesas identificó un grupo pequeño de parcelas con unas características muy específicas. Este proyecto, que ha supuesto un gran esfuerzo para todo el equipo que compone la bodega, les ha permitido obtener un vino de garnacha mucho más sutil y elegante respecto a los obtenidos hasta el momento.

NOTA DE CATA

D.O.P.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpio y brillante. Predominan los aromas a fruta fresca, con notas de fresas silvestres. En boca es refrescante, lo que nos permite disfrutar de su largura. Del mismo modo, su equilibrada acidez en boca nos indica que el vino seguirá creciendo en botella durante varios años si se mantienen unas condiciones óptimas de conservación.

Este nuevo vino ha sido obtenido de viñedos seleccionados de garnacha, de más de 50 años, ubicados entre 500 y 600 metros de altitud. La vendimia se realiza manualmente y el equipo técnico lleva a cabo controles de maduración minuciosos para determinar el momento óptimo para su vendimia.

La elaboración del Nabulé es totalmente tradicional y la extracción del mosto se caracteriza por suaves remontados. El vino permanece en depósito durante 3 meses, pasando después a crianza en barrica nueva de roble francés de 500 litros, en contacto con sus propias lías. El objetivo es mantener la juventud de la fruta fresca y prolongarlo en el tiempo. Transcurridos unos 8 meses, se procede a su descube y embotellado.

Debido a la peculiaridad de las parcelas de donde procede este vino y del minucioso trabajo realizado, tanto en viñedo como en bodega se consigue un producto singular, sutil y elegante, donde prevalece el carácter "terroir". ❋

Más información: www.bodegasaragonesas.com





Condes de Albarei

Todo un referente en las Rías Baixas

Desde la bodega Condes de Albarei, situada en Cambados (Pontevedra), se han centrado en la elaboración de vinos con su variedad de uva reina: la albariño. Con un conocimiento absoluto de esta uva así como de su entorno, los viticultores de esta bodega llevan 33 años elaborando albariños que demuestran la gran versatilidad que posee esta variedad de uva.

La privilegiada ubicación de los viñedos de Condes de Albarei otorgan una gran tipicidad a sus vinos. En pleno corazón del Valle del Salnés, en las Rías Baixas, se alzan las parras de albariño de la bodega, constituidas todas ellas en pequeñas parcelas propias del minifundio gallego. Se caracterizan por la elevada edad de las cepas así como por su gran proximidad a la ría de Arousa y al océano, lo que confiere a sus uvas, y por ende a sus vinos, un marcado carácter atlántico.

Con un trabajo manual, los viticultores de Condes de Albarei cuidan y miman los viñedos para recoger la mejor calidad de uva que irá destinada a sus diferentes elaboraciones.

La bodega y sus vinos

La pasión por los vinos y por la uva albariño es lo que originó la fundación de esta bodega en 1988 por un pequeño grupo de viticultores del Valle del Salnés. Hoy en día Condes de Albarei se ha convertido en todo un referente dentro de la D.O. Rías Baixas gracias a su excepcional trayectoria y a la gran calidad de sus vinos.

Desde su origen, la bodega ha basado su trabajo en un profundo respeto por el medio, ya que tienen muy claro que solo cuidando su entorno podrán seguir elaborando esos vinos de excepcional calidad. Ese respeto se traduce en logros muy significativos como la reducción en un 77% de las emisiones de CO_2 a la atmósfera; la implementación de nuevas técnicas cien por cien ecológicas para el cuidado de sus viñedos; así como su compromiso absoluto con el reciclaje, consiguiendo reciclar más de 800 toneladas de residuos al año.

El buque insignia

El albariño Condes de Albarei lleva 33 años siendo la cabeza visible de la bodega. Con una cuidada selección de los racimos de uva albariño procedente de las pequeñas parcelas situadas en el Valle del Salnés, este vino se elabora a partir de los mejores mostos flor de la bodega para potenciar la pureza varietal de la uva albariño.

Un vino que se hace con la intención de mantener la esencia de su uva y de su entorno, las Rías Baixas. Esta añada 2020 se caracteriza por el predominio de aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso como el melocotón y frutas tropicales como el mango o la piña. El Condes de Albarei 2020 se presenta fresco y equilibrado en boca, con un largo paso en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.

El trabajo de tantos años apostando por la calidad y que ha llevado al vino Condes de Albarei a posicionarse como un referente dentro de los albariños de Rías Baixas.❋

Más información: www.condesalbarei.com

Vinos para disfrutar

La perfecta selección para una Navidad única



La Fredat 2016
Profundo, equilibrado y potente, en boca presenta una elegancia única. Un Priorat especial, expresión incomparable de la garnacha.



Privat Brut Nature Reserva Rosé
Este cava rosado se elabora con pinot noir (75%) y chardonnay (25%) de cultivo ecológico. Posee un sabor complejo y afrutado, suave, con buen equilibrio en boca.



Oliver Conti Gewürztraminer
Un vino con D.O. Empordà fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado. Destaca su complejidad y personalidad única, reflejo de la variedad de la que proviene.



Chivite Legardeta Garnacha 2018
Julián Chivite lo describe como "un vino de gran nitidez varietal e inusual frescura", algo excepcional teniendo en cuenta que este vino de la D.O. Navarra tiene una crianza de 10 meses en barricas de roble francés.



Taittinger Prelude Grands Crus
Un champagne que que combina finura y complejidad. Su equilibrio entre frescura y expresión aromática es excepcional. Final largo, rico y explosivo.



Payoya Negra 2018
Es fruto del trabajo de recuperación de variedades autóctonas andaluzas (40% tintilla de Rota, 15% romé y 45% syrah) que lleva a cabo la enóloga Ana de Castro. Un vino auténtico y con mucha personalidad.



Perelada 5 Finques 2016
Es fruto de un coupage de cabernet sauvignon (32%), garnacha tinta (27%), merlot (22%)y samsó (14%). Para su creador, Delfi Sanahuja, es "un vino complejo que expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades del Empordà".



Viña Salceda Reserva 2017
Según su enólogo, Roberto Martínez, es "un Rioja moderno, con predominio frutal característico de los tempranillos alaveses. Con maderas cremosas, bien integradas.
Una boca corpórea, envolvente y larga. Muy buena capacidad de envejecimiento".

Bodega San Valero

Javier Domeque hace su selección de vinos y cavas para esta Navidad



La Navidad está a la vuelta de la esquina y Bodega San Valero ya tiene listos sus vinos y cavas para estas fechas. La selección de los que se reseñan a continuación la ha realizado su enólogo jefe, Javier Domeque. De alguna forma, son sus imprescindibles, esos que no pueden faltar en las mesas navideñas para disfrutar en familia.



8.0.1

Por supuesto, Javier Domeque ha seleccionado 8.0.1, el vino más especial de Bodega San Valero. La etiqueta tradicional ha cambiado por una elegante serigrafía sobre el vidrio, pero es en el interior de la botella donde reside su verdadero atractivo.

8.0.1 se consigue con un *coupage* de las tres variedades originales con las que se elabora desde 2004: cabernet sauvignon, merlot y syrah. A la vista, posee un intenso color rojo cereza, bien cubierto, con ribetes granates y tonos violáceos. En nariz ofrece elegantes e intensos aromas a frutos maduros y especiados, torrefactos sobre un fondo balsámico. En boca se presenta estructurado, sabroso y potente, con unos finos taninos, suaves y equilibrados, mientras que el paso en boca es amplio y con un final elegante. Su maridaje está recomendado para carnes rojas, estofados y asados.

Particular Garnacha Viñas Centenarias

Pertenece a la colección Particular y es otro de los vinos fundamentales de Javier Domeque para estas fechas. Su producción es limitada y homenajea las antiguas tradiciones de los viticultores de la bodega. Está elaborado con uvas de las viñas más antiguas y atesora el valor del paso del tiempo, de esas garnachas longevas que le otorgan elegancia y sobriedad. Se trata de un vino con cuerpo y muy aromático, pero al mismo tiempo suave y equilibrado.



Cava Particular Garnacha Rosé

La presencia de cava aragonés durante estas fechas llega de la mano de la Bodega Particular de San Valero, que cuenta con tres en el mercado. Javier Domeque destaca la buena acogida del último que ha visto la luz, Cava Particular Garnacha Rosé. Presenta un delicado color rosa fresa y un carbónico ligero con adecuada burbuja. En nariz ofrece elegantes aromas a frutos rojos, de buena intensidad y complejidad, combinados con suaves tonos de buena crianza sobre lías. Finalmente, en boca resulta seco y fresco, por su buena acidez, y con un agradable carbónico, equilibrado y sabroso.

Sierra de Viento Ice

Finalmente, Javier Domeque describe que las uvas de la variedad moscatel de Alejandría son las últimas en vendimiarse en la D.O.P. Cariñena. Estas viñas son las que permiten disfrutar del licor de vino que sale al mercado bajo la denominación Sierra de Viento Ice, otro imprescindible de las fiestas navideñas. Las uvas sobremaduradas dan como resultado un moscatel ambarino con reflejos topacio oscuro. Este licor exhibe en todo su esplendor los aromas frutales y florales, incluso especiados. En boca es muy equilibrado, sabroso y glicérico, y los azúcares aparecen enmarcados en una fina acidez. ❋

Más información:
www.sanvalero.com



Bodega Pago de Cirsus

Vinos de calidad de viñedos propios

Rodeada de viñedos, Pago de Cirsus produce vinos de pago procedentes de sus 130 hectáreas de viñedo, de las 200 totales de la Finca Bolandín, que en el año 2014 obtuvo la calificación de Denominación de Origen Vino de Pago.

La bodega pertenece a la familia Gomez Mangione y desde que se hicieron cargo de la dirección su objetivo ha sido uno, elaborar únicamente vinos de calidad de sus propios viñedos.
Al frente de esta labor está Jean Marc Sauboua, enólogo jefe, la responsable del equipo técnico es Gurutze Gaztelumendi, y juntos supervisan todo el proceso, desde el campo hasta su salida al mercado, para que estos vinos de terruño cumplan con la exigencia de calidad.
Bodega Pago de Cirsus cultiva siete variedades de uvas: Blancas: chardonnay y moscatel grano menudo. Tintas: cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha con las que se elaboran sus vinos blancos, rosados y tintos.
Pago de Cirsus es mucho más que buenos vinos, sus instalaciones ofrecen el relax total, y lo mejor de la gastronomía Navarra. Cuenta con doce habitaciones cuidadosamente decoradas que disponen de todas las comodidades y desde sus ventanas el viajero disfruta de unas vistas singulares con mar de viñedos que llega hasta donde la vista se pierde.
Pago de Cirsus es toda una experiencia para los sentidos.

Cuvée Especial
El vino Cuvée Especial (un equilibrado coupage de syrah, cabernet sauvignon y merlot) es ideal para ser un imprescindible en estas navidades. Es un Vino de Pago Bolandin con 14 meses de crianza en roble francés. De fuerte estructura y potencia, es ideal para compartir con amigos, tomar solo una copa o inclusive acompañar las copiosas comidas de estas fechas de celebración a la vida, a la amistad y a la familia.❋

Más información:
www.pagodecirsus.com



Los requisitos de los vinos de Pago son los siguientes:

- **Debe poseer claras y demostrables condiciones especiales y diferenciales, como que se produzca en una zona muy determinada de terruño, con unas características de suelo, clima y variedades muy específicas, que hacen que estos vinos sean únicos y diferenciados.**
- **Los vinos de pago serán elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago, en bodegas situadas en la proximidad del pago.**
- **Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y criarse de forma separada de otros vinos de otra DO, en caso de que la Bodega comparta DO.**
- **En la elaboración de los vinos de pagos se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos.**
- **El pago debe haber pertenecido al menos durante 10 años a una Denominación de Origen Protegida.**



Bodegas Ayuso

Enclavadas en plena Mancha, en lugares por los que sin duda hizo cabalgar Cervantes a Don Quijote, a lomos de Rocinante, se encuentran unas instalaciones modernas y eficientes, dotadas de los últimos adelantos tecnológicos.



Los viñedos de Bodegas Ayuso son el resultado del esfuerzo y dedicación de muchos años y ocupan una superficie de 360 hectáreas cerca de Villarrobledo (Albacete). Allí está enclavada también la nueva bodega, construida en 2014 a escasos metros de sus antiguas instalaciones, con las que está comunicada. Sobre una superficie de 60.000 metros cuadrados, la superficie construida ocupa 15.000 m2. con una capacidad de almacenamiento total de 35 millones de litros.

La familia Ayuso se propuso hacer una bodega pensando en el producto: uva y vino. En ella prima la tecnología de materiales aplicados al producto: la investigación y desarrollo de procesos, la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. De hecho, han conseguido la certificación "Wineries for Climate Protection" (WfCP), que acredita que la bodega cumple los criterios de reducción de gases de efecto invernadero, gestión de agua, eficiencia energética y en definitiva, que es una bodega sostenible, que colabora en la preservación del medio ambiente.

Los vinos

El vino más emblemático de la bodega es Estola, que fue el primer vino de Reserva de la región, premiado con más de 50 medallas de oro en los concursos nacionales e internacionales más prestigiosos.

Si bien, produce otros vinos con denominación de origen y de mesa, de gran aceptación y prestigio en todo el territorio nacional y en numerosos países a nivel internacional, como Finca los Azares tinto Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Merlot –vino de alta expresión – producido exclusivamente con uvas de viñedos propios en la finca del mismo nombre. Castillo de Benizar – vinos varietales, blanco "Macabeo", tinto "Tempranillo", rosado "Cabernet Sauvignon", un blanco semi-dulce de las variedades Moscatel y Viura bajo la marca Benizar y Abadia del Roble –blanco, tinto y rosado–, vinos muy implantados en toda la geografía española y en otros muchos países del mundo.

Sugerencias para estas fiestas

Para esta Navidad nos sugieren Estola Reserva 2017, Estola Gran Reserva 2014, Estola Selección 2018 y Benizar Semi Dulce 2020.

Estola Reserva 2017, un coupage de 75% tempranillo y 25% cabernet sauvignon, tiene un paladar bien estructurado, potente y sabroso con un magnífico final.

Estola Gran Reserva 2014, un coupage de 65% tempranillo y 35% cabernet sauvignon, es aterciopelado, pleno y bien estructurado, con potentes retronasales y bella expresión tánica.

Estola Selección 2018 es un 100% tempranillo con mucho volumen en boca. Los sabores frutales se funden con los finos taninos, seguido de un largo final, en el que perdura una sensación de fruta y frescura que invita a disfrutar el momento.

Finalmente, para dejarnos un buen sabor de boca, nos proponen disfrutar de una copa de Benizar Semidulce 2020, un delicado coupage de moscatel y viura. En boca es afrutado y sedoso, de sugerente acidez y elegante final.

✻ Más información: www.bodegasayuso.es

Hay estrellas que
prefieren pisar el
territorio DOP Jumilla
antes de tocar el cielo.

Déjate iluminar por Jumilla



*Pablo González -Conejero,
Chef de Cabaña-Buenavista,
2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Jean Leon Vinya La Scala Gran Reserva 2015

Se viste con el arte de Josep Guinovart

Vino y arte se entrelazan una vez más en la nueva añada de este histórico cabernet sauvignon del Penedès que la bodega Jean Leon solo elabora en añadas excepcionales.





