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

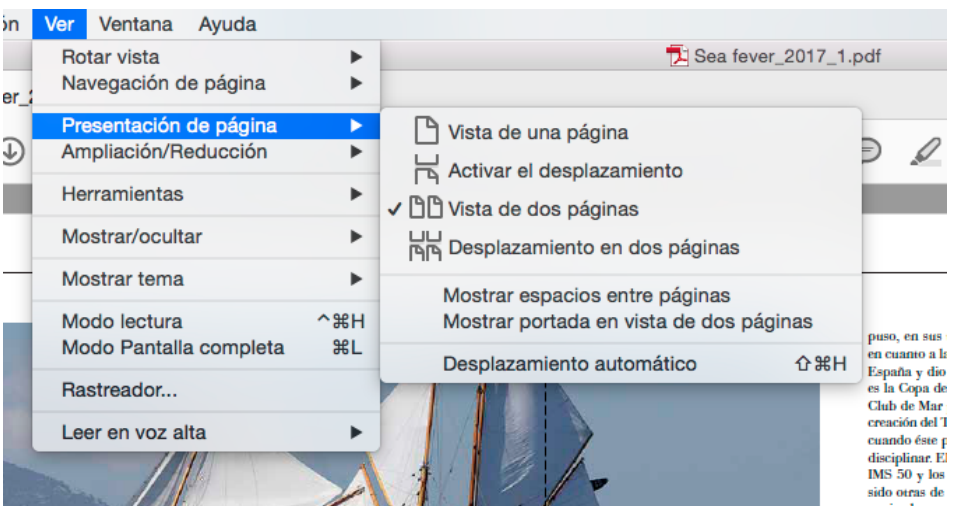
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

BOBAL Y MONASTRELL: CARÁCTER MEDITERRÁNEO

Nº 233-ENERO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

# VINOS Y RESTAURANTES

Aceite, sal y condimentos






Entrevista al chef

## Artur Martínez

Restaurante Aürt (Barcelona)

## *TENDENCIAS*

en vinos para este año

## GUÍA MICHELIN

ESPAÑA & PORTUGAL

**Novedades 2022**

## DOSSIER

CARNE

Los mejores cortes

## APPS DE RESTAURANTES

La herramienta imprescindible para los foodies

# Monte Real

LO IMPORTANTE ES

## COMPARTIRLO

PARA QUE PERDURE




WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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

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



# Un nuevo comienzo

Restaurante Torcuato (Madrid)



Arrancamos el año 2022 intentando ser positivos, queremos creer que pronto despertaremos de esta pesadilla en la que llevamos inmersos desde hace ya casi dos años. Quizá las cosas nunca vuelvan a ser como antes, pero el mundo evoluciona y seguro que, como ha ocurrido tantas veces a lo largo de la historia, esto también pasará. Además, como se suele decir, y pase lo que pase, tenemos que comer y beber todos los días, así que desde aquí seguimos dando ideas al respecto. Nuestro colaborador Javier Campo ha pulsado la opinión de sumilleres, bodegueros y prescriptores que nos dan pistas sobre las tendencias vinícolas de este año que acabamos de estrenar. Enrique García Albelda, por su parte, nos habla de las variedades bobal y monastrell y de los vinos que con ellas se elaboran. A nivel gastronómico hemos elaborado dos reportajes muy sabrosos: uno dedicado al aceite, la sal y los condimentos y otro en el que defendemos el consumo de carne, pero de una forma equilibrada y apostando siempre por el producto de calidad. En la parte dedicada a la restauración destacamos un reportaje sobre un tema que es tendencia: las *apps* de restaurantes. También presentamos la nueva edición de la Guía Michelin España y Portugal, en el que hacemos un repaso a los nuevos estrellados.

Finalmente, no dejéis de leer la entrevista que nos ha concedido Artur Martínez del restaurante Aürt (Barcelona). Un chef pionero en hablar de sostenibilidad y en trabajar lo local, en dar identidad territorial a su cocina cuando aún no era lo habitual.

En definitiva, un número muy completo en el que como siempre incluimos toda la actualidad del sector vinícola y gastronómico en forma de noticias.

*Laura Curt*

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

# SUMARIO #233




ENERO 2022



6

Vino del mes




## La Casa de la Seda

**Elaborado por Bodegas Murviedro con métodos ancestrales y uvas de la variedad bodal de cepas centenarias. Un vino de excepcional carácter y sabor.**


### 20 Bobal y Monastrell

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Estas dos variedades se cultivan especialmente en la zona levantina y más que rivales, podríamos decir que son complementarias.

### 28 El vino en 2022

POR JAVIER CAMPO

**El mundo del vino, como casi todo, se mueve por tendencias, aunque, también es justo decir que casi todo es cíclico y casi todo está inventado. Lo que cambia son las personas y los enfoques.**

### 32 Dossier Carne

**Desde estas páginas, defendemos el consumo de carne, pero de una forma equilibrada y apostando siempre por el producto de calidad.**

### 38 Aceite, sal y condimentos

Por muy buenos que sean los productos utilizados a la hora de elaborar un plato, el aceite, la sal y los condimentos juegan un papel fundamental a la hora de realzar el sabor.









### 48 Entrevista al chef Artur Martínez

Participa desde hace años en el proceso de creación de un aceite y un vino y nos avanza que en su premiado restaurante Aürt va a haber muchas novedades y una vuelta de tuerca gastronómica este año.




## 52 Guía Michelin España & Portugal 2022

**La gran novedad de esta edición ha sido la concesión de dos nuevos galardones especiales para celebrar el talento joven y la transmisión de conocimientos gastronómicos.**









## 58 Novedades en restauración

**Estrenamos año y el sector hostelero propone novedades, con aperturas o reaperturas, o bien, cambios en los menús o en los chefs que lideran los locales.**

### 68 Apps de restaurantes

Constantemente aparecen nuevas soluciones digitales que permiten que llevar un restaurante sea más fácil y más rentable y la experiencia del cliente mejore. Una de esas soluciones que está experimentado una gran demanda son las apps de reservas de restaurantes.

15 y 29/01

## Las noches del Malecón con la D.O.P. Jumilla

Se ofrecerán catas –armonizadas con productos gourmet– de varias bodegas de la D.O.P. Jumilla a bordo de un barco por el río Segura varios sábados al mes hasta mayo. El día 15 será el turno de Bodegas Viña Elena y el 29 el de Bodegas 1890 J. García Carrión.

**Más información: www.lasnochesdelmalecon.com**



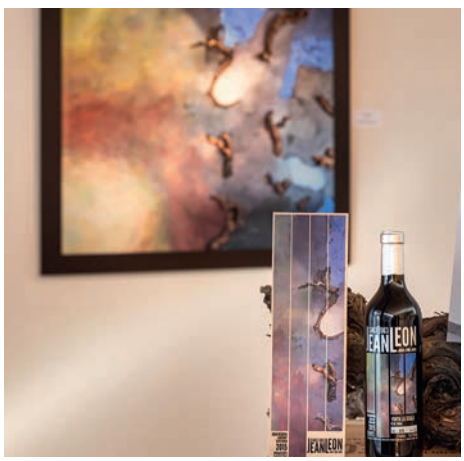
22- 01

## Concierto en la bodega Javier Sanz Viticultor

Los Secretos vuelven a la provincia de Valladolid de la mano de Javier Sanz Viticultor. El concierto se celebrará en el recién estrenado espacio para eventos de la bodega en el pueblo de La Seca.

**Más información: www.bodegajaviersanz.com**




Todo el mes

## Exposición de Guinovart en Jean Leon

**Coincidiendo con el lanzamiento de Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2015, la bodega del Penedès acoge, hasta mediados de febrero, la exposición 'Ser viña' de Guinovart.**

**Más información: www.jeanleon.com**




06-08/01

## Plan para cinéfilos con Baileys

**Quienes visiten los cines Yelmo Luxury Palafox (C/ Luchana, Madrid) podrán degustar el turrón de Baileys y café con Baileys de forma gratuita a la entrada y/o pedir alguno de los postres elaborados con Baileys disponibles en la carta mientras disfrutan de la película.**

**Más información: www.baileys.com**

Hasta el 15/01

## Exposición de Bodegas Montecillo



El Restaurante Cinco Jotas Jorge Juan (Madrid) acoge una exposición *pop-up* en la que se realiza un recorrido a través de algunos de sus vinos más icónicos junto a diferentes hechos destacados de la historia contemporánea. Incluye un menú maridaje con añadas históricas de estos 150 años de la bodega.

**Más información: www.bodegasmontecillo.com**

ESTAMOS ANTE UNA PROFESIONAL DEL MUNDO VITIVINÍCOLA ESPECIALISTA EN MARKETING Y COMUNICACIÓN QUE NO SE CONFORMA CON DIRIGIR SU PROPIA AGENCIA: COLABORA COMO JURADO EN DIFERENTES CONCURSOS, IMPARTE CURSOS... Y AHORA ES LA NUEVA DIRECTORA DEL COMITÉ DE ESPIRITUOSOS DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO.

# CRISTINA TIERNO CONDE



Cristina es una mujer inquieta y todoterreno que pisa fuerte, que afronta nuevos retos siempre con una sonrisa en la boca. Sobre el último, nos confiesa: "Mi objetivo para este Comité es ser cercana e impulsar esta división de la AEPEV desde el conocimiento y el respeto de nuestros profesionales. Pretendo sentar las bases dentro de la asociación para crear auténticos líderes de opinión en el mundo de los espirituosos y licores, por lo que necesitamos formar y crear actividades para que nuestros miembros puedan comunicar, en cualquiera que sea su índole comunicativa, con conocimiento y garantías. Por ello, este Comité, aunque ya dispone de expertos, trabajará para conseguir comunicaciones, contenidos, formaciones, eventos y así como la participación de sus miembros en concursos como jurados en representación de la AEPEV"

**Trayectoria**

Especialista en Marketing, Comunicación vitivinícola y de destilados, desarrolla su trabajo en su propia agencia de comunicación especializada: Efecto Directo.

MBA. Sumiller, Máster en Viticultura y Enología. Formadora especialista de vinos fortificados y burbujas. Jurado de Concursos de Vino. Port Lady, Sherry Women, Bubble Lover y estudiosa incansable. Utiliza el seudónimo @Tiernoquepido para redes sociales y su blog, y los domingos interviene como colaboradora en "Onda Agraria" de Onda Cero.

Ha coordinado y escrito en los libros Curso de Whiskies, Nivel Avanzado y Curso de Ron, Nivel avanzado para Diageo en 2006-07, con Audazzi. Así como el desarrollo de las sesiones donde se formaron más de 2.500 profesionales en España. Formadora homologada de Brandy de Jerez, adora todos los destilados y fortificados de cualquier índole. Desde el 21 de octubre de 2021, es la nueva directora del Comité de Espirituosos de la AEPEV.*

## Apunte personal

- **Maridaje ideal: Me confieso *BubbleLover:* Champanera y Cavista de larga guarda, pero siempre con más de 40 meses de crianza en rima. Me gustan las burbujas cremosas, bien integradas, con narices complejas. Para mí, armonizan con todo, pero especialmente con carne madurada de LyO (Vaca o Buey). También le va increíble a esa carne un Palo Cortado VORS de 30 años de Jerez. ¡Ah! Y el coulan de chocolate sólo lo entiendo con Oporto Vintage sobre 20 años.**
- **Un destino gastronómico: Galicia y la provincia de Cádiz, tengo el corazón partido.**
- **Un restaurante que te ha encantado: Si pienso en los de estrellas, Atrio (Cáceres). Volví hace poco y el menú me resultó perfecto. Si nos referimos a ese lugar donde vas con asiduidad, porque estás a gusto y comes espectacular: Taberna de Elia (Pozuelo de Alarcón - Madrid).**
- **¿Qué suena en tu *playlist*?: Cuando voy a correr o al gym me gustan muy cañeras: Pitbull, Jennifer López, Beyoncé, Rosalía... Pero si quiero relajarme, me encantan los Solfeggios de frecuencia 528 Hz de meditación, o cualquiera de tipo Zen: lluvia, olas del mar...**




VINO DEL MES

# La Casa de la Seda

## Cepas viejas de bobal para un vino aterciopelado

En Utiel-Requena aún resuenan los sonidos de los telares de seda y el aroma a vid de sus viñedos, de esa tradición nace el vino La Casa de La Seda, elaborado por Murviedro con métodos ancestrales y uvas de cepas centenarias. Un vino de excepcional carácter y sabor.

Las viñas de la Finca El Ardal en Requena (Valencia) tenían más de 90 años cuando iban a ser arrancadas por su bajo rendimiento. Son 10 hectáreas plantadas de bobal con profundas raíces que soportan mejor los años de carestía de lluvias, cepas que dan muy baja producción y de excelente calidad, pero no son rentables para el viticultor. Murviedro pudo adquirir a tiempo y rescatar del arranque este viñedo antes de que fuera reestructurado. Cada vez quedan menos viñedos de cepas centenarias, que en su mayoría se conservan solo por motivos sentimentales ya que fueron plantados por los abuelos de las actuales generaciones.

**Vinos singulares que miran al pasado**

Para conseguir vinos singulares Murviedro vuelve la vista al pasado, se trata de innovar con métodos ancestrales. Con este viñedo quieren "devolver a la tierra lo que nos ha dado en estos años, buscando la tipicidad y la personalidad". Para ello miman las cepas con prácticas de viticultura biodinámica, como los tratamientos que hacen en la tierra con infusiones de manzanilla, cola de caballo y ortigas, para prevenir plagas, enfermedades y favorecer la biodiversidad manteniendo un suelo vivo. Todo ello para conservar la magia de un paisaje que ha sido creado por la relación íntima entre la vid y el ser humano durante generaciones.

Juan José Muñoz, director técnico de la bo-




## La Casa de la Seda

Tipo: Vino tinto
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Graduación: 14,5% vol.
PVP: 18€

**Tras envejecer 6 meses antes de su embotellado, se obtiene este vino con un precioso color púrpura, propio de la bobal. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas y especias como el azafrán.**
**En el paladar es de cuerpo medio, amable, con más frescura y elegancia que la añada anterior, con taninos sedosos, un punto goloso, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado con la buena acidez varietal, sensación fresca y mineral.**
**Buen acompañante de carnes rojas, guisos de caza, embutidos y quesos curados.**
**Vino apto para vegetarianos y veganos.**

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es



dega, encuentra el sabor puro de la bobal en el equilibrio que ofrece el clima continental del altiplano valenciano suavizado por el influjo del Mediterráneo, la varietal y la tierra. "Aquí no hace falta hacer selección de las mejores uvas, cada brazo de estas cepas viejas apenas da un racimo, eso sí, sano y bien madurado, una media de 1,5 kilos de cada planta". De aquí salen las 12.000 botellas de La Casa de la Seda, un estilo de pequeño productor de vino artesanal a la antigua usanza, vinos hechos con las manos. El tinto La Casa de la Seda fermenta con levaduras silvestres, por eso los vinos puros ofrecen matices diferentes cada vendimia. Como esta de 2020 que en Requena fue perfecta en cuanto a la climatología. Según nos cuenta el director técnico, "tuvimos lluvias abundantes en invierno y un verano sin temperaturas muy altas. La maduración se produjo de manera muy lenta con gran diferencia de temperatura entre el día y la noche. Fruto de todos estos factores meteorológicos, tenemos como resultado una añada más fresca y afrutada. Con mayor complejidad".

En la planta a nivel de calle de la Bodega Histórica de Murviedro se dispone en la actualidad de un fudre de roble, una tinaja de barro cocido y un depósito de hormigón de forma ovoide, tres recipientes con diferentes porosidades que afinan el vino y respetan su carácter frutal y el terruño. Una elaboración ancestral y viejas cepas de bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor.❋








## Propuesta de enoturismo cultural

**La Casa de la Seda está criado en la Bodega Histórica de Murviedro, la propuesta de enoturismo cultural de la bodega. Se trata de un caserón rehabilitado en el barrio medieval de Requena en el que se hacía vino en las cuevas que horadan el subsuelo y donde se tejían las preciadas telas de seda en las plantas superiores. Bajo sus cimientos se encuentra un entramado de galerías que, a través del tiempo, ha servido de refugio, de almacén de agua y alimentos, así como para elaborar los vinos que han dado fama a esta comarca desde el siglo VI a.C.**

**Más de 9.000 personas se han acercado a conocer esta Casa-Museo-Bodega durante el pasado año.**

HORARIO DE VISITAS BODEGA HISTÓRICA

De domingo a miércoles: 10:00 – 13:00 · De jueves a sábado: 10:00 – 13:00 y 16:00 – 18:00 · Tel.: 962 955 998
bodegahistorica@murviedro.es · www.murviedro.es

ntmext.it




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

# Profesionales del gusto

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

NECTA

necta.evocagroup.com




## Medalla de Oro

**Albret El Balcón es un crianza de tempranillo, cabernet sauvignon y syrah con aromas a ciruelas, fresas silvestres y cerezas maduras, que se ensamblan con las notas de cacao, café y licor de chocolate que aporta la barrica. Un vino lleno de sensaciones en el paladar, equilibrado y elegante. Medalla de Oro en Berliner Wine Trophy.**

## Alianza con la moda española

Bodegas Habla presenta su segunda alianza con la industria de la moda. Por primera vez en sus 20 años de historia, uno de sus vinos de 'Alta Costura' (edición coleccionista), Habla Nº23, está vestido por un diseño de Juanjo Oliva: un bolso cubre botella que pude utilizarse también como como bolso tipo bandolera.




## VINO EXPERIMENTAL

**Jean Leon lanza PV-20, su nuevo vino experimental. De producción limitada, es de los pocos monovarietales catalanes de petit verdot, una variedad minoritaria adaptada al cambio climático.**







## *Nueva joya*

La bodega burgalesa lanza un nuevo tinto procedente de un paraje homónimo con viñas de más de 35 años, situado en las cercanías de Olmedillo de Roa. Pagos de Anguix Prado Lobo Reserva es intenso, estructurado y complejo. elaborado para disfrutar y viajar a la Ribera del Duero burgalesa a través de sus aromas y matices.




## Potente y elegante a la vez

**Condado de Haza, bodega Château en la Ribera del Duero, ha lanzado la nueva añada de Condado de Haza Reserva 2018. Envejece 12 meses en barrica de roble francés y reposa en botella hasta su salida al mercado. Es un vino potente y estructurado a la vez que elegante y complejo.**




## *Para paladares exigentes*

La bodega catalana Canals & Munné ha lanzado un vino Rioja Crianza 2018 de la zona alta, la más occidental de la D.O.Ca. Rioja. Elaborado con uva 100% tempranillo, presenta un color rubí y sutiles aromas de tostados y ahumados.




## Un vino muy personal

**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.**

## *Alta puntuación*

Monte Real Cuvée 2019 acaba de recibir unos extraordinarios 91 puntos de la *Guía Peñín 2022*. La razón de su éxito reside en el terruño que lo hace, cuatro parcelas, tres de tempranillo y una de graciano, del paraje El Monte, situado cerca de la bodega en Cenicero (Rioja Alta). Un Crianza de edición limitada.




## DE ESTRENO

**Viña Albina Reserva Vendimia Seleccionada estrena imagen. Esta se presenta más dinámica y ligera, pero con idéntica elegancia y con los elementos que han caracterizado siempre a la marca y representado su valor, reconocido con incontables premios desde su creación hace 120 años.**







## La evolución sin revolución

Grupo Coviñas ha renovado la imagen de su gama de vinos Enterizo, que nació hace más de 50 años para conmemorar las fiestas de la vendimia de Requena. En el caso del Reserva la etiqueta es blanca con la cápsula roja. Una imagen elegante que envuelve uno de los vinos preferidos por los valencianos.

## Apuesta por la garnacha blanca

Bodegas Dominio de Berzal ha lanzado al mercado su colección "Parcelas" con dos vinos blancos. Hasta ahora habían trabajado el monovarietal de viura y ahora se atreven con un 100% garnacha blanca, una variedad, afirman, que tiene un potencial increíble y que gusta mucho al público final.




## Pasado y futuro de La Rioja

Nivarius presenta Edición Limitada 2017, un vino que combina el pasado y el futuro de Rioja en forma líquida, ya que se elabora a partir de viura, variedad tradicional riojana, procedente de viñas viejas, y maturana blanca, variedad autóctona recuperada en Rioja en los últimos años.




## SEDOSO Y DELICADO

**La Vinya del Músic 2018 es un monovarietal de pansa blanca único, de color amarillo con reflejos dorados, aroma con notas de flores blancas y frutos secos característicos de la variedad. En boca, es sedoso y delicado, con un postgusto largo y persistente.**







## CREACIÓN EXCLUSIVA

El nuevo proyecto de Valtravieso se llama 'El Manifiesto', el primer vino de la bodega elaborado 100% con albillo mayor. Un vino complejo, elegante y extravagante. Producción limitada a tan solo 387 botellas.




## Textura cremosa y riqueza aromática

**La Bodega Pazo de San Mauro presenta la nueva añada de Sanamaro Sobre Lías 2019 con un cambio de presentación y de imagen. Se trata de un estuche con tres botellas del vino de parcela elaborado en los años de plenitud, donde la uva albariño y loureiro alcanzan una extraordinaria maduración.**

## Auténtico placer




Alquézar Blanco 2021 es un auténtico placer para los sentidos. De color amarillo pálido con tonos verdosos, es fragante nariz, con toda la expresión varietal de los mejores gewürztraminer del Somontano. Su fina aguja lo hace fresco, joven y divertido. Marida con mariscos, percebes, queso parmesano, pastas y pizza.

## Gran personalidad




**El Grifo, la bodega más antigua de las Islas Canarias, elabora un vino de guarda de larga duración, 5-6 años mínimo, que demuestra que los vinos de Lanzarote sí tienen gran vida más allá del año. Hablamos de Lías Malvasía Volcánica. En boca, tiene volumen, es untuoso, y posee una acidez natural muy marcada con notas minerales y ligeramente salinas.**

## LLENO DE SABOR




**Caserío de Dueñas Verdejo Fermentado en Barrica es un Rueda con 8 meses de crianza en madera. De color amarillo brillante con toques dorados, en nariz destacan las notas de fruta cítricas combinadas con notas cremosas de las lías y suaves especiados. Intenso, expresivo, redondo, y de larga persistencia en boca.**




## Pansa blanca ecológica

La Vinya de Can Xec 2019 se elabora con pansa blanca de producción ecológica. Destaca por sus notas de fruta de hueso y un recuerdo floral de pétalos de rosa y especias. En boca es un vino con volumen, corpulento, estructurado y potente.

## *Entre los mejores*




Milmanda 2018 de Familia Torres, se encuentra entre los mejores vinos españoles según el crítico James Suckling, que lo define como "un vino con una acidez vibrante y una textura cremosa" y que muestra "una excelente concentración y longitud". Milmanda procede del castillo del mismo nombre, una finca cercana al Monasterio de Poblet, en la D.O. Conca de Barberà.

# VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS




## Alma aventurera

Esplendor 2014 de Vardon Kennet es un espumoso con el que Familia Torres rinde homenaje a Daniel Vardon Kennett, un comerciante marítimo británico del siglo XIX que se asentó por amor en el Penedès para elaborar sus propios vinos en la casa que hoy alberga la bodega. De burbuja fina, es fresco y elegante, sin renunciar a la complejidad que le aporta la crianza.




## ROSADO HEDONISTA

Alquézar Rosado 2021 destaca por su color rojo intenso, muy brillante, que desprende una fina burbuja cuando lo vertemos en la copa. Es un vino que nos atrae por la vista. Sus aromas dulces a regaliz rojo, cerezas, fresas y chucherías se ven acompañadas por una boca llena de sabor y suave dulzor en un equilibrio perfecto.

