CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

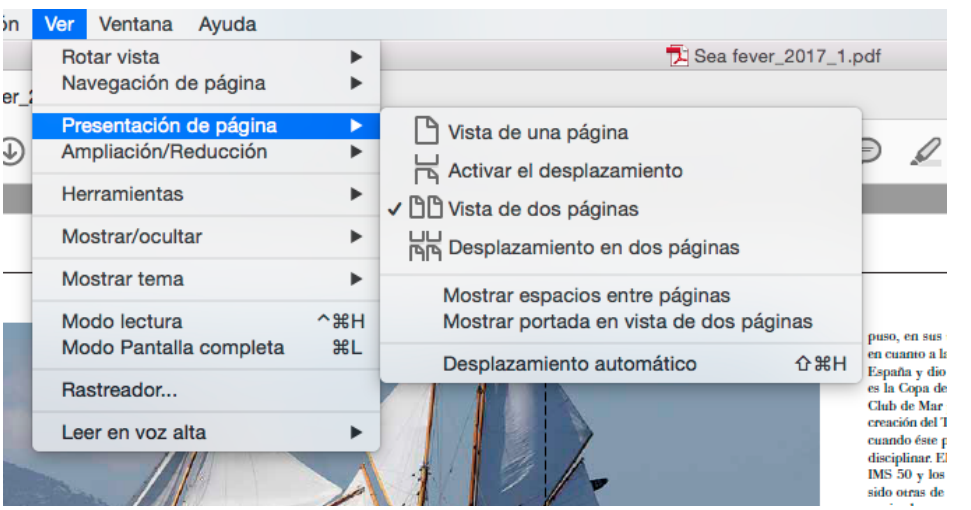
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. PLA DE BAGES: TRADICIÓN Y JUVENTUD

Nº 234-FEBRERO-5 €

CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

REGALOS PARA SAN VALENTÍN

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef

IVÁN CERDEÑO

Nuevo 2✷✷ Michelin en Toledo

VERMUTS Y APERITIVOS

Siempre en compañía

TEMPRANILLO: DE BUENA CEPA

UNA MODA QUE HA LLEGADO PARA QUEDARSE

BRUNCH

TRUFA NEGRA

Manjar exquisito

FERNANDO
DE CASTILLA



VERMUT CON SOLERA

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: 50 €
Precio ejemplar: 5 €
Canarias y aeropuertos: 5,20 €
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

Surcando las olas

Parlami d'amore by Javier de las Muelas



Si el año pasado por estas fechas escribíamos que el comienzo de 2021 no había sido tan esperanzador como la mayoría esperaba, y que estábamos en plena tercera ola de la pandemia, 2022 no ha empezado mucho mejor y estamos inmersos en la sexta. Así que bodegueros, hosteleros y consumidores no tenemos más remedio que ir 'surcando las olas'...

Pero debemos ser optimistas, dicen que el amor todo lo puede y el 14 de febrero es la fecha marcada en el calendario que nos recuerda que no está de más demostrar a nuestra pareja que la queremos con un pequeño detalle, en este número ofrecemos algunas ideas. Otro motivo para el optimismo nos lo ofrece el último informe económico de la Interprofesional del Vino de España (OIVE): el consumo de los españoles se acerca a las cifras previas al inicio de la pandemia, con 10,4 millones de hectolitros en los últimos 12 meses. Nosotros, a nivel vinícola, apostamos por la tempranillo –una variedad universal que se precia de ser la cepa tinta de mayor cultivo en nuestro país–, y por la D.O Pla de Bages, una denominación de origen barcelonesa con unos vinos que vale la pena probar. Por otro lado, a nivel gastronómico este número es bastante potente y ofrecemos reportajes sobre dos momentos de consumo que están al alza: el aperitivo y el *brunch*. También tomamos el pulso a la cocina italiana en nuestro país y ofrecemos algunas pinceladas sobre un producto de temporada: la trufa. Finalmente, abrimos la sección las 'Nuevas estrellas Michelin 2022' con El Coto de Quevedo y entrevistamos al doblemente estrellado chef Ivan Cerdeño.

Este mes brindamos por el amor

Laura Curt

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

SUMARIO #234



FEBRERO 2022



6

Vino del mes



Vermouth Dos Déus Origins

Este vermouth rojo es complejo y sofisticado, combinando estratégicamente diferentes tipos de envejecimiento.

22 D.O. Pla de Bages

Creada en 1995, podría decirse que la D.O. Pla de Bages aún es una 'joven veinteañera', pero esa edad en absoluto es sinónimo de inexperiencia.

26 Tempranillo

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Conocida también como tinta del país, cencibel... y así hasta 88 nomenclaturas aprobadas para bautizar a una variedad universal que se precia de ser la cepa tinta de mayor cultivo en nuestro país.





32 Vermuts y aperitivos

En unos tiempos en los que se valora lo auténtico, la modernidad reivindica el valor de un buen aperitivo, convirtiendo al vermut –el más famoso de los vinos de aperitivo– en el protagonista de muchos y agradables encuentros.



40 Entrevista al chef Iván Cerdeño

Iván luce orgulloso dos estrellas en el establecimiento que lleva su nombre en Toledo, donde propone una cocina fruto de la evolución del recetario tradicional heredado de su madre y de su paso por algunos de los mejores restaurantes del mundo.

46 Brunch

Sin duda, esta costumbre anglosajona, a medio camino entre un desayuno tardío y una comida temprana, ha llegado a nuestro país para quedarse.

50 Cocina italiana

No existe en el mundo una ciudad grande sin un restaurante italiano, pero es importante saber qué establecimientos trabajan con recetas y productos auténticamente italianos para que no nos den gato por liebre.

56 Ideas de regalo para San Valentín

El 14 de febrero es la fecha marcada en el calendario que nos recuerda que no está de más demostrar nuestro amor con un pequeño detalle. Una escapada romántica, una cena, un brindis con un cóctel o un vino especial...





68 Trufa

Tanto la trufa negra como la trufa blanca son contenedoras de aromas y fragancias intensas, aportando grandes sabores a los platos en los que intervienen. Ahora estamos en plena temporada de la primera.

Hasta el 28/02

Viña Ardanza Solidario

Se trata del programa de cooperación impulsado desde 2007 por el grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A. mediante el que destinan el 1% de sus beneficios netos anuales, con un mínimo garantizado de 100.000€, a proyectos agrícolas en el Tercer Mundo. El plazo de presentación de solicitudes finaliza el próximo día 28.

Mas información: www.riojalta.com





Todo el mes

Mood Swiss Fondue Experience en The One Barcelona

El hotel de cinco estrellas barcelonés vuelve a ofrecer las *fondues* más sabrosas y divertidas todos los días de la semana, al mediodía y por la noche. Esta experiencia gastronómica podrá disfrutarse tanto en el interior del Mood Rooftop Bar como en su cálida terraza, que dispone de una de las mejores vistas sobre la Ciudad Condal.

Más información: www.hotelstheone.com



10-20/02

Descubre la Trufa

Vuelve *Descubre la Trufa* a Zaragoza y provincia. A lo largo de diez días, los amantes de la trufa negra podrán degustar las mejores propuestas con Tuber melanosporum. Además, continúa la modalidad de concurso y llegarán a la final las tres mejores propuestas de Zaragoza y la tres mejores de la provincia, elegidas mediante voto popular.

Mas información: www.descubrelatrufa.com

14-16/02

Wine Paris & Vinexpo Paris

El sector del vino y las bebidas espirituosas espera con gran expectación este encuentro, que contará con 2.800 expositores de 32 países durante tres días. España ocupará el tercer lugar detrás de Francia e Italia, con un aumento de la participación de todas las regiones que apoyan este gran evento dedicado a la exportación, en particular Castilla y León, Galicia y Castilla - La Mancha. También participan numerosas bodegas de Cataluña, Rioja, Valencia y Madrid.

Más información: www. wineparis-vinexpo.com



JORDI GRAU

ES EL CHEF EJECUTIVO DE IBAYA, SITUADO EN EL SPORT HOTEL HERMITAGE & SPA DE SOLDEU. FRANCIS PANIEGO –ASESOR GASTRONÓMICO DEL LUJOSO ESTABLECIMIENTO– CONFIÓ EN ÉL Y JORDI NO LO HA DECEPCIONADO, YA QUE HA CONSEGUIDO UNA ESTRELLA MICHELIN PARA EL RESTAURANTE, SIENDO EL ÚNICO DE ANDORRA QUE OSTENTA ESTA PRESTIGIOSA DISTINCIÓN DE LA GUÍA FRANCESA.