Estrechamente vinculado al mundo del arte a través de sus etiquetas, que reproducen obras de reconocidos artistas, esta nueva añada rinde homenaje a Josep Guinovart (1927-2007), pintor, escultor y grabador barcelonés, considerado uno de los máximos representantes del informalismo.

La obra que ilustra la etiqueta lleva por título "Els ceps i la nit" ("Las cepas y la noche"), una pintura que cautiva con su fabuloso abanico de verdes y ocres y sus viejas cepas retorcidas, evocando un viñedo que se adentra en los profundos azules de la noche mientras la luna, como un faro, ilumina los pasos. Esta es la segunda vez que la obra de Josep Guinovart viste un Jean Leon Vinya La Scala; la primera fue en la añada 1996 con la obra "De la tierra a la luz", una pintura de texturas y colores cálidos. Este fue también el año en que murió el fundador de la bodega, el cántabro Jean Leon (que había sido bautizado como Ceferino Carrión). Por su significado histórico y valor personal, y por la excelente evolución del vino en botella, la bodega decidió relanzar la añada 1996 en 2015, adaptando el diseño de la etiqueta a la nueva imagen de la marca.

La bodega

Jean Leon es una pequeña bodega del Penedès, fundada en 1963 por el cántabro Jean Leon (nacido como Ceferino Carrión), un visionario que materializó sus dos grandes sueños: abrir el restaurante más lujoso de Hollywood y elaborar un vino exclusivo para deleitar a su selecta clientela. La bodega, propiedad de la Familia Torres desde 1994 y dirigida desde 2010 por Mireia Torres, fue la primera en elaborar un vino monovarietal de cabernet sauvignon en España y en obtener el reconocimiento de 'Vi de Finca' en el Penedès para cuatro de sus vinos, la máxima distinción que otorga la Generalitat de Catalunya. Con 65 hectáreas de viñedo en propiedad, todos sus vinos están certificados como orgánicos desde la añada 2012 y se exportan a más de 40 países.

NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Color rojo cereza picota con ribete de color teja fruto de su evolución. De capa media alta. En nariz destaca por su intensidad, balsámico, notas de pimiento asado, frutos negros, sobre un fondo de tostados y especiados procedentes de su envejecimiento en barrica de roble francés. En la entrada de boca destaca por su cuerpo medio-alto con concentración tánica presente que le confiere estructura y un graso envolvente. Los taninos son suaves gracias a su larga maduración de la uva que le otorga un paso untuoso, elegante y complejo. De final largo, fresco y persistente.
Maridaje: Ideal con las mejores recetas de carnes rojas, especialmente si están acompañadas de salsas a base de especias como la pimienta verde.



Añada: 1979
Artista: Josep Mª Subirachs



Añada: 1985
Artista: Jordi Alumà



Añada: 1994
Artista: Alberto Ràfols Casamada



Añada: 1996
Artista: Josep Guinovart



Añada: 1997
Artista: Antoni Tàpies



Añada: 1998
Artista: Josep Puigmartí



Añada: 1999
Artista: Josep Mª Riera i Aragó



Añada: 2000
Artista: Joan Hernández Pijuan

Perfecto como regalo

Certificado como 'Vi de Finca', la máxima distinción que otorga la Generalitat de Catalunya, este histórico cabernet sauvignon ecológico procede de una pequeña parcela de 8 hectáreas plantada en 1963 sobre suelos arcilloso-calcáreos, a 295 metros de altitud, en el corazón del Penedès. La añada 2015 se caracterizó por un ciclo vegetativo seco y temperaturas normales, con un período de maduración frío, que hizo que las uvas maduraran lentamente, favoreciendo un buen equilibrio y elegancia.

El vino envejece en barricas de roble francés durante un mínimo de 24 meses, con una posterior crianza en botella de al menos 3 años.

De esta añada se han elaborado 12.209 botellas. Está también disponible en un elegante estuche de madera a juego, de producción limitada, convirtiéndose en un regalo idóneo para los amantes del vino y del arte en estas fiestas navideñas.

✻ Más información: www.jeanleon.com

Un vino con historia

Jean Leon Vinya La Scala, que debe su nombre al restaurante que regentaba Jean Leon en Beverly Hills, fue el primer vino elaborado mayoritariamente con cabernet sauvignon en España en 1969. Otro hito lo marcó la añada 1975, que fue elegida para la cena oficial de investidura de Ronald Reagan como presidente de los Estados Unidos en 1981. Desde la añada 1979, el vino se ilustra con una obra de arte. Entre los artistas que han unido sus obras a Jean Leon destacan Waltraud Maczassek, Josep Mª Subirachs, Josep Martí Bofarull, Modest Cuixart, Javier Mariscal, Josep Moscardó, Gloria Muñoz o Josep Guinovart.



Añada: 2001
Artista: Waltraud Maczassek



Añada: 2003
Artista: Josep Mª Subirachs



Añada: 1996
Artista: Josep Guinovart



Añada: 2007
Artista: Josep Martí Bofarull



Añada: 2009
Artista: Modest Cuixart



Añada: 2011
Artista: Javier Mariscal



Añada: 2012
Artista: Josep Moscardó



Añada: 2013
Artista: Gloria Muñoz



D.O. Monterrei

Blancos y tintos con personalidad propia

Hablar de la Denominación de Origen Monterrei es hacerlo de historia y de tradición vitivinícola milenaria, de variedades autóctonas –godello, treixadura, doña blanca, mencía y merenzao–, de suelos y microclima extremo. Unos aspectos que otorgan a sus vinos unas características diferenciadas, personales y con una gran complejidad de aromas. Esta Navidad podemos llevar a nuestra mesa un trocito de Galicia de la mano de sus 27 bodegas adscritas.



Esta denominación se encuentra al sudeste de la provincia de Ourense, y cuenta con dos subzonas diferenciadas: Valle de Monterrei y Ladera de Monterrei. Las mismas amparan a los seis municipios que conforman este territorio vitivinícola, y que son los de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra, Riós, Verín y Vilardevós.

Historia

La D.O. Monterrei se encuentra en un territorio fuertemente vinculado a la producción de vino desde hace 2.000 años. Monterrei fue estratégicamente la puerta de entrada de la viticultura en Galicia. Prueba de ello, han sido los numerosísimos hallazgos que se han realizado en la zona, como, por ejemplo, la villa agrícola de A Muradella en Mourazos (Verín), en la que se encontró el grupo escultórico 'Dionisos y Ampelos' (custodiado en el Museo Arqueolóxico de Ourense). Todo ello, sin olvidar el papel de órdenes religiosas, o por ejemplo la Carta Puebla de Verín (1183) que incluía disposiciones legales sobre el uso y comercialización del vino. Mención aparte merece la existencia de la red más relevante de lagares rupestres en Galicia, más de 60 ubicados a pie de viñas o en castros. Además, como dato anecdótico, debemos recordar que Felipe II nombró virrey de las dos américas (México y Perú) a D. Gaspar de Zúñiga Acevedo y Velasco, que fue V conde de Monterrey, que se llevó con él a personas de la zona, y con ellos la influencia de prácticas vitícolas y variedades, que probablemente dejarían su huella en el nuevo continente.

En los años 80 comenzaron a 'sembrarse' las bases que propiciaron el germen de la denominación (a través de una profunda restructuración del viñedo y una apuesta por los vinos de calidad), cuyo nacimiento se hizo efectivo el 25 de noviembre de 1994, momento en que fue aprobado el reglamento de esta entidad por parte de la Consellería de Agricultura, Gandería e Montes da Xunta de Galicia.

"La otra Ribera del Duero"

Aunque puede causar cierta sorpresa que se hable de Monterrei como "La otra Ribera del Duero", no lo es tanto, ya que este territorio pertenece fluvialmente a la Cuenca Hidrográfica del Duero. El Támega, que recorre esta comarca, es el único río gallego que fluye hasta el Duero (en el que desemboca en la localidad lusa de Entre-Os-Rios), y contribuye al microclima de la zona: una insolación de 2.200 horas y una pluviometría media de 750 mm anuales. Los veranos son calurosos y secos mientras que los inviernos son fríos, con unas considerables oscilaciones térmicas de hasta 30º durante la época de maduración.

En lo referente a los suelos, en esta denominación encontramos tres tipos completamente diferenciados: pizarrosos, graníticos y arcillosos. Otorgando cada uno de ellos diferentes peculiaridades a los vinos que de aquí salen, en cuanto a aromas, acidez, carácter...

Variedades y tipos de vinos

Las variedades amparadas bajo la denominación de origen Monterrei se dividen entre preferentes y autorizadas. Las variedades preferentes utilizadas para la elaboración de los vinos protegidos son: godello, treixadura y doña blanca (blancas), mencía y merenzao (tintas). como variedades autorizadas están tempranillo (araúxa), sousón y caíño tinto, en tintas, mientras que en blancas tenemos la albariño, blanca de monterrei, loureira y caíño blanco.

Las diferentes combinaciones de estas variedades, donde el porcentaje de las autorizadas no puede superar el 40% en los assemblage con las uvas preferentes, dan lugar a unos fragantes blancos (con recuerdos a frutas de árbol o tropicales), y tintos de aromas frutales y sedosos; vinos muy personales y con una gran complejidad aromática. ❋

Más información: www.domonterrei.wine

Sol y Tierra

BAI GORRI



LA ARQUITECTURA DEL VINO

Samaniego es testigo de este encuentro extraordinario en el que la arquitectura y la vanguardia se ponen al servicio del vino. La gravedad y la tradición dan lugar a una bodega única en la Rioja Alavesa. La pasión, el esfuerzo y la innovación solo tienen un objetivo: lograr la excelencia en la calidad de sus vinos y ofrecer una experiencia única a todos aquellos que, como el equipo que compone Bodegas BAIGORRI, viven el vino como un legado donde este paisaje único, regala los sabores del Sol y de su Tierra.

Granbazán
Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lluvia y Mar



FRUTO DEL TERRUÑO

Granbazán es uno de los primeros y más bellos Châteaux de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. La finca Tremoedo es un referente en la Denominación de Origen Rías Baixas, a tan solo 2 km del Océano Atlántico. Cepas de más de 35 años de historia vendimiadas a mano, cuidadosa selección de fruta desde el viñedo, suave despalillado y maceración a baja temperatura, separación del mosto por gravedad, fermentación controlada a baja temperatura y descanso sobre lías durante meses.

Entrevista a la presidenta de la D.O. Montsant: Pilar Just

“Deberíamos poner más de un Montsant en nuestras mesas estas navidades y explorar la riqueza de contrastes que nos ofrece nuestra región”



La D.O. Montsant acaba de cumplir 20 años ¿Qué balance hacen desde el Consejo Regulador de estas dos décadas?
Cuando se fundó la D.O. Montsant sabíamos que era una región con el potencial suficiente como para tener su espacio dentro del panorama vitivinícola ya no nacional, sino internacional, aunque no fuera tarea fácil. En solo dos décadas se ha hecho un trabajo vertiginoso. De las 28 bodegas que había en 2001 en nuestra zona ahora ya somos 61. Esto no se explicaría si no se hubiera trabajado para dar a conocer una marca que ahora ya es fuerte, reconocida y bien considerada por la crítica especializada como es Montsant. Ha sido un trabajo llevado a cabo desde el Consejo Regulador junto con todas las bodegas que han conseguido posicionar Montsant en más de 40 países, siendo sinónimo de vinos mediterráneos, de calidad y fieles al paisaje al que pertenecen.

¿Por qué deberíamos poner un vino de la D.O. Montsant en nuestra mesa estas navidades? ¿Qué tienen estos vinos de especial o diferenciador?
Deberíamos poner más de un Montsant en nuestras mesas estas navidades y explorar la riqueza de contrastes que nos ofrece nuestra región. Sin dejar de lado los vinos blancos, rancios, dulces… somos una región eminentemente de vino tinto, con la garnacha y la cariñena como variedades bandera, que experimentan en Montsant una variabilidad de altitudes, orientaciones, suelos, climas… y esto da paso a vinos con una gran singularidad que te trasladan a cada una de las zonas de dónde procede la uva.

¿Tienen previstas realizar acciones de promoción para dar a conocer más estos vinos al público?
Apostamos por una campaña promocional digital para dar a conocer, a través de los vinos, estos rasgos distintivos que antes comentaba, y también para hacer repaso de la evolución de la D.O. en estos 20 años. Una campaña que combinaremos con catas y asistencia a ferias destinadas a público profesional y consumidor final.

Los Montsant son sinónimo de vinos mediterráneos, de calidad y fieles al paisaje al que pertenecen

¿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?
Por las características de muchas de las bodegas de Montsant, que centran su distribución en el canal HORECA, han sido meses complicados, pero hemos aprendido que mantener una cuota importante de exportación (45% de la producción) nos puede ayudar y que, al mismo tiempo, debemos mostrar al consumidor local valores como son el consumo de proximidad, la sostenibilidad, la calidad y la trazabilidad del producto.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2022 tanto a nivel nacional como internacional?
Nuestro objetivo es recuperar los niveles de comercialización de los últimos años dando una mayor garantía de calidad y trazabilidad al consumidor. Paralelamente continuaremos trabajando en una mejor definición de nuestro proyecto de zonificación. Queremos ser transparentes con el consumidor y al mismo tiempo ayudar a prestigiar aún más nuestros vinos.✻









montsant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

20è ANIVERSARI

PDR.cat 2022
Informació i promoció de règims de qualitat
Actuació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022 cofinançada per:

Unió Europea
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



BURBUJAS
festivas

Espumosos

Los vinos espumosos son los más chispeantes y los que más nos apetecen cuando tenemos algo que celebrar y queremos hacer un brindis. Y es que la diversión y las ganas de fiesta empiezan ya con el descorche, dando paso a la alegría de la espuma que, desbordante e impaciente, nos saca siempre una sonrisa.



Freepik

Los vinos espumosos se diferencian de los vinos tranquilos por sus burbujas. Esa efervescencia viene dada porque contienen gas de dióxido de carbono (CO_2) disuelto en el líquido. La cantidad de gas que pueden contener es variable, depende mucho del método de elaboración y tiene consecuencias evidentes en las características organolépticas del vino: Mousseaux (efervescencia vívida, a esta categoría pertenecen el champagne y el cava), pétillants (efervescencia ligera) y perlants (efervescencia muy ligera), éstos dos últimos tipos se conocen genéricamente como vinos de aguja.

Aunque cada vino espumoso tiene sus características concretas, a nivel organoléptico y en líneas generales, los vinos espumosos se caracterizan por una acidez elevada. Normalmente son blancos, a veces rosados, y más raramente tintos.

Los espumosos que más fácilmente vamos a encontrar en el mercado en España son: Cava, Champagne, Clàssic Penedès y Corpinnat.

Cava

La D.O. Cava Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6.800 viticultores. Sus 370 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El cava, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad. Se trata de un vino espumoso conocido internacionalmente y presente en más de 100 mercados mundiales, el cava es el vino espumoso español de calidad con Denominación de Origen que más exporta, vendiéndose en los mercados internacionales el año pasado, pese a la pandemia, hasta 151 millones de botellas, un 71% del total de las expediciones. También grandes medios del sector de prestigio internacional, como Decanter, Food & Wine, Travel + Leisure o Jancis Robinson, han ensalzado la alta calidad del cava y el valor de los productos de larga crianza. Consciente del



Freepik



¿Las botellas deben conservarse en posición horizontal o vertical?