## Símbolo de éxito

**G.H. Mumm Grand Cordon es sinónimo de triunfo y júbilo, un símbolo de éxito que debe ser experimentado y celebrado. Una buena ocasión de saborear este champagne puede ser con una comida de carne blanca o pescado o compartido para brindar por todo lo bueno que está por llegar.**







## *Homenaje al art de vivre francés*

**Grand Siècle de Laurent-Perrier destaca por su concepto de recrear la añada perfecta mediante el ensamblaje de tres vendimias con perfiles enológicos complementarios. En boca propone un equilibrio perfecto entre fuerza y delicadeza.**

## Tentador, radiante y espontáneo

Rosé Impérial, elaborado con chardonnay y pinor noir, es una expresión espontánea, radiante y romántica del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.






# VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS




## Homenaje a la mujer emprendedora

**Codorníu ha lanzado una Limited Edition dedicada a Anna de Codorníu, su cava más icónico que personaliza a la mujer emprendedora, revolucionaria y adelantada a su tiempo que era la heredera de la familia. Este cava se caracteriza por su frescura. Al ser vivo y alegre es perfecto para cualquier momento de celebración.**

## *Exaltación de la complejidad*

Así podríamos definir al cava Montesquius "Colección Privada" Gran Reserva Brut Nature 2013. La unión perfecta entre xarel·lo y macabeo y una crianza de más de 30 meses en botella, dan como resultado un cava con personalidad propia y riqueza aromática ideal para acompañar toda la comida, del aperitivo al postre, y también para la sobremesa.







## Identidad, intimidad y fuerza

**Son tres adjetivos que definen al espumoso Textures de Pedra 2017. Se trata de la exploración de las variedades locales tintas sumoll, bastard negre y xarelo rojo. Esta combinación nos da un vino complejo, voluminoso y fresco que permite una maravillosa crianza de 48 meses sobre lías.**

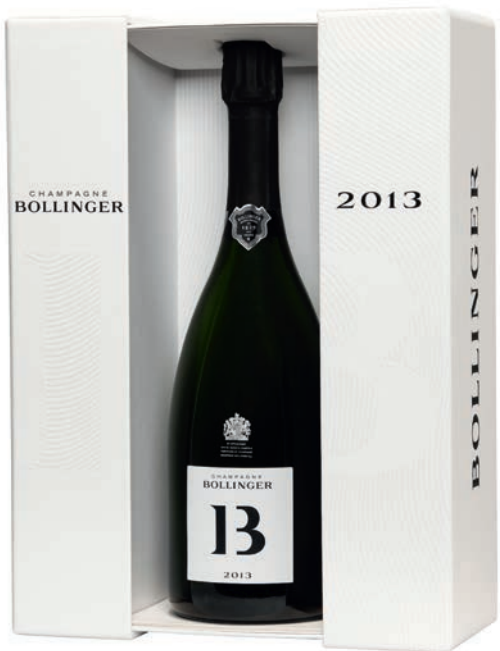



## Calidad, artesanía y respeto

**Esas son las máximas de Robert J. Mur Gran Reserva 2012 (Guarda Superior) Brut Nature 2012, una edición limitada de solo 456 botellas. Un ensamblaje de macabeo, xarel·lo, parellada y chardonnay esencia de un tesoro que ha sido guardado durante más de 9 años en cavas subterráneas. Un cava complejo, aromático, y armonioso en la copa.**

## Singularidad con carácter

B13 es un *blanc de noirs* elaborado exclusivamente con pinot noir. Tras siete años de crianza sobre lías, resaltan los sabores primarios que consiguen una persistencia aterciopelada en boca con una nota salina al final. Se presenta en un estuche 100% reciclable.





## El whisky que nos invita a caminar juntos

Johnnie Walker continúa con Dani Martín como embajador del proyecto *Keep Walking Together* tras el éxito de su primera edición. El whisky escocés nos invita a abrazar el presente y agradecer más que nunca a los que caminan junto a nosotros, nos apoyan, y nos guían con su filosofía.



## DIGNO DE REYES

Louis XIII es un cognac único y centenario, una explosión mágica de sabores y aromas que evoca a nueces, mirra, miel, rosas secas, frutas del bosque, ciruela, cuero, higos o maracuyá. Además, se presenta en un envase elaborado manualmente por los mejores maestros cristaleros.




## Nacido en un paraíso natural

**Kavalan es la primera destilería taiwanesa del mundo que revolucionó el mercado del whisky, diseñado con el propósito de elaborar un inimitable whisky de malta. Está situada en una zona con un micro-clima subtropical, un paraíso natural que dibuja el carácter único de uno de los whiskies más premiados del mundo.**




## *La mejor ginebra del mundo*

La marca de ginebra más premiada del mundo desde 2004, Martin Miller's Gin, ha visto cómo su etiqueta Westbourne es reconocida, una vez más, como la mejor ginebra del mundo de 2021 según el Beverage Testing Institute. Los jueces afirmaron: "Es una ginebra deliciosa y sensual con la que cada sorbo es un premio".




## Ron para sorprender

**Si quieres dejar boquiabiertos a tus invitados, no dudes en deleitarles con el ron Santísima Trinidad. La gama está compuesta por tres productos entre los que se encuentra Santísima Trinidad 7, producido en dos etapas de añejamiento. Un ron que llena el paladar dejando un ligero picor balanceado con una ligera nota amarga, pero sin llegar a ser irritante.**




## *Ginebra sin alcohol*

**Tanqueray 0.0% es una deliciosa alternativa sin alcohol con solo 6 kcal. Sus botánicos son los mismos que originan Tanqueray London Dry, individualmente sumergidos en agua, calentados y posteriormente destilados antes de ser mezclados entre sí para capturar toda la esencia del Tanqueray original.**




## Auténtico ron canario

Grupo La Navarra ha cerrado un acuerdo de distribución regional con Destilerías Arehucas para expandir la marca Ron Arehucas en la península y potenciar su presencia en la 'hostelería de día'. Ron Arehucas se elabora con su propia caña de azúcar siguiendo un cuidado proceso artesanal.

## Ginebra 'confinada' y solidaria

Bajo el nombre "500 y pico", Turmeon lanza la primera ginebra "confinada" en vermut. Además, el 100% de los beneficios irán destinados a la Fundación C.E.D.E.S, entidad comprometida con las personas con discapacidad intelectual y del desarrollo.




## Para celebrar cada momento juntos

**El icónico whisky de malta Cardhu nos recuerda de la mano de José Coronado y su hijo Nicolás, la importancia de disfrutar de los momentos cotidianos y las relaciones sinceras y duraderas.**




Gin 72 es una ginebra negra que se crea en Fuerteventura con pimienta rosa, cilantro, salvia, maracuyá, lima, limón... y así hasta 16 ingredientes mezclados con alcohol para su maceración de forma totalmente artesanal.



# PAULO AIRAUDO Y RAFA DE BEDOYA
## inauguran Aleia

El restaurante, abierto en la primera planta del Hotel Casa Fuster 5* GL Monumento de Barcelona, ofrece un único menú degustación que transportará al comensal a un viaje lleno de sabor, técnica y personalidad, gracias a las raíces andaluzas de Rafa y a los orígenes italoargentinos de Paulo.





# MARTÍN BERASATEGUI
## confía en Rational



**Con una arraigada tradición familiar en las cocinas, Martín Berasategui, chef con 12 estrellas Michelin, destaca en creatividad y experiencia culinaria. Gracias al iCombi Pro y a la iVario Pro de Rational, su cocina está completa para superar las exigencias diarias.**

# SERGIO ORTIZ Y BEÑAT ORMAETXEA
## cocinan en las alturas

Élkar, que significa juntos en euskera, es un nuevo proyecto de alta restauración abierto en Madrid liderado por los dos chefs vascos: Ortiz, especializado en productos del mar, y Ormaetxea, especializado en caza. Ubicado en la planta 33 de la Torre Emperador Castellana de Madrid, Élkar es el restaurante más alto de España.







# JULIÁN MÁRMOL Y RUBÉN ARNANZ
## estrenan proyectos en una galería

**Entre los 13 restaurantes con los que cuenta Food Hall de Galería Canalejas, el nuevo icono gastronómico de Madrid, se encuentran los restaurantes Mochis y The Eight, de Julián Mármol, y 19.86 by Rubén Arnanz.**

# ALBERT RAURICH
## abre Tamae



El estrellado chef catalán ha abierto, junto a Eugeni de Diego, Tamae Imachi y Ana Alvarado, el bar Tamae en el número 262 de la barcelonesa calle Casanova. Podríamos definirlo como la versión callejera del exitoso Dos Palillos. Se trata de un bar con *delivery* y *take away* en el que manda una carta en torno al sushi reversionado y algunos otros platos asiáticos.

# ANTONIO COSMEN
## estrena terraza

**El chef del madrileño Cruz Blanca Vallecas estrena terraza acristalada esta temporada, con calefactores para los días de mal tiempo. Aquí también se puede degustar su plato estrella: El cocido madrileño, que Antonio lleva elaborando desde que inauguró su primer restaurante en 1984 y que fue galardonado en 2008 como el mejor cocido de España.**



# BELTRÁN ALONSO
## maneja los fogones de Casa Mories




**Enrique Menéndez Mories ha abierto Casa Mories –situado al lado del madrileño Mercado de San Miguel– con el fin de rendir un homenaje a su familia materna utilizando el producto de mercado, de Km 0 y de la huerta de su pueblo zamorano natal. De hacer brillar esa materia prima se encarga Beltrán Alonso, que pretende hacernos disfrutar de una cocina tradicional renovada con platos como Oreja de cerdo crujiente con salsa brava, huevo frito de corral y tartar de carabineros.**

# RAFA ZAFRA
## se alía con El Palace Barcelona



El hotel, que este año cumple 103 años, y el carismático chef, se han unido para abrir el nuevo restaurante del emblemático establecimiento. Zafra, acompañado por Anna Gotanegra y Ricardo Acquista, almas mater de Estimar y Jondal, quiere "aportar una cocina honesta, basada en la calidad del producto, apostando por la 'casualización' del lujo en un entorno único y elegante".



## Vides paralelas

# BOBAL MONASTRELL



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Estas dos variedades se cultivan especialmente en la zona levantina y más que rivales, podríamos decir que son complementarias.

Hasta hace no muchos años la bobal y la monastrell eran consideradas poco aptas, por no decir inapropiadas, para la crianza de vinos, ya que se las consideraba excesivamente oxidativas. En la actualidad este pensamiento está superado y con ellas se elaboran diferentes tipos de vinos, no solo jóvenes, también de guarda, así como rosados, espumosos y dulces.

**BOBAL**

La variedad bobal es conocida también por otras nomenclaturas, según la región o país en la que se la sitúe; estos son algunos de sus otros bautismos: espagnal, utiel, tinta de requena, benicarló, balau, carignan d'Espagne, valenciana tinta, bobos, boba, bobale di spagna, provechón, rajeno, tinta de



zurra, etc. su nombre proviene del latín "bovale" por su supuesto parecido con el ojo abovedado del buey, debido al gran tamaño de sus granos.

**La uva**

Es una uva de racimos grandes, de hollejo duro; dotada de alta fertilidad y producción, llegando a alcanzar dichos racimos en cepas jóvenes tres o cuatro kilos de peso. Estas cepas, a menudo las encontramos en Manchuela y Comunidad Valenciana algunas con una antigüedad de entre 80 y 100 años, de bajo rendimiento, pero son resistentes a las inclemencias climáticas ya que su brotación tardía presenta lucha resistente a las heladas y al calor y por ello a las sequias. No obstante, se ve afectada por los fríos primaverales. Es resistente a los ácaros y por el contrario es sensible al oídio y la botritis. Tiene buena adaptación a suelos sueltos y aireados.
El fruto es de un color azul-negro, con bastante intensidad aromática, Además, junto a las variedades merlot y pinot noir, la bobal es la uva con mayor presencia de resveratrol, un componente existente en el hollejo, enormemente valioso, con poderes antioxidantes y anticancerígenos de grandes bondades para la salud.

## ¿Sabías que...?

- **Un grano de la uva bobal puede ser entre 3 y 5 veces mayor que el de la variedad cabernet sauvignon.**
- **En los últimos años alguna bodega ha explorado con éxito la vinificación de la bobal como vino blanco.**
- **Con bobal y monastrell no solo se elaboran tintos, también existen rosados, espumosos y dulces.**

**Zonas de producción**

Sus zonas de producción son diversas y dispersas, siendo su cultivo muy extendido especialmente en la Comunidad Valenciana, con principal presencia en la zona D.O.P. Utiel-Requena. También sus grandes valedores son Castilla - La Mancha con especial hincapié en Albacete y Cuenca, zonas como Ribera del Júcar, Manchuela y de menor presencia en Murcia, en sus ubicaciones con D.O. Jumilla y D.O. Bullas; en pequeña proporción se pueden encontrar cultivos de la variedad bobal en Madrid, Andalucía, Cataluña o Extremadura.

**Los vinos**

Aunque su elaboración y producción y actividad en nuestras vitrinas esté mayoritariamente enfocada a los vinos tintos, tanto jóvenes como de guarda, se pueden apreciar las grandes virtudes de la bobal en espumosos o vinos dulces, y en los últimos años, alguna bodega ha explorado con éxito su vinificación como vino blanco, un "blanc de noirs" al uso, que abre como pioneros un nuevo nicho de mercado.
A nivel organoléptico la bobal da lugar a vinos con aromas de frutas rojas, bayas, especias, con notas principalmente de cerezas, con gran intensidad cromática, muy coloreada, y poseedor de muchos taninos, antocianos y de una buena acidez media y sutiles aportes vegetales.

**MONASTRELL**

También posee múltiples nombres donde se la conoce según su ubicación, tanto en nuestro país como en diferentes zonas foráneas, así, se la puede catalogar casi como una variedad dotada de universalidad, algunos de estos apelativos son: mourviedro, mataró (estas dos primeras son un claro exponente de su posible procedencia), al-

## El Fondillón

**Conocido como el vino de reyes, tuvo gran importancia hace siglos, perdido en el tiempo y rescatado ya hace algunas décadas. El Fondillón es unos de los seis vinos a nivel mundial que tienen nombre propio y el derecho de poder exhibirlo en su etiquetado, junto a otras grandes nomenclaturas como Jerez, Champagne, Cava, Tokaj y Oporto, un privilegio otorgado y regulado por la normativa de la Unión Europea.**



CRDO Utiel Requena



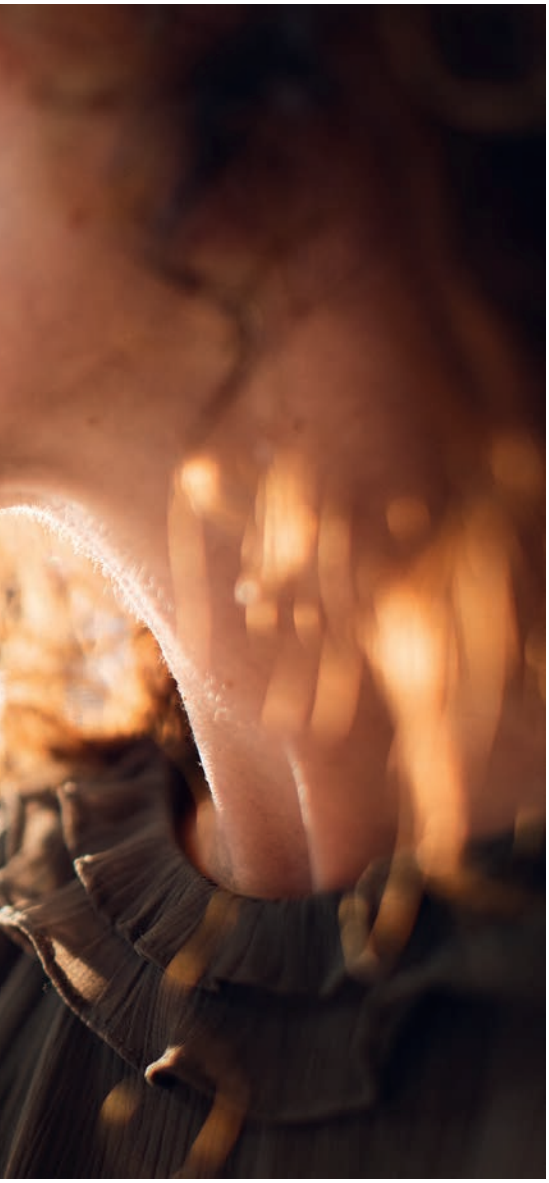
cayata, gayata, morastell, morrastrell, garrut, monastrell de la gayata, espar, flouron, vermeta, trinchiera, rossola, balzac, baltasar, etc.

### La uva

Al igual que la bobal, la variedad monastrell comparte factores esenciales como la tolerancia a la sequía y a las fuertes insolaciones, pero es más sensible a los ácaros, o plagas como el oídio y mildiu, teniendo una gran resistencia para soportar cosechas tardías o sobremaduración, pues como contrapunto a la bobal es poco propensa a la botritis. Sus cepas son de maduración lenta, de vigor medio, que no generan una gran cantidad de hojas, maduración tardía y producción media. Es una variedad en que la planta es de porte ligeramente erguido, de gran tama-



DOP Jumilla





ño y los sarmientos son gruesos. Los racimos son grandes, al igual que sus granos, que dan como resultado una buena acidez. Sus frutos son azucarados, de abundante piel, ideal para sus maceraciones, generan altas graduaciones, pero con elegancia, con buena estructura y enorme potencial, de buen color, baja acidez y moderada producción y rendimiento, de gran intensidad cromática y aromática.

### Zonas de producción

Podemos centralizar su cultivo en las zonas murcianas de Bullas, Yecla, Jumilla y la Comunidad Valenciana, pero es concretamente en Alicante donde existe una gran densidad de cultivo de la variedad, teniendo también la exclusividad de la producción del particular Fondillón.

Fuera de nuestro país podemos encontrarla desde las vecinas Francia (especialmente en Ródano y Provenza) o Portugal, así como puntos tan alejados de sus orígenes como Australia o California.

Es una uva de gran versatilidad, lo que le permite excelentes combinaciones con otras variedades como garnacha, shyrah y cabernet sauvignon, entre las más usuales.

### Los vinos

La monastrell es apta para variadas elaboraciones, desde rosados, espumosos, vinos jóvenes, vinos de largo envejecimiento en madera, dulces, y para la elaboración del legendario Fondillón.

Como vino tinto dulce da unos excelentes resultados debido a la habilidad que exhibe la monastrell para la sobremaduración. Esta tipología de vinos presenta peculiares aromas de confituras, frutas en licor, aceitunas negras, mermelada de tomate, tabaco de pipa, etc. y suelen tener una carga cromática potente, cubierta, mientras que los vinos rosados, suelen ser de colores rosa pálido y despliegan abanicos aromáticos de fruta roja fresca, frambuesa, fresa, notas florales, etc. Los tintos jóvenes tienen aromas frutales, combinados con matices florales y especiados, con buena acidez y frescura, mientras que la complejidad que reside en los tintos con paso por barrica están dotados de características de soto monte (romero, tomillo, etc.).❋

## Los riuraus y la uva pasa

**La elaboración de fondillón ha influenciado también la antigua arquitectura de las bodegas y de las casas que trabajaban con la variedad monastrell. Los riuraus son construcciones rurales que aparecieron en tierras valencianas en el siglo XVIII, especialmente en la comarca alicantina de la Marina Alta. Están ligados al periodo de auge de la uva pasa, que fue en el siglo XIX, una época de economía próspera. Esta construcción es un elemento esencial en el proceso de elaboración de la uva pasa. Su función era la de proteger los cañizos, donde se esparcía la uva para que se secara, cuando la lluvia o el rocío nocturno empezaba a mojar la uva y a pudrirla.**

**Estas edificaciones están hechas generalmente en piedra, con un techo cubierto por dentro con cañas que se dejan al aire, y por fuera cubierto por las tradicionales tejas de barro. Los riuraus a una cara suelen tener 3 ó 4 metros de profundidad, desde la boca a la pared, la longitud la marcan los denominados "ulls" (ojos), en forma de arco –de medio punto o carpaneles rebajados–, pero también los hay rectangulares. Los arcos o "ulls" suelen tener 4 metros y podemos encontrar riuraus de un arco, llamados "riurauet" hasta catorce, llamados éstos, "els grans riuraus".**

**Existe incluso una ruta enoturística para conocer mejor estas construcciones.**

# Bodega Sierra Norte

## 'Pasión' por la bobal




Cuando los vinos de bobal eran calificados de demasiado complejos y elitistas, llegó Bodega Sierra Norte y puso encima de la mesa Pasión de Bobal. Gustó a Parker, que le dio 90 puntos, y también a un amplio número de consumidores que no ha parado de crecer.

Este vino sigue en plena forma tras 12 añadas y hace solo unos días ha ganado el premio al mejor monovarietal de la Comunitat Valenciana, otorgado por la Asociación Proava. Está elaborado con uvas procedentes de viñedos viejos de más de 60 años y, en su larga y peculiar elaboración, pasa por fases de maceración prefermentativa en frío y una breve fermentación alcohólica a baja temperatura. El proceso se redondea con 6 meses de reposo en barrica de roble francés de primer uso, donde también realiza la fermentación maloláctica previamente al envejecimiento.

Es uno de los 'bobales' más reconocidos de la Comunitat Valenciana, tanto por su icónica etiqueta del árbol repleto de corazones, como por la capacidad de gustar a un amplio perfil de consumidores. En cata, es sabroso, muy frutal, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con pasión y garra, dentro de su equilibrio.

Los viñedos de bobal con los que cuenta Bodega Sierra Norte están en Camporrobles (Valencia), en una de las zonas viticultoras más altas de toda la comarca Requena-Utiel, a 940 metros de altitud. Esto les aporta una materia prima de enorme calidad.

Además de Pasión de Bobal, Sierra Norte también utiliza este varietal en distintos coupages para elaborar otras grandes marcas, como su vino premium, Bercial Ladera Los Cantos, Mariluna y Fuenteseca.❋

BODEGA SIERRA NORTE
Diseminado Diseminados, 208
46390 Calderón (Requena) – Valencia
Tel.: 674 219 074
www.bodegasierranorte.com




# Bodegas Castaño

## Compromiso con el medio ambiente



El cuidado del medio ambiente, la calidad, el origen de lo que comemos y bebemos, la vida saludable… No se trata solo de seguir tendencias o modas, Bodegas Castaño tiene a su alcance todo lo que necesita para lograr la alta calidad que busca para sus vinos junto al cuidado de la tierra.

Si a la vinificación tradicional de calidad se añaden las más que favorables condiciones para la viticultura ecológica que se dan en el entorno de la singular Denominación de Origen de Yecla (Murcia), el resultado no puede ser otro que caminar hacia un nuevo futuro, que se ha hecho realidad con su vino Hécula.

Elaborado con 100% monastrell, Hécula Organic es de un intenso color rojo cereza. En nariz destacan las notas de frutos rojos maduros y especias (pimienta negra) sobre un elegante y sutil tostado. Equilibrado, bien estructurado, con taninos suaves y buena acidez. Tiene un final largo y sedoso. Muy versátil, marida con cordero en todas sus modalidades, guisos de carne, carnes a la brasa, platos especiados (mexicanos, tandoris, etc.), así como con platos más ligeros, quesos curados y tapas variadas.❋

BODEGAS CASTAÑO
Avenida de Fuenteálamo, nº 3.
30510 Yecla (Murcia).
Tel.: 968 791 115.
www.bodegascastano.com

# Bodegas Bocopa

## Monastrell de Alicante en estado puro

Con base en el término municipal de Petrer (Alicante), la bodega elabora vinos tranquilos, espumosos, dulces y fondillones a partir de las uvas cultivadas por los más de 300 viticultores de la zona que integran esta compañía con más de tres décadas de trayectoria en el mundo del vino.