Con tan solo 30 años, Jordi lidera una propuesta gastronómica que no ha pasado desapercibida para la Guía Michelin, eso sí, bajo las pautas marcadas por el experimentado Francis Paniego.

Los inspectores la definen así: " La propuesta, basada en dos menús degustación (Tierra 7 ideas o Tierra 10 ideas), transporta la cocina riojana más moderna hasta Andorra, respetando siempre los sabores, las tradiciones y, sobre todo, el producto de La Rioja Alta. La experiencia comienza en la recepción con las primeras nociones sobre el chef, continúa con los aperitivos (tanto en la zona de sofás, llamada "Chester", como en la cocina) y termina en el comedor. ¡Cada plato va acompañado por un díptico que explica la elaboración y el origen de los productos!".

Por su parte, Jordi Grau, comenta: "Aunque el entorno no es uno de los puntos más valorados, nosotros tenemos la suerte de estar en un entorno idílico y maravilloso entre montañas e intentamos incluir el máximo de productos autóctonos posibles". Y añade: "En Ibaya estamos tratando de construir una cocina de conexión sensorial y emocional. Explicamos historias a través de cada bocado. Tenemos unas raíces muy marcadas, que vienen tanto de Francis Paniego como de su casa ancestral, con más de 150 años de vida gastronómica, donde la 'cocina de la madre' es la base de todo. El trabajo bien hecho termina siempre por dar sus frutos, y estamos muy agradecidos de tener el privilegio de ser actualmente el único restaurante de Andorra con estrella Michelin, aunque ahora viene la parte más complicada porque ya dicen que lo más importante no es llegar sino mantenerse, así que intentaremos estar a la altura de lo que la gente espera de nosotros".

En resumen, el restaurante Ibaya –con Jordi Grau a la cabeza– mezcla modernidad y tradición con platos únicos creados a partir de una cocina vanguardista que rezuma, a la vez, territorio y sabores singulares que reflejan la simbiosis de la cocina andorrana y riojana. Entre los platos de su carta, destacan las "croquetas de Echaurren", la "albóndiga fluida sobre cremoso de aligot" y la "tosta templada de Idiazábal, manzana y helado de leche agria".❋

TRAYECTORIA

Jordi Grau (Barcelona, 1991) es chef ejecutivo de Sport Hotel Hermitage & Spa desde 2019. Se incorporó en 2011 a la familia Hermitage como jefe de partida y dos años más tarde se convirtió en jefe de cocina. Con formación en alta cocina por la Escuela Superior de Hostelería y Turismo Sant Ignasi Sarrià de Barcelona, ha ejercido anteriormente como sous chef en Tickets, junto a Albert Adrià y los hermanos Iglesias, también en la Ciudad Condal, y en el ibicenco Restaurante Lío.

Priorat B&D Lab

La innovación es su ADN

Cuando lanzaron al mercado el vermouth Dos Déus en el 2012, la moda del vermouth aún no había llegado y en las estanterías de las tiendas y bares solo se encontraban los vermuts tradicionales de siempre. Y es de esa tradición de la que también bebe Dos Déus.





Priorat B&D Lab, la bodega/destilería y laboratorio donde desarrollan sus productos los creadores del vermut Dos Déus, se encuentra en Bellmunt del Priorat (Tarragona), en el centro de una histórica región conocida por sus vinos, con un bagaje cultural extraordinario, marcado por la llegada de los monjes cartujanos en el siglo XII. En esa época la producción de elixires y aguas con propiedades medicinales estaba en manos de los monasterios y laboratorios de alquimia, muchos de estos laboratorios se encontraban dentro de los mismos monasterios y por ello los monjes se dedicaron a buscar el elixir de la vida eterna mediante la maceración y destilación de hierbas.

Tradición con un toque singular

Los responsables del vermut Dos Déus lo definen así: "Es el resultado de indagar entre recetas locales y tradicionales buscando un producto de nuestra tierra al que le queríamos dar un toque singular y diferencial, para ello seleccionamos las mejores barricas de Jerez y dejamos reposar nuestro vermouth en ellas. Dos Déus se elabora con una base de vino local y una fórmula de 47 hierbas y especias. El resultado de esta maceración se deja madurar durante un mínimo de 3 años en barricas de Jerez, entre las paredes de nuestra bodega, con las condiciones óptimas para asegurar que las barricas le aporten sugerentes notas ajerezadas y especiadas y redondeen su perfil, equilibrando las notas amargas con los toques ácidos y dulces del vermouth. Así en boca se suceden armónicas notas clásicas de ver-

Vermouth Dos Déus Origins

Tipo: Vermut
Graduación: 15º vol.
P.V.P: 9.95€

Este vermouth rojo es complejo y sofisticado, combinando estratégicamente diferentes tipos de envejecimiento, barricas de Jerez y barricas de Priorat, con una mezcla de botánicos (40 hierbas y especias, incluyendo madera de sándalo, aloe vera y enebro), consiguiendo un perfil único. Por esta razón lo asocian con Atenea, la diosa de la sabiduría y la guerra, que utiliza su saber hacer y fuerza para conseguir una combinación única de sabores. De color caoba con reflejos dorados, en nariz se fusionan aromas especiados como clavo y nuez moscada con finas notas a jerez, oportos... influencia de su paso por las barricas de Jerez y del Priorat.

En boca los aromas presentes en nariz se acentúan, combinados con aromas a genciana y ajenjo. La entrada es semi-dulce y muy voluminosa, pero una acidez elevada y amargor intermedio equilibran el producto, dejando una boca limpia de viscosidad.

En el retrogusto destaca la larga persistencia de las notas a vinos con crianza oxidativa, las especias y la genciana Al final destaca la larga persistencia de notas mediterráneas. Premios: Oro San Francisco World Spirits Competition 2021, Gran Oro Premios Vinari 2021 - Vermouth Negro Y Gran Oro Vermouth negro Girovi 2021.

PRIORAT B&D LAB
Font Vella, 13
43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona)
Tel.: 977 080 200
www.prioratlab.com



mouth: raíces dulces y raíces amargas, integradas con especias, hierbas y flores en un trasfondo de vino generoso".

Dos Déus Origins

Pero esa inquietud por innovar y mejorar no se quedó aquí, así que siguieron investigando: "Las barricas pueden aportar diferentes matices al producto, bien trabajadas, aportan complejas notas y diferentes capas aromáticas. Nuestro equipo empezó a investigar que aportaba cada tipo de madera y en especial ahondamos en las barricas de nuestra zona, barricas del Priorat. Así que dejamos madurar vermouth en barricas nuevas y usadas de Jerez, en barricas nuevas y usadas de Priorat , las usadas procedentes de Scala Dei, en barricas de roble americano… El blend de diferentes barricas seleccionadas por su calidad dio como resultado Dos Déus Origins, que salió al mercado en el 2021. Esta nueva gama se caracteriza por el uso de diferentes variedades de uvas y diferentes tipos de barrica".

Características organolépticas

El vermut rojo es complejo y sofisticado jugando estratégicamente con diferentes envejecimientos, y una mezcla de botánicos que le otorga un perfil único. En la misma gama desarrollaron también un blanco dulce y uno seco. El Dos Déus Origins blanco dulce está elaborado con uva moscatel de proximidad, un vermut con toques dulces naturales, fresco y elegante. Es un vermouth muy fácil de beber y aunque es dulce, lleva muy poco azúcar añadido, evitando notas pesadas y empalagosas. El Dos Déus Origins blanco seco se elabora con macabeo sobremadurado, lo que permite alcanzar un grado alcohólico superior. Es un vermouth potente, seco y voluminoso, más apto para coctelería pero también para disfrutar solo con hielo.

"Dos Déus Origins pretende enlazar con nuestros orígenes en la búsqueda de variedades de proximidad, hierbas de la zona y el uso de diferentes tipos de barricas. Es un producto único ya que se elabora con fórmulas exclusivas de hierbas desarrolladas por nuestro equipo pensando en las notas que aportan las uvas que se utilizan y el trabajo posterior de las barricas en su proceso final de maduración".

En cualquier momento

Podemos encontrar el mejor vermouth para cualquier hora del día, para el aperitivo, para las frías tardes de invierno, para hacer frente al calor del verano, antes de la cena o en un sabroso cóctel… no te lo pienses y ¡apúntate a un buen vermouth!.

La imagen

Pero no todo es el contenido, la estética también es importante, y en Priorat B&D Lab son conscientes de ello: "Necesitábamos una imagen que complementara nuestra visión del producto y transmitiera esos valores.