Todavía existe controversia sobre cuál es la mejor manera de conservar las botellas de espumosos, si tumbadas como las de vino o de pie. Aunque no parece haber un acuerdo unánime la mayoría de los expertos optan por una respuesta salomónica: las dos opciones son válidas ya que el objetivo de mantener tumbada una botella es que el tapón se conserve húmedo y en el caso de los espumoso, el carbónico hace que el corcho se mantenga húmedo sin necesidad de tumbar la botella.

gran éxito del líder mundial en exportación de espumosos de calidad elaborados bajo el estricto método tradicional, el Consejo Regulador de la D.O. Cava impulsa continuamente múltiples acciones promocionales alrededor del mundo.

Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, ha afirmado que "el objetivo del cava es el compromiso de hacer un vino de calidad para todos, poniendo en valor siempre el origen y el tiempo. A partir de enero de 2022, el consumidor conocerá y vivirá los cambios que implican la nueva zonificación y segmentación del cava".

Champagne

Champagne es una denominación de Origen que designa exclusivamente un vino espumoso elaborado en Francia, en la Champagne vitícola, según métodos estrictamente definidos por la Ley. La cepas del champagne son tres: pinot noir (38%), meunier (31%) y chardonnay (31%). El viñedo de Champagne representa el 0,5% de la superficie del viñedo mundial y un 4% del viñedo francés

Líder en el sector de los vinos y espirituosos franceses, el champagne contribuye de manera determinante a la vitalidad de la economía francesa y es el primer protagonista del sector de los vinos y espirituosos de ese país



El arte de servir el champagne a la francesa

• ¡Pop! o ¡pshhh!: El dilema a la hora de descorchar la botella. Los más finos abrirán la botella dejando escapar un ligero susurro. La botella se mantiene inclinada a 45 grados, cerca del pecho, con una mano sujetando el corcho con el alambre previamente aflojado, y la otra mano girando la base de la botella.

• ¿Copa "Gastby" o flauta de toda la vida? Admitimos que es fácil perderse entre el glamour de la copa "Gatsby" y la flauta de toda la vida. La más recomendable es la copa tulipán: bastante parecida a la copa de vino, es ligeramente más estrecha. Su cáliz abombado permite que se expresen y se concentren los aromas. Es muy importante recordar que siempre se sujeta por el tallo para que la mano no temple el vino.

• Abrir los aromas con la temperatura ideal. El champagne se degusta idealmente entre 8 y 10°C. 30 minutos en una cubitera con hielo y agua, o 4 horas en una nevera permitirán alcanzar la temperatura perfecta. En cambio, champagnes que gozan de más de 10 años de envejecimiento en bodega, se revelan con dos grados más, entre 10 y 12°C. De esta manera, se abren todos los aromas más complejos.

• Los secretos de la conservación del champagne. Una botella de champagne se conserva durante varios años en posición horizontal y en la oscuridad de una bodega a 10°C. Una vez abierta, ninguna cuchara ni remedio de la abuela permitirá conservar el champagne como un tapón hermético. Es tan fácil conservar la botella abierta como taparla con un tapón adecuado, y mantenerla en frío.

• Inspiraciones para maridar el champagne. El champagne es un vino, por lo que es el compañero perfecto tanto de los aperitivos como del resto del menú. Por ejemplo, unas ostras recién abiertas o una cucharadita de caviar, como aperitivo, o para acompañar platos festivos estas fiestas como un risotto de bogavante y trufa negra o vieiras ligeramente doradas al horno y finas láminas de trufa.

**Información facilitada por Grand Siècle par Laurent-Perrier*

Cuatro recetas de cócteles con champagne para sorprender a tus invitados

Moët & Chandon nos propone una serie de ideas para convertir esos ansiados cócteles en ricas y creativas combinaciones. ¿Cócteles con champagne? Puede que te resulte algo extraño y fuera de lo habitual, pero la realidad es que se trata de una práctica mucho más común de lo que puedas imaginar, una vez que los pruebes no querrás dejar de repetir. Las opciones que te propone Moët & Chandon son diferentes y versátiles. Pruébalas todas y no dejes de sorprender a tus invitados ¡el éxito está asegurado!



1 PUNCH ROMAINE. Este cóctel es famoso porque se sirvió abordo del Titanic. Se elabora con 1 clara de huevo, 25ml de ron blanco, 20ml de vino blanco 10ml de jarabe simple, 10ml de zumo de limón, 20ml de zumo de naranja y 75ml de champagne. En una coctelera llena de hielo, mezcla la clara de huevo, el ron blanco, el vino blanco, jarabe simple, zumo de limón y naranja y bátelo con cubitos de hielo picado. Vierte la mezcla en una copa de coupe y cubre con champagne. Por último, decora con cáscara de naranja y ¡disfrútalo!

2 CHAMPAGNE JULEP. Una refrescante mezcla que te hará rememorar a los mejores atardeceres de tu vida. Necesitas 15 ml de jarabe de azúcar (para hacer jarabe de azúcar necesitas una parte de azúcar, por una de agua), 8 hojas de menta y 125ml de champagne. En una copa de vidrio agrega el jarabe de azúcar y la menta y presiona ligeramente con el dorso de una cuchara. Agrega el champagne y revuelve suavemente. Llena hasta la mitad con hielo picado y revuelve nuevamente. Llenar con hielo picado y decorar con dos ramitas de menta y bayas.

3 MIMOSA. Es el cóctel perfecto para cualquier hora del día. Necesitas 250ml de zumo de naranja frío y 250ml de champagne, cava o tu espumoso favorito. En una copa de flauta que esté previamente fría, se vierte el zumo de naranja hasta la mitad de la copa. A continuación, agrega el espumoso y revuelve suavemente con una cucharita. Consejos: Enfriar las naranjas y la botella previamente.

4 TROPICAL DESTINATION. Recuerdos del verano más impresionante que has tenido vendrán a ti después de probar este magnífico néctar. Necesitas 10ml de Green Chartreuse, 10ml de sirope de piña (coge una piña pequeña y trocéala en pequeños trozos, mezcla en una cacerola a fuego lento junto con 750ml de jarabe de azúcar, deja que hierva, retira el fuego y deje enfriar. Deje reposar durante la noche y presiona ligeramente los trozos de piña para extraer el jugo y el jarabe y luego retíralos) y 100ml de champagne. Vierte todos los ingredientes en un vaso grande y cubra con champagne. Por último, decora con una hoja de piña.

en la exportación, llegando a más de 190 países, con Reino Unido, Estados Unidos y Japón a la cabeza, estando España en décima posición. El champagne representa un 10% en volumen del consumo mundial de los vinos efervescentes.

Clàssic Penedès

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



¿De dónde sale el gas del cava?

Cuando el mosto para hacer vino fermenta se genera una cierta cantidad de gas carbónico que se escapa de los depósitos de fermentación. En el caso del cava, se le somete a una segunda fermentación, en este caso evitando que el gas se escape, de modo que el gas queda integrado en el vino.

Tres claves para conseguir el mejor brindis

He aquí las claves para que seas (o parezcas) un experto:

1 ¿Cómo descorchar? La clave: discretamente.

¡Descorchar la botella es el secreto para el éxito! Tip: primero voltear suavemente la botella boca abajo para crear una temperatura absolutamente uniforme. Tomar la botella con una mano sosteniéndola siempre por el cuerpo y no por el cuello y retirar la cobertura. Aflojar la jaula de alambre, liberar el corcho discretamente sin hacer sonido y 'pop'.

2 ¿Cómo servirlo? La clave: servir la copa medio llena.

Hay que servirlo en dos fases para potenciar el carbónico y así generar más chisporroteantes burbujas. Tip: el truco consiste en verter una cantidad inicial de espumoso inclinando lentamente la copa (el flujo a lo largo de la pared promoverá la formación de burbujas), tomar una pausa para permitir que la espuma se asiente, y verter una segunda vez para llenar dos tercios de la copa.

3 ¿Cómo conservarlo? La clave: lugar fresco y con poca luz.

A menos que se vaya a abrir en menos dos o tres días, lo ideal es que guardes la botella en un lugar fresco y con poca luz, ¡nunca en el congelador! Tip: no lo guardes en la nevera durante semanas, no hay mucha humedad en el frigorífico y el corcho se nos secará, el sellado de la botella disminuirá y el espumoso se irá oxidando, cambiando sus aromas.

** Información facilitada por G.H. Mumm*

Pressfoto



de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.

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

Los elaboradores de Clàssic Penedès son: Albet i Noya, AT Roca, Aymar, Celler Can Morral del Moli Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Colet, Finca la Font de Jui, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Miquel Jané, Mont-Picolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Corpinnat

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

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

Corpinnat pretende potenciar la excelencia de los vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès con uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo. Cosechas manuales de uva ecológica certificada, basadas en variedades históricas del Penedès, avanzando un paso más a favor de

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

El compromiso de las bodegas Corpinnat con la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto a la dignificación del viticultor, conlleva el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, a un precio mínimo garantizado. Actualmente integran Corpinnat once bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Hguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Descregut y Pardas.❋

Desvelada la fórmula del descorche perfecto: el secreto está en la temperatura

Descorchar una botella de cava o champagne es un símbolo universal de celebración, pero ¿cómo podemos evitar que el festivo 'pop' se convierta en una explosión incontrolada de burbujas? Con las fiestas navideñas a la vuelta de la esquina, la profesora universitaria Dra. Eugenia Cheng ha desarrollado una fórmula matemática para lograr el descorche perfecto. El secreto reside en la temperatura, es decir, en cómo se enfría la botella. Mediante un software de análisis de espectros, la doctora Eugenia Cheng, miembro honorífico del Departamento de Matemáticas y Estadística de la Universidad de Sheffield, ha descubierto las claves para el descorche perfecto. Los resultados revelan, por una parte, que una botella de cava o champagne debe ser enfriada a 6.7 grados centígrados. Seguidamente, el tapón de corcho debe sacarse ejerciendo una fuerza mínima de extracción. El experimento de la doctora Cheng indica que, en la práctica, una nevera tipo sólo enfría una botella de cava o champagne hasta los 11 grados. De este modo, para lograr las condiciones óptimas del descorche perfecto a 6.7 grados, la botella debe ser enfriada en un recipiente con hielo durante 40 minutos. Al enfriar la botella de cava o champagne durante más tiempo para que alcance temperaturas más bajas, las burbujas internas tienen menos energía y se requiere menos presión manual para sacar el tapón de corcho porque hay menos gas. Con este método, el descorche genera un sonido muy agradable para los oídos. La doctora Cheng comenta: "El sonido del descorche de una botella está, sin lugar a dudas, asociado a la celebración. Sin embargo, siempre ha habido debate sobre si el descorche debe ser ruidoso y espumoso, o tranquilo y reservado, y quería encontrar la respuesta a través de la aplicación de principios matemáticos".

**Información facilitada por Cork*



D.O. Cava

El mejor aliado de la gastronomía

Finas burbujas, equilibrio de acidez y extraordinaria versatilidad son las claves del Cava. Sin duda, el mejor maridaje para las comidas y cenas festivas. Además, los cuatro tipos de Cava diferenciados por su crianza –Cava de Guarda, y en la categoría de Guarda Superior el Reserva, Gran Reserva y el Cava de Paraje Calificado–, hacen que haya uno indicado para cada plato.





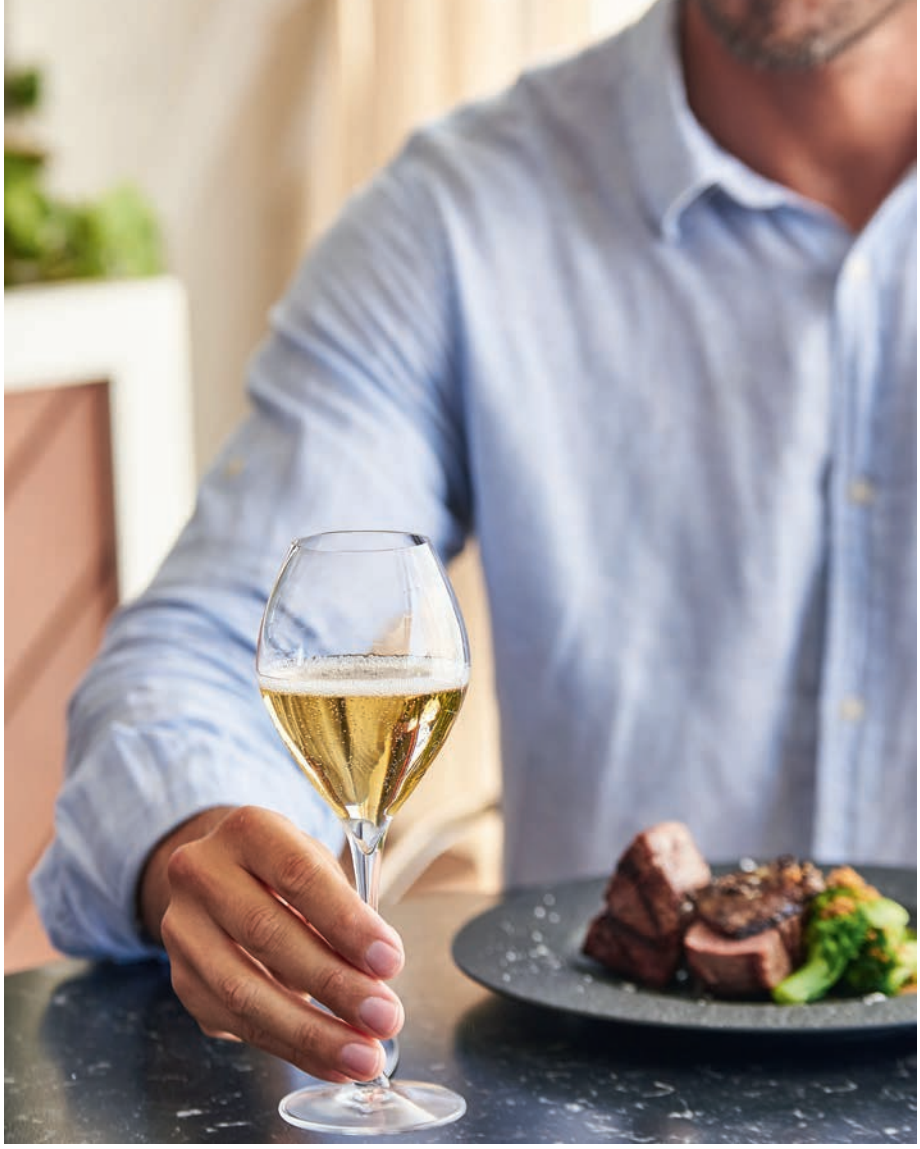
Cualquier ocasión es buena para disfrutar del Cava. Gracias a los diferentes tipos y estilos de esta bebida singular, podrás encontrar un amplio abanico de posibilidades ya sea una comida, cena, aperitivo o sencillamente disfrutar de tu momento con una copa de extraordinarias burbujas. La ocasión la haces tu mismo acompañada de tus platos favoritos.

Además, gracias al estudio molecular del especialista de los aromas y "Créateur d'Harmonies", François Chartier, se ha probado científicamente que el Cava comparte un estrecho vínculo con infinidad de ingredientes, los cuales conforman un sinfín de sabores y recetas del mundo. De esta forma, la versatilidad del Cava demuestra su gran potencial como acompañante gastronómico.