Bocopa es responsable de etiquetas que ya forman parte de la memoria vinícola de los españoles, como el vino blanco de moscatel Marina Alta, que ha superado las 29 añadas y está presente en todos los canales de distribución a nivel nacional.
Bajo la dirección técnica de Gaspar P. Tomás, las bodegas Bocopa han desarrollado una interesante colección de vinos, basados principalmente en las dos variedades de uva más extendidas y mejor adaptadas en la zona, la moscatel y la monastrell.
En el caso de la monastrell pueden presumir de contar con más 450 hectáreas en la provincia de Alicante entre todos sus socios. Donde cuentan desde viñedos viejos de más de 60 años, de secano extremo y parajes espectaculares hasta viñedos más sostenibles, ecológicos, y bajo pautas biodinámicas en terrenos más favorables en valles o en ramblas aluviales.
En esta ocasión nos presentan dos de sus vinos de crianza más novedosos y prometedores de la Denominación de Origen Alicante elaborados ambos 100% con la variedad monastrell y con 12 meses de crianza. Por un lado, el Laudum XII Plus, un vino que fue presentado en el año 2019. Y por otro lado, su marca de más prestigio, Fuego Lento, una marca que elaboran artesanalmente en su microbodega del mismo nombre. En este caso lo elaboran con monastrell de unos de los parajes de clima más extremo de la provincia de Alicante. Vino presentado en marzo de 2021.
Dos vinos muy novedosos en el mercado, con un origen muy marcado, una personalidad inigualable y que se están empezando a descubrir compradores de toda España. ✻ **Más información: www.bocopa.com**

### NOTA DE CATA

**Nombre:** Fuego Lento
**D.O.P.:** Alicante
**Variedad:** Monastrell
**Características:** Una paciente crianza en roble francés durante 12 meses y su posterior permanencia en botella permiten que este vino madure a fuego lento.

### NOTA DE CATA

**Nombre:** Laudum XII Plus
**D.O.P.:** Alicante
**Variedad:** Monastrell
**Características:** Tras una crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y de 12 meses en botella, se obtiene este vino de color cereza con un ribete rubí intenso. En nariz destaca la fruta madura, frambuesas negras, arándanos, especias, notas minerales, así como monte bajo mediterráneo. Sabroso en boca, equilibrado, destacando más la fruta que los tostados. Toques de especiados, regaliz y frutos secos. Goloso. Final largo.



# Ceràmic Monastrell criado en tinaja

## Volver al origen del vino




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

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

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

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

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

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

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

**Más información: www.vicentegandia.es**

### NOTA DE CATA

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

# Bodegas Luzón

## El camino de la monastrell




La monastrell es algo cultural en Jumilla. Inseparable al trabajo de todas y cada una de las bodegas que allí trabajan… 'El camino de la Monastrell' exige experiencia, trabajo y un equipo comprometido para lograr transformar sus racimos en vinos de calidad. Bodegas Luzón reúne todas y cada una de estas cualidades.




### NOTA DE CATA

**Nombre:** Altos de Luzón
**D.O.:** Jumilla
**Variedad:** Monastrell
**Características:** Color rojo profundo con reflejos rubí, sus aromas son expresivos e intensos, con notas de frutos rojos y negros, especias dulces y suaves ahumados de la crianza. En boca es franco con una frescura vivaz, apoyada en su carácter frutal. De paladar amplio y con volumen. Final persistente en el que se puede apreciar su complejidad.




### NOTA DE CATA

**Nombre:** Luzón Colección Monastrell
**D.O.:** Jumilla
**Variedad:** Monastrell
**Características:** Color púrpura intenso, se presenta elegante en nariz, con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas, fresas y ciruelas negras, con un final especiado. En boca es jugoso y fresco, presenta un cuerpo envolvente con una sensación muy agradable, un final largo y vibrante.

Desde sus inicios a mediados del siglo XIX, Bodegas Luzón ha sido parte del desarrollo de la monastrell en la tierra de Jumilla. Una constante que, a lo largo de su historia, les ha dado la experiencia suficiente como para trabajar esta variedad siempre persiguiendo la perfección en sus vinos, buscando todas las bondades de esta variedad para darles características únicas, siempre anteponiendo el respeto a la tradición agrícola jumillana y por supuesto, a la variedad. Por dicho motivo casi todos los vinos tintos de Bodegas Luzón ya cuentan con la monastrell como base para su creación: *Luzón Colección Monastrell* es un vino monovarietal consagrado ya como la mejor monastrell joven de Jumilla durante tres años consecutivos, logrando el oro y la mención de honor del concurso de calidad de los vinos de Jumilla. En *Alma de Luzón,* por su parte, la monastrell conjuga con la armoniosa syrah y en *Por Tí*, con la siempre generosa cabernet sauvignon. Finalmente, *Altos de Luzón*, que pasó de tres variedades a recuperar el espíritu de la monastrell más auténtica hace ya un par de añadas, cumple con creces su objetivo: impresionar. Se trata de un vino que sirve de homenaje a la tierra jumillana en la que está enclavada la bodega. Un vino creado de manera ecológica, con uvas procedentes de viñedos en las cotas más altas de Jumilla, una vinificación de mínima intervención y una cuidada crianza durante 12 meses en roble francés y americano. ❋

**Más información:**
**www.bodegasluzon.com**

# El vino en 2022

## Dónde nos llevan las tendencias

El mundo del vino, como casi todo, se mueve por tendencias, aunque, también es justo decir que casi todo es cíclico y casi todo está inventado. Lo que cambia son las personas y los enfoques. **POR JAVIER CAMPO**



master1305

La necesidad ha hecho que el mundo del vino se renueve, se reinvente y se recicle. Y esto no es el eslogan de una campaña promocional. Es el resultado de las circunstancias y la afectación de la pandemia. Aquí se ven afectados todos: productores, distribuidores, vendedores y consumidores. Es por ello por lo que la visión de lo que vendrá es más un deseo para algunos que una realidad y, sin embargo, para otros es una estrategia con la que poder llegar al consumidor final. Este, es a la vez el beneficiado y el perjudicado casi a partes iguales. En algunos casos, las bodegas han tenido que bajar los precios para llegar el cliente final y, esto obviamente lo beneficia. Pero, las actuales circunstancias globales en lo que se refiere a energía, transporte, logística o materias primas ya no van a poderse asumir en origen y será el consumidor quien tendrá que pagar el pato.

Entre tanto, hay quien busca unos llamados nuevos sistemas de elaboración y que no dejan de ser los ya utilizados si miramos atrás. Lo que si es cierto, es que las opiniones varían dependiendo de la posición en el sector. Y para ello hemos preguntado a sumilleres, bodegueros y prescriptores. Todo ello me hace llegar a la conclusión de que no hay una única dirección lineal, sino más bien transversal que hace que el sector en este 2022 sea como un prisma de muchas caras y, cada una de ellas, te da una luz diferente.



## La visión de sumilleres, bodegueros y prescriptores

La Presidenta de la Associació Catalana de Sommeliers, **Anna Vicens,** opina que las tendencias irán sobre todo enfocadas a los vinos ecológicos y respetuosos con el entorno. Hace hincapié en los vinos de proximidad y en las variedades propias para elaborarlo.

Si nos vamos hasta la otra parte del mapa, el Presidente de la Asociación de Sumilleres de Málaga, **Juanjo Sánchez Vidal,** coincide en el tema de los vinos de proximidad y kilometro cero. Cuenta que la pandemia nos ha abierto los ojos y se ha descubierto que no hay que ir a buscar un producto de calidad a cientos de kilómetros de nuestras casas. Los pequeños productores. Los vinos de parcela. Viticultores con alma de artesanos. Ellos llenarán las mesas de vinos que podrían ser de un vecino muy próximo.

Desde la vertiente formativa, el sumiller, docente y elaborador **Xavi Nolla** hace referencia a los espumosos ancestrales, los vinos canarios y, coincidiendo con Anna Vicens, las variedades autóctonas en general destacando la pansa blanca (xarel·lo) en Cataluña.

El laureado sumiller **Cesar Cánovas** nos cuenta que una de las cosas para tener en cuenta ha sido la escasez de champagne, una visión que habla del desabastecimiento que va a provocar que en el próximo año el consumo de este espumoso francés suba. Mientras, apunta, esto va a hacer pensar más en productos de proximidad.

Seguimos con otro sumiller, el gallego **Nacho Costoya** habla del conocimiento y la accesibilidad al mundo del vino a un solo click. El consumo del vino en nuestra propia casa y con un idioma más sencillo y entendible. Anuncia también vinos menos intervencionistas y da especial importancia a la variedad y al suelo. Nombra los vinos con tensión, pero sin espera, algo que muchos usuarios piden en un vino. Como frase de cierre dice: "lo importante es que te guste y no te disguste".

La popularísima **Meritxell Falgueras**, nos hablaba el año pasado de vino con mínima intervención y de los vinos con crianza bajo el mar, entre otras cosas. Para este año 2022 apuesta por los vinos con textura y trabajo


Anna Vicens


Meritxell Falgueras



Ramon Roqueta Segalès

Depositphotos



en lías, por el paso por ánfora, por los espumosos de corta crianza y al revés para los rosados a los que añade más crianza. Comenta que los maridajes serán solo de un par de vinos para todo un menú y no de uno por plato y, por último, serán los vinos de fuego los protagonistas.

El sumiller **Álex Carlos Nolla,** quien ha pasado una década junto a Josep Roca en el Celler de Can Roca, destaca el crecimiento del comercio electrónico y de las redes sociales como elemento muy importante en el mundo del vino. También cuenta que, en aras de la salud, se buscarán vinos con menos alcohol. No habla de la desalcoholización del vino ya que esto le resta alma. Frescura y elegancia a partes iguales. Los proyectos de los jóvenes emprendedores serán también una tendencia sobre todo por la parte humana que, apuesta por el pasado, por el territorio, por la sostenibilidad y el cuidado ambiental. Consciencia con el planeta.

Una aportación que da luz a estas tendencias llega de **Mons Escobar**, de la Plataforma de Bleisure, WomenWines. Voces femeninas que nos hablan de que el vino, en sí mismo, en general, es una tendencia. Y de esto, ellas y su Club de Vinos, saben un rato. Se ha pasado del esnobismo de hacer ver que se sabía de vino, cuando no era así, a que la cultura del vino pase a ser una moda y forme parte de nuestro día a día. Esto pasa a partir de cierta edad, apuntan. Nos hablan de algo denominado como "vinos concepto". Estos combinan el vino con otros productos. Estos otros productos pueden ser ropa, complementos, estilismo u otros. También nombran el vino en lata como producto pedagógico y para tomar en cualquier momento o lugar sin tener que abrir una botella. En sí, todo une el merchandising, el estilo de vida, otros conceptos…Vino no para winelovers pero que sí para los que les importa mucho el lifestyle.

Repetimos con la opinión del gran **Ramon Roqueta Segalès**, bodeguero que tiene muy bien tomado el pulso al mercado. Se consolida la tendencia de buscar perfiles más frescos en los vinos, elaborados con variedades de maduración tardía, las denominadas variedades de futuro por su buena adaptación al cambio climático. También habla de la recuperación de los procesos largos de crianza con distintos materiales, pero a diferencia del pasado reciente, unas crianzas mucho más sutiles y delicadas. Para terminar, comenta que se afianza con fuerza la categoría de los "rancis" (generosos) catalanes. A pesar de tener un mercado relativamente pequeño, tendrán mucha relevancia a la hora de explicar y poner en valor la historia vinícola.

Otro enorme y admirable bodeguero de Andalucía es **Francisco Robles** de Montilla-Moriles. A nivel general, el concepto medioambiental va a seguir imprimiendo un protagonismo muy fuerte. Habla de la viticultura y la enología ecológica. Se van a seguir buscando vinos con identidad propia, que se vinculen directamente con los territorios, con personalidad geográfica y enológica, con trabajo de la cubierta vegetal de manera más asidua. De acuerdo con ello, nos recuerda una de sus premisas o eslóganes de Bodegas Robles donde el progreso pasa irremediablemente por el regreso. Recuperar prácticas olvidadas y que vuelven a estar de moda. También habla de una cosa que son los vermuts elaborados con grandes vinos y, esto es muy interesante pues en los últimos tiempos están haciéndose verdaderas joyas en muchos lugares de nuestra geografía. Los botánicos pasarán a un segundo plano y serán los matices del vino los verdaderos protagonistas y no al revés como hasta ahora. Los vinos espumosos serán tendencia también tal y como anunciaron ya al



poner en el mercado su Pedro Ximenez de segunda fermentación por el método tradicional champegnoise. Nos invita a tratar los vinos espumosos en copa amplia y no en la copa flauta típica. Dice que tenemos mucho trabajo por hacer en este sentido ya que la importancia del vino base solo puede apreciarse en una buena copa, dejando atrás la observación de la burbuja. Y para terminar, en lo que se refiere a los vinos generosos, una menor graduación alcohólica.

Termino con la visión de **Carlos González**, Director de la *Guía Peñin*, que nos habla de la apuesta de las pequeñas y grandes bodegas en lo que se refiere a las variedades autóctonas de su zona y a los vinos de parcela. Aunque mantengan su portfolio general, las variedades y las parcelas serán las protagonistas. En lo que se refiere a los estilos, están todos. Vinos más clásicos, muy maderizados y concentrados. Los vinos tecnológicos de elaboración muy masiva para todas las mesas y lineales. Pero, insiste en las parcelas y las variedades.

## Conclusiones

Como podemos ver, y tal como comentábamos al principio, existen diversas interpretaciones en lo que a las tendencias se refiere y, si las comparamos con las previsiones del año anterior, podemos encontrar ciertas similitudes. La cosa va de proximidad, internet y anhelos personales, por zona o por sector. De todas las opiniones me quedo con que el vino es sí es una tendencia y la oferta es enorme, así que seguro que encontramos lo que buscamos.❋



Valeria Aksakova

# CARNE

## *Devórame otra vez*

Aunque actualmente son muchos los que deciden pasarse a las dietas vegetarianas o incluso veganas –que suelen asociarse con una forma de vida más saludable y más respetuosa con el entorno que nos rodea–, podemos decir que, afortunadamente, los carnívoros todavía no nos encontramos en peligro de extinción. Por ello, desde estas páginas, defendemos el consumo de carne, pero de una forma equilibrada y apostando siempre por el producto de calidad.

El último Informe del Consumo de Alimentación en España publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, señala una subida progresiva del consumo de carne en los hogares actuales, rompiendo, de esa forma, la tendencia a la baja que se venía produciendo en años anteriores. De hecho, actualmente, el consumo per cápita de total de carne se aproxima a los 50 kilos anuales. En líneas generales –y con el permiso de vegetarianos y veganos– podemos afirmar que nuestro país sigue siendo mayoritariamente carnívoro, a pesar del innegable incremento de personas que han ido cambiando, de forma progresiva, su modo de alimentarse. En realidad, todos nos vemos influenciados, en alguna ocasión, por las innumerables informaciones con las que normalmente nos bombardean los medios de comunicación, en las que se defiende, cada vez con mayor entusiasmo, el estilo de vida *healthy*. Estas, a su vez, suelen estar estrechamente relacionadas con los estudios e investigaciones científicos más recientes, los cuales, en numerosas ocasiones, alertan a la población de los riesgos que puede acarrear para nuestra salud el hecho de consumir más carne de lo recomendado por los médicos o por prestigiosos organismos internacionales como la OMS. La Organización Mundial de la Salud aconseja, por ejemplo, no superar los 500 gr semanales de carne roja. No obstante, también recomienda introducir alimentos de origen animal en la dieta de los niños a partir de los seis meses para propiciar el crecimiento celular y el desarrollo neurológico. Por su parte, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) aconseja tomar carne de manera moderada, entre 2 o 3 veces a la semana, ya que su consumo continuado y/o excesivo puede relacionarse con problemas de salud. Sin embargo, la entidad afirma, al mismo tiempo, que "la carne es una fuente importante de proteínas de alto valor biológico, que aporta, además, una gran cantidad de micronutrientes en los que se incluyen las vitaminas del complejo B, hierro, potasio, fósforo y zinc".

Otro factor que ha sido determinante en este cambio sustancial que se ha producido en los patrones de consumo actuales ha venido provocado, en gran medida, por la presión social que ejercen sobre la población aspectos que nos afectan a todos como la necesidad de cuidar el planeta en el que habitamos o de sensibilizarse con la importancia del bienestar animal. Todo esto ha hecho que las generaciones futuras hayan empezado a tomar conciencia de aquello que comen y de cómo y por qué lo comen, apuntando hacia un consumo más responsable y sostenible y también de mayor calidad.



Restaurante Can Xurrades

## Carnes con Indicación Geográfica Protegida (IGP)

**Carne de Ávila**
**Carne de Cantabria**
**Carne Morucha de Salamanca**
**Carne de la Sierra de Guadarrama**
**Carne de Vacuno de País Vasco**
**Cordero de Extremadura**
**Cordero Manchego**
**Cordero de Navarra**
**Lechazo de Castilla y León**
**Pollo y Capón del Prat**
**Ternasco de Aragón**
**Ternera Asturiana**
**Ternera de Extremadura**
**Ternera Gallega**
**Ternera de Navarra**
**Cordero Segureño**

### Más calidad y menos cantidad

El consumidor actual de carne se preocupa más por su salud, complementando su dieta diaria con más verduras, frutas, legumbres y pescado. Y en lo referente a la carne, este se decanta, principalmente, por el producto fresco, local y de calidad. Según datos del estudio 'Indicadores de compra y consumo de productos cárnicos', elaborado por AECOC Shopperview para la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), esta





master1305

@Casa Osama



Steak tartar de vaca vieja

## Raw Food, una tendencia al alza

**Los más carnívoros sienten especial devoción por la carne en estado puro. De ahí surgió, hace unos años, la tendencia conocida como *raw food,* asociada con el estilo de vida *healthy*. Esta consiste en comer platos elaborados con alimentos estrictamente crudos o cocinados a una temperatura muy ligera, no superior a los 40°. Dentro de este tipo de cocina, continúan disfrutando de un gran número de adeptos recetas ya clásicas como el Steak Tartar o el Carpaccio. El Steak Tartar o bistec tártaro, cuya forma de preparación ya aparecía reflejada en el famoso "Libro de Viajes" de Marco Polo, se elabora normalmente con carne de vacuno cortada finamente a cuchillo. A esta se le añade cebolla picada muy fina, alcaparras pimienta negra recién molida o/y salsa Worcestershire y, en ocasiones yema de huevo. Por su parte, el Carpaccio se elabora con carne cruda de vaca, venado, avestruz o potro finamente cortada. Después de enfriarla en la nevera, se sirve acompañada de queso parmesano, aceite de oliva, albahaca fresca y sal.**

búsqueda de la calidad por parte del consumidor, está muy vinculada, con el placer. Este reclama ahora más novedades y productos que le sorprendan. De este informe se extrae que cada vez son más los consumidores que apuestan por productos cárnicos gourmet y premium y muestran su preocupación por la sostenibilidad.

El sector cárnico no es ajeno a las tendencias del mercado. Por ello, se prioriza, cada vez más, un consumo más respetuoso con el entorno que nos rodea, empleando, por ejemplo, envases biodegradables o reciclables para los productos. Además, también se tienen especialmente en cuenta otras cuestiones, como el bienestar animal.

El nuevo consumidor necesita sentir la autenticidad del producto. Para ello busca la transparencia, desea saber de dónde procede la carne que va a consumir, y exige, por tanto, una producción sostenible, controlada y respetuosa con el entorno que nos rodea, a pesar de que tenga que pagar algo más por el producto que va adquirir, y siempre que las circunstancias se lo permitan.

### Métodos más saludables a la hora de cocinar

Esa búsqueda de la naturalidad y de la calidad ha hecho que sistemas de cocción como la brasa o la parrilla se conviertan en las formas favoritas para degustar la carne. Estos métodos conservan mejor los jugos y los nutrientes naturales del producto, resaltan su sabor y, como no se emplea casi aceite, simplemente la propia grasa de la carne, resultan, además de sabrosos, poco calóricos.

### Tipos de corte

Cabe decir que hace años que el lenguaje de la carne pasó a un nivel superior. Los amantes de las carnes premium de vacuno, siempre ávidos por innovar y probar las piezas más sabrosas, dejaron de hablar de "un buen filete" para empezar a nombrar a las piezas por su nombre, exigiendo en carnicerías y restaurantes cortes que, en muchos casos, se importaban de América y del Reino Unido. De esa forma, los términos fueron evolucionando paralelamente junto con sus deseos y expectativas y a los ya clásicos solomillo o



Bistroman Atelier

## PARA UNA MEJOR COCCIÓN

✓*Los cortes de carne finos deben cocinarse a fuego alto y entre 7 y 10 minutos por cada lado para que sellen bien y no se pierdan los jugos.*

✓*Los cortes de carne gruesos se preparan a fuego medio/lento para que se cocina todo el pedazo en su conjunto. Además, es importante dejarlos reposar 15 minutos antes de cortarlos para evitar que se sequen.*

chuletón se unieron el T Bone, el Tomahawk el Rack, el Rib Eye…

En España, país con gran tradición carnívora, podemos encontrar cortes para todos los gustos. Debemos saber, además, que cada corte es distinto, igual que su preparación, sabor y características. A continuación, repasamos algunos de ellos:

***Solomillo:** Es uno de los cortes más solicitados especialmente por sus fibras cortas y suaves y su sabroso sabor. De característica forma redonda, es perfecto para cocinar a la parrilla o a la plancha. Se localiza en el lomo bajo del animal, entre las vértebras lumbares y dorsales. Del solomillo se extrae el medallón o el filet mignon.

***Chuletón:** Es el corte preferido por los más carnívoros. Formado por las vértebras dorsales de las correspondientes costillas y la parte muscular del lomo, se sirve con hueso y con infiltraciones de grasa tanto entre la carne como alrededor, lo que le otorga mucha jugosidad. Puede llegar a pesar hasta 2 kg.

***Entrecot:** Entrecote en francés significa "carne entre costillas". Se trata de una carne muy tierna y con poca grasa, procedente del lomo bajo del animal, y con menos grosor que el chuletón. Lo ideal es cocinarlo pocos minutos a la sartén o a la parrilla.

***Entraña:** Es la carne que se localiza de manera diagonal sobre las costillas y que contiene una parte del diafragma del animal. Es una carne magra, suave y con poca grasa.

***Picaña:** Muy popular en Brasil y típica de las clásicas parrillas argentinas y uruguayas, también es conocida como tapilla. En nuestro país, la picaña es un corte procedente de la parte cercana a la cadera. Es muy tierna y apenas tiene infiltraciones de grasa y es perfecta para frituras y asados.

Restaurante Papúa - Cárnicas Lyo



***Tomahawk:** Se trata de uno del cortes de moda del momento. En realidad, es lo mismo que un chuletón, pero dejando todo el hueso de la costilla limpio de grasa. Suele proceder de animales grandes y su nombre lo toma de las hachas que utilizaban los antiguos indígenas norteamericanos, que tenían una forma similar.

***T-Bone:** Bone significa hueso en inglés y el T-Bone es simplemente un trozo de carne cuya característica más llamativa es que lleva en el centro un hueso en forma de T. Es típico de los asadores de carne anglosajones y de ahí ha llegado a nuestro país. Se obtiene al hacer un corte transversal del lomo del animal. En realidad, a un lado del hueso es solomillo y al otro entrecot. Suele servirse en tamaños con menor grosor que el chuletón.

***Rib eye:** Rib significa costilla es inglés. Es el lomo alto limpio, sin tapilla y sin intercostal. Se traduce como "ojo de costilla" por ser eso, el centro del lomo. En las cartas también podemos encontrarlo como "ojo de bife". Es un corte típico estadounidense y destaca por gran sabor y jugosidad. En Australia y Nueva Zelanda suelen servirlo con el hueso y se le conoce como "cowboy steak".