En la etiqueta de Dos Déus Origins negro nos encontramos a Atenea, la diosa de la sabiduría y la guerra, donde con su estrategia y saber alcanzaba los mejores resultados, así como nosotros jugamos estratégicamente con las barricas, hasta conseguir un producto único y merecedor de varias medallas el primer año de su lanzamiento. Poseidón, es el dios en la etiqueta del vermouth Dos Déus blanco dulce, el dios del mar para un vermouth agradable, refrescante, con una fusión de aromas típicos del Mediterráneo…un mar en calma. Y finalmente nos encontramos con Zeus, el dios más poderoso del Olimpo, en la etiqueta del Dos Déus Origins blanco seco. Una figura potente para un vermouth intenso, con fuerza que no deja indiferente".



Siempre innovando

En Priorat B&D Lab continúan innovando y presentando nuevas propuestas: "Nos gusta retar a los sentidos, sorprender y apartarnos de las reglas. Así nacieron otros vermouths en nuestra gama: nuestro vermouth ahumado Dos Déus DIP, un vermut extremo inspirado en los whiskies ahumados de Islay, en Escocia y con aromas torrefactos de las botas del Bourbon americano. O los vermouths para tomar calientes en invierno, que se inspiran en los vinos calientes de los mercados navideños nórdicos pero con base de vermouth".❋

FRESCO Y PERSISTENTE

La añada 2019 de 992 de Finca Río Negro destaca por su aroma intenso con predominio de fruta, notas de frutos rojos y violetas ensambladas con las notas de roble. En boca presenta una entrada amable, buen equilibrio, cuerpo medio, fresco y persistente.





Calidad - precio imbatible

Ya está en el mercado Pruno 2020 de Finca Villacreces. Se trata de una edición especial en tamaño magnum ideal para los #winelovers y seguidores de la #Prunomanía que buscan calidad, precio y particularidad. El *packaging* hace un guiño a su historia a través de la imagen de la pequeña ermita que se encuentra junto a la bodega.



Alto contenido humano

Gallinas & Focas es un crianza elaborado al 100% con manto negro, uva autóctona de Mallorca. Es fruto de la colaboración de la bodega 4 kilos Vinícola y la entidad Esment, que trabaja con personas con necesidades especiales. Ellos han dado nombre a este vino y dibujado su alegre y característica etiqueta.



Entre los mejores

Mas de la Rosa Vinyes Velles 2018, el vino más exclusivo de Familia Torres, ha conseguido la máxima puntuación en la Guía de Vinos Gourmets 2022, situándose de este modo entre los mejores de esta guía de referencia. Se trata de un elegante y delicado priorat elaborado con viejas cepas de cariñena y garnacha.

Elegante y expresivo

Conde de San Cristóbal Reserva Especial 2015 es el vino más exclusivo de la bodega del mismo nombre situada en la 'milla de oro' de la Ribera del Duero. Con una producción de 8.780 botellas numeradas, es un tinto elegante y expresivo, elaborado exclusivamente a partir de tinta fina de las mejores parcelas.



La sutileza de un reserva clásico

Hacienda López de Haro Reserva 2016 es un rioja sutil y equilibrado, elaborado con uvas tempranillo y graciano, procedentes de viñedos de 30 años. De color rojo cereza, presenta aromas de especias, vainilla y fruta madura, con fondo de tabaco y cacao. Resulta un vino redondo y envolvente, con gran permanencia en boca.





GARNACHA EMBLEMATICA

Con Fagus 2019, Bodegas Aragonesas celebra dos décadas de su garnacha más emblemática, la cosecha 2000, que salió al mercado en 2002. Fagus 2019 es un vino elaborado a partir de una selección de garnachas de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas (2018, 2019 y 2020).



Master de los Rioja

Ysios Finca el Nogal 2017 ha obtenido el título de Master en el concurso The Rioja Masters 2021, organizado por la revista británica The Drinks Business. Se trata de un Rioja 100% tempranillo, de color rojo picota, complejo e intenso en nariz, y jugoso, amplio y estructurado en boca, con toques de fruta de bosque, ciruela negra, mora y granos de café tostados.



Gran calidad a bajo precio

Bodega Soledad vuelve a situar uno de sus tempranillos en el cuadro de honor de guías especializadas. En este caso, se trata de Solmayor Tempranillo 2020, que figura en la guía Gourmets 2022 entre los 10 mejores vinos de España por un precio de cinco euros o inferior.

Fiel a sus orígenes

Viña Pomal Gran Reserva 2014 (90% tempranillo, 10% graciano), es el gran clásico de la Rioja fiel a sus orígenes desde hace más de un siglo. Es este un vino serio y de gran calidad que aúna lo mejor de La Rioja, y que solo se produce en añadas excepcionales y con una cantidad limitada de botellas.



La esencia de la verdejo

Bardos Verdejo 2020 presenta un color amarillo pajizo con todos verdosos. Destacan sus intensos aromas a frutas tropicales y también notas vegetales propias de la variedad, como el boj, que aportan complejidad. En boca es envolvente, aterciopelado y largo. Persistente, con una buena acidez que equilibra ese volumen en boca, haciéndolo muy armonioso.





Expresión frutal intensa

La Poda Sauvignon Blanc envejece sobre sus lías, buscando la expresión frutal más intensa y pura de la variedad. De color amarillo pálido, es muy intenso en aromas, con notas de bosque de invierno, hierbas aromáticas y fruta tropical. Sabor fresco, jugoso y salino.

Monovarietal de albillo mayor

Caballero Zifar es un vino blanco de gama alta de la variedad albillo mayor –uva ancestral y poco conocida de Ribera del Duero– que destaca por una madera bien integrada que mantiene su frescura. Además, otra de sus cualidades es el largo recorrido que tiene en botella y que le permitirá seguir creciendo en volumen y complejidad.





El mejor blanco de Rioja

Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva 2018 destaca por ser el único vino blanco de Rioja en entrar en la selecta lista de 'los mejores 10 vinos de Rioja' además de uno de los reconocimientos como 'Maestro de Rioja' en el certamen Rioja Master 2021 organizado por la prestigiosa revista británica 'The Drinks Business', lo que le consagra como el mejor vino blanco de Rioja.



ENVEJECIDO SOBRE LÍAS

Tras una estancia sobre lías en depósito durante 5 meses antes de proceder al embotellado, Caserío de Dueñas Verdejo Superior destaca por su aroma elegante, fresco y complejo con notas cítricas delicadamente entrelazadas con toques de manzanilla, hinojo y miel. En boca posee una textura sedosa con gran amplitud y volumen.



Ecológico, elegante y delicado

Coral Ethical Rosé es un rosado ecológico, elegante y delicado elaborado en Bodegas Peñascal. Se presenta en una botella ultraligera que usa materiales reciclados y reciclables. Además, destina el 10% de sus beneficios a la restauración y conservación de los arrecifes de coral.



Goloso y aromático

Enterizo Bobal rosado, elegido como vino representativo en la categoría de rosado bobal para 2022 por la D.O. Utiel Requena, es goloso y aromático. En boca es fresco, frutal y equilibrado con un paso suave a la vez que persistente.



TIPICIDAD MINERAL

Mas del Serral es un vino espumoso que procede de las cepas de xarel·lo y bastard negre que se han coplantado desde 1954 en la parcela del Clos del Serral. Sus suelos, además, son calcáreos con gran cantidad de fósiles marinos que aportan una tipicidad mineral única en boca.

NUEVO CAVA VEGANO

Marevia es un nuevo cava reserva ecológico y vegano que pretende convertirse en una bebida para cualquier momento, capaz de armonizar diferentes instantes gastronómicos y ocasiones de la vida, no solo ocasiones especiales.





Ideales para el aperitivo

Los Luna 0,0 de Murviedro, en versiones Blanco y Rosé sin alcohol, son saludables y bajos en calorías, perfectos para tomar muy fríos en el aperitivo o para acompañar comidas ligeras. Además, patrocinan la 73 edición de la Volta a la Comunitat Valenciana.

Favorita de los *bartenders*

Un año más, Gin Mare está entre las ginebras favoritas de los *bartenders* y una de las mejores del planeta según el último informe elaborado por *Drinks International*. La ginebra mediterránea por excelencia es única por el uso de cuatro botánicos: albahaca italiana, tomillo turco, romero de Grecia y oliva arbequina española, además de cítricos.



ENTRE LOS MEJORES RONES

Ron Diplomático ha sido elegido, por octavo año consecutivo, como uno de los de los mejores rones del mundo según The Drinks International Annual Brands Report. El éxito de su sistema de destilación, único en el mundo, dotan al producto de una complejidad y elegancia únicas.