Chartier afirmó durante el acto de presentación del Passeig Gastronòmic del Cava el pasado 21 de octubre en Barcelona que "el Cava es la alta costura del maridaje. La ciencia aromática de armonías moleculares del estudio demuestra de manera científica la gran versatilidad del Cava. Una versatilidad que juega con la gastronomía local y también del mundo. El Cava no tiene fronteras y se abre a todas las culturas gastronómicas".

Éxito del Passeig Gastronòmic del Cava

La D.O. Cava ha promovido la primera edición del Passeig Gastronòmic del Cava, que se celebró el pasado 21 de octubre en el emblemático edificio de La Pedrera-Casa Milà de Barcelona. Además, El Passeig Gastronòmic del Cava, enmarcado en el festival Passeig de Gourmets, ha sido la primera edición de una jornada profesional que pretende congregar anualmente a los profesionales del sector para acercarles todas las novedades en las que se trabaja desde la Denominación de Origen Cava.



RESTAURANTES PARTICIPANTES EN PASSEIG DE GOURMETS

Hemos hablado con algunos restaurantes para que nos contaran sus impresiones sobre esta acción y los maridajes con Cava que ofrecieron.

Claris Hotel & Spa Barcelona

"Esta acción nos brinda la oportunidad de acercar nuestra propuesta gastronómica al público local. El Cava es extremadamente versátil combina a la perfección con todo tipo de alimentos: dulce, salado, agrio… Personalmente nos gusta mucho el maridaje con los arroces. Incluimos el maridaje de 3 Cavas, jugando un poco entre las diferencias entre Brut, Extra Brut y Brut Nature, hemos empezado con Cavas un pocos más dulces acabando con algo más seco. Todos productos de la D.O. Cava obviamente. Los espumosos se perciben como vinos de alegría y celebración por excelencia, que presiden todos los momentos de celebración y éxito. Una experiencia gastronómica no sería completa sin unas burbujas que suben del fondo de una copa, es un poco de magia en un momento especial".

Restaurante Solomillo

"Nuestra valoración es muy positiva porque esta edición hizo que de nuevo el Passeig de Gràcia y sus alrededores volvieran a atraer al público de Barcelona que habían perdido debido a la pandemia. Debido a la oferta gastronómica que ofrecemos a base de embutidos, quesos y solomillo, el Cava es ideal ya que la acidez que aporta el Cava ayuda a limpiar las papilas gustativas después de cada uno de los productos lo que permite degustar mejor los siguientes. El carbónico que nos aporta el Cava es ideal también para ayudar en la digestión del solomillo. Nuestra propuesta fue la de un menú degustación donde maridamos los entrantes con un Oriol Rossell Cuvée Especial Brut, el plato de carpaccio de roastbeef con un Maspujadó Rosé Brut Nature y terminamos maridando el Solomillo con un Milesimé de Juvé & Camps. En nuestro caso, no solo es un producto que marida a la perfección con nuestra oferta gastronómica, sino que ayuda a romper el paradigma que para la carne se tiene que beber vino tinto. Un Cava puede maridar con cualquiera de los productos que ofrecemos, simplemente tienes que ofrecer para cada uno de los tipos de carne que Cava encaja mejor, desde un Cava joven ideal para quesos suaves y grasos a un Cava gran reserva ideal para acompañar un solomillo de buey".

Almanac

"Mucha gente que no había estado antes en nuestro restaurante ha venido por primera vez gracias a la tercera edición de Passeig de Gourmets. La oferta gastronómica y el maridaje de Cavas ha captado mucho la atención. Para la mayoría de nuestros clientes –gran parte de nuestros huéspedes son internacionales–, es una oferta o experiencia diferente, que no se ve mucho o en ningún otro país que no sea España.

Además, teniendo la ventaja de estar en la "casa del Cava" las variedades que tenemos para ofrecer han sido excelentes y muy diversas. Hemos maridado nuestra propuesta con Juvé & Camps Reserva Familia, Castillo de Perelada, Sumarroca Brut Nature Gran Reserva y Freixenet Brut Barroco. Las personas que solamente están acostumbradas a tener una copa de Cava al comienzo de una celebración, o con un postre, se pueden dar cuenta de que realmente se puede empezar y terminar una comida con un Cava. Es una experiencia única y un aprendizaje también".

Majestic Hotel & Spa Barcelona

"Después de participar por tercera vez en Passeig de Gourmets podemos decir que la experiencia ha sido muy buena y positiva. Hemos tenido una gran visita de clientes por el evento y el ambiente gastronómico has sido excelente. ¡Repetiremos sin ninguna duda! El Cava es un producto excelente para maridar platos debido a su elegante carbónico, frescura y disparidad de variedades utilizadas en su elaboración.

El carbónico nos permite limpiar el paladar y hacer que cada bocado sea único, de este modo el disfrute y la degustación de platos se intensifica. Por otro lado, la frescura de sus variedades y las distintas elaboraciones en barrica y tras la rima nos brindan de una amplia gamas de opciones para maridar platos desde mariscos hasta carnes blancas. En esta edición elegimos 3 Cavas: Codorníu Prima Vides Blanc de Blancs Brut, Juvé & Camps Cinta Púrpura Reserva Brut y AA Mirgin Cuvée Majestic Gran Reserva 2016 Brut Nature. En esta edición nuestros clientes pudieron diferenciar la gran complejidad y diferencia que existe en las distintas elaboraciones de Cava y como una correcta elección hace de un menú degustación una experiencia gastronómica sensacional".✻ **Más información: www.cava.wine**

Rovellats Gran Reserva Masia Segle XV 2012

Rovellats es una historia de amor a la tierra, a las personas y al cava. Un proyecto familiar, ya en su tercera generación, ubicado en Sant Martí Sarroca, Alt Penedès (Barcelona), que ha ido evolucionando a lo largo de los siglos pero con una filosofía de trabajo inalterable basada en la calidad, la elegancia, el rigor y sobre todo, la fidelidad y el respecto a la tierra. Además, sigue apostando por la calidad óptima gracias a la producción de reservas limitadas. Entre los cavas que elaboran destaca Rovellats Gran Reserva Masia Segle XV 2012 que posee una crianza mínima de 84 meses. Este año ha sido merecedor de varios premios: Bacchus de Oro - Concurso Internacional de Vinos Bacchus, -91 Puntos – Guía Peñín 2021, Silver Medal - International Wine & Spirit Competition, 93 Points Medal – Gilbert & Gaillard, y Silver Medal 90p – 50 Great Cava.✻

ROVELLATS
Ctra. de la Bleda, s/n ·08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063 · www.cavarovellats.com



NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: 60% xarel·lo, 23% macabeo, 10% parellada y 7% chardonnay
Características: Color amarillo paja pálido brillante. Burbuja minúscula, abundante y de un rosario muy fino, regular y persistente. Muy limpio, potente y clásico en nariz. Aromas finos de larga crianza, sobre lías con fondos frutales, con delicadas notas de bollería y reminiscencias de ciertos toques ahumados y tostados. Sabroso y suave en boca, muy equilibrado e intenso en sabores. Es elegante y ligero aunque con cuerpo, que arropa una acidez muy equilibrada. Vía retronasal amplia y compleja.
Marida con aperitivos, foies, pescados blancos, gambas y crustáceos, ahumados suaves, carpaccios, rosbif y aves.

Celler Vell Brut Nature Reserva Eco



NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: Macabeo, parellada y xarel·lo
Características: Tras un envejecimiento de 18 a 30 meses se obtiene este cava de color dorado brillante. Muy fino, burbujas persistentes. Bouquet elegante y acogedor, con suaves toques de fruta y crianza. Con cuerpo, fresco y seco. Perfectamente equilibrado para la ecuación perfecta: cuerpo y ligereza. Ideal para el aperitivo y para acompañar carnes ahumadas, arroces, pescados y carnes ligeras.

CELLER VELL
Partida Mas Solanes, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 910 290
www.cellervell.com



Celler Vell es una empresa dedicada exclusivamente a la elaboración de cava artesanal, que vela por la tradición familiar que arranca a principios del siglo XX, basada en el cultivo de las viñas de su propiedad situadas en Sant Sadurní d'Anoia, en la comarca barcelonesa del Penedès.
De cara a las próximas fiestas nos sugieren brindar con el cava más celebrado (y el más vendido) de su gama tradicional. Desde hace pocos meses en su versión orgánica, con nueva y refinada presentación. Además, la contraetiqueta ofrece información detallada para los clientes como la fecha de degüelle, sello vegano y distintivo ecológico. Una nueva puesta de largo para un gran cava.✻

ADN Canals Gran Reserva Brut Nature y Lola Rosé Pinot Noir Reserva

Dos cavas de Canals & Munné ideales para estas fiestas



Esta bodega lleva desde 1915 elaborando sus cavas primando la calidad de los ingredientes –utilizando solo mosto flor– y sacando al mercado producciones limitadas y numeradas. En esta ocasión nos sugieren dos opciones con las que brindar o maridar nuestros menús esta Navidad.

Situada en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), epicentro de la D.O. Cava, Canals & Munné fue una de las primeras bodegas en elaborar vinos y cavas bajo el método champegnoise.

Sus productos son perfectos para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar, cenar o acompañar cualquier acontecimiento en cualquier época del año pero en Navidad, sin duda, son casi imprescindibles. Beber un Canals & Munné es, según afirman desde la propia bodega: " beber un excelente zumo de uva, dejado reposar varios años en las cavas para conseguir una burbuja excelente, casi perfecta", algo que queda patente en cualquiera de sus referencias de cavas.

Canals & Munné cuenta, además, con una línea de vinos muy completa, con blancos, rosados y tintos acreditados, al igual que los cavas, por relevantes condecoraciones de nivel nacional e internacional.

Enoturismo

Canals & Munné no solo es conocida por la calidad de sus productos sino por sus propuestas enoturísticas, que podemos disfrutar aprovechando las vacaciones de Navidad. Unas actividades que sorprenden y tienen lugar en la antigua cava de 1915 convertida en el un gran centro de ocio, donde el vino, el cava, la gastronomía y la cultura son los protagonistas.❋

Más información: www.canalsimunne.com





NOTA DE CATA

Nombre: ADN Canals Gran Reserva Brut Nature
D.O.: Cava
Variedad: 40% macabeo, 30% chardonnay y 30% parellada
Características: Tras una crianza mínima de 48 meses se obtiene este cava de color dorado pajizo, burbuja pequeña y constante formando una pequeña corona. Aroma suave con fondos florales. Gusto seco. Paladar afrutado.
Maridaje: Aperitivos ligeros o a copas, verduras, sopas, ensaladas de marisco, pescados, aves y carnes de cerdo.

NOTA DE CATA

Nombre: Lola Rosé Pinot Noir Reserva
D.O.: Cava
Variedad: Pinot noir
Características: Tras una crianza mínima de 20 meses se obtiene este cava rosado de perlaje fino y constante. En nariz aparece una miscelánea de frutos rojos junto a un elegante perfume de rosas y fondo de hierbas del bosque del Penedès. Intenso sabor frutal, voluptuoso, equilibrado, fresco y persistente. Dulzor equilibrado.
Maridaje: Aperitivos, ibéricos, ahumados, quesos, arroces, carnes blancas al horno, pescados y postres.



Rima 32

Un cava de gran personalidad

Desde Bodegas Pinord nos proponen maridar nuestros menús festivos con las burbujas de este cava de gran personalidad elaborado con chardonnay y pinot noir.



NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Chardonnay y pinot noir
Características: Color amarillo, con ligeros tonos grisáceos. Brillante con un suave desprendimiento de pequeñas burbujas que al final forman una corona compacta. Aroma muy complejo potente e intenso. Recuerda a las frutas como manzana o albaricoque, también a frutas tropicales, de gran finura. Van apareciendo también aromas terciarios de la crianza, aun poco desarrollados y que se incrementan con el tiempo. Espléndido desprendimiento de carbónico muy fino y elegante. De frescor agradable, goza de mucho cuerpo y persistencia lo que le convierte en un cava de gran personalidad. Marida con capón y pularda, codorniz y perdiz, frutos secos, pato, pollo asado al horno, pollo en salsa, repostería.

Bodegas Pinord, con más de 150 años de tradición vitivinícola en el Penedès, elabora sus vinos y cavas con los métodos tradicionales y artesanales de sus antepasados, junto con la tecnología más puntera.
La bodega, que se erigió en su actual ubicación, junto a la estación de ferrocarril de Vilafranca del Penedès (Barcelona), muy pronto destacó por la gran calidad de sus graneles, que expedía a media España y, contaba incluso con una tubería propia que cruzaba bajo las vías para permitir el llenado de cubas en los trenes. En los alrededores de dicha localidad se encuentran los viñedos de los antepasados de los actuales propietarios, los cuales se han ido incrementado con el transcurso del tiempo.
Poco a poco y, a partir de 1942, los primeros vinos empezaron a ganar nombre y prestigio, y año tras año y, generación tras generación, los viñedos familiares fueron creciendo; las variedades autóctonas han evolucionado sensiblemente y, el nombre de la familia se ha ligado al vino del Penedès de una forma inseparable.
Generación tras generación, la filosofía de esta familia se resume en: tradición, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino.
El cava Rima 32 es una gran ejemplo del trabajo de esta bodega. Elaborado con vino seleccionado de las uvas chardonnay y pinot noir, se ha fermentado a baja temperatura para mantener y potenciar los propios aromas de las uvas. Posteriormente se realiza la segunda fermentación en botella durante más de 30 meses.❋
Más información: www.pinord.es

D.O. CAVA

Cava, sinónimo de excelencia.



Cava, la Denominación de Origen española que más vino exporta, se encuentra presente en más de 100 paises. Su éxito se debe a más de 6.800 viticultores y cerca de 380 bodegas asociadas que siguen trabajando cada día por un producto singular de extraordinaria calidad elaborado siguiendo el método tradicional. Con un territorio de casi 38.000 hectáreas de viñedo, el Cava se elabora a partir de diferentes variedades que le dan un equilibrio perfecto entre la uva y el tiempo en botella, y hacen una armonia universal.

www.cava.wine

consejo@cava.wine

@DO_Cava @Do_Cava @do.cava @cava.do

Ideas para regalar o regalarnos

Si los productos gourmet son siempre bienvenidos, más lo son aún en Navidad, cuando su presencia resulta prácticamente obligatoria. Jamones ibéricos, AOVES, caviar y otras exquisiteces transformarán cualquier velada en un evento único o se convertirán en el regalo perfecto.

PRODUCTOS *gourmet*



Miel exclusiva

El estuche-regalo de miel de naranjo con trufa blanca de artMuria, galardonada con 1 estrella en el Great Taste Award 2020, se ofrece como un regalo perfecto para estas fiestas.



Aceite exquisito

Castillo de Canena presenta la XVI edición de su colección Primer Día de Cosecha, protagonizada por Matías Prats. Este icónico producto destaca por su cuidado proceso de producción, aroma, sabor y calidad.



Tés navideños de edición limitada

La carta de Tea Shop vuelve a llenarse de sabores navideños, como Christmas Delights y Loving X. Las novedades Irish Cream Tea y Rooibos Portuguese Delights se añaden a los clásicos tés de edición limitada de la marca.



El Gaitero

Déjate sorprender esta Navidad

La Navidad está a la vuelta de la esquina y, si pensamos en ella, es inevitable hacerlo también en Sidra El Gaitero. Y es que la icónica firma asturiana forma parte de nuestra Navidad.

El Gaitero suma a la tradición –posee 130 años de historia– su asombrosa capacidad para innovar y continuar sorprendiendo. Para ello escuchan al consumidor ofreciéndole productos de alta calidad que se ajusten a sus gustos y a las tendencias del mercado.