***Rack:** Se trata de un corte de origen francés, muy similar al corte de la chuleta, pero sin la falda y dejando el hueso al descubierto, siendo esto último lo que le caracteriza. El lomo del costillar es una zona bastante infiltrada de grasa, por lo que resulta una carne muy suave y jugosa, que no hace falta casi ni cortar, ya que prácticamente se deshace. Es perfecto para cocinarlo a la plancha, al horno o la parrilla.❋



# Delicatessen Argentina

## Da el salto a Madrid

Con cinco tiendas abiertas en la provincia de Barcelona, Delicatessen Argentina, la cadena de carnicerías argentinas gourmet, ha decidido dar el salto a la capital española para ofrecer su amplia selección de carnes *premium* procedentes de Argentina, Uruguay, Nebraska (Estados Unidos), Gerona y Galicia.



Ubicada en el número 3 de la calle Orense (entrando por el pasaje), la nueva tienda de Delicatessen Argentina está emplazada en una de las zonas comerciales más emblemáticas de Madrid, el complejo de AZCA, de camino entre los barrios de Chamartín y Chamberí, y en la zona de influencia del barrio de Salamanca, por su proximidad.
Esta cadena de carnicerías gourmet tiene fuerte implantación y reconocimiento en los mejores barrios de la ciudad de Barcelona (Plaza Letamendi, Sagrada Familia, Santaló esquina Copérnico y Avenida Meridiana 424 junto a Fabra y Puig) y ciudades como Sant Cugat del Vallès (Coll Fava).

### Cortes más típicos

Sus cortes más típicos de Argentina y Uruguay son el bife de chorizo, picaña o colita de cuadril; los más tradicionales, como entrecot, solomillo, nalga y redondo, y los de corte argentino con producto nacional, como tira de asado, vacío, entraña, matambre, bondiola, entre otros.
En Delicatessen Argentina también se pueden encontrar lomos altos y lomos bajos madurados de Irlanda Angus y Hereford, y por supuesto, vaca Frisona y Rubia Gallega, de donde se pueden deleitar excepcionales chuletones.
Una de las estrellas de Delicatessen Argentina es la tira de asado y los costillares en sus dos versiones, una de Gerona y otra de Angus de Irlanda, dos opciones complementarias que hacen disfrutar a los asadores más experimentados.
Una propuesta innovadora son los "packs de barbacoa" de las carnicerías gourmet Delicatessen Argentina que, con cinco cortes que suman 2,5 kg, hacen una propuesta que alcanza para seis personas a unos precios muy competitivos.
La línea de elaborados de milanesas de ternera y de pollo, hamburguesas y empanadas argentinas son una gran alternativa para una cocina con propuestas más avanzadas en su preparación.
Otra de las estrellas de sus productos es la línea de embutidos crudos artesanales donde destaca una amplia selección de distintos tipos de chorizos criollos, morcillas, chistorras y butifarras.

### Vinos argentinos

La oferta en tiendas se complementa con una variedad de vinos y productos argentinos de primer nivel que son el paraíso de las tentaciones tanto para los propios argentinos como para los amantes de la gastronomía y la cultura del país sudamericano.
Además, entre otras actividades de la empresa, destaca la división de *catering* de barbacoas, que consiste en un servicio integral que se puede contratar para pequeños eventos y grandes celebraciones. ✻

**Más información: www.deliargentina.com**

### Servicio *delivery*

**Delicatessen Argentina, a través de su página web www.deliargentina.com, cuenta con servicio de *delivery* a domicilio en Madrid, Barcelona y Sant Cugat, y realiza envíos de 24/48 horas para toda España y la Unión Europea.**

Corales- Manolo Yllera




# Aceite, sal y condimentos

Por muy buenos que sean los productos utilizados a la hora de elaborar un plato, e incluso cuando se quieren respetar esos productos con la mínima elaboración, el aceite, la sal y los condimentos, juegan un papel fundamental a la hora de realzar el sabor y los chefs lo saben.

Los chefs siempre dicen que por muy estético o elaborado que sea un plato, al final, lo que cuenta es el sabor. Para realzarlo no hay nada como la sal y los condimentos, además del aceite, que no solo aporta sabor, sino nutrientes. Un elemento indispensable en la dieta mediterránea, en la que las especias también ocupan su lugar a a la hora de aderezar las recetas para aportarles ese punto diferenciador.

## ACEITE DE OLIVA

El aceite de oliva es la estrella de todos los condimentos de la cocina mediterránea. Te recomendamos que uses aceite de oliva virgen extra, especialmente si lo vas a consumir en crudo. Su sabor intenso aportará cuerpo a todos tus platos. Para que no haya confusiones a la hora de la compra, detallamos los tipos:

***Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE):** Zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y reunir unas características organolépticas absolutamente intachables.

***AOVE verde:** Aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido en momentos tempranos de maduración del fruto, y cuyo frutado recuerda a la aceituna verde, hierba recién cortada u hoja de olivo

***AOVE maduro:** Aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido de fruto en envero o maduro, y cuyo frutado recuerda a la aceituna u otras frutas maduras.



Depositphotos



Depositphotos

## Las experiencias oleoturísticas permiten conocer in situ los lugares de donde proviene el aceite que consumimos

***AOVE sin filtrar:** Aceite que es comercializado directamente según se ha obtenido de la centrífuga vertical de la almazara, sin utilizar filtros de placas o arena para eliminar humedad o sólidos. Debe ser consumido en el plazo máximo de dos o tres meses desde su elaboración porque en caso contrario puede perder calidad.

***Aceite de Oliva Virgen (AOV):** Zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y puede presentar leves defectos organolépticos de baja intensidad.

***Aceite de Oliva Lampante (AOL):** Aceite procedente de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que resulta defectuoso por proceder de aceitunas degradadas o que han sido procesadas de forma incorrecta. Este tipo de aceite, según la normativa, no puede ser consumido directamente, sino que debe ser refinado.

***Aceite de Oliva (AO):** Aceite compuesto exclusivamente por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes en una pequeña proporción.

# Los 100 Mejores AOVES del mundo

**Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de su prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo (www.evooleum.com) en la que España vuelve al Nº1, y no con un aceite cualquiera, ya que porque por primera vez se trata de uno de cooperativa, y tanto el contenido como el continente de Olibaeza Premium Picual son una joya. En el segundo escalón del podio encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio; y el tercer puesto es para el croata Monte Rosso Grand Selection. En el cuarto, quinto y décimo puestos se encuentras también aceites españoles: los cordobeses Almaoliva Arbequino y Rincón de la Subbética Altitude y el granadino Maeva&Toro. Además, este año en el TOP100 que recoge este completísimo manual, se cuela por primera vez un aceite de la Comunidad de Madrid.**

**Esta guía 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. Está prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko) y en ella podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata –con paso a paso–; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos; lo que algunas celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo –¿sabías que el caballo de Troya fue construido con su madera?–; tendencias; la relación entre el AOVE y el deporte… En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE.**




También debemos tener en cuenta, al igual que pasa con los vinos, las variedades utilizadas. Y es que se elaboran aceites con coupages de varias aceitunas y monovarietales. En estos últimos el sabor de la variedad utilizada se aprecia en estado puro. Entre las variedades de aceituna más utilizadas para elaborar aceite en España se encuentran: arbequina, picual, cornicabra y hojiblanca. No obstante, en las diferentes zonas de España donde su cultivan olivos, encontramos variedades autóctonas minoritarias con las que se producen aceites muy especiales, como es el caso por ejemplo de la variedad argudell, propia del Empordà (Girona) o la variedad arróniz, típica de Navarra.

## OLEOTURISMO

Una forma de conocer mejor el producto estrella de la dieta mediterránea, muy presente en nuestro país, es hacer oleoturismo, un tipo de turismo enfocado a conocer de cerca los olivares y cómo se elabora el aceite. Existen numerosas propuestas a lo largo y ancho del territorio español, pero nosotros destacaremos dos, a modo de ejemplo: las que ofrecen La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel, ubicado en Loja (Granada) y las experiencias oleturísticas del aceite Fontclara en el Empordà (Girona).



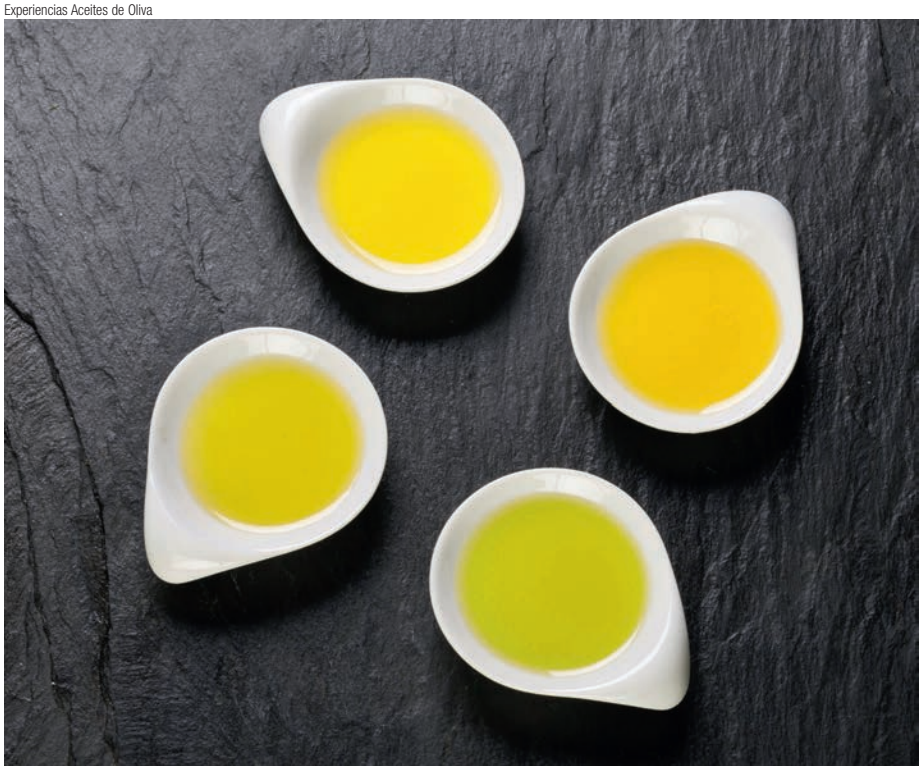

## Se lleva catar los mejores aceites

El universo de las catas va más allá de los vinos y los quesos. De un tiempo a esta parte, el aceite de oliva virgen extra se ha convertido en el protagonista de esta experiencia gastronómica, prestando especial atención al AOVE de origen español.

En 2020, tres aceites nacionales encabezaron el ranking de los "100 mejores AOVEs del mundo" realizado por la Guía Evooleum. No fueron los únicos, un total de ocho aceites españoles coparon el Top 10 de dicha lista. Razón que llevó a La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel a incorporar esta selección de lujo a su carta. Pero no contentos con ello, el alojamiento ha hecho de la Royal Oil Tasting una propuesta única, en respuesta a la mayor concienciación en torno a la alimentación y al creciente interés por el producto local que se ha experimentado en los últimos años.

"La cata de aceite no es únicamente probar el aceite, sino aprender a identificar sus diferentes propiedades organolépticas: su color, sabor, olor y textura. Este proceso es obligatorio para obtener la calificación 'Virgen Extra' y es el que damos a conocer al público en La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel. Los catadores expertos valoran la intensidad de estos atributos y los puntúan, siendo necesario superar los 3 puntos en una escala de 0 a 10", explica José Germán García, funda-

Experiencias Aceites de Oliva



## AOVE CON D.O.

**Aceite Campo de Calatrava**
**Aceite Campo de Montiel**
**Aceite de Baix Ebre-Montsià**
**Aceite del Empordà/ Oli de L'Empordà**
**Aceite de La Alcarria**
**Aceite de La Comunitat Valenciana**
**Aceite de La Rioja**
**Aceite de Lucena**
**Aceite de Navarra**
**Aceite de Terra Alta**
**Aceite del Bajo Aragón**
**Aceite de Monterrubio**
**Aceite Sierra de Moncayo**
**Antequera**
**Baena**
**Estepa**
**Gata-Hurdes**
**Les Garrigues**
**Montes de Granada**
**Montes de Toledo**
**Montoro-Adamuz**
**Poniente de Granada**
**Priego de Córdoba**
**Sierra de Cádiz**
**Sierra de Cazorla**
**Sierra de Segura**
**Sierra Mágina**
**Siurana**
**Aceite de Mallorca/ Oli de Mallorca**

dor del proyecto 100 Caños y encargado de impartir esta experiencia en el hotel.

La cata comienza vertiendo una pequeña cantidad de aceite en las copas de degustación, tapándolas acto seguido con un pequeño cristal de vidrio para que no pierdan el aroma. Luego hay que calentar la copa, aún cubierta, con la mano y girarla para que suban los olores. Hecho esto, se destapa, se huele y se vuelve a cerrar para poner en común las diferentes impresiones.

Una vez apreciado el aroma, se pasa a degustar el aceite. Se empieza en la extremidad de la lengua; después, mediante pequeñas aspiraciones sucesivas, se desliza sobre el conjunto del paladar y, por último, se lleva hacia la garganta. Suele utilizarse un trozo de pan o manzana verde entre la degustación de diferentes aceites para limpiar la boca y apreciar sus particularidades.

"Nosotros solemos hacer dos tipos de catas en función del grado de conocimiento del cliente y del tiempo disponible. La primera consiste en conocer las diferentes calidades de los aceites de oliva virgen extra, partiendo de la calidad más baja (que no mala) a la más alta. La segunda, por otro lado, invita a probar diferentes variedades, a sabiendas de que cada una se distingue por tres aspectos básicos (el sabor, el amargor y el picante) y que son, precisamente, los que vamos a aprender a identificar. Si hay tiempo e interés, combinamos ambas", apunta el experto.

Un actividad de la que disfrutar en un remanso de paz con categoría cinco estrellas, reconocido en 2020 como el 'Mejor hotel boutique de España' en los World Travel Awards, considerados los "Oscar del turismo", que invita a cuidar del cuerpo, la mente y el alma sin olvidar cuidar al mismo tiempo del medio ambiente.

Por su parte, el Aceite de Oliva Virgen Extra Fontclara ofrece experiencias oleoturísticas impulsadas por Gastronomy Nature Experience. Unas experiencias para vivir y disfrutar en el corazón de la comarca gerundense del Baix Empordà, entre los encantadores pueblos medievales de Peratallada, Palau-Sator, Ullastret y Pals (conocido popularmente como el triángulo de oro del Empordà). Un lugar privilegiado de la Costa Brava donde



Elektra

**Las especias ocupan un lugar importante a la hora de aderezar las recetas para aportarles ese punto diferenciador**

nace el mejor tesoro líquido, el aceite de oliva virgen extra Fontclara. Su embajadora, Iolanda Bustos, más conocida como la Chef de las Flores, ofrece aquí diferentes recorridos entre el paisaje del Empordà que se complementan con una cata de aceites Fontclara y un menú degustación (hay diferentes modalidades a escoger entre las que se encuentra por ejemplo un menú entre olivos y arrozales).

Una oportunidad única para disfrutar de la maravillosa naturaleza del Empordà, descubrir sus botánicos, aprender sobre uno de sus mayores tesoros, el aceite, y disfrutar de una alta gastronomía natural y singular a cargo de una de las mejores chefs del panorama nacional.

### La sal de la vida

Es sin duda la reina a la hora de potenciar el sabor de los alimentos. Cuando no ponemos sal a los platos decimos con disgusto: "está soso", y es que en su justa medida la sal hace que un plato pase de estar delicioso a estar falto de sabor. Pero sales hay muchas, más allá de la típica sal de mesa de toda la vida que se suele reforzar con yudo o flúor antes de ser comercializada y que se suele usar durante el cocinado.

Así, encontramos la sal marina (obtenida a partir de la evaporación del agua del mar), que se utiliza sobre alimentos ya cocinados, sobre todo en carnes y pescados y todo tipo de productos a la parrilla o a la plancha; la llamada sal del Himalaya (en realidad proviene de Pakistán), apropiada para ensaladas, pescados, carnes a la parrilla y platos ya cocinados; la sal negra (La India), que se utiliza como elemento decorativo en muchos platos y es muy adecuada en pescados y carnes a la plancha, verduras y ensaladas; y la tan de moda sal Maldon (Inglaterra), idónea para los asados de carne, parrilladas de verdura, aperitivos y como toque sutil para finalizar muchos platos. Finalmente, entre los muchos tipos de sal, en el mercado también podemos encontrar sales aromatizadas con diferentes ingredientes, que aportan a las recetas nuevos aromas y sabores.

Depositphotos



### Condimentos

Las especias y los condimentos no pueden faltar en ninguna cocina que se precie. Cada persona tiene su particular selección y sus preferencias a la hora de cocinar con ellos. Desde la antigüedad, se utilizan especias y condimentos en la cocina por sus propiedades conservantes, terapéuticas, aromatizantes y por el sabor que aportan a los platos. Tanto era el valor que se les daba, que en algunos momentos de la historia llegaron a ser moneda de cambio. Poseen una gran capacidad aromatizante, por lo que suelen usarse en pequeñas cantidades, y pueden mezclarse entre sí para conseguir diferentes resultados. Las especias provienen de semillas y frutos secos (amapola, anís, cardamomo, cayena o guindilla, comino, mostaza, nuez moscada, pimentón, pimienta, tamarindo, sésamo y vainilla), flores (azafrán, clavo de olor, lavanda, rosa), raíces (regaliz, wasabi), rizomas (cúrcuma, jengibre, galangal) y de cortezas secas (canela, cassia), se pueden clasificar en dos grupos: las que modifican el sabor y el aspecto de los alimentos, como el azafrán y la canela, entre otros, y las que excitan el paladar, como la pimienta, el pimentón, la nuez moscada y el chile. En cuanto a las hierbas aromáticas, las más habituales son la albahaca, el cilantro, el espliego, el estragón, el eneldo, el hinojo, el laurel, la mejorana, la menta, el orégano, la piperita, el poleo, el romero, el tomillo y, por supuesto, el perejil. Muy poca cantidad de estos elementos hacen que el sabor de los platos cambie sustancialmente o se intensifique.❋

freepik

## Especias que modifican el sabor o el aspecto del plato

- **Albahaca.** Ya sean sus hojas frescas o en seco, se recomienda echar en el plato para que no pierda su aroma.
- **Azafrán.** A España llegó gracias a los árabes. La flor del azafrán solo florece dos semanas al año, y esto es lo que la hace tan preciada. Además de en la paella, se puede utilizar en sopas y guisos.
- **Canela.** Tanto molida como en rama se utiliza mucho en repostería, pero también puedes añadir un poco de ella en infusiones o en determinados guisos.
- **Orégano.** Es muy utilizado en la cocina italiana y griega. Es la especia perfecta paran ensaladas, pizzas y salsas con tomate.
- **Romero.** Se suele utilizar para potenciar el sabor de las carnes a la plancha, al horno o guisadas.
- **Tomillo.** Es ideal para pescados, carnes, cremas, guisos y estofados.
- **Comino.** Su aportación al sabor final del plato es sutil. Lo puedes utilizar con legumbres, guisos, carnes o verduras.
- **Cúrcuma.** Esta especia ha llegado de la India para quedarse con nosotros definitivamente. Es muy utilizada en arroces por su color y su intenso sabor.

## Especias que excitan el paladar

- **Clavo.** Es una especia muy aromática y, al igual que el azafrán, también nos llega de la cocina árabe. Se utiliza en repostería y para aumentar el sabor de salsas y guisos.
- **Pimienta.** Hay distintas variedades de pimienta: verde, negra, blanca, rosa… ¡Puedes añadirla en casi todos tus platos!
- **Nuez moscada.** En realidad, no es una especia, es un fruto procedente de Asia y América. Tiene un sabor muy especial entre picante, cítrico y dulce. Imprescindible en la bechamel.
- **Curry.** No hace mucho que descubrimos esta especia tan común en India, pero ya ha conquistado nuestras cocinas. Su sabor es fuerte y picante, perfecto para arroces y aves.



## Almazara bioclimática premiada

**La almazara bioclimática de Cortijo de Suerte Alta situada en Baena (Córdoba) se ha colado en el ranking de las Mejores Almazaras del mundo de The World's Best Olive Oils, ocupando la 6ª posición entre las ecológicas y la 21ª en la clasificación general y es que en esta firma tanto los aceites, como las botellas e incluso la almazara, son de premio.**

## Artesano y singular

Así podríamos definir a Le Naturel, el Aceite de Oliva Virgen Extra de Vintae. Está elaborado con la variedad arróniz, cultivada en el navarro Valle de Yerri, donde la influencia de los climas atlántico y mediterráneo da lugar a una maduración más lenta de la aceituna, lo que le aporta gran complejidad. En boca es muy equilibrado gracias a un amargo y picante moderados.






## Recién prensado

La Subbética Cordobesa –que cuenta con tres denominaciones de origen de Aceite: D.O. Baena, D.O. Lucena y D.O. Priego de Córdoba– se ha posicionado como uno de los destinos perfectos para los amantes del oleoturismo. Esta época, con el inicio de la prensada del "Aceite Fresco", es ideal para ir.

# DOS JOYAS EXQUISITAS

**Cortijo de Suerte Alta acaba de sacar al mercado la nueva cosecha de sus aceites más emblemáticos, que como cada año están para mojar pan. *Coupage Natural* proviene de olivos centenarios de las variedades picudo, picual y hojiblanca. Es complejo, armónico y equilibrado. *Picual en envero* es un monovarietal 100% representativo de Baena que se caracteriza por su amargor y picante con aromas de almendras, tomatera y cítricos.**






# SAHITA

SAHITA, empresa familiar consolidada en el mercado de Aceite de Oliva Virgen Extra gourmet, está interesada en ampliar su red comercial. Para ello, busca distribuidores nacionales, regionales e internacionales en el sector tienda gourmet y *delicatessen*, empresas de eventos y turismo.
La compañía produce y distribuye cuatro variedades de aceite para satisfacer la amplia gama de sabores e intensidades disponibles en el mundo de los aceites para consumo culinario: arbequina, hojiblanca, morisca y picual; de los más delicados a los más intensos.
SAHITA dispone de varias colecciones inspiradas en artistas del Mediterráneo, premiadas en más de una ocasión, y está desarrollando nuevas colecciones para ampliar su oferta de productos.
Se encuentra en Vilanova i la Geltrú (Barcelona), tiene finca en los Santos de Maimona (Badajoz) y comercializa sus productos a nivel nacional e internacional.
En la actualidad, se encuentra ampliando su red comercial para trabajar bajo demanda y está desarrollando opciones para productos personalizados en función de las necesidades de sus clientes.❋

SAHITA Tel.: 938 144 960 / 677 017 105 · lph@lasahita.com · www.lasahita.com






## Esencia ampurdanesa

Los aceites de Fontclara guardan en su interior la esencia de los olivos centenarios del Empordà (Girona) en sus dos presentaciones: arbequina y argudell. Estamos ante un aceite premiun, aterciopelado y exquisito, de color verde esmeralda. Elegante tanto en cocina como en mesa y dirigido tanto a particulares como a profesionales de la gastronomía.



## Molí Coma, los aceites de Sumarroca

**Sumarroca presentó hace unas semanas sus aceites de oliva virgen extra Molí Coloma en Barcelona de la mano de Joaquim Tosas, Director General de Sumarroca. En el acto se dieron a conocer las dos nuevas variedades premium: Molí Coloma de Finca El Peiró y Molí Coloma de Finca Santa Creu, dos aceites que captan la esencia de un *terroir* único; y la nueva añada e imagen renovada de Molí Coloma monovarietales: arbequina, arbosana y koroneiki.**



## *Oleoturismo en Celler Masroig*

La experiencia consiste en visitar las instalaciones de su molino de aceite, situado en La Serra d'Almos (Tarragona), y vivir de primera mano todo el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra Les Sorts, elaborado con arbequina y amparado en la D.O.P. Siurana. Visita para grupos bajo reserva previa.