Bebida creativa



J&B Botánico es la nueva bebida espirituosa a base de whisky aromatizado que contiene mandarinas españolas. De este modo, el whisky más vendido en España se reinventa para ofrecer un homenaje al carácter y la creatividad propios de nuestro país.

ARTESANAL Y GENUINA



Así es The Botanist, una exclusiva ginebra de complejidad única que se elabora con 22 botánicos autóctonos de la isla de Islay, en Escocia, tierra donde se concibe y se destila. Sus sabores hablan de un paisaje atlántico salvaje que nos reconecta con los ritmos de la naturaleza de una forma totalmente transgresora.

Ideal para cócteles



Santa Teresa 1796 es un ron redondo, con el balance que solo el método de Solera puede aportar. De cuerpo firme y al mismo tiempo delicado y elegante, aterciopelado. Al final evoca los atributos que le confieren los robles que lo añejaron.



Brandy cristalino barcelonés

Torres Alta Luz es el primer brandy cristalino hecho en Barcelona. Elaborado mediante el tradicional sistema de doble destilación en alambique de cobre, envejecido en barricas de roble francés, se ofrece como un destilado sorprendente que destaca por su aroma y frescura.

Para amantes del tequila

Elaborado 100% con el mejor agave azul y producido exclusivamente en la Hacienda Patrón, ubicada en las tierras altas de Jalisco (México), el tequila Patrón Silver representa el equilibrio justo: un color muy transparente, aroma a frutas y cítricos, y un sabor dulce, con un ligero toque de pimienta.





Homenaje a los cítricos murcianos

Diseñada para inspirar los cócteles más creativos y como máxima expresión del cuidado y la selección de las mejores materias primas, Bombay Sapphire® lanza al mercado una nueva ginebra súper premium, Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon.

ESENCIA HISTÓRICA

Destil·leries Bosch estrena nueva imagen de su botella más icónica, la Ratafia Bosch. El nuevo diseño de la botella refuerza el carácter histórico de esta ratafía de elaboración artesanal a través de elementos gráficos y tipográficas, aunque mantiene inmutable su esencia, forjada a lo largo de cerca de 130 años de historia.



Todo sabor, menos azúcar

La destacada marca de licores Ruavieja incorpora un nuevo miembro a su familia de productos: Cremosa. Con un 60% menos de azúcar, esta nueva referencia es perfecta para quienes quieran cuidarse un poco mas sin renunciar a todo el sabor de la crema de orujo Ruavieja.



JUAN MONTEAGUDO
abre Ababol

El objetivo de este apasionado chef es ofrecer una propuesta basada en la temporada y sacarle así partido al producto a través de los sabores del recetario tradicional manchego. Una propuesta llena de pasión y de arraigo que ofrece en un sencillo local con capacidad para 25-30 comensales en pleno centro de la ciudad de Albacete.



AITOR ESNAL
estrena dos propuestas

En mayo del pasado año abrió el restaurante que lleva su nombre en Logroño. Ahora presenta dos menús degustación: Entorno (7 pasos) y Sin Ataduras (11 pasos). La cocina riojana y vasca están en la base de la propuesta que se completa con los sabores de otras partes del mundo, en especial Asia, presentes gracias al aprendizaje y a la trayectoria vital del chef. El resultado, platos como el solomillo de ternera riojana a la brasa, aliño de sésamo y chiles y shiso morado.





AURELIO MORALES
se inspira en México

El cocinero, al frente del restaurante Cebo, estrella Michelin, presenta su menú degustación a partir de los ingredientes característicos y las recetas tradicionales de la gastronomía mexicana. Morales ofrecerá una serie de menús especiales de temporada, denominados "Cápsula Cebo".

RAFA ZAFRA
vuelve a Sevilla



Después de diez años, el chef sevillano volverá a su ciudad esta primavera. El motivo: la apertura de una cervecería-marisquería en el nuevo Hotel Boutique Tayko Sevilla, que estará ubicado frente a los Jardines de Cristina, en la Puerta de Jerez de Sevilla. Será un espacio de cocina cercana, de barra, con una gran terraza, que rendirá homenaje a los antiguos cocederos de marisco.

Bocados de océano

Cuando un producto natural es muy bueno, es difícil darle una versión culinaria creativa válida. En el caso de las ostras, pocas recetas aportan algo más al gusto espectacular, a la tersura y dentellada que podemos dar sobre un ejemplar en perfecto estado.





Ahora se está poniendo de moda cocinar las gigantescas ostras del banco sahariano, que aprovechan las condiciones de temperatura y aportes de ingredientes de las corrientes, lo que las lleva a alcanzar el volumen de una pezuña de caballo percherón. Enfrentarse a una de ellas solo se puede hacer con mucho valor, o si la preparan en tartar. También es cierto que algunos cocineros dotados de paladar muestran el camino versionando hábilmente las Napoleón. Recuerdo unas, estofadas, perfumadas ligeramente por jengibre, sobre un lecho mínimo de lentejas que no estaban del todo mal. Por supuesto, las escabechadas de Sacha son un sacramento cada vez que viajo a Madrid. En busca de materia prima única a medida humana es conveniente pasar por Muros-Noia, una universidad del bivalvo. Dicen algunos espíritus poéticos que las rías de Galicia son la huella de la mano de Dios cuando, tras acabar la creación, se apoyó en la tierra. Bajo un criterio más estricto hay que decir que una vez más los aportes de nutrimientos y la proporción de agua dulce que llega a sus arenales genera la calidad excelsa de sus mariscos. Grandes o pequeños, porque si las ostras se las traen, los berberechos son inigualables. Un berberecho de Noia, elaborado al vapor por mano sabia, tiene una jugosidad explosiva que lo hace único.

Si las ostras se las traen, los berberechos son inigualables

Lo mismo sucede con la ostrea, aunque estas continúan siendo un secreto regularmente guardado. Personalmente me gustan las que preparan en Ríos O Freixo, bajo su más pura expresión salvaje, al fin y al cabo, provienen de un banco perdido en la bocana, por lo que no conocen cultivo ni más trato humano que el obligado paso por la depuradora. La otra opción, en manos de Fernando Ríos, es pedirlas cocinadas. Se trata de un juego de magia, en la que el chef les da un punto de plancha por una sola cara. Es decir, encontramos la textura más consistente, el sabor más dulzón y al mismo tiempo toda la feroz potencia de su crudeza. Le he pedido varias veces que me explique cómo consigue el punto y su respuesta es siempre la misma: tras estropear muchas.

Todo lo que nos tienta cuando nos sentamos a la mesa se inicia cuando no hay veda a las 9 de la mañana. Un toque de sirena da permiso de recogida a un ejército de mariscadoras, algo así como 1300 y a unas 300 barcas de fondo plano. Al margen de berberechos, buscan almejas en sus versiones japónica, babosa y fina. Cada una de ellas es un mundo encerrado en una concha. Las japónicas se reproducen fácilmente, con una capacidad invasiva evidente. No son ni mucho menos despreciables, pero quedan en tercera posición ante la babosa y la fina. Mientras esta última, la que más gusto de mar contiene, es idónea para comer cruda, la babosa, por su textura cremosa cuadra a la perfección con la salsa marinera y da brillo culinario a los arroces, muy por encima de la japónica.

Igual sucede con la babosa a la marinera. Si están bien salseadas, nada que objetar, pero si la elaboración no responde a criterios estrictos, vale la pena apuntarse a la opción de O Freixo: un poco de ajo, aceite, vino y una punta de perejil nos liberan del maquillaje mientras dan contrapunto al bicho.

Como dicen los marineros gallegos, no hay cosas tan buenas como las mejores.❋

RESTAURANTE RÍOS O FREIXO
Rúa Porto, 67 O Freixo (A Coruña)
Tel.: 981 765 120

RESTAURANTEPEPE DO COXO
Paseo de Ribeira, 70 O Freixo (A Coruña)
Tel.: 981 765 189

AUTÉNTICA TABERNA JAPONESA EN BARCELONA



Hideki Matsuhisa, chef japonés con una estrella Michelin, y el cocinero vasco Iñaki López de Viñaspre, del Grupo Sagardi, ambos afincados en la capital catalana, se han unido para crear Ikoya. El sunomono de verduras, las ostras a la brasa, el karaage de pollo, los sashimis, el lenguado con guisantes y trufa, la kokotxa, el wagyu japonés con sukiyaki y el salmonete con calçots son algunos de los platillos llamados a ser iconos de la carta. Además, el sake será uno de los grandes protagonistas de este nuevo espacio que nos traslada, gracias a su estética y ambiente, a una auténtica izakaya (taberna) de Tokio, un tipo de establecimiento que no existía hasta ahora en una ciudad cosmopolita como Barcelona.