El Gaitero Rosé, la última incorporación a la familia

Esta sugerente sidra de chispeante burbuja y color rosado muestra el lado más lúdico de la firma y es... ¡la sorpresa de esta Navidad! Fiel al origen y con un punto vibrante, pone el acento en disfrutar cada momento, por pequeño que sea.

Para elaborarla se han elegido las manzanas más dulces que, al contacto de la piel de la fruta, dan como resultado una sidra semidulce con este atractivo tono, muy fácil de beber, y con un aroma fresco a manzana y cítricos.
Su entrada en boca es ácida y tiene un final dulce y largo, lo que la convierte en la opción ideal para acompañar una cena o un brunch navideño, pero también para tomar en un aperitivo, acompañar los turrones durante una larga sobremesa o simplemente... ¡para brindar por la vida!

El Gaitero Etiqueta Negra, para los que buscan una sidra de principio a fin

Con un carbónico natural procedente de una segunda fermentación, esta sidra acogida a la DOP Sidra de Asturias –lo que deja patente, una vez más, su compromiso con el territorio–, presenta un aroma fresco, elegante, con notas de frutas cítricas. En boca resulta equilibrada con un ligero dulzor que se compensa con la acidez final que le confiere redondez, frescura y largura.
Con estas características y personalidad arrolladora, es la compañera perfecta de las recetas más típicas de la Navidad –como patés, quesos, pescados o mariscos– pero puede acompañar las comidas de los entrantes al postre. ❋



Proyecto de crecimiento de la marca madre

2022 traerá novedades. La empresa está inmersa en un plan de crecimiento con el que, además de rejuvenecer la marca, busca seguir innovando para ofrecer a los consumidores sidras de calidad como alternativa a sus elecciones cotidianas. Y es que cada día, con El Gaitero, hay una oportunidad de descubrir una sidra fresca y auténtica.
El epicentro seguirá siendo su tierra, algo que se refleja en el homenaje de las etiquetas, que dibujan la Ría de Villaviciosa, donde se asienta El Gaitero desde su creación a finales del siglo XIX. Una nueva imagen que ya lucen El Gaitero Rosé y El Gaitero Etiqueta Negra y que, a lo largo del próximo año, irán adquiriendo también el resto de referencias de la gama.

Dónde encontrar las sidras de El Gaitero

Se pueden adquirir en supermercados y grandes superficies como El Corte Inglés, Carrefour o Alcampo además de supermercados regionales y tienda tradicional. Y si no la encuentras en tu establecimiento habitual, también a través de la tienda online de www.sidraelgaitero.com

Colección artística

La colección de ibéricos "El lienzo del planeta" de Extrem Puro Extremadura mostrará obras de los artistas Paco Roca, Mercedes Bellido y Cachetejack. Todos los productos irán acompañados de una postal realizada por miembros de la Fundación Espurna.





Dulce trufado

Tras dos años de investigación, el restaurante Rodi de Fuendejalón (Zaragoza) lanza un nuevo producto, con motivo del comienzo de la temporada de la trufa negra: las yemas frescas trufadas, un sutil dulce con un intenso aroma a trufa negra.



Pack solidario

Ibéricos Montellano entregará parte de los beneficios obtenidos por la venta de su nuevo pack de loncheados Doble M (elaborados con la mejor materia prima criada en las dehesas) a la fundación ELACyL (Esclerosis Lateral Amiotrófica de Castilla y León).



Sabor concentrado

Caviaroli presenta un estuche-regalo con cuatro variedades de perlas de aceite (AOVE encapsulado, encapsulado de aceite de oliva con albahaca, encapsulado de aceite de oliva con guindilla y encapsulado de AOVE con aroma de wasabi) y una de vinagre Balsámico de Módena.

Caviar Nacarii



El caviar está considerado mundialmente como un manjar refinado y codiciado por los mejores gourmets. El "oro negro de la gastronomía", como algunos le han bautizado, se elabora a partir de las huevas del esturión.
En un entorno privilegiado, la Val d'Aran (Lleida), entre frondosos valles y montañas escarpadas de más de 2.000 metros de altura, Caviar Nacarii produce este auténtico capricho de la naturaleza. Cada una de las latas de Caviar Nacarii contiene un producto único que evoluciona con el paso del tiempo. Es un caviar rico en matices, capaz de proporcionar una amplia gama de sensaciones al paladar, porque sólo se comercializa caviar fresco, sin someterlo a ningún tipo de pasteurización, consiguiendo de esta forma un óptimo resultado: Caviar Nacarii, un caviar de excelente calidad.
Fiel a su compromiso con el entorno natural y a un sistema de producción artesanal y responsable, Caviar Nacarii es el primer productor de caviar, a nivel mundial, que cuenta con las certificaciones más exigentes de calidad: ISO9001 de Procesos, ISO14001 de Calidad Medio Ambiental y la más importante para la confianza del consumidor, ISO 22000 de Seguridad Alimentaria.✻

Más información: www.caviarnacarii.com



PLACER, LUJO Y EXCLUSIVIDAD

Oliva verde líquida de Caviaroli y Albert Adrià

La salsa de oliva verde líquida de Caviaroli y Albert Adrià es la última creación de Caviaroli, la empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva.
La salsa fue presentada en el Gastronomic Forum Barcelona, donde fue galardonada como producto más innovador en la categoría de accésit dentro del marco de los Premios InnoForum.
Esta nueva línea de producto de Caviaroli, calificada como sorprendente, está pensada de manera especial para la Restauración y el Catering, pero próximamente también estará disponible para el canal Retail.
Elaborado a base de zumo de aceitunas verdes encurtidas con sabor de chipotle (picante y ahumado) y aceituna líquida con piparra (ácido), se presenta en botella de cristal como cualquier aceite de oliva virgen extra, pero el envase contiene una salsa, un aderezo perfecto con todo el carácter y el sabor de la aceituna.



UN PRODUCTO DE LO MÁS INNOVADOR

El novedoso producto tiene un sabor potente y es muy versátil, ya que sirve para aliñar, para marinar y para decorar todo tipo de platos.
A pesar de ser una empresa familiar, Caviaroli, la compañía de la familia Ramon, es un ente vivo y en constante evolución. Su Departamento de I+D, al que destinan el 20% de los beneficios anuales, trabaja para sorprender tanto a cocineros profesionales como a los consumidores que, a nivel doméstico, quieren dar un toque original y de alta cocina a sus platos.✻

Más información: www.caviaroli.com



Corazón de avellana

L'Avellanera sorprende con sus deliciosos bombones de avellana, elaborados con chocolate negro (60%) y avellanas de su propia cooperativa, que se comercializan en tarros de 150 g.

El mejor regalo corporativo

Lindt & Sprüngli ha renovado su catálogo corporativo con nuevas propuestas para empresas, a las que se les ofrece la posibilidad de personalizar sus regalos con su imagen corporativa.





Un pandoro enriquecido

Bottega Balocco presenta una novedad exclusiva: "Pandoro Mediterráneo". Se trata de un producto creado en colaboración con Gin Mare y firmado por el pastelero internacional Fabrizio Fiorani.

La esencia del bosque

Nespreso ha colaborado con la diseñadora colombiana Johanna Ortiz para el lanzamiento de su colección anual navideña de cafés de edición limitada, inspirada, en esta ocasión, en los bosques.





Recipientes sostenibles

Caviar Riofrío presenta Trilogía, edición limitada de tres piezas sostenibles de cerámica mayólica –diseñadas por estudio Buenaventura y la artista cordobesa Lola Moral-, inspiradas en las recetas Ecológico, Russian Style y Tradicional.

Kit completo

Carlos I pone a disposición de los *bartenders* ocasionales un kit que contiene una botella de Carlos I original, un delantal, un jigger, una cuchara trenzada y un libro con el que aprender a preparar los mejores cócteles.





Para adictos al queso

Para estas fiestas, Dehesa de los Llanos propone regalar, entre otros productos, su Gran Cesta Navideña, que incluye tres piezas de queso (Media Curación, Curado y Gran Reserva) y una serie de utensilios especializados Arcos.

Don Sifón

Sifones personalizados

El sifón se ha convertido en el icono de la hora del vermut, símbolo de cualquier vermutería que se precie. Lo podemos encontrar en bodegas, bares, coctelerías y restaurantes, pero no en todos estos lugares vamos a poder comprarlo. En algunas bodegas y supermercados podemos encontrar sifones antiguos con algunas piezas renovadas, pero un sifón nuevo y atractivo no es fácil de encontrar.

Ahora Don Sifón de la mano de Isidro Santos, exdirector comercial y marketing de la Fabrica del Vermutillo, donde nació esta idea, da un paso más allá en el uso del sifón como complemento del vermut, y eleva a este entrañable utensilio a algo más. El sifón como objeto de culto y señalizador de donde encontrar vermut, también puede ser un excelente regalo para los amantes de hacer el aperitivo, un bonito objeto de decoración o un gran aliado del marketing en el sector de la restauración, en especial del ámbito del aperitivo y el vermut. Don Sifón que pronto abrirá la primera boutique de sifones del mundo en un pequeño rincón de Barcelona, donde además podremos encontrar vermut, conservas, snacks y olivas, ofrecerá a los amantes del sifón la posibilidad de comprar uno nuevo entre los numerosos y atractivos modelos de su catálogo, encargar uno a su gusto e incluso reparar el sifón de los abuelos. Allí también a modo de showroom, las empresas podrán crear in situ la maqueta del sifón que necesiten para sus locales, eventos y lotes. Don Sifón también anuncia novedades con servicios y productos donde el sifón es el protagonista. ✻

Grupo VERMUProjects
www.donsifon.com



Imprescindibles en los cócteles festivos

Destilados



Hotel Barceló Raval (Barcelona)

En toda celebración navideña, más allá de polvorones o mazapanes, siempre hay un hueco para una copa de brandy, para un chupito de orujo o para algún licor de hierbas. Además, los destilados también son el ingredientes imprescindible de los cócteles más festivos.



Banker's Bar (Mandarin Oriental, Barcelona)



Javier de las Muelas

Según la Federación Española de Espirituosos "España es un importante mercado de bebidas espirituosas, tanto por su producción como por el patrón asociado a su consumo, caracterizado por el disfrute social y moderado. Las bebidas espirituosas forman parte de la liturgia social, como prueba el papel privilegiado que los destilados tienen en nuestra cultura, siempre asociados a celebración y disfrute". Y concluyen: "El esfuerzo realizado por la industria de bebidas espirituosas ha conseguido posicionar a España como el tercer país europeo en número de indicaciones geográficas, por detrás de Alemania y Francia, lo que demuestra la amplia tradición de este sector en nuestro país".

Además, desde hace ya algunos años, los destilados se han visto favorecidos por la mixología, que se encuentra en pleno auge en España y muestra de ello es el interés cada vez mayor entre los consumidores por las gastrococtelerías y a veces incluso por hacer 'sus pinitos' en casa como *barmans* improvisados elaborando cócteles sencillos para sorprender a los invitados. En este reportaje daremos algunas pistas ofrecidas por expertos.

Los nuevos cócteles festivos de Yeray Monforte

Yeray Monforte es uno de los *bartenders* más carismáticos y con más proyección de la coctelería en España.

Su coctelería destaca por su originalidad e innovación, gracias a su formación como químí-

Comercialización en el último año

Gin:	Licores:	Whisky:	Ron:	Brandy:	Vodka:	Tequila:
24%	23%	21%	16%	8%	5%	1%

Cóctel ganador

La quinta edición de 'Licor 43 Bartenders & Baristas Challenge' celebró su gran final hace unas semanas. A esta competición internacional, que buscar encontrar el mejor cóctel que combine Licor 43 con café, se presentaron este año más de 300 profesionales de todo el mundo. Tras la deliberación del jurado, Tropicália, cóctel creado por la brasileña Thalita Freire Cacho, fue el elegido como ganador.
Este cóctel está compuesto por Licor 43, café Catuaí Amarelo, pulpa pura de maracuya colada y 1 hoja de albahaca a modo decorativo. Toda una explosión de sabor con un toque muy tropical.

co e imaginación, a los que se le suma una manera de narrar la historia de cada trago de una forma muy personal. Con esta misma filosofía ha creado una nueva carta de cócteles para estas fiestas que puede degustarse en los restaurantes madrileños Le Club Sushita y Monsieur Sushita.
En la nueva carta de cócteles de ambos restaurantes, encontraremos una selección de nueve cócteles únicos que te transportarán a un auténtico viaje. Entre los primeros, encontraremos una variedad de cócteles perfectos como aperitivos o digestivos como el refrescantes Vainilla Gin & Tonic, con sirope de vainilla y un toque de lima, el intenso Negroni, el explosivo Aperol Spritz a base de gin, campari y vermut rojo, y el clásico Dry Martini, con su aceituna sin hueso como manda la tradición.
Por otra parte, esta innovadora carta cuenta con otra selección de cócteles refrescantes ideales para cualquier momento de tu experiencia Sushita, en los que se encuentran el frutal Pisco Lychee Sour, el refrescante Ginger Paloma, con tequila blanco, pomelo y un to-


Hotel Claris (Barcelona)



Los consejos de Yanaida Prado para elaborar cócteles de diez en casa



Yanaida Prado, la nueva *head bartender* del Cocktail Bar Gebre de InterContinental Barcelona, nos descubre pequeños secretos que convertirán nuestros cócteles caseros en cócteles de impacto, ideales para sorprender a nuestros invitados estas fiestas.

Somos muchos los que nos preparamos un gin tonic 'a ojo' en casa y al final nos cuesta terminarlo. Yanaida nos da la medida exacta de ginebra para triunfar siempre: una tacita pequeña de café, tipo espresso, nada más ni nada menos. También nos propone conservar en el congelador nuestra ginebra favorita e incluso la copa que vayamos a usar.

Para los más aventureros, Yanaida propone ir un poco más allá e infusionar nuestra propia ginebra. Esto parece complicado, pero no lo es, se trata de poner una medida de ginebra en un recipiente de cristal en la nevera con aquellas frutas, especias o tés que queramos que le aporten sabor y fragancia a nuestra copa. Dejaremos reposar la mezcla en la nevera durante 24 horas y, ¡listo! Un par de ejemplos de infusiones podrían ser granos de pimienta con pieles de cítricos o cualquier té que tengamos en casa.

- **PISCO SOUR. Para los amantes de los cócteles sour, una idea sencilla para mejorarlos es preparar un sirope casero en el que mezclaremos a partes iguales azúcar y agua, para crear una base dulce para nuestros sour. Otro truco, si no tenemos una coctelera en casa, es mezclar nuestro sirope casero con el pisco, el zumo de limón y la clara de huevo en un tarro de conservas. Una vez bien agitado le añadiremos el hielo y ya podemos disfrutar de un espumoso, dulce y ácido combinado.**
- **MOJITO. Una idea para tener preparada la base del mojito en casa, cuando encontramos en nuestra tienda de alimentación ingredientes como lima o menta, que no siempre están disponibles y que pueden ponerse feos rápidamente, es dejar macerar en un tupper la mezcla de las hojas de menta limpias y secas con el jugo de las limas y el azúcar. Esta mezcla se conservará bien en el frigorífico durante dos o tres días e irá macerando, por lo que el resultado será mucho más potente que si lo mezcláramos en el momento de preparar el cóctel.**
- **DRY MARTINI: Para mejorar el clásico Dry Martini casero, podemos conservar la ginebra en el congelador y atender fielmente a las medidas correspondientes con nuestra taza de espresso. Una taza y ¾ de ginebra, con un chorrito de vermut seco al gusto, removido cuidadosamente con una cuchara y coronado con una aceituna verde o bien, con un trozo de piel de limón.**

que de lima, el tropical Mango Picante Colada, a base de ron blanco, zumo de piña, sirope de mango y una pizca de picante, el cítrico Classic Mojito y el floral Mojito de Rosas, que además de llevar ron blanco y la clásica hierbabuena, cuenta con un toque de sirope de rosa.