## Olis Bargalló lanza sus aceites de cosecha temprana

**Los monovarietales picual y arbequina de Olis Bargalló ya están en el mercado. El picual se elabora con aceitunas de Jaén y es un un aceite con gran fuerza y cuerpo. Su sabor amargo y picante en garganta, lo hace ideal para tomar en crudo. El picual se elabora con aceitunas de Les Garrigues (Lleida). Un aceite muy aromático, dulce y suave, delicado, donde casi es imperceptible el amargo y el picante típicos de otros aceites.**






# Condimentos gourmet de aceites Valderrama




Las bondades del aceite de oliva virgen extra son de sobra conocidas. Por eso, Aceites Valderrama lo utiliza como base para sus condimentos gourmet. Su monovarietal de arbequina, expuesto en frío al humo de maderas de haya y roble, se convierte en un aceite ahumado pleno de sabor que dota de aroma a brasa y leña a numerosas recetas. Un simple brochazo y las carnes o pescados a la plancha parecen recién sacados de una parrilla, aunque también armoniza a la perfección con preparaciones de pasta o tartares. De todos los monovarietales de la firma, hay uno muy difícil de encontrar en el mercado y que destaca por su extrema suavidad: el ocal. Es precisamente por esta sutileza que Valderrama lo emplea para elaborar sus aceites de trufa natural. Un producto natural, sin ningún tipo de aditivo químico y que, en cualquiera de sus dos versiones –con trufa blanca (tuber magnatum pico) o negra (tuber melanosporum)– realza cualquier plato de pasta, patatas, caza, verdura, arroz o pescados, tanto de cocina occidental como asiática.

El aceite ahumado y los de trufa pueden adquirirse por separado pero, además, la empresa ha lanzado *Combo*, un estuche que contiene una botellita de 100 mililitros de Aceite de Trufa Negra natural y otra de Aceite de oliva virgen extra Arbequina Ahumado con haya y roble. Dos exquisitos detalles para regalar o para dar un toque especial y sabroso a tu propio recetario. Y, para imprimir un matiz exótico a la cocina diaria, la mejor opción es *Oriental Collection*, la gama creada con y para Alberto Chicote con seis diferentes botánicos y especias asiáticas: lima-kaffir, chile rojo, wasabi, hojas de pándano, jengibre-vainilla y curry rojo tailandés.**✻ Más información: www.valderrama.es**



Oli
Sal

*La botiga dels olis d'oliva verge extra, la sal i els vinagres al barri de Gràcia de Barcelona*

Travessera de Gràcia, 149 · 08012 · Barcelona
t. 934 150 624 · olisal.bcn@gmail.com · www.olisal.com

Artur Martínez fue pionero en hablar de sostenibilidad y en trabajar lo local, en dar identidad territorial a su cocina cuando aún no era lo habitual. Un chef que reivindica 'el exotismo de proximidad', según sus propias palabras. Participa desde hace años en el proceso de creación de un aceite y un vino y nos avanza que en su premiado restaurante Aürt va a haber muchas novedades y una vuelta de tuerca gastronómica este 2022. Habrá que seguirle la pista. **POR LAURA MORALES.**



**"Como cocinero creativo también tengo la obligación divulgativa de mantener legado y patrimonio"**

# ARTUR Martínez

**Vienes de familia hostelera ¿Siempre tuviste claro que querías ser cocinero?**
A pesar de que desde niño crecí en un bar y de que mamé la cocina tradicional de padres y abuelos, no fue hasta los 17 años que no supe que quería dedicarme a esto. Era un chico con muchas capacidades, pero también con muchos pájaros en la cabeza. En 1993, mis padres me dan un ultimátum tras mi fracaso en BUP y empiezo a estudiar hostelería en la escuela Joviat de Manresa. El flechazo surge de forma instantánea. Compro constantemente libros y los devoro, presento trabajos por mi cuenta y me presto a prácticas voluntarias. Lo que más ha marcado mi carrera ha sido esa parte autodidacta y el hecho de que mis padres me forzaran a dar el paso en un momento de indefinición por inmadurez, les estoy de lo más agradecido.

**En 2017 te arriesgaste a cerrar Capritx en Terrassa, tu ciudad natal, por el que tenías una estrella Michelin, para establecerte en Barcelona, donde acabarías abriendo Aürt en el hotel Hilton Diagonal Mar en febrero de 2019. ¿Qué provocó esa decisión y qué balance haces ahora pasados ya casi tres años?**
Capritx fue una aventura de 15 años increíblemente intensa. Nació desde la ilusión propia de gente apasionada y desde la inconsciencia de los inexpertos. Es alucinante que aguantáramos tanto. Solo se entiende si estás chalado y tienes unas desmesuradas dosis de orgullo, fe, autocrítica y sacrificio. Todo ese tiempo (los últimos siete con estrella Michelin) trabajamos con los mínimos recursos que uno pueda imaginar: sin plancha, sin gratinador, sin almacén… Una locura. La estructura de equipo era un camarero, un lavaplatos y yo en la cocina. De vez en cuando un alumno en prácticas de entre los que surgieron cuatro ganadores del concurso de jóvenes cocineros de Cataluña. Para más inri, compartía la cocina los fines de semana con la tienda de comidas para llevar. ¡Hasta el teléfono era el mismo que el de casa de mis padres y la tienda! Sinceramente creo que no se ha conocido ni valorado lo suficiente lo que pasó en ese rincón de la periferia de Terrassa (Barcelona). No conozco un caso igual. Dicen que fuimos la estrella más pequeña de Europa. En nuestra carta de 2006 ya hablábamos de sostenibilidad, trabajábamos lo local y nuestra carta de vinos ya se basaba en bodegas con procesos naturales. Recuperamos patrimonio gastronómico perdido en nuestra ciudad y nuestra comarca (nuestro aceite, nuestro vino, nuestros embutidos…). Desafortunadamente nun-




ca supe venderme lo suficiente. Tampoco las redes sociales tenían el empuje de ahora. Por eso, en nuestro mejor momento, tomé la decisión de seguir el proyecto en Barcelona. Sinceramente creo que el paso lo di tres años tarde. Poca gente comprendió nuestro discurso entonces y pocos entendieron el cierre. Pero nuestra gastronomía corría el riesgo de estancarse y necesitábamos músculo para poder ser libres creativamente, pasar a un formato más directo y posicionarnos mejor. Lo que pocos saben es que decidí cerrar Capritx sin saber realmente dónde iríamos. Aunque tarde, es la mejor decisión que he tomado.

**Has afirmado que Aürt es un establecimiento que aspira a ser un gran restaurante pero con un ambiente muy tabernero y regentas El Buen Gusto en Terrassa, una taberna y una tienda de comida para llevar. Parece que llevas el concepto taberna en el ADN…**

Crecí en un bar, a las faldas de dos grandes cocineras como mi madre y mi abuela. Allí viví momentos entrañables que sin duda calaron en mi forma de disfrutar la gastronomía. Me siento un privilegiado por tener esa experiencia. No disfruto nada del encorsetamiento. Hay 'tics' de la alta gastronomía que me cansan. Necesito comer en lugares en los que me sienta cómodo y que me desinhiban. Me encantaría disfrutar de muchas cocinas que me apasionan con un servicio más directo e informal. Es un error pensar que esto está reñido con la profesionalidad y la elegancia.

En cuanto a El Buen Gusto, es un vínculo emocional del que no puedo despegarme. Siempre necesito tener los pies de el suelo y estar los fines de semana en la vieja tienda de comidas es una fantástica cura de humildad. Pero también te diré que lucho para que el pasado no sea un lastre que me impida seguir creciendo. Siempre he dicho que un negocio familiar es al mismo tiempo las alas y la losa.

**¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo?**

Una cocina esencial. Quizá es un homenaje a esa carencia en nuestros orígenes que nos enseñó un camino. Es radicalmente de temporada. En la que no nos avanzamos a ningún ciclo natural. Que reivindica el exotismo de proximidad. Sorprender (o no) con aquello que nos rodea. Reflexiva y reinterpretativa. Ligera, práctica y dinámica. De pocos ingredientes, pero buscando la máxima personalidad, donde la técnica clásica se trabaja con el mismo rigor que la técnica contemporánea o creativa. Una cocina que encuentra vanguardia en la tradición. Pero la cocina es solo el cincuenta por ciento de nuestra personalidad gastronómica. La otra mitad es la interacción, el vivo, la naturalidad. Siempre hablamos del disfrute del comensal pero yo tengo claro que el primero que debe disfrutar es el profesional. Todo sucede en tu mesa, de principio a fin. Pero a la vez, comensal, cocinero y camarero mantienen intacta su zona de confort. Nadie invade a nadie a pesar de la cercanía. Eso nos diferencia.

**¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?**

En primer lugar, la calidad y la temporalidad. Buscamos el valor añadido del producto. Una variedad recuperada, una rareza… Es importante que lo que vayas a comer en casa no lo encuentres en otros restaurantes (o se encuentre poco). Luego, el plato se basa casi siempre en dos pilares gustativos. El objetivo es sacar el máximo rendimiento a la calidad y al valor añadido que nos hemos preocupado de conseguir. Buscamos que la parte gustativa sea muy directa, que no precises de grandes



explicaciones para disfrutarla. Nos apasiona mostrar la cara alternativa de alimentos, de cocciones o elaboraciones muy tipificadas. Intentamos sortear lo previsible y ser provocadores en la sencillez.

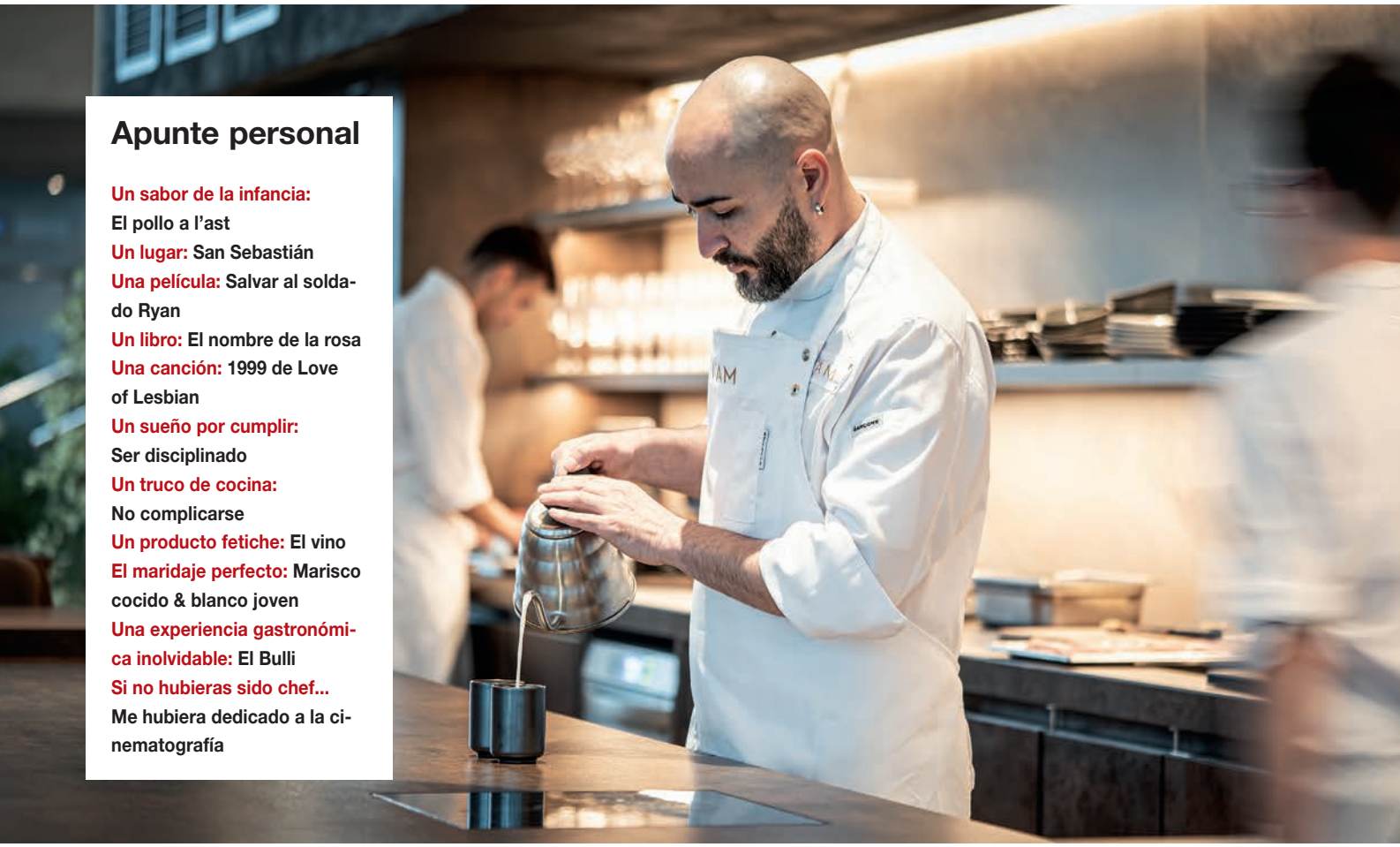
**¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?**
Sentimos predilección por los alimentos que nos dan tipicidad e identidad. Sobre todo los escasos. Es bonito ofertar exclusividad con lo cercano. Es como una paradoja. Creo que además, como cocinero creativo también tengo la obligación divulgativa de mantener legado y patrimonio Cada vez que un cliente viene a Aürt es una oportunidad para transmitir pasión y reflexión al respecto. Además, debemos minimizar el impacto de la globalización inútil, aquella que suministra productos mediocres de otras partes del mundo. Tenemos la responsabilidad de hacer que solo la excelencia alimentaria traspase fronteras, pero también debemos exigir que la proximidad sea limpia y ética.

**El aceite es sin duda un producto esencial en la cocina de los países mediterráneos y en tu caso utilizas uno de una variedad muy poco conocida, autóctona del Vallés Occidental, la comarca en la que naciste. Cuéntanos qué tiene de especial ese aceite y por qué te gusta utilizarlo.**
Hay un momento del menú, al inicio, que poca gente valora en su medida. Es la secuencia en la que convergen el pan, el aceite y el vino. Ese instante es mágico para mí y así lo explicamos. Es la trilogía de nuestra cultura. Trigo, olivo y vid. Nosotros participamos en su proceso. El aceite y el vino desde 2010 lo elaboran para nosotros la familia Morral de Ullastrell. Fue el segundo proyecto de recuperación de patrimonio gastronómico vallesano cuando estábamos en Capritx. El primero fue la botifarra Terregada. Les convencí en su momento de elaborar un monovarietal de becaruda –que había prácticamente desaparecido– en lugar de integrarla con la mayoritaria arbequina. Era autóctona de nuestra comarca y los Morral eran propietarios de olivos centenarios, así que nos pusimos manos a la obra en la elaboración de un aceite muy gastronómico, fino y delicado. El primer 100% becaruda. Una producción limitadísima que embotella amistad, calidad, territorio, historia y gastronomía.

**“Siempre hablamos del disfrute del comensal pero yo tengo claro que el primero que debe disfrutar es el profesional”**

**En cuanto al vino, en tu caso no solo le das importancia en la mesa sino que vas más allá… en 2010 te aliaste con el viticultor Xavier Morral y el sumiller Rafa Blanco para elaborar los primeros vinos de calidad del Vallés Occidental. Cuéntanos un poco más sobre esta faceta tuya.**
Conocí la existencia de los olivos de los que hablaba antes mientras visitaba el viñedo de Can Morral para iniciar un proyecto vitivinícola. Cuando estaba en Capritx necesitaba dar identidad territorial a nuestra cocina. Era importante para mi que cualquiera que nos visitara encontrara atributos únicos y diferenciados respecto a otros territorios. Rápidamente nos dimos cuenta de que era importante ofrecer un vino de nuestro entorno y empecé a documentarme y a buscar viñedos activos. Cuando conocí a Xavier Morral aluciné con su finca. Disponía de parcelas con cepas viejísimas en un paisaje excepcional y la historia de su familia estaba ligada a esa masía desde el siglo XVI. Pero malvendía su producción a una gran empresa vinícola. Así que junto a Rafa Blanco y los Morral nos lanzamos a la aventura. Al proyecto le llamamos Martialis y empezamos elaborando un monovarietal de macabeo de una parcela llamada La Vinya d’en Xesc. Fue la añada 2010. Y volvimos a recuperar una tradición vitivinícola ancestral embotellando el primer vino de calidad comercializado elaborado en nuestra comarca. Desde entonces, Can Morral del Molí elabora más de 10 vinos naturales entre tranquilos, dulces, espumosos y especiales, los cuales siempre están presentes en los maridajes de Aürt.

**Los World Culinary Awards han elegido recientemente a Aürt como Mejor Restaurante de Hotel de España 2021 ¿Es diferente trabajar en un restaurante de hotel que hacerlo en un local independiente?**
Estamos muy felices de haber sido reconocidos por los World Culinary Awards. Es otro reconocimiento más que constata un trabajo bien hecho. Desde el primer momento me he sentido arropado por Hilton. Su General Ma-



## Apunte personal

**Un sabor de la infancia:** El pollo a l'ast
**Un lugar:** San Sebastián
**Una película:** Salvar al soldado Ryan
**Un libro:** El nombre de la rosa
**Una canción:** 1999 de Love of Lesbian
**Un sueño por cumplir:** Ser disciplinado
**Un truco de cocina:** No complicarse
**Un producto fetiche:** El vino
**El maridaje perfecto:** Marisco cocido & blanco joven
**Una experiencia gastronómica inolvidable:** El Bulli
**Si no hubieras sido chef...** Me hubiera dedicado a la cinematografía

nager Joachim Hartl apostó por mi y estoy muy agradecido por su confianza. No era fácil de entender mi radical propuesta gastronómica ni de encajarla a la vista de todos. Inicialmente eran como conceptos antagónicos: una propuesta basada en lo local en una cadena multinacional. Pero juntos hemos demostrado que, además de posible, es rentable. Ambos nos aprovechamos de las potencialidades del otro y tenemos claro que la calidad es el ingrediente indispensable para alcanzar el éxito. Hilton pone a mi alcance una estructura y unos recursos insuperables. Ello nos da mucho potencial y mucha seguridad. El modelo de cooperación es único también. De ellos nos hemos empapado de una seriedad y una metodología ejemplares. Ellos alucinan con nuestra constancia y nuestra obsesión por evolucionar. Espero estar vinculado a esta gran compañía mucho tiempo.

**Además, tienes una estrella Michelin y dos soles Repsol. ¿Aspiras a más estrellas o soles o no es algo que te plantees?**
En términos gastronómicos, queremos llegar lo más lejos que seamos capaces. Tenemos equipo, discurso y tesón. Y quiero hacerlo porque el simple hecho de no intentarlo sería un desperdicio de talento y producto. Estoy convencido que esta obsesión nuestra por la calidad, la evolución y la superación dará sus frutos. Así ha sido en lo que llevamos de andadura. Hemos conseguido un posicionamiento bestial. Siempre he creído que la consecución de reconocimientos es la mejor manera de devolver el cariño y la confianza de todos los que te han apoyado. La confirmación de que tanto esfuerzo y constancia son valorados por aquellos que más saben.

**¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual?**
Por una parte, estresado. Ha sido sometido a una dureza como nunca había sucedido. Es increíble que nuestro sector haya sufrido una falta de apoyo tan vergonzosas por parte de las administraciones, podían como mínimo rebajar la presión fiscal de bares y restaurantes. Forzar al cierre puede estar justificado ante una situación tan excepcional, pero las ayudas y medidas que han tomado han sido un paripé insultante. No obstante, aprovechando la sensibilidad social, la rebeldía y el sentido común, se están aplicando medidas y tomando decisiones para mejorar unas deficiencias que difícilmente hubieran podido llevarse a cabo antes. Por ejemplo, los horarios, las jornadas laborales, los precios o las estructuras productivas entre otros. La mayoría de los establecimientos están trabajando a niveles muy buenos hoy en día. En nuestro caso, estamos a niveles máximos de ocupación, mucho mejor que antes de la crisis.

**¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?**
En Aürt va a haber muchas novedades y una vuelta de tuerca gastronómica. Van a pasar cositas este 2022. De las que pueda explicar, estamos trabajando en un libro y en la celebración del 20 aniversario de Capritx.❋

## ¿Dónde encontrarlo?

AÜRT RESTAURANT
Hilton Diagonal Mar Barcelona
Passeig del Taulat, 262-264 · 08019 Barcelona
Tel.: 935 070 860
www.aurtrestaurant.com

# Guía Michelin España & Portugal 2022
## Nueva selección de estrellas





Poemas by Hermanos Padrón

La guía roja de este año no ha concedido las ansiadas tres estrellas a ningún nuevo establecimiento –las mantienen los 11 que ya las poseían– y solo ha premiado con la doble estrella a cuatro nuevos restaurantes. La gran novedad de esta edición ha sido la concesión de dos nuevos galardones especiales para celebrar el talento joven y la transmisión de conocimientos gastronómicos.

El pasado 14 de diciembre se presentó en el auditorio del Palau de les Arts Reina Sofía de València, la selección de 2022, que incluye 1.362 restaurantes de España, Portugal y el Principado de Andorra, entre los que se encuentran 11 restaurantes con tres estrellas, 40 (33 en España) con dos estrellas, 211 con una estrella y 284 Bib Gourmand.

**Jóvenes talentos y preocupación por la sostenibilidad**

"En Portugal y España, y a pesar de la compleja situación del 2021, han surgido muchos jóvenes talentos que defienden sus innovadores y diversos conceptos gastronómicos con personalidad. Una tendencia básica se impone en muchos establecimientos: la de valorizar al máximo los productos locales y las tradiciones –a veces audazmente revisadas– que se derivan de ellos", comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin. "Nuestros equipos también han observado que cada vez más establecimientos muestran un mayor interés por ofrecer una cocina más preocupada por las cuestiones medioambientales y sostenibles".

**11 restaurantes**
**con tres estrellas**

**40 restaurantes**
**con dos estrellas (4 nuevos)**

**211 restaurantes**
**con una estrella (33 nuevos)**

## El mejor chef joven



**El Premio Michelin para Jóvenes Chefs, galardón entregado por Makro, ha sido para Mario Cachinero del restaurante Skina (Marbella), de tan solo 25 años. Su cocina creativa y perfectamente ejecutada que reinventa las recetas tradicionales andaluzas, ya le valió dos estrellas en la edición de 2020, que ha renovado desde entonces. Tras la concesión del premio ha declarado a *Vinos y Restaurantes:* "Recibir el Young Chef Award ha sido un sueño, porque imaginas que puedes alcanzar reconocimientos, pero no sabes si así será y cuándo será. Ha sido un premio totalmente inesperado porque además es nuevo. Recibirlo y que gente tan grande, compañeros a los que admiro tanto, me hayan felicitado, ha sido realmente especial. Por otro lado, el premio significa que a partir de este momento tengo que esforzarme más. Esfuerzo, sacrificio y un poquito más cada día. Puedo decir que las cosas están saliendo muy bien y estoy orgulloso de mi trabajo y de mi equipo".**

### Cuatro nuevos biestrellados

El restaurante Amelia by Paulo Airaudo (Donostia / San Sebastián) está ubicado en un local íntimo junto a la playa de La Concha. Los comensales que tengan la suerte de sentarse en la barra o en una de las tres mesas del establecimiento apreciarán la delicadeza y la audacia de la cocina del chef, que mezcla hábilmente la gastronomía vasca con las influencias culinarias de Argentina, Italia y Japón en un menú degustación especialmente creativo.