IKOYA IZAKAYA Av. de Francesc Cambó, 23 · 08003 Barcelona · Tel.: 933 101 818 · www.ikoyaizakaya.com



Gresca desembarca en el Santo Mauro

El chef Rafa Peña ha adaptado la esencia de su exitoso y desenfadado Gresca –uno de los restaurantes más apreciados de Barcelona por cocineros y *foodies*– al ambiente palaciego del elegante hotel madrileño. La cubertería de plata combina a la perfección con el famoso bikini Gresca, y los manteles de hilo maridan con la nueva bodega que incorpora una selección diferente de vinos naturales y orgánicos.

GRESCA – HOTEL SANTO MAURO
Zurbano, 36 · 28010 Madrid · Tel.: 913 196 900 · www.marriot.com

Verde por dentro y por fuera

Green Spot Diagonal acaba de abrir sus puertas en Barcelona. Está ubicado en una acogedora casa de los años 70 con porche junto a un jardín de pinos, el lugar ideal para acoger este concepto: “Disfrutar de las verduras sin ser vegetariano. O sí.”. Entre sus sugerentes propuestas encontramos delicias como el Sandwich planchado de berenjena, mozzarella, espinaca y salvia o la Crema de alcachofas de Jerusalén con castañas.

GREEN SPOT DIAGONAL
Avd. Diagonal, 593 · Tel.: 936 074 104 · 08014 Barcelona · www.encompaniadelobos.com



Carta loca, seductora y convincente

Bombastic desembarca en Chueca con el objetivo de convertirse en un restaurante donde comer 'de lujo' a un precio razonable y alejarse del concepto del típico 'restaurante de moda' (el *postureo* debe dejarse fuera). Su carta se adapta a lo que te pida el cuerpo según el día: sushi, arroz, mexicano, vegano, burguer, parrilla...

BOMBASTIC
Plaza de Pedro Zerolo, 1 · 28004 Madrid · Tel.: 919 074 250
www.bombasticmadrid.com



Bocadillería gourmet

Fabio Souza ha encapsulado los sabores del *street food* internacional entre dos panes. La carta de Ruar –abierto recientemente en el Paral·lel barcelonés– ofrece 6 burgers y 7 bocadillos con diversas variedades de pan, materia prima de gran calidad y salsas caseras deliciosas, además de 6 entrantes, una cuidada selección de cervezas y cócteles de autor.

RUAR
Avinguda del Paral·lel, 172
08015 Barcelona
Tel.: 931 129 463
www.ruar.es

Alex Froloff



EXPERIENCIA INTEGRAL

Casa Nova es el proyecto personal del chef autodidacta Andrés Torres. Está ubicado en el Penedès (Barcelona), en mitad de la naturaleza, y es mucho más que un simple restaurante gastronómico de cocina creativa, es también una hacienda agrícola de 6.000 m². Emplazado en una antigua granja, cuenta con su propio huerto de hortalizas y de especias, un corral de gallinas y otro de ovejas, tres ahumaderos, una bodega de rones y espumosos, un tostadero de café, un taller de alfarería para la vajilla y un bosque interior donde tomar el aperitivo.









La sala cuenta con solo seis mesas donde los privilegiados comensales degustan una cocina contemporánea con productos locales de Km 0, con un claro arraigo a la cocina tradicional peninsular, pero sin dejar de lado las técnicas y los productos de todo el mundo. Encontramos platos como los Espárragos trigueros y pistacho en texturas con yema de huevo o la Ensalada de esferas de cuajada de oveja y cabra con tomates encurtidos y sopa de albahaca.
Un ambiente cálido y familiar hace que la experiencia se convierta en inolvidable.

RESTAURANT CASA NOVA
Barri Rovellats – La Bleda, 188
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 937 431 170
www.casanovarest.com



Viaje gastronómico al Lejano Oriente

KÖKÖCHIN
Camino de la Zarzuela, 21
28023 Madrid
Tel.: 913 606 561
www.kokochin.es

La alta gastronomía china desembarca en el barrio madrileño de Valdemarín de la mano del nuevo restaurante Kököchin. Un viaje al Lejano Oriente en un ambiente lleno de rincones asombrosos. Su carta recoge los sabores de la Ruta de la Seda con platos como el cangrejo frito al estilo Hong Kong o el pato a la pequinesa.



MIÉRCOLES DE COCIDO

Cuando hace frío nada mejor que un buen cocido madrileño. En Ponzano lo sirven los miércoles. Paco García se esmera en hacerlo de la manera más tradicional y lo presenta en 5 vuelcos: mollete de pringá, sopa de fideos, los garbanzos y verduras, las carnes y finalmente, una rica ensalada de escarola con granada para aligerar.

RESTAURANTE PONZANO
Ponzano, 12 · 28010 Madrid · Tel. 914 486 880
www.restauranteponzano.com

PIZZAS gamberras hechas al fuego

Así definen su oferta los creadores de Mattone Pizza, la última aventura del Grupo San Telmo en Barcelona. Sus pizzas de masa madre se elaboran con materias primas del país alpino como la mozzarella, la stracciatella, la burrata o el salami picante.



MATTONE PIZZA
Calle del Bisbe Català, 10 · 08034 Barcelona · Tel.: 932 554 695
www.gruposantelmo.com/restaurants/mattone-pizza

PARA CARNÍVOROS

Maison Carne llega a Girona –después de triunfar en Barcelona y en Francia– con un nuevo concepto de restauración que evoca a las carnicerías tradicionales con el objetivo de democratizar el chuletón de 1 Kg a precio popular.

MAISON CARNE
Plaça del Marqués de Camps, 8 · 17002 Girona · Tel.: 872 041 285 · www.maisoncarne.com



TRES PROPUESTAS DIFERENCIADAS







Belbo Collection inaugura dos restaurantes, Belbo Terrenal y Belbo Fasto, y la coctelería Belbo Luma, dentro del recién estrenado hotel ME Barcelona by Meliá, una de las grandes aperturas de la temporada del sector de la hostelería. Belbo Terrenal ofrece una cocina mediterránea contemporánea; Belbo Fasto, elegante, sofisticado y sensual, es la propuesta italiana de Belbo Collection. Por su parte, Belbo Luma se presenta como un auténtico homenaje al origen mediterráneo de la destilación. Como novedad, y en línea con el compromiso por el medio ambiente y con el producto de proximidad de la marca, las tres propuestas cuentan con espaciosas terrazas, más de 1.000 metros cuadrados en total, distribuidos por el patio interior de la manzana que también albergará un huerto urbano.

BELBO ME BARCELONA
Casp, 1-3. 08010 Barcelona. Tel. 932 779 418.
mebarcelona@melia.com



Mediterráneo y sorprendente

Ubicado en la Casa Club del complejo Empordà Golf, en la Costa Brava, abre sus puertas el nuevo restaurante Entrecamps, un atractivo espacio que debe su nombre a su privilegiada situación entre arrozales y campos de Golf. Su oferta gastronómica, creativa y sincera, se basa en el mejor producto de proximidad y temporada. De carácter mediterráneo, sorprende con giros inesperados.

ENTRECAMPS
Hotel Empordà Golf
Ctra. de Palafrugell a Torroella de Montgrí (C-31, km 345).
17257 Gualta (Girona) Tel.: 972 760 450. www.empordagolf.com

CONCEPTO INNOVADOR



Marc Rahola Matutes, Carlos Bosch, Rafa Zafra y Luis Rodríguez componen el *dream team* sin precedentes de Mar Mía, el chiringuito urbano del nuevo hotel Ocean Drive Madrid, que abrirá sus puertas el 25 de febrero. Mar Mía parte de una filosofía común basada principalmente en la dieta mediterránea, con las tapas, los arroces, las brasas y los cócteles de autor como protagonistas.



MAR MÍA
Hotel Ocean Drive Madrid
Pl. de Isabel II, 7
28013 Madrid.
www.od-hotels.com



La parrilla al carbón es la protagonista

Entre los nuevos platos con la carne como protagonista destacan las albóndigas de pollo bbq con salsa de ají amarillo, el albondigón de pollo con salsa de yogur y yakiniku y la butifarra del Perol a la brasa con mojo agripicante. Además, el jefe de cocina Luis Ángel Pérez recupera en los yakitori su verdadero significado: pollo a la parrilla, incluyendo más versiones de la brocheta con este ingrediente como principal.