El lugar que Carrie Bradshaw elegiría para disfrutar de un Cosmopolitan

Si en lugar de quedarnos en la ciudad decidimos hacer una escapada estas Navidades, un lugar ideal para disfrutar de un buen cóctel es Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria). El hotel ha sido, durante sus más de cien años de historia, el lugar preferido para las personalidades más famosas del star system de Hollywood. Su carta de coctelería así lo refleja. Ava Gardner, Neil



Dry Martini by Yerai Monforte

Amstrong o Sofía Loren han inspirado diferentes tragos de autor que homenajean los gustos más selectos del siglo XX.

Con motivo del estreno de "And Just Like That", la continuación de la serie "Sexo en Nueva York", el *bartender* de Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel presenta la bebida que la protagonista puso de moda y marcó tendencia desde 1998, año de emisión de su primera temporada, hasta el día de hoy: el famoso Cosmopolitan.

Para este homenaje, propone una adaptación de la receta clásica donde se sustituye el clásico triple seco por Italicus Rosolio, una versión moderna de esta bebida tan tradicional que se elabora mediante la bergamota de la región de Calabria y el cedro de Sicilia. En nariz es ligeramente cítrico con notas de rosa y lavanda.❋

VODKA INSPIRADOR



La nueva edición limitada de Absolut tiene como objetivo animar a las personas pioneras e inconformistas a que alcen su voz para convertirse en inspiradoras del cambio positivo.

Bajo esta premisa, Absolut Voices representa, literalmente, las ondas de voz expandiéndose grabadas en el rediseño de su icónica botella que está realizada con un 80% de vidrio reciclado.

MENSAJES SECRETOS

El whisky Johnnie Walker acaba de desvelar un diseño de edición limitada de su icónica botella Johnnie Walker Red Label, inspirada en La Casa de Papel. Un emocionante diseño que cuenta con mensajes secretos, visibles únicamente bajo luz UV.



Camisetas que invitan a beber con moderación



La marca de moda Teloputodije se une a Beefeater, Ballantine's y Glovo para promocionar las nuevas bebidas low-alcohol de Pernod Ricard. Los nuevos modelos de camisetas llevan las frases "Copita de tardeo y luego veo" y "Un light directamente y aprovechar el día siguiente". Hay únicamente 400 unidades de cada modelo y solo se podrán conseguir mediante la compra de uno de los packs de Beefeater Light y Ballantine's Light.

Precioso diseño

The House of Suntory ha lanzado la nueva botella de edición limitada del whisky Hibiki® Japanese Harmony™. Adornada con flores pintadas y corrientes de agua, se ha diseñado con el objetivo de representar la fuerza vital de las 24 estaciones japonesas que se encuentran en un estado de cambio constante.



En apoyo del ocio nocturno

Jägermeister ha creado una nueva botella de edición limitada que aparece completamente oscura, visualizando el cierre de la vida nocturna en todo el mundo cuya etiqueta cambia al alcanzar la temperatura de consumo (-18ºC). Con su compra se apoya al sector del ocio nocturno afectado por la pandemia.





Caprile viste al limoncello Villa Massa

Limoncello Villa Massa y el famoso modisto Lorenzo Caprile se han unido para crear una edición limitada que alberga en su interior el estilo inigualable de la 'dolce vita' italiana. El estuche contiene la emblemática botella y un pañuelo de seda 100% natural diseñado por Caprile inspirado en las raíces del limoncello.

JOYA LÍQUIDA

Ron Brugal prepara la llegada de la Navidad con un exclusivo pack de su referencia ultra *premium*, Brugal 1888, una joya líquida que se caracteriza por su distintivo proceso de doble envejecimiento en barricas de bourbon y barricas de Jerez y que, sin duda, se convertirá en el regalo perfecto.



Orujos Panizo







Su apellido lleva ligado al mundo de los licores y orujos desde hace más de 80 años, y esa maestría la demuestran convirtiendo la destilación en un arte que aúna tradición y vanguardia, y a sus licores, premiados internacionalmente, en los reyes de la sobremesa. Disfrútalos solos, o bien en exquisitos cócteles y recetas como las que puedes encontrar en su página web, www.destileriaspanizo.com.

Licor de Hierbas Panizo: Un clásico digestivo de la sobremesas mediterráneas que Panizo elabora macerando una treintena de botánicos durante tres meses con el aromático y suave aguardiente que destila en sus calderas de cobre. Destacan sus aromas a hierbas silvestres, cítricos y mentolados y su frescura y delicadeza en la boca. Perfecto para disfrutar frío y como ingrediente de sorprendentes recetas de coctelería.

Licor de Crema con Orujo Panizo: El final perfecto para una comida. Sola o mezclada con café, esta crema también puede ser la copa perfecta con unas piedras de hielo a media tarde o por la noche. De la Crema de Orujo Panizo sorprende su suavidad y sus aromas a vainilla, cacao y leche condensada. Un licor muy fácil de beber, dulce, untuoso y equilibrado.

Licor de Café Panizo: Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Espirituosos CINVE 2021, el Licor de Café Panizo está elaborado con café natural macerado durante 3 meses en aguardiente de orujo recién destilado. Destacan sus aromas intensos a café, con notas a avellana tostada, cacao y orujo y su untuosidad en boca. Se recomienda tomar frío o con dos piedras de hielo.❋

ORUJOS PANIZO
Real, 89 · 49332 Camarzana de Tera (Zamora)
Tel.: 980 649 195 · www.destileriaspanizo.com
@orujospanizo

MENÚS NAVIDEÑOS

En estas páginas, hemos reunido una serie de interesantes propuestas de menús navideños, elaborados en algunos de los restaurantes más selectos, para disfrutar de exquisiteces únicas sin necesidad de meterse en la cocina.

Las PROPUESTAS de los **restaurantes** para estas FIESTAS

Gran Hotel Inglés (Madrid)

Menús de la mano de Fernando P. Arellano



Gran Hotel Inglés

El Gran Hotel Inglés presenta sus propuestas con la exclusividad y la elegancia que le identifican. Estos menús especiales han sido diseñados por el chef dos estrellas Michelin Fernando P. Arellano. Todos ellos repasan las recetas castizas típicas de estas fechas.

Echegaray, 8 · 28014 Madrid · Tel.: 913 600 001 · www.granhotelingles.com



Platos únicos y especiales

Blanc

En el restaurante Blanc, de Mandarin Oriental, Barcelona, y de la mano de Carme Ruscalleda, ofrecen menús navideños especiales en las comidas del 25 y 26 de diciembre, 1 y 6 de enero y en las cenas del 24 y 31 de diciembre. Desde 65 €, estas propuestas varían en función del día escogido y cuentan con precios especiales a partir de 32 € para los más pequeños.

Mandarin Oriental, Barcelona
Paseo de Gracia, 38-40 · 08008 Barcelona · Tel.: 931 518 783
wwwmandarinoriental.com





Recetario tradicional

Urban 5* GL Hotel

El Hotel Urban 5* GL de Derby Hotels Collection presenta sus menús para Nochebuena y Fin de Año; dos propuestas de vanguardia elaboradas por Aurelio Morales, estrella Michelin –restaurante Cebo–, que profundizan en el recetario tradicional y en los sabores clásicos de estas fechas.

Carrera de S. Jerónimo, 34 · 28014 Madrid
Tel.: 917 877 770 · www.hotelurban.com





W Barcelona

Para todos aquellos que deseen celebrar la última noche del año de la forma más exclusiva, W Barcelona ofrece una oportunidad única, invitando a disfrutar de diferentes opciones gastronómicas y de entretenimiento, que harán que fin de año se convierta en una experiencia inolvidable.

Un plan de auténtico lujo

Plaça Rosa Del Vents 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 952 800
www.espanol.marriott.com/hotels/travel/bcnwh-w-barcelona





Windsor

Entre las propuestas gastronómicas del restaurante Windsor, destacan entrantes como los raviolis de langostinos, puerro y zanahoria con jugo de sus corales; platos principales como la Lubina salvaje al vacío con pesto de espárragos verdes; o postres como el helado de turrón de Jijona, nata, avellanas, brownie seco y chocolate que deleitarán, bien seguro, a los paladares más exigentes.

Gastronomía catalana

Córcega, 286 · 08008 Barcelona
Tel.: 932 377 588
www.restaurantwindsor.com

Delicias con sello de autor



La Terraza del Claris

Aurelio Morales (una estrella Michelin) es el chef ejecutivo del restaurante la Terraza del Claris. Sus platos irradian juventud, tradición, honestidad y un toque sorprendente. Dentro de sus menús para estas fiestas destacan platos como los *Canelones de pularda trufada.*

Claris Hotel & Spa · Pau Claris, 150 · 08009 Barcelona · Tel.: 934 876 262 · www.hotelclaris.com/es

Botànic

La propuesta *Plant Forward*, para estas fiestas, de Botànic, es equilibrada, diseñada para compartir, e incluye productos clásicos como el bogavante, la gamba roja, la lubina o el cochinillo, que son presentados como guarnición, dejando todo el protagonismo a esos vegetales que el chef Andrés Benítez sabe tratar como nadie.

Can Bordoy
Grand House &Garden
Forn de la Glòria, 14
07012 Palma de Mallorca
Tel.: 971 750 550
www.eatbotanic.com



Los vegetales son los protagonistas

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Navidad con producto local

Majestic Hotel & Spa Barcelona, desde su Restaurant Solc, asesorado por Nandu Jubany, vuelve a celebrar la Navidad con una propuesta diseñada bajo el concepto *From Farm to Table* (de la huerta a la mesa), que aplican a la cena de Nochebuena, al *brunch* de Navidad, a la comida de San Esteban y a la cena de Fin de Año.



Paseo de Gracia, 68
08007 Barcelona
Tel.: 934 881 717
www.hotelmajestic.es



Buena gastronomía con la mejor música

Hard Rock Hotel Madrid

Estas son las primeras navidades de Hard Rock Hotel Madrid y quiere que sean especiales. Por eso, su restaurante Sessions propone diferentes menús para que puedas disfrutar de una increíble experiencia gastronómica en el nuevo punto de encuentro de la capital. Todos los menús incluyen recetas frías, calientes, postres típicos de la época y bodega.

Ronda de Atocha, 17 · 28012 Madrid · Tel.: 915 308 000 · www.hardrockhotels.com

Listo Restaurants

Cocina mediterránea

En este espacio gastronómico situado en el emblemático Paral·lel barcelonés podemos disfrutar de la cocina italiana y española en la misma mesa, y es que su oferta se basa en auténticas pizzas napolitanas, pasta, tapas y paellas.







En Listo se sirven los platos más emblemáticos de la cocina mediterránea, y más concretamente de la gastronomía italio-española más popular y versátil. Aquí la cocina napolitana convive con las tapas más cosmopolitas y los arroces mas populares. Los platos se elaboran con productos frescos locales y de importación de primera calidad.

Da gusto comprobar como dos de las gastronomías más deliciosas y sanas del Mediterráneo unidas por la tradición culinaria, se tratan aquí con respeto. Las recetas de siempre de la gastronomía italiana, española y catalana llegan al comensal revisadas y cocinadas al ritmo de la vida actual. Platos sanos y saludables; veganos y vegetarianos; tradicionales e innovadores.

Todo ello lo consigue un equipo cosmopolita de profesionales, donde cada uno aporta un poquito de sus orígenes y la ilusión de participar en un proyecto común, entre los que se encuentra un auténtico maestro pizzero napolitano.

Además, en Listo se elabora una cocina responsable con el medio ambiente y con nuestro propio cuerpo, una cocina concienciada con la sostenibilidad y el futuro de nuestro planeta.

Platos españoles e italianos

Entre las tapas españolas representadas no faltan clásicos como las patatas bravas, el queso manchego, el jamón ibérico de bellota, los pimientos de Padrón o los calamares a la andaluza, que conviven con creaciones más actuales como el carpaccio de ternera trufado o el salmón marinado con crema de aguacate. A ellas se unen la paella de marisco y el arroz negro con mejillones y calamares.

Por la parte italiana, como decíamos antes, destacan las pizzas, entre ellas el calzone, las pastas y también entrantes como la burrata o el carpaccio.

Entre los postres, irresistibles el tiramisú, el babá napolitano, la pizza de Nutella, la tarta caprese y por supuesto –no olvidemos que estamos en Barcelona–, la crema catalana.

Ubicación privilegiada

Todo ello y mucho más –también ofrecen desayunos y menú del día– puede degustarse en un elegante y amplio local en el barcelonés barrio del Poble Sec, concretamente en el Paral·lel, la famosa avenida de los teatros. Además, Listo cuenta con una magnifica terraza con vistas a les Drassanes y al Port de Barcelona✻

LISTO RESTAURANTS
Av. del Paral·lel, 15 · 08004 Barcelona
Tel.: 938 07 49 87 · www.listorestaurants.com





Vivo Tapas

Espíritu creativo

Vivo Tapas es un restaurante muy especial, donde se mezclan creatividad, sabor e innovación en un ambiente acogedor y distinguido. Por las noches, el Vivo se viste de Gala para ofrecer exquisitas cenas y cócteles de autor, con espectáculo en directo.

Este céntrico y elegante local –con un toque clásico atemporal- es una buena elección tanto para cenas románticas, comidas de negocios o encuentros entre amigos. Su propuesta, que combina platos y tapas gourmet con una gran bodega, se basa, por una parte, en la elección de los productos, los más frescos y de mayor calidad del mercado; por otra, en la creatividad, la experiencia, el cariño, la profesionalidad y la estética de los platos, aspectos que constituyen las señas de identidad de la cocina de la casa.

Tapas infinitas

En el Vivo Tapas hacen honor a su nombre, apostando por una completa carta de tapas. Entre sus diferentes sugerencias se encuentran desde las clásicas y populares patatas bravas hasta las exclusivas Ostras Gillardeau o el Atún Blue Fin, así como sus escabeches caseros, tortilla de patatas trufadas –preparada À la minute-, croquetas de jamón ibérico, anchoas del Cantábrico, boquerones en vinagre. A todo ello hay que añadir las sorprendentes creaciones del chef, entre las que son dignas de mención los calamares a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi, el bikini de cordero o el steak tartar de wagyu acompañado de Pan Carasau y alcaparrones.

Cócteles entre amigos

Por otra parte, Vivo Tapas cuenta con una de las mejores coctelerías de Barcelona, clasificada entre las 50 mejores de España. Sus bartenders son especialistas en la elaboración de cócteles tanto clásicos como innovadores.