En Voro, situado en Canyamel, en la isla de Mallorca, los platos del chef Álvaro Salazar alcanzan nuevas cotas de finura y refinamiento y, gracias a un sutil juego de texturas y matices, ofrecen una reinterpretación de recetas mediterráneas y mallorquinas atemporales.

En Smoked Room, una dirección de moda en Madrid, el joven chef Massimiliano Delle Vedove, demuestra el dominio de las técnicas de cocción sobre carbón vegetal, aportando a los platos sutiles toques de humo.

Por último, el restaurante Iván Cerdeño, que lleva el nombre de su chef, ofrece un marco excepcional –el de un histórico cigarral con mágicas vistas al Tajo y a la ciudad de Toledo– para saborear una cocina que rinde homenaje a los productos de La Mancha a través de composiciones creativas e innovadoras.






En las nubes, de Alejandro Serrano

### 27 restaurantes estrenan estrella

Por orden alfabético, son: Alejandro Serrano (Miranda de Ebro), Arrels (Sagunt), Atalaya (Alcossebre), Atempo (Barcelona), Auga e Sal (Santiago de Compostela), Ayalga (Ribadesella), Cañabota (Sevilla), Casona del Judío (Santander), Coto de Quevedo (Torre de Juan Abad), Deessa (Madrid), El Rincón de Juan Carlos (Adeje

**29 restaurantes**
**con la estrella verde (8 nuevos)**

**284 restaurantes**
**con Bib Gourmand (43 nuevos)**

**816 restaurantes recomendados**
**por la calidad de su cocina (125 nuevos)**




## Premio al mejor mentor

**El Premio Michelin Chef Mentor, galardón entregado por Blancpain, se ha otorgado a Martín Berasategui. El chef donostiarra, que dirige el restaurante con tres estrellas que lleva su nombre en Lasarte-Oria y supervisa varios restaurantes en España y Portugal, ha recibido este premio tras una carrera de casi 50 años. Con humildad, Martín Berasategui ha formado a muchas generaciones de cocineros, a los que ha inculcado su enfoque culinario, sus referencias de trabajo y, sobre todo, su pasión por una profesión en la que prima la cercanía y el respeto al producto, el gusto por el esfuerzo y el trabajo en equipo.**

- Tenerife), El Serbal (Santander), Fierro (València), Garena (Dima), Kaido Sushi Bar (Valencia), La Gaia (Eivissa/Ibiza), Lera (Castroverde de Campos), Lienzo (Valencia), Ment by Óscar Calleja (Salamanca), Nintai (Marbella), Nub (Adeje - Tenerife), Nublo (Haro), Peix & Brases (Dénia), Poemas de Hermanos Padrón (Las Palmas de Gran Canaria - Gran Canaria), Quimbaya (Madrid), Versátil (Zarza de Granadilla) y Zaranda (Palma - Mallorca). A cada uno de ellos le dedicaremos un reportaje en exclusiva en *Vinos y Restaurantes* a lo largo de este año, como ya viene siendo habitual en nuestra revista.

Foto: Jonathan Hevia





Restaurante M.B.

## Los inspectores han observado una cocina más preocupada por las cuestiones medioambientales y sostenibles

**6 nuevos restaurantes reciben una estrella verde**

Este galardón que fue creado en la pasada edición, ha sido otorgado a 6 nuevos restaurantes españoles con un destacado compromiso con la gastronomía sostenible combinado con una fuerte identidad culinaria: Cenador de Amós (Villaverde de Pontones), Coque (Madrid), El Celler de Can Roca (Girona), Finca Alfoliz (Aljaraque), Lera (Castroverde de Campos) y Maca de Castro (Puerto de Alcúdia - Mallorca).




**Pierden las estrellas...**

Los inspectores han suprimido 24 estrellas en 2022 (frente a las 10 de 2021), aunque solo 8 responden a la decisión de eliminar la distinción y el resto son consecuencia de cierres o mudanzas (en este último caso, los 4 restaurantes que se han trasladado recuperaran el premio en su nueva ubicación).

Los que pasan de 1 a 0 estrellas son: Monastrell, el restaurante de María José San Román en Alicante; Manuel Alonso Restaurante, en Daimús (Valencia); Casamar, en Llafranc (Girona); Orobianco, en Calpe (Alicante); Es Racó d'Es Teix, en Deià (Mallorca); Sents, en Ontinyent (Valencia) –que ha decidido cerrar tras perder la estrella–, Alejandro, en Roquetas de Mar (Almería) y El Club Allard, en Madrid, que ya perdió su segunda estrella en 2019 y ahora ha perdido la única que le quedaba.

Salen de la guía por cierre dos biestrellados: Santceloni, en Madrid (cuyo espacio lo ocupa ahora Leña de Dani García), y Annua, en San Vicente de la Barquera (Cantabria). Y pierden su única estrella también por este motivo los restaurantes barceloneses de Albert Adrià, Enigma, Tickets, Hoja Santa y Pakta. A ellos se unen Ca L'Arpa, en Banyoles (Girona), La Salgar en Gijón, Acánthum en Huelva, Montia en San Lorenzo de El Escorial (Madrid), Kazan en Santa Cruz de Tenerife y Sucede en Valencia. ❋

Restaurante Fierro





Skina - Foto: Jonathan Hevia

# ESTRELLAS MICHELIN 2022

-> Nuevos

## TRES ESTRELLAS

### Andalucía

Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz)

### Cantabria

El Cenador de Amós (Villaverde de Pontones)

### Cataluña

Àbac (Barcelona)
El Celler de Can Roca (Girona)
Lasarte (Barcelona)

### Comunidad de Madrid

Diverxo (Madrid)

### Comunidad Valenciana

Quique Dacosta (Dénia, Alicante)

### País Vasco

Akelarre (San Sebastián, Guipúzcoa)
Arzak (San Sebastián, Guipúzcoa)
Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya)
Martín Berasategui (Lasarte, Guipúzcoa)

## DOS ESTRELLAS

### Andalucía

Bardal (Ronda, Málaga)
Noor (Córdoba)
Skina (Marbella, Málaga)

### Cataluña

Angle (Barcelona)
Bo.TiC (Corçà, Girona)
Cinc Sentits (Barcelona)
Cocina Hermanos Torres (Barcelona)
Disfrutar (Barcelona)
Enoteca (Barcelona)
Les Cols (Olot, Girona)
Miramar (Llançà, Girona)
Moments (Barcelona)

### Castilla-La Mancha

-> Iván Cerdeño (Toledo)
Maralba (Almansa, Albacete)

### Comunidad de Madrid

Coque (Madrid)
DSTAge (Madrid)
Paco Roncero Restaurante (Madrid)
Ramón Freixa (Madrid)
-> Smoked House (Madrid)

### Comunidad Valenciana

BonAmb (Xàbia, Alicante)
El Poblet (Valencia)
L'Escaleta (Cocentaina, Alicante)
Ricard Camarena (Valencia)

### Extremadura

Atrio (Cáceres)

### Galicia

Culler de Pau (O Grove, Pontevedra)

### Islas Canarias

M.B. Martín Berasategui (Santa Cruz de Tenerife)

### Islas Baleares

-> Voro (Canyamel, Mallorca)

### La Rioja

El Portal de Echaurren (Ezcaray)

### Navarra

El Molino de Urdániz (Urdániz)

### País Vasco

Mugaritz (Rentería)
-> Amelia (San Sebastián)

### Principado de Asturias

Casa Marcial (Arriondas)

### Región de Murcia

Cabaña Buenavista (El Palmar)

## UNA ESTRELLA

### Andalucía

Abantal (Sevilla)
Alevante (Chiclana de la Frontera, Cádiz)
Bagá (Jaén)
-> Cañabota (Sevilla)
Choco (Córdoba)
Dama Juana (Jaén)
El Lago (Marbella, Málaga)
José Carlos García (Málaga)
La Costa (El Ejido, Almería)
Lú, Cocina y Alma (Jerez de la Frontera, Cádiz)
Mantúa (Jerez de la Frontera, Cádiz)
Messina (Marbella, Málaga)
-> Nintai (Marbella, Málaga)
Sollo (Fuengirola, Málaga)

### Aragón

Callizo (Aínsa, Huesca)
Cancook (Zaragoza)
Espacio N (Esquedas, Huesca)
La Prensa (Zaragoza)
Lillas Pastia (Huesca)
Hospedería El Batán (Tramacastilla, Teruel)
Tatau Bistro (Huesca)

### Cantabria

El Nuevo Molino (Puente Arce)
-> El Serbal (Santander)
La Bicicleta (Hoznayo)
-> La Casona del Judío (Santander)
La Solana (Ampuero)

### Castilla -La Mancha

-> Coto de Quevedo (Torre de Juan Abad, Ciudad Real)
El Bohío (Illescas, Toledo)
El Doncel (Sigüenza, Guadalajara)
El Molino de Alcuneza (Sigüenza, Guadalajara)
Raíces-Carlos Maldonado (Talavera de la Reina, Toledo)
Retama (Torrenueva, Ciudad Real)
Trivio (Cuenca)

### Castilla y León

-> Alejandro Serrano (Miranda de Ebro, Burgos)
Ambivium (Peñafiel, Valladolid)
Baluarte (Soria)
Cocinandos (León)
El Ermitaño (Benavente, Zamora)
En la Parra (Salamanca)
-> Lera (Castroverde de Campos, Zamora)
La Botica (Valladolid)
La Lobita (Soria)
-> Ment by Óscar Calleja (Salamanca)
Muna (Ponferrada, León)
Pablo (León)
Refectorio (Valladolid)
Taller (Quintanilla de Onésimo, Valladolid)
Trigo (Valladolid)
Víctor Gutiérrez (Salamanca)

### Cataluña

Alkimia (Barcelona)
-> Atempo (Barcelona)
Aürt (Barcelona)
Caelis (Barcelona)
Can Jubany (Calldetenes, Barcelona)
Ca L'Enric (La Vall de Vianya, Girona)
Castell Peralada (Peralada, Girona)
Deliranto (Salou, Tarragona)
Can Bosch (Cambrils, Tarragona)
Els Casals (Sagàs, Barcelona)
Els Tinars (Llagostera, Girona)
Emporium (Castelló d'Empúries, Girona)
Estany Clar (Cercs, Barcelona)
Fogony (Sort, Lleida)
Fonda Sala (Olost, Barcelona)
Hisop (Barcelona)
Hofmann (Barcelona)
Koy Shunka (Barcelona)
L'Aliança 1919 d'Anglès (Anglès, Girona)
L'Antic Molí (Ulldecona, Tarragona)
La Boscana (Bellvís, Lleida)
La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar, Girona)
La Fonda Xesc (Gombrèn, Girona)
Les Magnòlies (Arbúcies, Girona)
Les Moles (Tarragona)
L'Ó (Sant Fruitós de Bages, Barcelona)
Lluerna (Santa Coloma de Gramanet, Barcelona)
Malena (Lleida)
Massana (Girona)
Oria (Barcelona)
Quatre Molins (Cornudella de Montsant, Tarragona)
Rincón de Diego (Cambrils, Tarragona)
Tresmacarrons (El Masnou, Barcelona)
Via Veneto (Barcelona)
Villa Retiro (Xerta,Tarragona)
Xerta (Barcelona)

### Comunidad de Madrid

A'Barra (Madrid)
Chirón (Valdemoro, Madrid)
Cebo (Madrid)
Clos Madrid (Madrid)
-> Deessa (Madrid)
El Corral de la Morería Gastronómico (Madrid)
El Invernadero (Madrid)
Gaytán (Madrid)
Gofio by Cícero Canary (Madrid)
Kabuki (Madrid)
Kabuki Wellington (Madrid)
La Tasquería (Madrid)
Lúa (Madrid)
-> Quimbaya (Madrid)
Saddle (Madrid)
Yugo (Madrid)

### Comunidad Valenciana

-> Arrels (Sagunt, Valencia)
-> Atalaya (Alcossebre, Castellón)
Audrey's by Rafa Soler (Calp, Alicante)
Baeza & Rufete (Alicante)
Beat (Calp, Alicante)
Cal Paradís (Castellón)
Casa Pepa (Ondaira, Alicante)
El Xato (La Nucía, Alicante)
-> Fierro (Valencia)
-> Kaido Sushi Bar (Valencia)
La Finca (Elx, Alicante)
La Salita (Valencia)
-> Lienzo (Valencia)
-> Peix & Brases (Dénia, Alicante)
Raúl Resino (Benicarló, Castellón)
Riff (Valencia)
Tula (Xàbia, Alicante)

### Extremadura

-> Versátil (Zarza de Granadilla, Cáceres)

### Islas Baleares

Adrián Quetglas (Palma, Mallorca)
Andreu Genestra (Capdepera, Mallorca)
Béns d'Avall (Sóller, Mallorca)
DINS Santi Taura (Palma, Mallorca)
Es Tragón (Sant Antoni de Portmany, Ibiza)
-> La Gaia (Ibiza)
Maca de Castro (Port d'Alcúdia, Mallorca)
Marc Fosh (Palma, Mallorca)
Es Fum (Palmanova, Mallorca)
-> Zaranda (Palma, Mallorca)

### Islas Canarias

-> El Rincón de Juan Carlos (Adeje, Santa Cruz de Tenerife)
Kabuki (Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife)
La Aquarela (Arguineguín, Gran Canaria)
Los Guayres (Mogán, Gran Canaria)
-> Nub (Adeje, Tenerife)
-> Poemas de Hermanos Padrón (Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria)

### Galicia

-> Auga e Sal (Santiago de Compostela)
Árbore da Veira (A Coruña)
As Garzas (Malpica de Bergantiños, A Coruña)
A Tafona (Santiago de Compostela, A Coruña)
Casa Marcelo (Santiago de Compostela, A Coruña)
Eirado (Pontevedra)
Maruja Limón (Vigo)
Miguel González (Pereiro de Aguiar, Ourense)
Nova (Ourense)
Pepe Vieira (Raxo, Pontevedra)
Retiro da Costiña (Santa Comba, La Coruña)
Silabario (Vigo, Pontevedra)
Solla (Poio, Pontevedra)
Yayo Daporta (Cambados, Pontevedra)

### La Rioja

Ikaro (Logroño)
Kiko Sushi (Logroño)
-> Nublo (Haro)
Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja)

### Navarra

Europa (Pamplona)
La Biblioteca (Pamplona)
Rodero (Pamplona)

### País Vasco

Alameda (Fuenterrabía, Guipúzcoa)
Andra Mari (Galdácano, Vizcaya)
Boroa (Amorebieta, Vizcaya)
Elkano (Getaria, Guipúzcoa)
eMe Be Garrote (San Sebastián, Guipúzcoa)
Eneko (Larrabetzu, Vizcaya)
Etxanobe Atelier (Bilbao, Vizcaya)
Etxebarri (Axpe, Vizcaya)
-> Garena (Dima, Vizkaya)
Kokotxa (San Sebastián, Guipúzcoa)
Marqués de Riscal (Elciego, Álava)
Mina (Bilbao, Vizcaya)
Mirador de Ulía (San Sebastián, Guipúzcoa)
Ola Martín Berasategui (Bilbao)
Nerua (Bilbao,Vizcaya)
Zarate (Bilbao, Vizcaya)
Zortziko (Bilbao, Vizcaya)
Zuberoa (Oyarzun, Guipúzcoa)

### Principado de Asturias

Arbidel (Ribadesella)
Auga (Gijón)
-> Ayalga (Ribadesella)
Casa Gerardo (Prendes)
El Retiro (Pancar-Llanes)
El Corral del Indianu (Arriondas)
Real Balneario (Salinas)

### Región de Murcia

Magoga (Cartagena)
Odiseo (Murcia)

# Aún quedan los reyes

No se trata en este artículo de establecer doctrina monárquica, sino de aprovechar la última fiesta del ciclo navideño para repasar los cambios que se están produciendo en costumbres que parecen ancladas en el inmovilismo más absoluto.



Como nota aparte debo señalarles que la única alteza que aprecio es una figura histórica: la de Stanislas Leszczynski, rey de Polonia e inventor por procuración del baba au rhum. Si alguna testa coronada se ve con ánimo de inventar un pastel bien impregnado con ron de las Antillas, no dude que seré su súbdito fiel.

Otros reyes con amplia clientela dulce son los Magos de Oriente. Como buen seguidor del escritor Álvaro Cunqueiro estoy poéticamente convencido que fueron tres, y que sus huesos reposan en la Catedral de Colonia desde donde iluminan los fastos del 6 de enero. Si bien no crearon su roscón, llamado tortell en Cataluña, es evidente que su influencia folclórica y gastronómica ha llegado hasta nosotros para endulzarnos el día de la epifanía.

Tanto los que han conocido la España en blanco y negro, o la de los muchos píxeles tendrán que darme la razón en el brinco que han dado las tradiciones asociadas a la Navidad en los últimos años. Personalmente creo que para bien. Hemos pasado de un trío de turrones inamovible, blando, duro y de yema tostada. Inevitables como el Nodo, a unos surtidos en que la imaginación unida al buen saber de los maestros reposteros ha hecho el milagro de poder disfrutar de texturas y sabores que se intuían apenas cuando unos héroes comenzaron a preparar masas turroneras con chocolate, whisky y demás maravillas. Uno de ellos fue Antoni Escribà, un héroe parlanchín de una inventiva que ha tenido continuidad en su familia. Le siguieron Oriol Balaguer, Albert Adrià y los demás.

Si el tema del turrón no tiene límites, otras doctrinas están cayendo en desuso. Adiós pesebre, se impone el imbécil de Papá Noel. Paralelamente, y manteniendo un buen equilibro con los tortells y roscones –ahora potenciados por nata, cremas y otras dulcerías–, el panettone ha alcanzado una dimensión que solo pueden conocer los inventos italianos. Recuerden sino, que han sido los transalpinos los que nos han obligado a beber extractos de café en una taza pequeña, olvidando todo lo que se pierde sobre los métodos clásicos de preparación.

El panettone es un pan navideño, en principio a base de ingredientes sencillos al alcance del pueblo. Dicen que, en Milán, en 1470 un cocinero llamado Toni (de aquí lo de pan de Toni) pifió una hornada y se espabiló haciendo otra más rica a base de huevos, harina, manteca, cítricos y uvas. Una vez más la infantil teoría de que de un error surge un plato sublime, en lugar de entender que los pobres comían una masa seca en forma de cono, y los duques otro muy distinto.

El primero que probé, en la España del cine en súper ocho, me lo trajo de Lombardía el escultor Salvador Aulestía. Era una maravilla que aguantaba el paso del tiempo porque se podía humedecer en oporto o marsala para alegría de los paladares seguidores del rey Stanislas. Comenzó a hacerse frecuente en las tiendas pensadas para aquellos que ya sabían que Milán era la capital de la moda. Un par de navidades después inició su carrera hacia el éxito que tiene actualmente.

Vistas las vacaciones de invierno desde esta perspectiva, debemos decir que nunca el panorama ha sido tan completo y matizadamente dulce. Lo curioso es que ninguno de estos postres pueda superar en nuestras mesas el día 15 de enero. Eso sí que es tradición.❋

El Corte Inglés



**El roscón nos sigue endulzando el Día de Reyes**



RESTAURANTES

# Places to be en 2022

1



2

Estrenamos año y el sector hostelero propone novedades, con aperturas o reaperturas, o bien, cambios en los menús o en los chefs que lideran los locales. A continuación, una selección de establecimientos para todos los gustos y bolsillos ubicados en Asturias, Barcelona, Ciudad Real, Madrid, Málaga y Valencia.

## 1. Cocina contemporánea de calidad

En la propuesta culinaria del nuevo restaurante Jay´s Room (Grupo Sutton Barcelona) sorprenden los clásicos que representan la cocina mediterránea junto con una explosión de propuestas que fusionan diferentes culturas gastronómicas. Destacan los pescados salvajes, las carnes maduradas y una amplia selección de mariscos con una representación muy actual y de vanguardia.

**Jay's Room**
Tuset, 19 · 08006 Barcelona · Tel.: 619 002 491 · www.gatsbybarcelona.com

## 2. Descubrimiento prehispánico

Bakan ofrece una experiencia única, que nos traslada a México. Su interior es pura artesanía, y su terraza ha transformado las aceras de Madrid en un jardín, compuesto por más de 200 cactus, con lo que los comensales tendrán la impresión de encontrarse en medio del desierto. Su cocina se desarrolla a partir de tres elementos prehispánicos: nixtamal (maíz parcialmente cocinado), mezcal y el horno de leña.

**BAKAN** Plaza de la Independencia, 5 · 28001 Madrid · Tel.: 911 382 684







## 3. Oda a la diversión

Belbo Dos Besos, abierto recientemente en la Ciudad Condal, promete diversión y disfrute gastronómico en sus diferentes espacios. No faltan pastas frescas artesanas, pizzas elaboradas con masas fermentadas durante 72 horas, y carnes y pescados de máximo nivel, acompañados siempre de música en directo.

**Belbo Dos Besos**
Rambla Cataluña, 15 · 08007 Barcelona · Tel.: 932 359 325 · www.belbocollection.com

## 4. Sabores del mundo en Madrid

El Grupo Tombo ha abierto un nuevo local en el madrileño barrio de Chueca. El chef, Genaro Celia, ha creado una carta que mezcla sabores de todo el mundo con la sofisticación de un restaurante con toques más elevados. La propuesta de La Torcida es muy variada y tienen cabida desde los sabores y elaboraciones más creativas hasta algunos platos más clásicos.

**La Torcida**
Pelayo, 4 · 28004 Madrid · Tel.: 915 026 948
www.grupotombo.com

## 5. Moderna brasserie en Barcelona

Romain Fornell vuelve a impregnar de esencia francesa su nuevo proyecto. Con el chef Franck Radiu al frente, la carta –basada en la gastronomía mediterránea– revisita los clásicos de la cocina gala en un ambiente contemporáneo. Atención a la selección de quesos franceses y a la completa carta de vinos.

**Le Grand Café Rouge**
Rambla de Prim, 6-8 · 08019 Barcelona · Tel.: 932 780 423
www.legrandcaferouge.eu









## 6. *Finger food* con cubiertos y mantel

Podría estar en Nueva York, en Londres o en Taiwán, pero está en Barcelona. El nuevo Sta. Fe es diferente, chic, desenfadado, sofisticado, contemporáneo, acogedor y sorprendente. Los rolls de EE.UU, los ssäms de Corea y las burbujas del champagne son los protagonistas. El bikini trufado también es un 'must'.

**Sta. Fe** Santa Fe de Nou Mèxic, 18 · 08017 Barcelona · Tel.: 930 292 454




## 7. Con aire francés-andaluz

El gaditano Mario Sánchez, dirigiendo cocinas, y la parisina Charlotte Finkel, capitaneando sala, se han unido para crear el bistró contemporáneo Comparte, en el que el producto de temporada es el rey. Situado en Chueca, este espacio es un viaje entre Francia y Andalucía que trae platos muy personales llenos de fondos, sabor y mucho cariño.

**Comparte Bistró** Calle de Belén, 6 · 28004 Madrid · Tel.: 910 338 707

## 8. Nuevo proyecto de los hermanos Hernández

Moemia Taberna Viajera ofrece una cocina viajera, con platos inspirados en el Madrid más castizo que les ha visto nacer, con recetas que elaboraban con su madre, y con propuestas que aprendieron a cocinar durante sus viajes por el mundo. Su carta está repleta de sabores característicos.