YAKITORO REINA
Reina, 41 · 28004 Madrid · Tel.: 917 371 441

YAKITORO CASTELLANA
Paseo de la Castellana, 130 · 28046 Madrid · Tel.: 917 372 552
www.yakitoro.com

SSÄMS DELICIOSOS



Los ssäms coreanos son unos bocados –una hoja de verdura que envuelve todo tipo de ingredientes– que posiblemente serán tendencia este año. Un lugar ideal para probarlos es el restaurante Sta.Fe, en Barcelona, especializado en este plato. Los ofrecen, por ejemplo, de pulpo soasado con papada, kimchi y cilantro y de ventresca de atún a la llama con mayonesa de wasabi y hojas de sisho.

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



Sabor a País Vasco en Madrid

Sua by Triciclo es un recorrido por la cocina más tradicional manteniendo el estilo y técnica vasca aprendida por los chefs (Javier Goya, Javier Mayor y David Alfonso) y con foco en la parrilla. Sua es un asador moderno, actual. Un santuario del fuego y producto en Madrid, perfecto para los amantes de la carne. Platos como la la txuleta gallega especial de Discarlux afianzan la filosofía del restaurante.

SUA BY TRICICLO
C. de Moratín, 22
28014 Madrid
Tel.: 915 277 165
www.eltriciclo.es

Espacio VERSÁTIL

Los creadores de los restaurantes Casa Mono, Martinete y La Cantina del Ateneo, inauguran Club Molino en un entorno natural excepcional en el noroeste de Madrid. Nace con el objetivo de ofrecer un espacio versátil para disfrutarlo en cualquier época del año y comparte con el Club Molino de la Hoz la dedicación a sus clientes. Un ambiente envolvente y acogedor con una propuesta gastronómica cuidada y actual.



CLUB MOLINO
Camino Real, 4. Urbanización Molino de la Hoz, 28232.
Las Rozas, Madrid. Tel.: 910 053 662. www.clubmolinolasrozas.com

Mario Gomez



Local y platos 'instagrameables'

Si vas a Rosi La Loca prepárate para adentrarte en una selva de color, flores y estampados sin salir de Madrid. Los platos también son muy estéticos además de deliciosos, como el "baocata" de costilla de ternera. No pararás de hacer fotos.

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

Estilo industrial, alma napolitana



Grosso Napoletano inaugura su segundo local en Barcelona, consolidando su presencia en la Ciudad Condal. Se trata de un local con capacidad para más de 80 personas, que sigue la estela del inconfundible estilo del grupo, inspirado en los locales de estética industrial de Nueva York, pero con toques napolitanos. El horno de leña se erige como auténtico protagonista.

GROSSO NAPOLETANO
Pg. de Sant Joan, 25. 08010 Barcelona. www.grossonapoletano.com

VANGUARDIA CASTIZA

Tras el éxito de Ottica Restaurante y Occhiali Restaurante, Eduardo Morán e Ignacio Martín Tabares, directores del Grupo Ottica, no han dudado en lanzarse a la aventura con su nuevo proyecto, La Lupa Restaurante. Este espacio ofrece una singular sinergia entre la cocina vanguardista y lo castizo, que enaltece el producto local y nacional, y donde la calidad y la cuidada elaboración es la esencia de la preparación de sus platos.

LA LUPA RESTAURANTE
Avda. Bruselas, 69. 28028 Madrid.
Tel.: 919 335 413.
www.laluparestaurante.com



D.O. PLA DE BAGES
TRADICIÓN Y JUVENTUD



Creada en 1995, podría decirse que la D.O. Pla de Bages aún es una 'joven veinteañera', pero esa edad en absoluto es sinónimo de inexperiencia. En realidad, es joven solo en 'apariencia', ya que sus bodegas son herederas de una larga tradición vitivinícola en la zona, que llegó a ser en el s. XIX la región con más viñedos de Cataluña. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. PLA DE BAGES Y LA RUTA DEL VINO DE LA D.O. PLA DE BAGES**

En Cataluña hay un refrán que dice: "en el frasco pequeño se guarda la buena confitura", algo que sería aplicable a esta denominación de origen barcelonesa que cuenta con poco más de una docena de bodegas adscritas que elaboran unos vinos de gran identidad con dos variedades autóctonas como grandes protagonistas: la blanca picapoll y la tinta mandó. Estas bodegas son en su mayoría explotaciones familiares y todas tienen sus propios viñedos. Esto implica un cuidado tradicional y muy personalizado del viñedo que se traduce en la calidad de sus vinos.

Ubicación

La zona de producción de la D.O. Pla de Bages está situada en la provincia de Barcelona, en la comarca del Bages, en el lado oriental de la depresión central de Cataluña y a solo 50 minutos de la capital catalana. Se trata de una llanura irrigada por los ríos Cardener y Llobregat, entre las formaciones montañosas de



Bodegas adscritas

Abadal - www.abadal.net
Caves Gibert – www.cavagibert.com
Celler Cooperatiu d'Artés
– www.cavesartium.com
Celler Cooperatiu de Salelles
– www.coopsalelles.com
Celler el Molí – www.cellerelmoli.com
Celler Fargas - Fargas
– www.fargas-fargas.com
Celler Grau i Grau
– www.cellergrauigrau.com
Celler Les Acàcies – www.lesacacies.com
Celler Sanmartí – www.cellersanmarti.cat
Celler Sant Miquel d'Oló
– www.cellersantmiqueldolo.com
Celler Solergibert
– www.cellersolergibert.com
Exibis – www.exibis.com
Heretat Oller del Mas
– www.ollerdelmas.com
Mas de Sant Iscle
– www.masdesantiscle.com
Vins Colltor – www.vinoscolltor.com
Viticultors sense celler (Entrebosc, La diferenta, Murallius y Vinyes de Castellgalí)
- www.ladiferenta.cat - www.murallius.com
- www.vinyesdecastellgali.com



Montserrat y la Sierra de Castelltallat, el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt y l'Obac o el macizo de Montcau. Su área de producción abarca 27 municipios.

Cómo son los vinos

En toda la zona se elaboran vinos blancos, rosados y tintos en todas sus categorías, además de mistelas, vinos rancios y dulces naturales, así como espumosos tradicionales. La búsqueda de una personalidad definida en sus vinos se apoya, por ahora, en los tintos tanto monovarietales como *coupages*, y, sobre todo, en el blanco de picapoll, que elaboran prácticamente todas las bodegas.

En líneas generales, los vinos producidos en esta región se caracterizan por un color pálido, destacando como decíamos anteriormente, los elaborados con la variedad picapoll, los cuales inicialmente no destacan por tener reflejos verdes, sino que siendo bien jóvenes éstos ya expresan reflejos de color dorado pálido. Siendo zona de importante influencia pirenaica, los aromas de los vinos blancos estarán marcados por la parte más fresca de los descriptivos de cada variedad, con fuerte presencia de frutas ácidas y con presencia de aromas florales sutiles (flores blancas). Igualmente destacable son los aromas de hierba aromática, a menudo descritos como espliego en el caso de los blancos y muy relacionados con viñas que tienen proximidad en zonas boscosas, muy frecuentes en la zona. En boca los blancos suelen ser ligeros, marcados por un buen núcleo ácido.

Abadal - Ruta del Vino D.O. Pla de Bages



No te puedes perder...

- **La Ruta de las tinas: Cuando hace 150 años la región de Bages estaba prácticamente tapizada de viñedos, la distancia, las dificultades, los riesgos y el coste adicional de transportar la cosecha a las masías hacían que la cuba se construyera en los propios viñedos. Es el caso del valle del Flequer, donde una sencilla ruta circular con pocas laderas permite descubrir unas construcciones espectaculares.**
- **Itinerario por Sant Joan de Vilatorrada: Un corto paseo por la parte más meridional del municipio permite descubrir un interesante conjunto de antiguas chozas y paredes de piedra seca que dan testimonio de la ocupación del viñedo por todo el municipio.**
- **Lugares de parada obligada como: Cardona, Manresa, el monasterio de Sant Benet de Bages y el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.**

Para aumentar el volumen en boca se llevan a cabo prácticas de bodega como la crianza sobre lías o la crianza en barrica.
Los vinos rosados destacan por la presencia de frutas rojas en todas las variedades. También se pueden notar desde notas anisadas hasta confitería, dependiendo del grado de maduración. En boca son vinos potentes, elaborados normalmente con uvas maduras que confieren una buena estructura y suntuosidad.
Los vinos tintos, por su parte, suelen tener una gran intensidad colorante. Aun así, hay que destacar la presencia de las variedades autóctonas como la sumoll, y picapoll tinta, las cuales por definición suelen tener un menor potencial de color. En la mayoría de vinos tintos y debido a la fuerte presencia de bosque envolvente las viñas de la región, encontramos notas balsámicas, que de entrada se pueden describir como eucalipto y menta, acentuando la fuerte percepción fresca de conjunto de los vinos del Bages. Estos aromas igualmente se pueden describir como hierba forestal o aromática. En la boca nos encontramos con vinos de gran potencia. El examen visual sugiere que, en boca, son vinos muy estructurados, haciéndolos en su mayoría aptos para crianzas en barrica. En boca además, se da un buen equilibrio entre la estructura ácida y la tánica, resultando por tanto que, aún a pesar de su gran concentración resultan vinos que tienen elegancia y frescor.