Vivo Tapas propone una noche especial, con cenas amenizadas por espectáculos en directo (cantantes, saxofonistas, Dj…), cócteles de autor, champagne y tapas gourmet, todo ello en un ambiente muy cuidado que convertirá cada velada en una experiencia única.❋



VIVO TAPAS

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

Begoña RODRIGO



“Cocinar para la Gala de la Guía Michelin en Valencia es un regalo”

Habrá quien la califique como una chef ‘mediática’ porque ha participado en programas de televisión, pero eso no le resta ni mucho menos valor a esta chef valenciana poseedora de una estrella Michelin y dos soles Repsol por su restaurante La Salita. Unos galardones profesionales que vinieron a afianzar una carrera de fondo tras muchos años lidiando entre fogones. Hemos hablado con ella sobre su trayectoria y sobre el panorama actual del sector hostelero. Positiva por naturaleza, Begoña mira al futuro con optimismo.

POR LAURA MORALES



“Mis emplatados son muy bonitos pero cargados de sabor”

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Podría decirse que tienes un sello personal? ¿Qué quieres transmitir a los comensales con ella?
La cocina de La Salita es muy reflexiva, en la que llevamos ya muchos años evolucionando hasta que ha llegado el punto en el que trabajamos con producto de proximidad, enfocada principalmente a las verduras y al pescado. Es una cocina muy elegante en el plato, con una estética muy definida –que es muy fácil reconocer que es mía– pero cargada de sabor. Me gusta mucho transmitir a la gente que viene a casa recuerdos que tienen en su memoria gustativa. Es fascinante ver cómo alguien que come en La Salita recuerda algún gusto que tenía olvidado o descubre gustos nuevos. Me gusta que la gente se sienta como en casa.

¿En qué se diferencian y qué tienen en común La Salita y L’Hort al Nú? ¿Volverás a abrir Farcit, tu propuesta más informal?
La Salita es un gastronómico donde ofrecemos una cocina mucho más elaborada donde los platos tienen un estudio detrás, muchísima técnica, muchos ingredientes y matices. En L’Hort al Nú los platos están trabajados de una forma mucho más clásica, los productos se tocan mucho menos. Buscamos un producto excelso que vaya más directo al cliente.
Farcit tiene su propio local muy cerca de La Salita y seguramente en breve volverá a ver la luz.



¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Viajar y mirar alrededor. Viajando siempre encuentras productos nuevos, comes cosas con un cocinado o presentaciones que te dan ideas.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
Pescados y verduras, como he dicho anteriormente, pero también me gustan muchos los ‘ecualizadores’ como las hierbas frescas o los cítricos.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿Hay muchas referencias valencianas en la carta de vinos de tus restaurantes?
Para mí el vino es imprescindible. La cocina líquida y la sólida son igual de importantes, las pondría al mismo nivel. Nosotros con el tiempo hemos ido conociendo a los bodegueros que hay en la Comunidad Valenciana y hemos entendido que mucha gente que viene de fuera, cuando llega a Valencia evi-



"No dejo las cosas por hacer, si quiero algo soy tozuda y voy a por ello hasta el final"

dentemente quieren que les enseñemos y les propongamos vinos de aquí, así que trabajamos con muchos vinos de la Comunidad Valenciana además de que tenemos maridajes solo de vinos valencianos.

En 2014 fuiste nombrada Mejor Cocinera de la Comunidad Valenciana y tienes una estrella Michelin y dos soles Repsol. ¿Qué valor le otorgas a los premios y reconocimientos? ¿Aspiras a más estrellas o soles o no es algo que te plantees?
No siempre se conceden cuando tocan o como tocan pero es cierto que son un reconocimiento a un trabajo, a un trabajo en equipo, no son solo míos. Siempre son un 'chute' de energía para seguir caminando. Yo no trabajo para conseguirlos pero cuando estudias, inviertes tu tiempo en mejorar, evolucionas... los premios deberían ser una consecuencia natural.

En 2013 ganaste la primera edición del concurso televisivo *Top Chef* y desde entonces el gusanillo de la televisión no ha dejado de tentarte ¿Es un medio en el que te sientes cómoda? ¿Tienes nuevos proyectos en este sentido?
Después de *Top Chef* necesité mi tiempo de adaptación. Era un programa grabado y al editarlo algunas cosas me gustaron y otras no tanto... pero el tiempo todo lo calma y estoy agradecidísima de haber salido en ese programa porque la verdad es que fue un trampolín brutal y me favoreció muchísimo a mí y a todo el equipo, no solo económicamente y popularmente sino que también nos dio mucha más seguridad y nos ayudó a crecer más rápido. Después he seguido trabajando en la televisión. Es cierto que me gusta mucho, no lo voy a negar, me siento cómoda y con el tiempo vas cogiendo tablas. Si me vuelven a llamar por ejemplo del programa 'La última de cena' de Telecinco, que no tiene una emisión fija, pues volveré a colaborar, pero no tengo ningún otro proyecto a la vista para televisión.

¿Qué supone para ti haber sido seleccionada junto a otros cocineros de la Comunidad Valenciana para cocinar en la Gran Gala de presentación de la Guía Michelin España & Portugal 2022 que tendrá lugar el 14 de diciembre en Valencia?
El cocinar para la Guía Michelin el día 14 es un regalo, la verdad, y más aún con todo "el equipazo" que va. Será una gala llena de colegas y esa es una de las cosas que más nos gustan a los cocineros: cocinar para otros cocineros. Además, evidentemente la repercusión de estar ahí es mundial y hace que llegues a muchísima gente que de otra manera no sería posible, así que estoy muy agradecida.

A partir del 8 de noviembre el espacio del restaurante La Salita será ocupado los sábados y domingos por L'Hort al Nú. Has afirmado que lo haces para que tu equipo y tú misma podáis conciliar el trabajo con la familia...
Bueno, creo que lo he explicado en alguna ocasión, tengo un niño de nueve años que me preguntó: "¿qué días tengo a derecho a verte? Y eso es bastante duro. La nueva organización permite que la plantilla trabaje cuatro días. Espero con ello que la gente pueda descansar y tener vida fuera del trabajo. Y en algún momento espero poder tener yo también un poco de tiempo libre. Es una decisión que me va a costar mucho sacrificio y dinero seguramente pero espero que a la larga, a la vuelta de un año, todo esté normalizado y pueda tener dos equipos trabajando de una forma normal (8 - 9h diarias) y que tengan una vida más allá de La Salita.

Estamos viviendo unos momentos en los que la voz femenina se está intentando hacer oír más que nunca. ¿Algo que reivindicar al respecto? ¿Qué opinión te merece que aún haya muy pocas mujeres en primera línea de la alta cocina?
Yo tengo 46 años, cuando tenía 18 ninguna chica de mi generación quería ser cocinera, queríamos ser veterinarias, arquitectas... soñábamos con trabajos que no fueran artesanos (estaban mal vistos) y nosotras éramos la generación de chicas que íbamos a la universidad. Además, hace 25 años ser cocinero era 'muy cutre', nadie quería pertenecer a ese gremio, al menos en mi Comunidad. Evidentemente esto ha cambiado en los últimos años y hemos vivido una revolución gastronómica brutal y afortunadamente la profesión se está 'profesionalizando', valga la redundancia. Esto quiere decir que cada vez hay más chicas en



las Escuelas de Cocina. Yo cuando doy cursos lo primero que les digo es que se lo tienen que pensar bien y que hay muchos tipos de cocinas y maneras de cocinar y que los profesionales de la cocina se tienen que sentir orgullosos en todas ellas, pero un gastronómico tiene un nivel de sacrificio que no tienen el resto de los restaurantes. Tienes que estar al pie del cañón todo el rato porque cambian las técnicas... y tienes que 'estar en la onda' a todas horas.
El hecho de que siga habiendo aún pocas mujeres... bueno, hay que darles tiempo. Saldrán más. De hecho yo ya estoy viendo algunas chicas que ya están despuntando, pero si tienen talento se tienen que tirar a la piscina y montar su propio negocio, sacar la cabeza lo antes posible, como hacen ellos, exactamente igual.
Y no tengo muchas cosas que reivindicar porque yo siempre he vivido en mi libertad, me he considerado en el mismo nivel que ellos, en las mismas condiciones, por eso no me gusta participar en congresos solo femeninos y cosas así porque creo que nos ponemos en otra categoría y me gusta pelear en la misma categoría que ellos. Además, he tenido la suerte de tener unos compañeros de cocina maravillosos que me han ayudado a ir a más. No he sufrido un comportamiento machista dentro de la cocina. Yo lo único que quiero reivindicar es que las mujeres tienen que ser feministas o pensar de forma feminista todo el día, dentro y fuera de casa. El feminismo es una actitud ante la vida y tienes que llevarlo hasta el final.

¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual? ¿Ves la luz al final del túnel?
Yo siempre veo la luz al final de túnel, nunca he visto el túnel cerrado, la verdad. Siempre hay gente que tiene valor y va a sacar nuevas ideas y nuevas historias para salir adelante, aunque también habrá gente que se ahogará, pero se hubiera ahogado de cualquier manera. Aunque llevemos un año y medio escuchando que los hosteleros no somos imprescindibles en este país (además de que nos han tratado fatal), lo que es cierto es que cuando la gente tiene la oportunidad, quiere salir y sentarse alrededor de una mesa. Los restaurantes, bares y los locales de ocio donde se sirve comida y bebida son parte de la cultura de los españoles y eso nadie nos lo va a arrebatar. Los hosteleros somos parte de la vida de la gente.❋



APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Las torrijas que me hacía María (la señora que me cuidaba cuando era pequeña).
Un lugar: Mi pueblo, Sot de Chera.
Una película: El árbol de la vida.
Un libro: La elegancia del erizo.
Una canción: Contigo de Sabina.
Un sueño por cumplir: Cenar dos días a la semana con mi hijo (estoy en ello).
Un truco de cocina: Utilizar el tendón de vaca para espesar en lugar de harinas.
Un producto fetiche: Me encanta trabajar las anguilas (uso las pieles, las espinas...).
El maridaje perfecto: Un vino blanco gallego o un champagne.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Afortunadamente he tenido muchas pero recuerdo especialmente cuando, embarazada de 5 meses, comí en el Hotel Ferrero. Recuerdo uno por uno los platos de Paco Morales. Fue una comida para recordar, maravillosa. La recuerdo como si fuera ayer y mi hijo tiene ya 9 años. También cualquier día sentada en Aponiente es una experiencia inolvidable.
Hobbies: Leer, bucear y viajar.
Si no hubieras sido chef... Cualquier cosa relacionada con el diseño o el interiorismo.

IX Copa Jerez Forum Competition 2021





Un espectáculo gastronómico único



El pasado mes de noviembre tuvo lugar, en el Teatro Villlamarta de Jerez de la Frontera, la Copa Jerez Forum & Competition 2021. El equipo belga fue el ganador de esta edición que destacó, especialmente, por presentar un programa ambicioso y revolucionario respecto a años anteriores.

Por primera vez, el foro gastronómico Copa Jerez Forum & Competition 2021 se desarrolló, durante los días 10 y 11 de noviembre, con un carácter altamente participativo y experiencial. La primera jornada de esta edición acogió un esperado espectáculo gastronómico: la Final Internacional de la IX Copa Jerez.

LA COMPETICIÓN

Alemania, Bélgica, Dinamarca, Países Bajos, España, Reino Unido, Estados Unidos y Rusia (mercado con una creciente proyección para los Vinos de Jerez y que participó por primera vez), fueron los países que estuvieron presentes este año. Así, en vivo y de forma simultánea, los equipos de chef y sumiller de algunos de los mejores restaurantes de 8 países, entre ellos varias estrellas Michelin, se enfrentaron en una apasionante competición, inédita en el mundo, buscando el mejor maridaje con Vinos de Jerez.

El sumiller Paul-Henri Cuvelier y el cocinero Fabian Bail, representantes del restaurante belga Paul de Pierre, conquistaron al jurado con una propuesta de corte clásico y, al mismo tiempo, creativo y se alzaron con la IX Copa Jerez. Los componentes del equipo belga lograron, asimismo, el premio Juli Soler al Mejor Sumiller y el premio al Mejor Chef, respectivamente.

Por su parte, el equipo de los Países Bajos fue galardonado con el premio al Mejor Maridaje con Entrante; el de Dinamarca, con el de Mejor Maridaje con Plato Principal; el premio al Mejor Maridaje con Postre fue para Estados Unidos, y el de Maridaje Más Creativo, para Rusia.



El menú ganador

El sumiller Paul-Henri y el cocinero Fabian Bail, representantes del restaurante Paul de Pierre, en Maarkedal, compitieron con el siguiente menú ganador:

- **Primer plato:** Caballa, dashi, chorizo, alcachofa, pak choi, aceite de levístico.
  Maridaje: Fino Viña Corrales Pago Balbaina - embotellado en 2020- (Bodegas San Francisco).

- **Segundo plato:** Cordero, avellana, puré de apionabo y sésamo, flor de calabacín rellena de queso manchego y shiitake y patata confitada al romero.
  Maridaje: Oloroso (Bodegas Gutierrez Colosía).

- **Postre:** Pera en almíbar de tabaco y especias, cremoso de limón y helado de queso de cabra.
  Maridaje: Medium Old Harvest (Bodegas Ximénez-Spinola).



El jurado

Durante cinco horas y de forma simultánea, cada uno de los equipos finalistas de chef y sumiller elaboraron, ante el público asistente y el jurado, sus sorprendentes y arriesgadas propuestas, con el objetivo de lograr el mejor maridaje.

Josep Roca (sumiller y copropietario de El Celler de Can Roca***), presidente del jurado, quiso destacar la calidad y la pasión puesta en cada una de las propuestas elaboradas: "son de un nivel altísimo. Estamos muy sorprendidos y agradecidos de ver tanta energía para pensar y repensar su cocina a partir de los Vinos de Jerez y observar ese abanico tan amplio que nos proponen con alimentos muy distintos. Para nosotros es un aprendizaje constante", y añadió: "es un privilegio estar aquí un año más, una oportunidad para saber cómo nos ven desde fuera, cómo se define el Vino de Jerez desde otros lugares, y comprobar cómo la pasión que ponen es la misma que la que ponemos aquí."

Junto a Josep Roca, el jurado de la presente edición estuvo formado por Quique Dacosta (propietario y chef de Quique Dacosta Restaurant*** y El Poblet**), Andreas Larsson (Mejor Sumiller del Mundo 2007), José Pizarro (Grupo Pizarro Restaurants), Peer Holm (presidente de la Asociación de Sumilleres de Alemania), y José Carlos Capel (Crítico gastronómico y director de Madrid Fusión).



Restaurante Venta Moncalvillo



Restaurante Venta Moncalvillo



Restaurante Klinker

Los equipos finalistas y sus propuestas

Compitiendo con el menú de Bélgica, ganador de la competición, estas fueron las propuestas presentadas por los otros 7 países participantes:

Restaurante Venta Moncalvillo* de España

El equipo vencedor de la final española estuvo representado por el sumiller Iván Sánchez y el cocinero Juan Pablo Stefanini, del restaurante riojano Venta Moncalvillo*, en Daroca de Rioja. Su propuesta para la Final Internacional de la IX Copa Jerez se compuso de:

Primer plato: Y sin embargo (Alcachofa, patata y queso).
Maridaje: Palo Cortado Apóstoles VORS 30 años (Bodegas González Byass).
Segundo plato: Tributo al pasado (Acelga con callos de bacalao y comino).
Maridaje: Palo Cortado centenario La Saca (Colección Roberto Amillo).
Postre: Del salado al dulce… (Espinacas y piñones).
Maridaje: Pale Cream (Bodegas Urium).