**Moemia Taberna Viajera**
Av. De los Andes, 8 · 28043 Madrid · Tel.: 917 425 194
www.tabernamoemia.es


9

## 9. Compartir es vivir

El nuevo restaurante Escándalo, localizado en el recién estrenado Canoply by Hilton Madrid Castellana, apuesta por el concepto gastronómico "Plato Único", inspirado en la cocina local, que hace referencia a una carta diseñada para ser compartida, para vivirla y disfrutarla, con una selección de guarniciones y salsas que acompañan al plato principal. Escándalo ofrece desde las tapas más clásicas a las propuestas más refinadas.

**Escándalo**
Plaza Carlos Trías Bertrán, 4 · 28020 Madrid · Tel.: 911 781 800 · www.hiltonhotels.com


10

## 10. Tradición manchega

El restaurante Retama, emplazado en el hotel 5 estrellas La Caminera Club de Campo y premiado con una estrella Michelin, ha vuelto a abrir sus puertas para homenajear la cocina de tradición manchega. El chef sevillano Miguel Ángel Expósito, abanderado del producto local y de cercanía, propone despertar nuestros sentidos a través de la pasión, la modernidad y el género tradicional del recetario manchego.

**Restaurante Retama**
Camino de Altamar, s/n · 13740 Torrenueva (Ciudad Real)
Tel.: 926 344 733 · www.hotellacaminera.com


11

## 11. Grandes recetas y fiestas animadas

El Boulevard es el nuevo local de Costa Este, situado en el Paseo de Gracia, donde el visitante podrá disfrutar de un maravilloso restaurante, que combina grandes recetas de cocina japonesa y mediterránea, y de un glamuroso lounge bar que acoge las fiestas más animadas de la zona.

**El Boulevard** Paseo de Gracia 53 · 08007 Barcelona · Tel.: 672 755 654
www.elboulevardbcn.com




## 12. Para disfrutar del mar y la montaña de Asturias

El Hotel CoolRooms Palacio de Luces Relais&Châteaux ofrece en su restaurante, Tella, una propuesta gastronómica que responde al mercado, y al producto ecológico de proximidad que incluye de legumbre a pescado, del marisco a la caza y al corral en una fusión de las recetas tradicionales asturianas y la influencia de Las Américas.

**Tella**
Carretera AS-257, s/n · 33328 Luces-Lastres (Asturias) · Tel.: 985 850 080
www.palaciodeluces.com

## 13. 100% vegano y sin gluten

Sanissimo, que dispone de tres locales en Madrid, se ha convertido en un espacio 100% vegano y, además, gran parte de su carta es sin gluten. Sus platos, sabrosos y completos, siguen conquistando incluso a los más carnívoros con sus coloridas recetas saludables y que respetan el entorno.

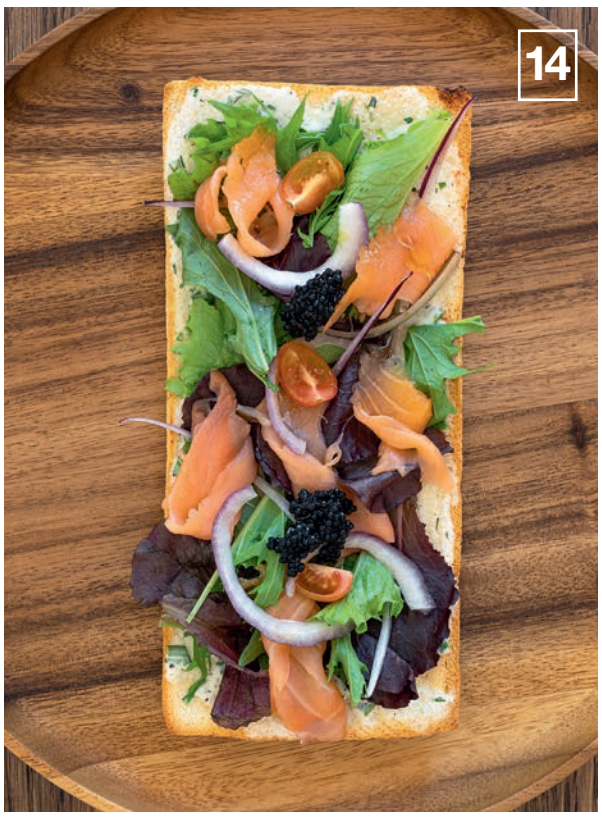
**Sanissimo** www.sanissimo.eu




## 14. Un crisol de culturas

A través de su propuesta gastronómica, el restaurante Casafina, localizado en el Pilar Andalucía Hotel Boutique de Estepona, evoca todos aquellos sabores del mundo, transportando al comensal a cada una de las culturas y lugares de donde provienen. Dentro de su oferta internacional, se pueden degustar los mejores platos de cada país bajo la influencia de la gastronomía española, donde el aceite de oliva siempre está presente.

**Casafina**
Plaza de las Flores 12 · 29680 Estepona (Málaga) · Tel.: 952 802 194
www.hoteles-silken.com




## 15. Menú degustación

Kippu, liderado por Qifeng Lin, propietario y chef del restaurante, ofrece por primera vez un menú degustación que reúne los platos más característicos y aclamados de su cocina, e incluye materia prima de gran calidad, como el atún rojo de Balfegó. Este menú se ofrece todos los días y se suma a una amplia carta de platos japoneses, con algunas referencias a la cocina china.

**KIPPU**
General Pardiñas, 70. 28006 Madrid. Tel.: 910 667 044. www.kippu.es






## 16. Carta sugerente

Torcuato es un restaurante recientemente inaugurado que destaca por su espectacular decoración a cargo de Pepe Leal, su ubicación inmejorable (el edificio ABC Serrano) y por su excepcional cocina ideada por el reconocido chef Sergio Fernández. Su sugerente carta cuenta con recetas que beben de todas las gastronomías.

**Torcuato**
Serrano, 61 · 28006 Madrid · Tel.: 910 881 541 · www.grupolafabrica.es/restaurante-torcuato




## 17. Vuelve la feijoada a Rubaiyat

La tradicional "feijoada" se incorpora a la propuesta gastronómica de Rubaiyat Madrid todos los sábados hasta primavera. Además, la chef del reconocido restaurante, Mariana Argeoli, presenta nuevos platos como las esferas de brandada de bacalao o las deliciosas costillas de cerdo glaseadas con salsa bbq casera.

**Rubaiyat**
Juan Ramón Jiménez, 37 · 28036 Madrid · Tel.: 913 59 10 00 · www.gruporubaiyat.com




## 18. Del mercado a la mesa

Es lo que ofrece el valenciano El Rincón del Mercado, el restaurante del Hotel Plaza Mercado cuya reapertura se produjo hace unas semanas. Su privilegiada localización, cerca del Mercado Central, le permite servir los productos más frescos.

**El Rincón del Mercado**
Plaça del Mercat, 45 · 46001 Valencia · Tel.: 963 153 368 · www.myrhotels.com

# ESCAPADA AL **MATARRAÑA**




## Torre del Marqués

★★★★★

### La puerta del Matarraña



Torre del Marqués es el único establecimiento 5 estrellas de todo el bajo Aragón, en la región natural del Matarraña, una de las más singulares y atractivas de España. Cabe destacar, además, que dispone de la certificación Considerate Collection, avalada por la ONU y que solo ostentan 26 hoteles en todo el mundo.



Ubicado en una antigua masía del siglo XVIII, convenientemente rehabilitada, el Hotel Torre del Marqués 5*, perteneciente al sello Small Luxury Hotels, se erige entre el paisaje secreto de la comarca del Matarraña, Teruel, un territorio limítrofe con Cataluña y la Comunidad Valenciana.

La finca en la que se integra el hotel cuenta con más de 150 hectáreas de terreno virgen, un espacio boscoso con fauna y vegetación autóctonas. Torre del Marqués es también una opción ideal para todas aquellas parejas o familias que deseen descansar tras una jornada dedicada a visitar los múltiples atractivos culturales y naturales de la zona, entre los que se encuentran municipios medievales como Valderrobles, Beceite o Calaceite.

El hotel cuenta con 18 habitaciones, diseñadas para mantener un ambiente relajado y agradable, y para aprovechar al máximo la luz natural. El inmueble dispone también de Spa, equipado con zona de aguas, baño turco, sauna y cabinas de tratamiento y masajes.





**Restaurante y bodega**

La gastronomía es otro de los puntos clave del hotel, ya que este cuenta con un restaurante panorámico cuya cocina fusiona tradición y vanguardia. Dicha cocina se basa en el empleo de productos ecológicos de su propio huerto y materias primas procedentes de productores locales.

Torre del Marqués alberga su propia bodega, con referencias de vinos de la zona, así como un proyecto de producción vinícola que ya ha dado sus primeros frutos en añadas singulares.

**Proyecto sostenible**

Para la rehabilitación de la masía que hoy da cobijo al hotel Torre del Marqués se utilizaron materiales naturales de proximidad para reducir al máximo la huella de $CO_2$ del edificio. Se emplearon elementos de construcción tradicionales, combinados con técnicas modernas de edificación. Entre estos, destacan los muros de Tapial creados a partir de argamasa de tierra y paja de la propia finca, los suelos de yeso pulido de Albarracín o las paredes de arcilla y piedra arenisca de los puertos de Beceite. Todo elaborado por artesanos y constructores locales.

El proyecto sostenible del hotel considera también la rehabilitación de caminos, bancales y bosques circundantes; reutilización y reducción del consumo de agua; utilización de energías renovables; incorporación de personal de la zona, y construcción de una economía circular.







**HOTEL TORRE DEL MARQUÉS 5***

**Crta. Fuentespalda a ráfales, km 2,2 Paraje Torre del Marqués 44652 Teruel.**

**www.torredelmarques.com**






## Diezdedos

Diezdedos, en el municipio de Cretas, sumerge al visitante en un viaje sensorial, que se inicia con la visita a la finca -una extensión de 46 ha, muy cercana al parque natural de Ports de Beseit- y finaliza con la degustación de sus cinco variedades de aceite: arbequina, empeltre, arroniz, frantoio y corbella. Cabe destacar que ninguna otra finca de pago del mundo las cultiva juntas, lo que para Diezdedos supone "un reto apasionante y una gran responsabilidad".
**www.diezdedos.eu**







## Restaurante Baudilio
por Fabiana Arévalo




La chef Fabiana Arévalo ofrece, en un ambiente distendido y cálido, una cocina que parte del producto de proximidad, con un ligero toque argentino. Destaca su menú degustación como propuesta principal, así como una pequeña carta que apuesta por la cocina tradicional, interpretada a través de nuevas técnicas y con pequeñas dosis de innovación.
**www.baudiliorestaurante.com**



## Qué hacer en el Matarraña

**La comarca del Matarraña –llamada a menudo la "Toscana Española"- ofrece numerosos tesoros por descubrir, aunque su principal virtud es tal vez su diversidad: en su territorio coinciden zonas montañosas con cumbres de más de 1.300 m, con inmensos olivares. Entre los lugares que no hay que perderse, destacamos los siguientes:**

- Pueblos con encanto como Valderrobres, Beceite, Cretas, Calaceite o Ráfales.
- Pozas de la Pesquera, en el río Ulldemó, de bellas aguas color turquesa.
- Parrizal de Beceite, conocida ruta de senderismo, sencilla y espectacular.
- Embalse de Pena.
- Poblado Ibérico de San Antonio en Calaceite.







## Mas de Torubio

La bodega Mas de Torubio parte de la ilusión y el esfuerzo de una familia de viticultores, cuyo objetivo principal es el de preservar su valor más preciado: la finca de la que proceden las uvas. Sus vinos son expresión y esencia del paraje en el que se encuentran los viñedos, por lo que pueden ser entendidos como "vinos de finca". Gozan del valor añadido de una viticultura sostenible, con variedades autóctonas propias, como la garnacha peluda y la garnacha blanca.
**www.masdetorubio.com**

# La fábrica de Solfa

## Disfrutar sin prisas

El hotel La Fábrica de Solfa es todo un ejemplo de la filosofía del *Slow Travel*, es decir, de un tipo de turismo inteligente que desea disfrutar con calma del paisaje, el patrimonio cultural y la gastronomía, que busca un destino poco convencional y una oferta más íntima, que valora la conservación del medio ambiente y, sobre todo, la calidad.

Se sitúa en una histórica fábrica de papel a orillas del río Matarraña, restaurada a fondo a partir de un diseño limpio y actual. Se trata de un hotel familiar, adaptado a personas con movilidad reducida, y entre sus espacios principales destacan la sala de estar con chimenea y el bar con terraza-jardín junto al río. El hotel dispone de un total de 8 habitaciones con encanto. Modernas y confortables, cada una de ellas recibe el nombre de una de las fábricas papeleras que florecieron junto al río en los siglos XVIII y XIX.









### La tradición como base

En cuanto a la cocina del restaurante del hotel, esta resulta moderna y atrevida, aunque basada en la tradición. Su carta combina una selección de recetas tradicionales de la comarca, complementadas con platos de cocina internacional y creaciones del chef, Enrique Micolau Álvarez.
Cabe destacar que no es necesario hospedase en el hotel para disfrutar de las especialidades culinarias de la casa. Además, La Fábrica de Solfa ofrece a sus comensales la posibilidad de ir a buscarlos a su casa (en la comarca del Matarraña) y llevarlos de nuevo a su domicilio tras la cena.❋

LA FÁBRICA DE SOLFA
Arrabal del Puente, 16. 44588 Beceite (Teruel).

# APPS de restaurantes

Constantemente aparecen nuevas soluciones digitales que permiten que llevar un restaurante sea más fácil y más rentable y la experiencia del cliente mejore sin cesar. Una de esas soluciones que ha experimentado una gran demanda debido a la pandemia son las apps de reservas.

## Tus reservas y pedidos a solo un clic




La experiencia de un comensal en un restaurante no comienza al sentarse a la mesa, sino en el mismo momento en que elige dónde va a comer y reserva su mesa. Las nuevas tecnologías permiten cada vez más que, por un lado, el restaurador conozca cada detalle de las preferencias de sus clientes y mida todos los aspectos de su negocio gracias al Big Data, y por otro, que el comensal pueda personalizar al máximo su experiencia. Es el caso de algunas plataformas de reservas online de restaurantes, que incluso permiten elegir dónde nos queremos sentar en algunos locales cuando cogemos una mesa.

### Tendencia al alza en reservas online

Los negocios de hostelería prevén que el 62% de sus ingresos en los próximos años provenga de las entregas a domicilio y los pedidos para llevar. El 88% de los restaurantes afirma estar planteándose ofrecer menús únicamente en formato digital y el 42% de los negocios de hostelería tiene previsto establecer programas de fidelización nuevos o ampliar los existentes.

Y es que, según el portal Justeat, en 2020 –el año cero de la pandemia– se produjo un aumento del 200% en las altas de los restaurantes en la aplicación.

"Sin duda, el sector ha entrado en una nueva etapa", afirman fuentes de Barcelona Culinary Hub, la nueva escuela superior de gastronomía impulsada por Planeta Formación y Universidades: "La digitalización afecta a todas las áreas, no solo al pedido final, y los profesionales deben adaptarse a estos nuevos tiempos".



### Gastronomía y tecnología, una oportunidad de negocio

Con los cambios actuales, la combinación de gastronomía y mundo digital está en auge y existen nuevas posibilidades de negocio. La adaptación digital forma parte del objetivo de la gastronomía de descubrir e innovar constantemente. Las innovaciones tecnológicas han ido encontrando su hueco en la mayoría de los negocios, y de manera relevante en los restaurantes. "El objetivo es profesionalizar el sector, desde la restauración hasta los últimos avances tecnológicos, aplicando conceptos y técnicas de management para el desarrollo y viabilidad de futuros negocios", explica Sergi Terraza, director general de la escuela Barcelona Culinary Hub.

### El nuevo perfil del comensal: digital y previsor

TheFork ha llevado a cabo un estudio con el objetivo de hacer una comparativa entre el perfil de comensal actual y el consumidor pre-pandémico. Los resultados muestran sobre todo una clara capacidad de adaptación a un nuevo entorno y limitaciones, que han afectado especialmente al sector de la restauración. Con la llegada de la Covid-19, hemos vivido un proceso de digitalización acelerado que también se ha plasmado posteriormente a la hora de reservar en restaurantes, con un +23% de reservas online que en 2019. De hecho, el 40% de los consumidores señala que reserva más online ahora que antes de la pandemia. Un comportamiento que se disparó el pasado verano, en el que las reservas online de restaurantes crecieron un 55% con respecto al verano de 2020 y un 40% con respecto al resto del año, y que se ha dejado notar especialmente en el móvil.

Un patrón de conducta que tiene mucho que ver con la previsión, ya que uno de los principales motivos de reserva es el de asegurarse mesa debido a las restricciones y limitaciones de aforo.

### OpenTable

Esta app consigue una mesa a más de 31 millones de comensales al mes a través de reservas en línea y cada segundo 11 comensales reservan sus mesas a través de ella. La red de OpenTable conecta a restaurantes y comensales, ayudando a estos últimos a descubrir lugares y reservar la mesa perfecta y ayuda por otro lado a los restaurantes a ofrecer servicios de hostelería personalizados para atraer y fidelizar a sus clientes. El servicio de OpenTable permite a los comensales ver qué restaurantes tienen mesas disponibles, seleccionar uno basándose en reseñas verificadas de otros comensales, elegir menús y disponer de otros datos útiles, así como hacer la reserva de mesa de una manera sencilla. Además de la web y app de la compañía, OpenTable posibilita las reservas online para sus socios, incluyendo muchas de las marcas más populares a nivel internacional y local. Para restaurantes, las soluciones de hostelería de OpenTable les permiten gestionar su libro de reservas, optimizar sus operaciones y mejorar sus niveles de servicio.

Desde su lanzamiento en 1998, OpenTable ha logrado que más de 1.500 millones de comensales en todo el mundo encuentren mesa a través de reservas en Internet. OpenTable tiene su sede en San Francisco y ofrece la posibilidad de reservar restaurantes en más de 20 países, incluyendo Australia, Canadá, Alemania, Irlanda, Japón, México, Países Bajos, España, Reino Unido y Estados Unidos.

"Desde OpenTable creemos que aprovechar las ventajas que ofrecen las nuevas tecnologías al mundo de la hostelería es, más que una opción, una ventaja que aportará un gran valor añadido tanto a pequeños como grandes restaurantes", destaca Adrian Valeriano, Vicepresidente de Ventas y Servicios Globales de OpenTable para EMEA. "Las nuevas herramientas de gestión que permiten al restaurador mejorar su negocio gracias al poder de los datos y los dispositivos que permiten enriquecer la experiencia del cliente son un tándem crucial para su éxito".

## Entrega a domicilio y comida para llevar

**Kantar calcula que la restauración cayó un -39,6% durante el 2020. Sin embargo, la consultora afirma que, si no hubiese sido por alternativas como el servicio de 'delivery' y el 'take away', se habrían perdido hasta 400 millones de euros más, equivalente a una caída de un -45%.**
**Según TheFork, el 88% de los profesionales de la restauración afirma haber tenido que reinventar su negocio a raíz de la pandemia, ofreciendo nuevos servicios como el reparto a domicilio o la comida para llevar, apoyándose en herramientas digitales para poder rentabilizar sus restaurantes y adaptarse a las restricciones. Además, el uso de herramientas digitales ha jugado un papel muy necesario para el 72% de los encuestados. Entre ellos, el 56% destaca la importancia de las reservas online, que en opinión de más del 95% de los restauradores es una tendencia en alza que ha llegado para quedarse.**
**Eso sí, más de la mitad de personas que tienen o dirigen un negocio de restauración (un 58%) preferiría utilizar su propia página web o aplicación para la entrega de comida en lugar de la de un tercero. Los consumidores coinciden: el 67% prefiere utilizar la web o la app de un restaurante y el 61% de ellos afirma que es otra manera de apoyar al negocio.**





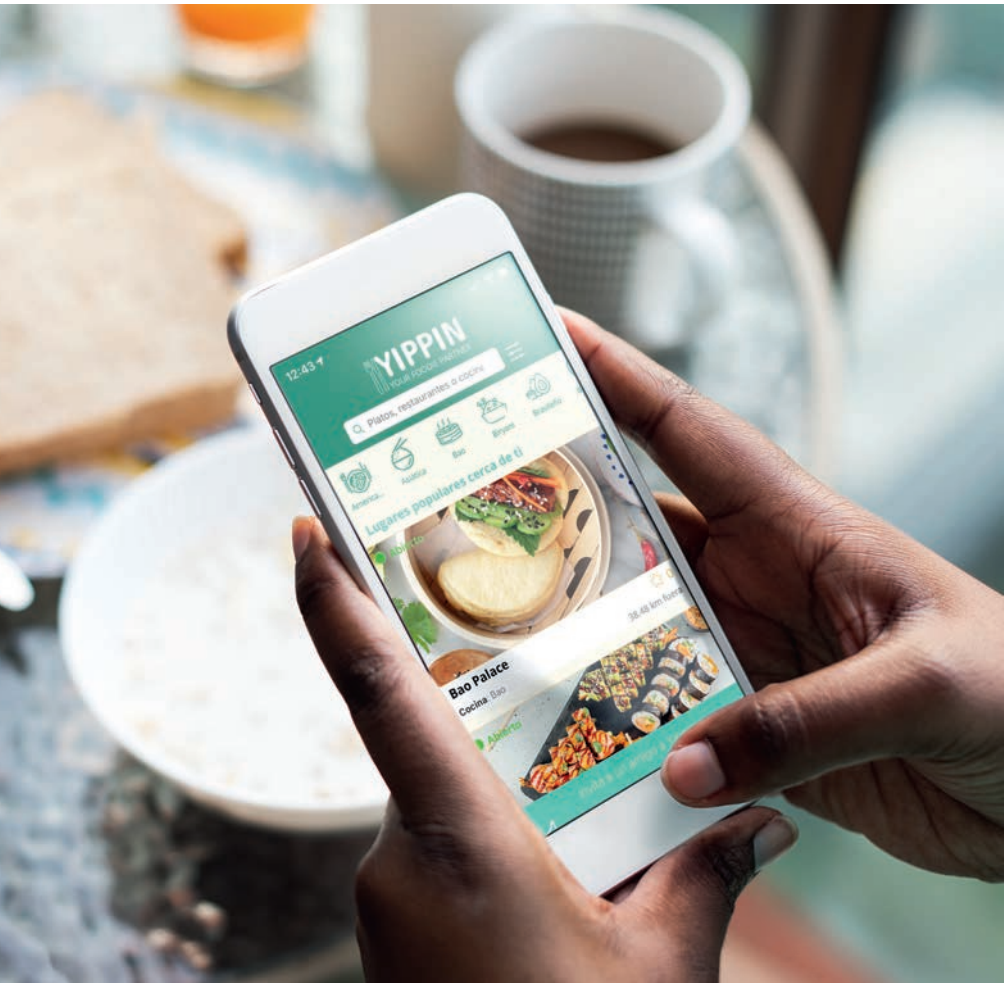

**El 40% de los consumidores señala que reserva más online ahora que antes de la pandemia**

### The Fork

El Tenedor anunció el pasado mes de mayo que pasaba a llamarse The Fork, el nombre con el que se conoce a esta plataforma de reservas en el panorama internacional.
TheFork es una compañía de Tripadvisor®. Gracias a su red de casi 60.000 restaurantes asociados en 13 países, TheFork genera felicidad con fantásticas experiencias en los restaurantes. Con más de 30 millones de descargas de su app, 20 millones de opiniones y más de 20 millones de visitas mensuales, TheFork se ha convertido en la app clave para que los amantes de la gastronomía encuentren y reserven en los mejores restaurantes.
A través de TheFork (web y app), así como a través de Tripadvisor, los usuarios pueden seleccionar un restaurante según sus preferencias, consultando las opiniones de otros usuarios, comprobando la disponibilidad en tiempo real y reservando instantáneamente 24/7.
Para los restaurantes, ofrece el software TheFork Manager que permite optimizar la gestión de sus reservas, agilizar su funcionamiento y mejorar tanto su servicio como sus ingresos.
Esta empresa, nacida en 2007, operó en cada uno de los países bajo una marca local (La Fourchette, TheFork, ElTenedor). "Tras la inmensa expansión de la compañía hacia otros mercados iniciada en 2014 tras la adquisición por parte del grupo Tripadvisor, ha dado lugar a una sólida marca internacional bajo el nombre de TheFork. Un nombre reconocible en todo el mundo y al que ahora se une España" explican desde la plataforma.