Enoturismo

La Ruta del Vino de la D.O. Pla de Bages empezó su andadura el año pasado fruto de la iniciativa de Bages Turismo y el Consejo Regulador de la D.O. Pla de Bages. La Ruta del Vino quiere posicionar la comarca como referente en enoturismo cultural, poniendo en valor los vinos que se hacen en la comarca pero también elementos patrimoniales y paisajísticos únicos, ya que ofrece un gran abanico de propuestas con un fuerte componente cultural.
Para Agustí Comas, conseller comarcal de Turisme, "El enoturismo es desde hace unos



Las tinas y barracas de viña

Una de las peculiaridades del Bages son las tinas y las barracas de viñas, construcciones de piedra seca que se hicieron necesarias para los payeses de la zona ante el continuo trabajo en el campo, para guardar los aperos agrícolas o bien para protegerse de las inclemencias del tiempo. Coincidiendo con la notable expansión del cultivo de viñas, se construyeron muchas de estas barracas, de las que quedan alrededor de 4000 muy bien conservadas.

Ruta del Vino D.O. Pla de Bages



años uno de los principales productos turísticos en la comarca del Bages, gracias a la dedicación y promoción que han hecho tanto la Denominación de Origen Pla de Bages como las bodegas. Ahora, con esta Ruta, hemos dado un paso adelante para estructurar y proyectar tota esta oferta, que creemos que tiene un gran futuro y que nos ha de posicionar como destino enoturístico de referencia en Cataluña".

Desde la recién creada Ruta, definen así lo que nos vamos a encontrar si nos acercamos a la zona a hacer enoturismo: "En la falda de Montserrat, te espera un territorio fragmentado por bancales y barracas de piedra seca, lagares excavados y tinas en medio del bosque donde antiguamente había miles de hectáreas de viñedo. Un patrimonio vinícola único en el mundo con auténticos tesoros a pie de viña. Saborea los vinos D.O. Pla de Bages que elaboran viticultores de antiguos linajes, cooperativas centenarias y pequeñas bodegas. Respira la cultura del vino de esta tierra, enamórate de los paisajes espectaculares del Geoparque de la Cataluña Central y adéntrate entre viñedos rodeados de bosque, tomillo y romero".✻

Abadal Picapoll



Vinculados al mundo del vino desde hace más de ocho siglos, Abadal está ubicada en Santa Maria d'Horta d'Avinyó, una localidad situada en el corazón del Bages, a poca distancia de Barcelona, en un entorno único.

Una bodega familiar nacida de la vocación de elaborar vinos que expresen la singularidad de su paisaje: viñedos en terrazas rodeadas de bosque, variedades tradicionales únicas –picapoll y mandó como principales exponentes– y suelo de arcilla con fuerte presencia de piedra. En su apuesta por el territorio, la bodega trabaja para afianzar la tradición vitícola del Bages con innovación y modernidad.

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

NOTA DE CATA

Variedad: Picapoll

Características: Singular y seductor, es una clara apuesta de Abadal por el compromiso con la identidad de la comarca del Bages a través de esta variedad autóctona. De cuerpo generoso, combina las notas de fruta blanca –piña y albaricoque– y las florales del entorno del bosque: hinojo, espliego y menta blanca. Es amplio y refrescante.

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

TEMPRANILLO



De buena cepa



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Pago de los Capellanes



Conocida también como tinta del país, cencibel, chinchilana, escobera, tinta fina, tinta de Madrid, tinta de Toro, tinto aragonés, ull de llebre (ojo de liebre por el parecido de sus bayas con el ojo del animal mencionado), aragonez, tinta roriz (Portugal), arganda, zamorana, grenache de Logroño (Francia) tinta de Santiago (Setúbal) y así hasta 88 nomenclaturas aprobadas para bautizar a una variedad universal que se precia de ser la cepa tinta de mayor cultivo en nuestro país.



Riedel

Originaria del híbrido resultante entre las variedades albillo mayor (de Rioja) y la benedicto (oriunda de Aragón). Su uso para la elaboración del vino se remonta a la época fenicia en la Península. Parece que su arraigo en nuestro país apunta a su expansión en el Valle del Ebro.

Es en el siglo XVII y de manos de colonizadores españoles, cuando la uva tempranillo, en forma de semilla se expande hacia América; también de buenos perfiles en Portugal (donde se la denomina tinta Roriz), México, Perú y Australia o Sudáfrica. A menudo es injertada en porta-injertos resistentes, una singularidad que la proclamó de gran interés para ingresar su cultivo en Chile y Argentina; sin embargo su expansión hacia el viñedo californiano no llegó hasta 1905, pero su popularidad plena comenzó a gozarla en los años 80, estableciéndose en lugares montañosos.

Cómo es la uva

Es una uva tinta de piel gruesa, pulpa incolora y jugosa, su adaptación prefiere climas continentales, de influencia mediterránea y su cultivo se encuentra cómodo y ligado preferiblemente a zonas de altitud. Requiere de altas dosis de insolación para afirmar su pigmentación y alcanzar en su madurez buenos índices de azúcar, que al mismo tiempo repercute en unos bajos niveles de acidez (por el elevado índice de potasio del suelo que requiere), y por contraposición exposiciones a temperaturas frías durante la noche, siendo también sensible al exceso de agua.

Las cepas están cubiertas de hojas grandes, con racimos compactos y de forma alargada, mostrando su fruto unas bayas de tamaño mediano y de color entre negro, azulado y rojizo/malva; es carnoso y de buena intensidad aromática, muy versátil y similar a las variedades garnacha o cabernet sauvignon. Sus taninos son suaves, equilibrados y ele-

Maridaje

Los vinos elaborados con tempranillo resultan indicados para acompañar carnes rojas a la brasa, asados de cordero, chuletillas al sarmiento, solomillo de añojo con mostaza al vino tinto o cochinillo lechal, ya que son vinos potentes y con cuerpo, y que, por sus notas especiadas y avainilladas, van muy bien con este tipo de platos.
Las carnes de caza de pluma más grasas, como la del pato, ganso, faisán y oca, también combinan muy bien con vinos de uva tempranillo así como los estofados y guisos.
Además, debemos tener en cuenta que no combinan bien solo con la carne, también acompañan a la perfección platos de pescados grasos, como el salmón, el atún o la sardina. Este varietal también combina a la perfección con los hojaldres o empanadas de marisco que lleven salsa de tomate (una a base de nata no sería tan acertada).
En cuanto a los quesos, acompaña bien a la mayoría, aunque las mejores combinaciones las encontramos con los quesos curados, como es el caso del queso curado de oveja o los quesos semi curados, como el gouda o gruyère, y también con quesos azules.
Los tempranillo son buenos aliados del jamón y la charcutería en general y, aunque pueda parecer sorprendente, su grado de acidez hace que lleguen a ser buenos maridando platos como pastas, pizzas o alimentos picantes.



Kanbun Metrópoli (Madrid)



gantes, y el alcohol oscila entre los 12 y 14,5%. La baja/media acidez en su contenido propicia en ocasiones su mezcla con otras variedades más acidas como graciano, mazuelo, merlot o cabernet sauvignon.

Zonas de cultivo en España

Como decíamos es una de las variedades más cultivadas en España, con un total aproximado de 220.000 hectáreas. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen y variedad preferente en 14, ofreciendo espléndidos resultados tanto en poda corta (vaso) como en espaldera. Es sensible a enfermedades y plagas, particularmente a la filoxera.
Podemos encontrar su auge pleno y extensión en Castilla - La Mancha, Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria, Galicia (donde se la conoce como arauxo), Penedès, Navarra, Comunidad Valenciana, Almansa, Jumilla, Méntrida, Somontano, Cigales, Cariñena, Conca de Barberà, Costers del Segre y Arlanza, aunque Rioja, Ribera del Duero y Toro son sus baluartes más fuertes.
Los suelos favoritos para su plantación son variados, pero su preferencia más significativa y notable son los conformados por materiales arcillo/calcáreos, arcillo/férreos y aluviales.