Restaurante Klinker de Alemania

El equipo alemán estuvo formado por la sumiller Maria Rehermann y el cocinero Marianus von Hörsten, dueño del Restaurante Klinker, en Hamburgo. La propuesta que presentaron en la final fue la siguiente:

Primer plato: Espuma de porcini con yema de huevo, tupinambo y cebollino.
Maridaje: Amontillado El Tresillo (Bodegas Emilio Hidalgo).
Segundo plato: Cordero con polenta, aceitunas kalamata y ciruela.
Maridaje: Oloroso Tradición VORS 30 Años (Bodegas Tradición).
Postre: Sabayón de naranja, chocolate caramelizado y oxalis.
Maridaje: Moscatel Promesa (Bodegas Valdespino).

Restaurantes Esmée y Connection by Alan Bates de Dinamarca

El menú del equipo danés, formado por el sumiller Peter Pepke, del restaurante Esmée, y el cocinero Alan Bates, del restaurante Connection by Alan Bates, consistió en:

Primer plato: Vieira con manzana y ostra.
Maridaje: Fino La Panesa (Bodegas Emilio Hidalgo).
Segundo plato: Pichón, remolacha y mora.
Maridaje: Oloroso Tradición VORS 30 Años (Bodegas Tradición).
Postre: Ganache de chocolate 70% Rugoso y helado de vainilla.
Maridaje: La Bota de Pedro Ximénez nº 76 Jerez"(Equipo Navazos).

Restaurante Mercado Little Spain de Estados Unidos

La pareja estadounidense, formada por el sumiller Jordi Paronella y el cocinero Nicolás López, del restaurante neoyorquino Mercado Little Spain (creado por José Andrés), compitieron con la siguiente propuesta:

Primer plato: Tocino de Cielo de erizo con glaseado de pichón y aromas de Manzanilla.
Maridaje: Manzanilla Fina de la Riva (Bodegas De La Riva).
Segundo plato: Gamba blanca, gelatina de consomé de jamón ibérico, crujiente de pan y salsa de callos a la madrileña.
Maridaje: Amontillado del Puerto -almacenista González Obregón (Bodegas Emilio Lustau).
Postre: Tarta de queso payoyo.
Maridaje: Moscatel Dorado (Bodegas César Florido).

Restaurante Librije *** de Países Bajos

El equipo formado por el sumiller Sem Beks y el cocinero Lars Aukema, del restaurante Librije ***, en la localidad de Zwolle, presentaron el siguiente menú:

Primer plato: Trucha, vinagre en rama, apio y setas.
Maridaje: Fino En Rama (Bodegas Gutiérrez Colosía).
Segundo plato: Tartaleta de apionabo, beurre blanc de miso y naranja.
Maridaje: Palo Cortado Great Duke 12 Años (Bodegas Juan Piñero).
Postre: Chocolate blanco tostado, pistacho, uvas pasas y queso azul.
Maridaje: Medium Old Harvest (Bodegas Ximénez-Spínola).

Restaurante The River Café * de Reino Unido

El sumiller Mattia Mazzi y el cocinero Vincenzo Raffone, del restaurante The River Café*, en Londres, participaron en la Final con la siguiente propuesta:

Primer plato: Sopa de judías con mejillones y guanciale.
Maridaje: I Think Manzanilla de Equipo Navazos.
Segundo plato: Costillar de cordero asado, carbón de alcachofas y salsa romesco.
Maridaje: Amontillado 12 años (Bodegas El Maestro Sierra).
Postre: Sbrisolona con crema catalana especiada y compota de naranja.
Maridaje: Palo Cortado Apóstoles VORS 30 años (Bodegas González Byass).

Restaurantes Selfie* y Straight Fire de Rusia

La participación de Rusia ha sido la gran novedad de esta edición. El equipo ruso, integrado por la sumiller Svetlana Dobrynina del restaurante Selfie*, en Moscú, y el cocinero Mark Statsenko, del restaurante Straight Fire, en Samara, participó con este menú:

Primer plato: Cebolla y naranja olvidados, cocinados en sal a 240 grados.
Maridaje: Manzanilla Deliciosa (Bodegas Valdespino).
Segundo plato: Coliflor asada con nuez pecana.
Maridaje: Puerto Fino (Bodegas Lustau).
Postre: De la ciruela a la pasa, dinámicas de la edad.
Maridaje: Oloroso Solera 1842 VOS (Bodegas Valdespino).



Restaurante Mercado Little Spain

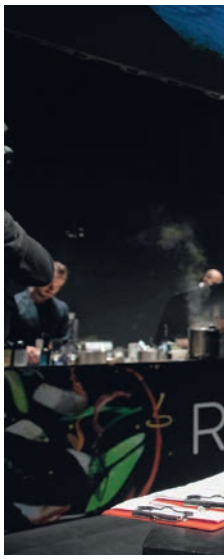

Restaurante Librije


Restaurante The River Café



Restaurantes Selfie y Straight Fire







Cena en Bodegas Lustau



Bodegas Barbadillo



Showroom de vinos de Jerez y visitas a bodegas

Durante la primera jornada se celebró un *showroom* de bodegas, con más de 20 productores del Marco, que trataron sobre los aspectos más singulares de la elaboración de estos vinos y las últimas tendencias de la enología jerezana.

Además, el público asistente tuvo la oportunidad de visitar las Bodegas Barbadillo y las Bodegas Lustau.







EL CONGRESO

La segunda jornada de Copa Jerez Forum & Competition reunió a más de 250 profesionales que participaron en diferentes ponencias, talleres y degustaciones protagonizadas por algunos de los profesionales más reconocidos del sector de la enología y la gastronomía. En todos ellos se abordaron innovadores enfoques relacionados con el mundo del vino, desmontando determinados conceptos en torno al trabajo de sala, el vino de Jerez y la gastronomía de vanguardia.

Ferran Centelles (El Bulli Foundation) presentó el último tomo de la Bullipedia, llevando la aplicación del innovador método 'Sapiens' al trabajo de sala. Por su parte, algunos de los enólogos y figuras más representativas del Marco de Jerez debatieron sobre los nuevos caminos y tendencias que marcarán el futuro de los Vinos de Jerez, demostrando la importancia de aplicar nuevas normas para adaptarse a los tiempos actuales. Algunos de los más reconocidos críticos de vino, como Luís Gutiérrez o Carlos González, debatieron sobre la influencia real de las Guías de Vino, todo lo que hay detrás de las mismas, abordando la influencia comercial que tiene una puntuación. De la mano de José Pizarro y Jordi Paronella se evaluó la transcendencia de la marca España, su evolución a lo largo de las últimas décadas y el valor añadido que aporta.



Laura Curt con el chef Quique Dacosta



Con Iván Sánchez y Juan Pablo Stefanini



Mientras, Carlos Echapresto (Venta Moncalvillo*) y Alberto Fernández Bombín nos transportaron a lo más profundo de nuestras raíces gastronómicas, analizando la cocina madre como tendencia gastronómica, al tiempo que Ricardo Sanz y Jorge Thuillier (Kabuki Wellington*) nos mostraron la cara más cosmopolita de los vinos jerezanos, una universalidad con la que los congresistas pudieron experimentar también junto a José Ferrer y su recorrido por el atlas de sabores de Copa Jerez. ❋

Más información: www.sherry.wine





ELEGANCIA MINIMALISTA

Comas & Partners, destacado fabricante de cubertería y menaje, presenta la colección LAB de la mano de los chefs de Cañitas Maite, Javier Sanz y Juan Sahuquillo, especializados en una cocina de territorio, realizada con técnicas ancestrales. LAB Collection es minimalista, ideada para acompañar múltiples rituales, ya sean vermuts, tapas, cócteles o arroces. Esta colección mezcla siluetas modernas y tradicionales con colores y materiales distintos, como la porcelana, la madera o el acero inoxidable (inox mirror, inox gold ice, inox cooper ice e inox black ice). Por primera vez, LAB Collection rompe con lo presentado por la marca hasta el momento, apostando por una colección mucho más completa.

Para dar a conocer la colección LAB, así como la colaboración con los chefs, se celebró un *show cooking* dirigido por Javier Sanz y Juan Sahuquillo. En dicho evento se pudo apreciar esta nueva y versátil línea, que incluye utensilios de cubertería y otros elementos como platos, bases y bandejas.





Entrega humanitaria de legumbres

La familia Sumarroca, a través de su distribuidora de alimentación Selfoods, ha entregado 4.500 tarros de legumbres a la organización humanitaria Cáritas. Su distribución se realizará a través de la sede de Cáritas en Sant Feliu de Llobregat, y proveerá a unas 1.500 familias.



Vajilla solidaria

Acción contra el Hambre presenta una vajilla solidaria de La Cartuja con diseños originales de 24 artistas, entre los que se encuentran desde Alejandro Sanz a Eugenio Recuenco, el ilustrador Abe the Ape o Mario Vargas Llosa. La vajilla, de 30 piezas, se puede adquirir en la página oficial www.vajillacontraelhambre.org

La reinvención del turrón de chocolate

Lidl y el chef Xavi Donnay –responsable de los postres del restaurante Lasarte de Martín Berasategui- se han unido para reinventar el turrón de chocolate. El resultado ha sido un turrón-coulant de chocolate negro, con un toque de sal y café, que puede calentarse en el microondas.





VIAJE AL AÑO 2030



La D.O. Penedès sigue fortaleciendo su marca a través de la consolidación de valores tales como sostenibilidad, ecología, herencia vitivinícola, territorio, variedades autóctonas y excelencia. Tras meses de trabajo conjunto con las bodegas y viticultores de la Denominación de Origen, la bodega Mas Rodó ha acogido la presentación de los proyectos que llevarán a la D.O. Penedès hasta 2030. Estas iniciativas se recogen en el Plan Estratégico 2021-2030 en el que la D.O. Penedès ha estado inmersa en el último año para poder establecer las líneas estratégicas y de trabajo que definirán la denominación en la próxima década, basadas en el respeto por el entorno –con la sostenibilidad y la ecología como elementos clave–, el destino único de la uva en la elaboración de los vinos, la potenciación de las variantes autóctonas y el objetivo de convertirse en una D.O.C. (Denominación de Origen Calificada).

En la misma línea, la D.O. Penedès también ha presentado dos nuevas categorías de vinos para reconocer la calidad y la tradición del patrimonio vitivinícola –el Vi de Mas (Vino de Masía) y el Gran Vi de Mas, así como el sello 100x100 Xarel·lo, que define los vinos monovarietales de la variedad blanca por excelencia del Penedès.

La revolución picante

La Chipotlera desea revolucionar todos los platos con salsas sostenibles, elaboradas con productos españoles y ecológicos, provenientes de su huerta de Segovia. La firma, que presenta una imagen renovada por el artista Sergio Mora, ofrece 6 referencias, con diferentes grados de picante o sabor.





Nueva experiencia

Con el objetivo de hacer de cada comida una experiencia distinta, Bimbo presenta los nuevos Bimbo Bagels, tiernos por dentro y crujientes por fuera, disponibles en dos variedades: clásico y semillas (sésamo, amapola y lino). Este producto contará con el apoyo de Mario Vaquerizo como embajador de marca.



El mayor elaborador de cava ecológico

El grupo Raventós Codorníu es el mayor elaborador de cava ecológico del mundo. Así lo reflejan las cifras: comercializa 4,77 millones de botellas de cava orgánico al año, el 35% del mercado mundial. El grupo se ha fijado como objetivo ser la empresa global de vinos sostenible con mayor crecimiento en 2025.

Quesos de Aragón con vino



Quesos de Guara presenta el primer queso de Aragón elaborado con vino: Viñedo de Guara. Se trata de un queso de cabra y vaca cuajado con vino de garnacha de Bodegas Meler (D.O.P. Somontano). Es una creación de los hermanos Nasarre, queseros afincados en Las Almunias de Rodellar, que llevan dos décadas elaborando quesos artesanos en la Comarca del Somontano de Barbastro con leche pura de su propia ganadería.

BALANCE POSITIVO

La segunda edición de la 'Semana del Vino Catalán', celebrada del 18 al 24 de octubre, cerró con un balance muy positivo. Se realizaron más de 130 actividades populares y profesionales en toda Cataluña. También se apostó por actos populares como 'Mercat de Mercats', donde se sirvieron más de 12000 copas de vino.





Un homenaje a la comida de verdad

Only Foodies ofrece los mejores platos de las más diversas gastronomías del mundo en formato *delivery* y *take away*, demostrando así que la cocina para llevar puede ser sabrosa, variada, cosmopolita, divertida, sorprendente, sana (no utilizan procesados) y original. Este proyecto ha visto la luz este año y de momento lo encontramos en Barcelona pero muy pronto también estará en Madrid. La idea de sus creadores es seguir creciendo y llegar a otras ciudades.

R.C.R. ALICANTE

Ibiza
Illes Balears

Es Nàutic
Sant Antoni de Portmany
Ibiza

Ajuntament de
Sant Antoni de Portmany

Sant Carles Marina
An MDL Mediterranean Network Marina

larapita.cat
Ajuntament

MarinaVela
Barcelona

SKIPPER
CLUB NÁUTIC

NAUTICA DIFUSION

SKIPPER
REVISTA NÁUTICA

VINOS Y RESTAURANTES



ruta náutica y gastronómica

ARCO mediterráneo

ALICANTE-BARCELONA

UNA **NAVEGACIÓN COSTERA** POR EL **MEDITERRRÁNEO** DEGUSTANDO Y CATANDO LO **MEJOR** DE SU **GASTRONOMÍA**

9-15 MAYO

ALICANTE · SANT ANTONI DE IBIZA · LA RÀPITA · BARCELONA

Más información: ecurt@curtediciones.com · Tel: 670 24 80 74

Aceite, sal y condimentos

El aceite de oliva forma parte indisociable de la gastronomía mediterránea. Esta, sin embargo, no sería la misma si prescindiéramos de la sal y otros condimentos. Unidos potencian, sin camuflarlo, el sabor de todo tipo de alimentos.



Restaurante Elektra

Bodegas Murviedro



Vinos de bobal y monastrell

Aunque las variedades bobal y monastrell son los grandes tesoros de la Comunidad Valenciana. Con ellas se elaboran vinos con un paso en boca precioso donde el carácter frutal de las variedades despunta por delante de todo.

Apps de reservas online de restaurantes

Cerca del 40% de los consumidores señala que reserva más online ahora que antes de la pandemia, por eso han surgido nuevas apps de reservas online de restaurantes y se han consolidado las ya existentes.



Cocinas Industriales

Cuando se trata de equipar una cocina industrial son muchos las decisiones que se deben tener en cuenta, siendo el espacio y el ahorro de tiempo, además de la eficiencia energética y la tecnología, las principales preocupaciones de los profesionales.



Restaurante Cinc Sentits

Gala Guía Michelin 2022

Desvelaremos todo lo acontecido en la gala de la famosa guía de neumáticos francesa y referente indiscutible para todos los amantes de la buena mesa.



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



Ca'n Joan de s'Aigo®

FUNDADA L'ANY 1700

Desde 1700 elaborando
los mejores productos artesanales
de Mallorca

www.canjoandesaigo.com

canjoandesaigo

971 710 759

971 725 760 | 971 106 555


el Gaitero Rosé
con un punto de...
EL GAITERO
ROSÉ
EL GAITERO
SIDRA
Villaviciosa
Alc. 4,1% vol.
ASTURIAS (ESPAÑA)
75 cl.
Grupo
EL GAITERO
grupoelgaitero
www.sidraelgaitero.com