### Yippin

Actualmente las apps dominantes, de delivery y reservas, castigan con comisiones muy altas a los restaurantes. Yippin quiere cambiar esta situación y ha creado una nueva herramienta pensada para mejorar la gestión y la comunicación de los restaurantes con los clientes, promoviendo la digitalización, ayudándolos a ser sostenibles y sobre todo favoreciendo su relación con los usuarios directamente y desde las redes sociales.
Los creadores de esta app –cuya idea nació en 2020 de la mano de dos jóvenes consultores informáticos, (uno sueco y otro americano)– han escogido Barcelona para aterrizar en España, pero a lo largo de este año planean estar en varias ciudades de todo el mundo.
Esta nueva app, además de permitir encargar




**El 95% de los restauradores opina que las reservas online son una tendencia en alza que ha llegado para quedarse**

manente ofreciendo promociones, descuentos, etc… propiciando la creación de nuevos seguidores y pudiendo también acceder a los seguidores de otros restaurantes, en una plataforma horizontal que promueve las sinergias.
En cuanto a los clientes, permite que estos puedan encargar comida a domicilio, hacer reservas online, pedir las consumiciones desde la mesa sin esperar al camarero, seguir en directo el proceso de entrega, compartir la experiencia con sus contactos, recibir ofertas personalizadas…
El usuario puede buscar su restaurante favorito en Yippin en función de su ubicación, del tipo de comida, de las ofertas, de las valoraciones de otros usuarios etc y puede elegir entre múltiples opciones de pago, Tiene también la posibilidad de compartir opiniones sobre el repartidor, la comida, el restaurante etc. Y puede en todo momento recibir notificaciones relacionadas con nuevas ofertas, promociones y cupones en su móvil.❋

comida a domicilio, o hacer reservas online también trae nuevas herramientas de marketing directo para los dueños de los locales y de conectividad con los usuarios y en general ofrece un servicio global que mejorara la experiencia gastronómica en todas sus fases.
A diferencia de todos los demás actores del mercado que tienen como objetivo el beneficio del usuario final y del intermediario, la oferta de Yippin está orientada especialmente al crecimiento del restaurante. Por ello es una app gratuita en una primera fase, con comisiones cinco veces más bajas que el resto en la segunda y que solo se cobran por los pedidos recibidos. Yippin ofrece la posibilidad de digitalizar los restaurantes mediante la instalación del software Yippin Admin, mejorando su gestión. Eso ayudará a que puedan ser también mas sostenibles: sin folletos, sin menús impresos, sin recibos de pedido impresos, sin sobras ni residuos. También mejora la eficiencia de los restaurantes, desde la gestión de pedidos, la gestión del tiempo de los empleados, hasta la planificación del flujo de trabajo e incluso de la comida que se tira. Además, el restaurante podrá interactuar con sus usuarios de forma per-



## Guía de Vinos Monovarietales Wine Up 2021-2022

*Joaquín Parra*

Ya está disponible para descargar, de forma gratuita, la edición nº 18 de la guía de vinos monovarietales Wine Up! 2021-2022. En total, más de 1500 vinos procedentes de prácticamente todas las zonas productoras de España en un libro electrónico en formato PDF.




## Un Mar de conservas

*Grupo Consorcio*

Este libro único y solidario –sus beneficios íntegros van destinados a la Federación de Bancos de Alimentos de España (FESBAL)– incluye 27 recetas de anchoa, bonito y atún y cuenta todas las claves, curiosidades y datos imprescindibles sobre estos pescados, así como una breve radiografía de la importancia del sector conservero en Santoña y en Cantabria.




## Guía Peñín Vinos de España 2022

En sus páginas, el lector podrá encontrar más de 9.400 vinos de cerca de 2.000 bodegas organizados por regiones productoras y con información relevante de cada una de ellas.




## La Ciencia del chup chup

*Elena Sanz*
*Crítica*

**La autora, periodista científica, fusiona la historia de su abuela con explicaciones químicas de lo que sucede en los fogones, trucos culinarios, anécdotas e incluso un poco de humor. Sin duda, una interesante combinación de ingredientes para que los lectores entiendan cuánta ciencia hay detrás de la recetas de las abuelas.**







## Las deliciosas aventura de los hermanos Roca

*Josep, Jordi y Joan Roca*
*Destino*

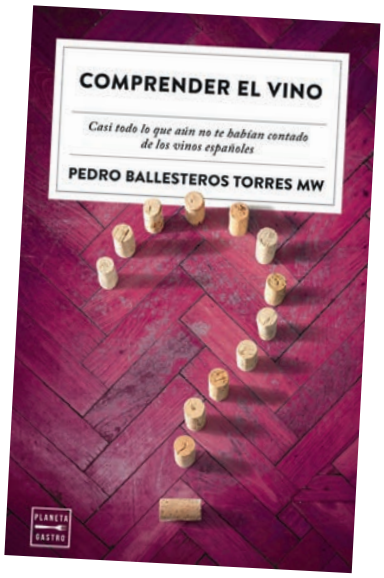
**Los hermanos Josep, Jordi y Joan Roca publican su nuevo libro infantil, una maravilloso ejemplar ilustrado que, a través de historias, recuerdos, conocimientos y experiencias vividas, muestra un pedazo de la historia de la familia Roca y de El Celler de Can Roca.**

## Comer Juntos. Recetas fáciles para disfrutar




*Jamie Oliver*
*Grijalbo*
**El reconocido chef británico, Jamie Oliver, regresa con este libro para ayudarnos a reducir el estrés que supone la organización de comidas elaboradas en casa, demostrando que es fácil crear propuestas fantásticas con pocos recursos y trucos sencillos.**

## Comprender el Vino




*Pedro Ballesteros*
*Planeta Gastro*
Una obra fundamental para conocer y entender los principales vinos españoles de la mano de uno de los mayores expertos de nuestro país, Pedro Ballesteros. El ejemplar se convertirá en referencia y lectura obligatoria para cualquier amante o curioso del vino y también para los que no lo son.

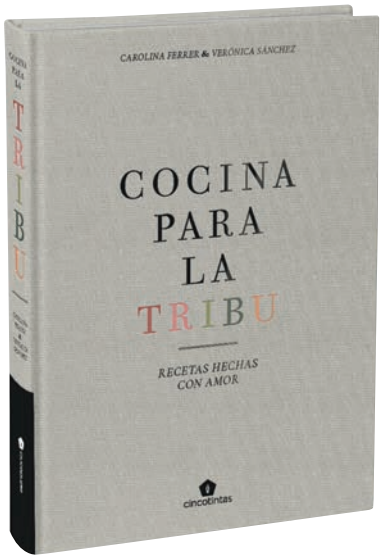



## Gastronomía. Diálogos en torno a la cocina de hoy y mañana

*Sasha Correa y Raúl Nagore*
*Basque Culinary Center*
Con motivo de su décimo aniversario, Basque Culinary Center ha publicado este libro dirigido a quienes abren la boca sabiendo que detrás de una manzana, un pil pil de bacalao o de la mayor vanguardia culinaria hay más que nutrientes: creatividad, ciencia, medio ambiente, economía, política, comunicación, entretenimiento.

## Cocina para la Tribu. Recetas hechas con amor

*Carolina Ferrer y Verónica Sánchez*
*Cincotintas*
**Esta obra alberga dos grandes secretos: el del buen comer y el del buen hacer, mientras disfrutamos cocinando con los miembros de nuestra tribu. Las recetas, que se dividen en varias secciones, son, en su gran mayoría, saludables y están elaboradas con ingredientes de la tierra y ecológicos.**




## La estación de los sueños




*Federico Oldenburg*
**Bodegas Bilbaínas ha celebrado su 120 aniversario recuperando su propia historia en una emotiva biografía. El libro recoge testimonios inéditos, como el de Juan Díez del Corral, bisnieto del fundador, que vivió los días de su infancia en la bodega y, más tarde, trabajó en ella. Disponible en www.15bodegas.com**



## *Viña Pedrosa tiene el mejor viticultor*

El prestigioso Master of Wine, Tim Atkin, ha reconocido a Daniel Pérez Herrero –Director de Viticultura y Proyectos Agronómicos de Viña Pedrosa y tercera generación de la familia Pérez Pascuas– como Mejor Viticultor del año 2021 en su reciente reportaje de la Ribera del Duero.




## Receta histórica inspiradora

La familia Roqueta (Abadal) y David Seijas (Gallina de Piel Wines) han presentado 'Dolç de Foc Flama' el primero de los dos vinos que forman parte del proyecto Dolç de Foc, una reinterpretación de una receta histórica de la familia Roqueta del llamado 'vino hervido'.

## Nuevo espacio para los amantes del vino

**El Garaje del Club de Cosecheros es un espacio singular, de más de 200 m², recientemente inaugurado por La Rioja Alta, S.A., que se encuentra ubicado en el antiguo garaje de la bodega de Haro, un edificio independiente construido a comienzos del siglo XX en el centro de su zona ajardinada.**



## IMAGEN RENOVADA

**Codorníu estrena el año en el que celebrará por todo lo alto el 150 aniversario de su primer cava renovando su imagen. La compañía emprende un *restyling* con el fin de comunicar mejor sus valores, anclados en sus raíces.**







## Iniciativa en torno al atún rojo

Balfegó ha puesto en marcha una novedosa fórmula de relación con clientes y con su comunidad de chefs en todo el mundo con la que pretende crear la mayor agrupación en torno a los valores gastronómicos del atún rojo. La iniciativa ha sido presentada en San Sebastián Gastronomika.




## Pagos de Araiz coordina un proyecto europeo

Pagos de Araiz, perteneciente a Bodegas Masaveu, coordina el proyecto europeo 'Oivina' para mitigar enfermedades biológicas en el viñedo. La bodega navarra desarrolla otros proyectos de I+D encaminados a controlar el estado vegetativo e hídrico del viñedo mediante la teledetección para luchar contra el cambio climático.




## ALTERNATIVA SOFISTICADA

**Seedlip es una alternativa sofisticada para cuando eliges no beber alcohol. Se trata de la primera bebida sin alcohol de botánicos destilados. Sus tres propuestas (Garden 108, Groove 42 y Spice 94) sorprenden debido a su versatilidad para crear combinados y para maridar.**




## Sabrosas empanadillas mediterráneas

Las encontramos en Mimmar, la nueva tienda de empanadas mediterráneas de Barcelona (Córcega, 207) con servicio de *take away* y/o *delivery*. Elaboradas con ingredientes de proximidad cocinados a fuego lento siguiendo recetas clásicas que nos recordarán la cocina casera. Hay 17 diferentes y todas deliciosas. La de Asado de pollo de 'pagès' a la catalana con ciruelas, piñones y un poco de 'picada' es ya un 'must' que debes probar.

## Juvé & Camps celebra sus 100 años



**Han llegado al centenario como elaboradores de espumosos gracias al esfuerzo de cuatro generaciones de una misma familia arraigada al Penedès. Actualmente la bodega está presidida por Joan Juvé Santacana y cuenta con Meritxell Juvé como CEO.**
**Los actos de celebración, que se alargarán durante todo este año, comenzaron la pasada vendimia, y siguieron con una comida para prensa en Cocina Hermanos Torres (Barcelona). Entre los diversos actos programados para festejar la efeméride destaca una gira por España –que servirá para visitar a los chefs y sumilleres de todo el país– que finalizará con un gran acto en la bodega de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).**

# MEJOR BODEGA DEL AÑO 2021

Bodegas Riojanas ha recibido el Premio Magnífico a La Mejor Bodega del Año 2021 que concede la *Guía Vivir el Vino 2022*. Viñedo, sostenibilidad, elaboración cuidadosa, tradición e innovación y dinamismo han sido las claves para recibir este galardón.



## Premio solidario




El programa de cooperación Viña Ardanza Solidario ha sido uno de ganadores de la IV edición de los Premios Solidarios CaixaBank. La iniciativa filantrópica, impulsada por La Rioja Alta, S.A., se ha impuesto a las más de cien candidaturas presentadas y destinará los 5000 € a cofinanciar un proyecto en Benín.




# ARTESANÍA Y EVOLUCIÓN

**Bodegas Tarsus lanza nueva identidad con la que une artesanía y evolución a través de un nuevo diseño de etiquetado que refleja la singularidad de su bodega. Esta bodega pretende transmitir a través de sus vinos, con D.O. Ribera del Duero, la máxima expresión del *terroir* y el magnetismo de un lugar único en todas sus botellas.**

## Elogios a la D.O. Ribera del Duero




**El Master of Wine Time Atkin, en su publicación dedicada a Ribera del Duero, se muestra entusiasmado por la diversidad y versatilidad de la D.O. y apuesta por un futuro con mayor presencia internacional para unos vinos que considera de una calidad excepcional.**

## Conquista del mercado asiático




Los vinos de Coviñas han sido galardonados con 5 medallas en el concurso Asia Wine Trophy. Las dos medallas de Oro han sido para Marqués de Verdellano Crianza y Reserva. El primero es un tinto solemne elaborado con uvas de tempranillo, bobal, cabernet sauvignon y garnacha. El segundo es un *coupage* de bobal y tempranillo, de sabor suave y con buena estructura.

# MASTERCLASS DE ENRIC CANUT



**Vila Viniteca ha sido el escenario escogido para homenajear a Enric Canut, uno de los expertos queseros más reconocidos en España. El acontecimiento ha contado con una Masterclass dirigida por el propio Canut quien ha explicado las características y curiosidades de algunas variedades de Quesos de Suiza: Gruyère AOP (Clásico y Reserva), Emmentaler AOP (Clásico y Urtyp), Tête de Moine AOP, L'Etivaz AOP (Clásico y Bio) y el Appenzeller® (Clásico y Extra).**





## Vuelve Barcelona Wine Week



Del 7 al 9 de febrero esta feria volverá a congregar en la Ciudad Condal la mayor oferta vitivinícola del país para mostrar toda su potencia y variedad y contribuir, tras la pandemia, a la recuperación de las ventas y la consolidación de su internacionalización. El certamen reunirá a más de 600 bodegas, la práctica totalidad de las Denominaciones de Origen y las marcas más consolidadas del mercado.

## *Nueva gama de vinos sin alcohol*




**Con el objetivo de conquistar un nuevo nicho de mercado, destinado a los consumidores de estilo de vida saludable, la bodega valenciana Vicente Gandía ha creado Cero Coma, una gama de vinos sin alcohol que destaca por su naturalidad y alta calidad.**

## Sanlúcar de Barrameda estrena capitalidad

Sanlúcar de Barrameda
El Mundo, Vuelta y Vuelta

La ciudad gaditana ha sido elegida Capital Española de la Gastronomía 2022. El galardón se enmarca en el programa del acciones conmemorativas del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo, de Magallanes y Elcano. El apoyo ciudadano, sus tesoros gastronómicos, su clima excepcional, la naturaleza incomparable de Doñana y la tradicional hospitalidad han resultado argumentos imbatibles para el Jurado.

## Vinagres premium con origen

Acaba de nacer la marca Dolia Vacua, que sale al mercado con seis vinagres perfectos para guisos tradicionales y cocina de vanguardia. Son veganos y ecológicos y proceden de vinos seleccionados y se elaboran con un proceso artesanal.



## SIDRA EXITOSA

**El Grupo El Gaitero ha recibido el Premio Cantábrico Excelente en la categoría de "Producto del Año" en referencia a Spring Cider, su último lanzamiento. Se trata de una sidra fresca y ligera hecha con manzanas de verdad y con un perfecto equilibrio entre el dulzor y el carbónico.**






## Nuevos miembros

International Wineries for Climate Action (IWCA) ha aceptado como nuevos miembros candidatos ('Applicant Members') a 12 bodegas de todo el mundo, que se han comprometido a abordar la gravedad de la crisis climática actuando inmediatamente para reducir sus emisiones de carbono. Con estos nuevos candidatos, los miembros de IWCA ascienden a un total de 22 bodegas, procedentes de 7 países repartidos en 5 continentes.




## Cervezas artesanas premiadas

**Las cervezas Experiencia Salvaje del Grupo La Navarra han sido galardonadas en los Premios Cervezas Brewski y en el International Beer Challenge. Son cervezas artesanales para "los que no siguen las reglas".**



## MÁS VISITAS

La Bodega Histórica de Murviedro ha incrementado sus reservas de visitas con un público ávido de emociones enológicas. Lo consigue dinamizando las visitas al barrio medieval de Requena con una propuesta cultural única en la comarca, que armoniza la historia con la pasión por el mundo del vino.

## Pontevedra acoge los vinos de Monterrei




La D.O. cerró el calendario de acciones promocionales de 2021 con un Túnel del Vino en Pontevedra el pasado 14 de diciembre. En esta acción estuvieron presentes los blancos y tintos de 21 bodegas.



## EL CAVA CRECE

**El cava creció un 16,45% en los nueve primeros meses de 2021, destacando los notables incrementos de expediciones en las categorías de mayor prestigio. La presentación de los datos contó con la presencia de Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, y de los bodegueros cuyas marcas elaboran los prestigiosos y singulares Cavas de Guarda Superior de Paraje Calificado.**





## Menorca, nueva Región Europea de la Gastronomía

Su sabrosa cocina mediterránea ha hecho que la isla haya sido designada como Región Europea de la Gastronomía 2022. En la Guía Gastronómica "Menorca del Origen a la Mesa" aparecen algunos de los cocineros más representativos que ofrecen desde recetas tradicionales a las propuestas más actualizadas.

## *Ribera del Duero presenta 'Enopedia'*

El Consejo Regulador de la Ribera del Duero presenta 'Enopedia', una enciclopedia visual a través de la que conocer todos los secretos de la D.O. de la mano de sus enólogos y bodegueros. Diez vídeos que se adentran en las características de la que es una de las regiones productoras más laureadas del mundo, y seis sobre el tratamiento, servicio y conservación de estos vinos.

## V PREMIOS TORRES & EARTH




**Familia Torres ha celebrado, recientemente, en su bodega de Pacs del Penedès, la V edición de los Premios Torres & Earth, en reconocimiento a la lucha contra el cambio climático. Los premiados han sido los proveedores Jaume y Albert Cardó y Verallia, los territorios de las Islas Baleares y Sabadell y los divulgadores Clemente Álvarez y Javier Peña.**

## BARCELONA WINE WEEK




**Del 7 al 9 de febrero, volverá a congregar la mayor oferta vitivinícola del país para mostrar toda su potencia y variedad ante los compradores nacionales e internacionales.**

## D.O. Pla de Bages

Ubicada en la provincia de Barcelona –en la comarca del Bages que le da nombre– sus vinos poseen notas balsámicas de las plantas aromáticas que rodean los viñedos.






## D.O. Almansa

**Integrada por 12 bodegas de 8 municipios de la provincia de Albacete. Las variedades garnacha tintorera y monastrell son sus dos pilares.**

## Vermut y aperitivos

**Un buen vermut y unas patatas, unas conservas de calidad o unas buenas aceitunas hacen que el momento del aperitivo sea uno de los más esperados del día.**



Aperitivos la Real

## La hora del brunch

Esta tradición anglosajona entre desayuno tardío y comida temprana ha ganado muchos adeptos en nuestro país.

Hard Rock Hotel Madrid



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

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.

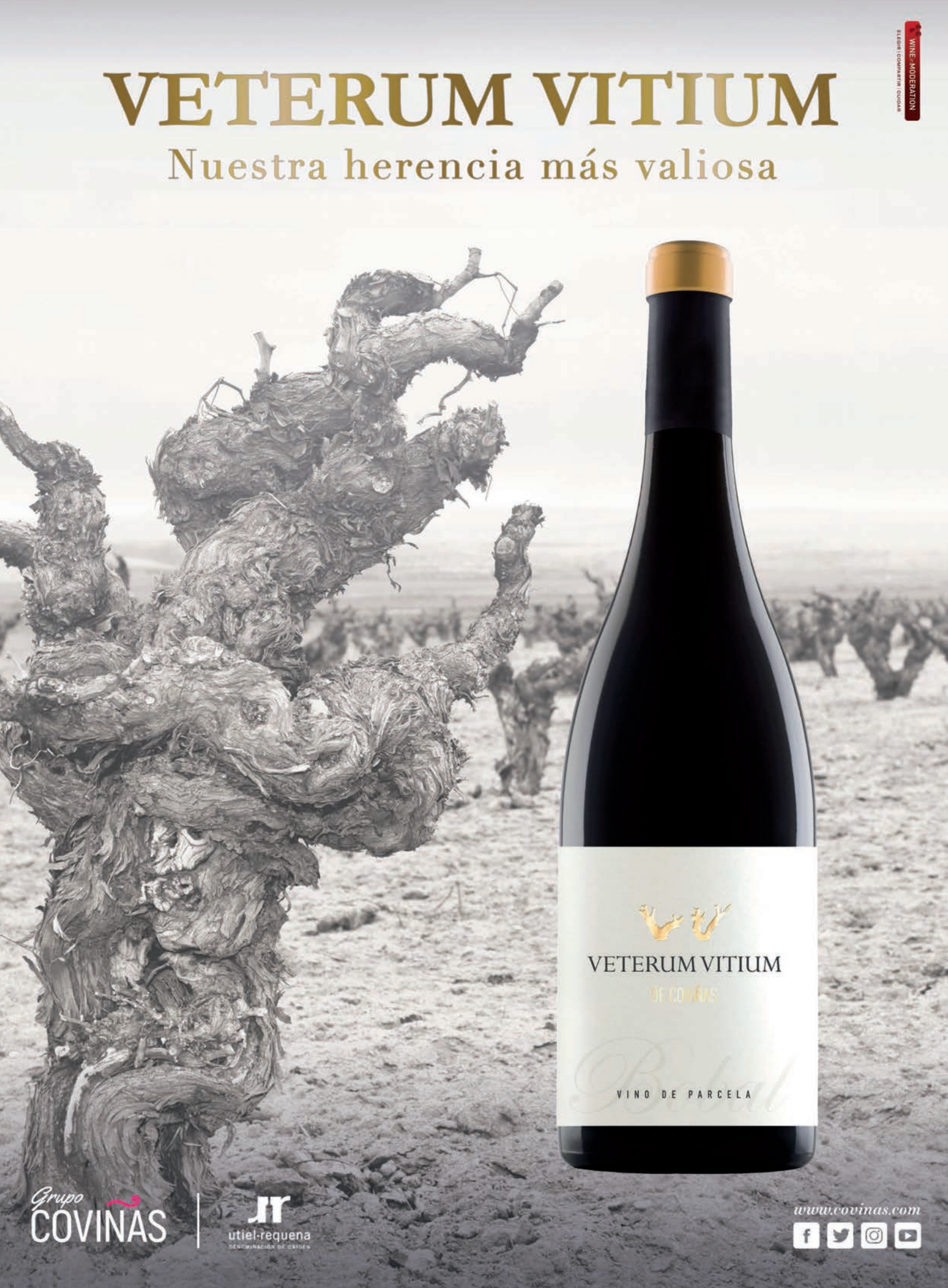
**www.cava.wine**

consejo@cava.wine

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

# VETERUM VITIUM

## Nuestra herencia más valiosa




WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Grupo COVIÑAS

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covinas.com