Vinos resultantes

Los vinos tintos más jóvenes exhiben aromas frescos, con expresión de frutos rojos y negros, lácteos (yogur) y tras una crianza en madera perfilan recuerdos especiados, torrefactados, regaliz, tabaco y caramelo. Los rosados jóvenes tienen perfiles aromáticos muy frescos, son frutales, de moderada acidez y muy sápidos, mientras que los que cuentan con crianza en madera son carnosos, de bue-

Tempranillo blanco

En los últimos años ha aparecido una variante blanca, la tempranillo blanca, una mutación natural de la tempranillo tinta por albinismo, con una semejanza genética de un 97,8% y que goza de gran aceptación y cultivo.

Hard Rock Hotel Madrid



na estructura, profundos y elegantes. En cuanto a los vinos dulces elaborados con tempranillo suelen ser de vendimias tardías, por lo que su carga cromática es más intensa visualmente, con notas de sobremaduración, especias (clavo), tabaco de pipa, compotas, frutos negros en licor, etc.

Es la candidata perfecta para los procesos de envejecimiento, siendo ideales y predilectas las barricas francesas, americanas y húngaras.

Los vinos que no han estado en barrica o solo han permanecido durante una corta estancia en esta son llamados "jóvenes"; los que estriban entre un periodo corto (entre 3 y 6 meses) son denominados "roble" o "semi crianza". En general se denominan "crianza" a los envejecidos dos años, de los cuales entre 6 y 12 meses es obligatoria su estancia en barrica, aunque en el caso de los blancos y rosados la maduración total queda establecida en un mínimo de 18 meses. Para el caso de los "reserva", los vinos envejecerán al menos 36 meses, con un mínimo de 12 en barrica, siendo para blancos y rosados su maduración de 24 meses, con 6 de ellos en barrica como mínimo. En el caso de los "gran reserva" se estipula por regla general un periodo de 60 meses, 18 de los cuales se establecen con envejecimiento en barrica; para blancos y rosados se consideran en esta categoría cuando el mencionado periodo mínimo es de 48 meses y por lo menos los 6 primeros han dormitado en barrica, utilizando para todos ellos cosechas de gran calidad certificada.❋



Pago de los Capellanes

Colección Tempranillos de Rioja Vega

Tríada perfecta

La colección está compuesta por tres vinos: un tinto, un blanco y un rosado. La tríada perfecta para ensalzar la nobleza de esta variedad y el especial carácter que encuentra en los viñedos de Rioja Vega, una bodega centenaria cuyos orígenes son anteriores incluso a la creación de la Denominación de Origen Calificada Rioja.







Rioja Vega Colección Tempranillo Tinto es la expresión más pura de esta variedad. Fiel reflejo del carácter de los habitantes que pueblan esta región. La personalidad de la tempranillo tinta de los distintos terruños de Rioja Vega, expresados en un solo vino. Una uva única, autóctona, versátil y rica en matices. Tanto si eres un enamorado del tempranillo como si buscas adentrarte en el conocimiento de esta variedad, este es tu vino.

Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco es un vino blanco singular, sutil y sedoso, una explosión de frutas tropicales y flores blancas. La variedad tempranillo blanco nace en 1988, en un viñedo de Rioja, cuando un agricultor repara que uno de los racimos de su tempranillo tinto se había convertido en blanco, una mutación natural de la que hoy sacamos su máxima expresión. Si eres un amante de los vinos blancos adéntrate en la categoría 'Fermentado en Barrica' de la mano de este tempranillo blanco y disfrutarás de un vino lleno de sensaciones.

Rosado de Tempranillos donde las variedades de tempranillo blanco y tempranillo tinto son ensambladas en un rosado de mimada elaboración. El resultado es un vino fresco, limpio y delicado. Suave, con una acidez que acompaña a ese aperitivo furtivo en verano o a esas tardes de terraza donde una conversación te transporta hasta la puesta de sol. Un vino apto para todos los perfiles. ✻

Más información: www.riojavega.com



Equipamiento
CONTRACT hostelero

La GUÍA

CURT EDICIONES SA de proveedores 2022

Próxima edición 2022


Cisa - Colchones

índice empresas 36

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

Contacto: Gerard Belenes
Dirección: Pl. La Charluca. C/F Parc M16-17 50300 Calatayud (Zaragoza)
Tel: 976 889 230 **Fax:** 976 884 061
E-mail: cisaspain@allegion.com
Web: www.cisa.com
@cisalocks
Distribuidor
Marcas: CISA, PEGASYS (NORMBAU)
Productos: Cerraduras y cilindros electrónicos, cajas fuertes, ahorros de energía y controles de acceso. Sistemas cloud de gestión de accesos a través de sitio web o PC.

Cluna Wines

Contacto: Adolfo Esteban González
Dirección: López Bravo, 19 Pol. ind de Villatoquejar 09001 Burgos
Tel: 947 257 722
E-mail: info@clunawines.com
Web: www.clunawines.com
Fabricante **Importador** **Exportador**
Servicio Mantenimiento
Marcas: CLUNA WINES
Productos: Armarios climatizados para vinos, dispensadores de vinos por copas, climatizadores de espacio-bodega, sistemas de almacenaje de botellas, sistemas de almacenaje de cajas de vino, cava de puros.

Cocktails Machine Iberia

Contacto: Sebastien Pérez
Dirección: Carrer d' Europa, 13 08028 Barcelona
Tel: 663 722 378
E-mail: sebastien@cocktailsmachine.es
Web: www.cocktailsmachine.es
cocktailsmachine iberia
Marcas: COCKTAILS MACHINE

Colchón Dupen S.A.

Contacto: Ignacio Sancho Roig
Dirección: Polígono Industrial Norte, s/n 46230 Alginet (Valencia)
Tel: 961 754 304 **Fax:** 961 750 590
E-mail: isancho@dupen.com
Web: www.dupen.com
Fabricante **Importador** **Exportador**
Distribuidor **Servicio Mantenimiento**
Marcas: DUPEN
Productos: Colchones, bases tapizadas, somieres, literas, camas, canapés, almohadas, muebles a medida, decoración, etc.

Colchón Relax

Contacto: Ignacio Quintana
Dirección: P.Ind. Centrovia Crta Nacional II, Km 303 C/ La Habana, 1 50196 La Muela (Zaragoza)
Tel: 976 145 400 **Fax:** 976 145 418
E-mail: hoteleria@relax.es
Web: www.relax.es
colchones relax @colchonesrelax
Fabricante **Exportador** **Instalador**
Servicio Mantenimiento
Marcas: RELAX, BIOSYSTEM, DORELINE
Productos: Colchones de muelles, látex, viscoelásticos, Hr. Bases tapizadas, tapizelax, canapé firmeza, canapé abatible, bases elevables. Camas articuladas, eléctricas y manuales. Camas supletorias plegables y cama supletoria vertical. Somieres de lamas de madera de haya. Carta de almohadas para hoteles, almohadas de fibra, látex, viscoelásticas, HR. Fundas de colchones y almohadas. Edredones, nórdicos. Camas geriátricas eléctricas y manuales. Carro-elevador con accesorios y complementos.

Colchón Star S.A.

Star sistemas de descanso

Contacto: Miguel Angel Badenas Fornals
Dirección: Santa Bárbara s/n 46114 Vinalesa (Valencia)
Tel: 961 490 317 **Fax:** 961 493 007
E-mail: Hosteleria@colchonstar.com
Web: www.colchonstar.com
Fabricante **Exportador** **Instalador** **Representante**
Servicio Mantenimiento
Marcas: STAR HOSTELERIA, STAR NAVAL
Productos: Colchones, bases, almohadas, mesillas y cabeceros.

Colchones Denoi

denoi

Contacto: Jose Manuel Torres
Dirección: Crta Nacional, 340, Km 685 03300 Orihuela (Alicante)
Tel: 966 740 827 **Fax:** 966 736 113
E-mail: info@colchonesdenoi.com
Web: www.colchonesdenoi.com
www.facebook/colchones.denoi
Fabricante **Exportador**
Marcas: DENOI
Productos: Colchones, topper, colchonetas para sofás cama, bases, canapés fijos y elevables, somier, camas supletorias, almohadas, rellenos nórdicos.

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA

de Proveedores 2022

a equipamientohostelero@curtediciones.com
o descárguelo en www.equipamientohostelero.com

VERMUTS Y APERITIVOS

Siempre en compañía

En unos tiempos en los que se valora lo auténtico, la modernidad reivindica el valor de un buen aperitivo, convirtiendo al vermut –el más famoso de los vinos de aperitivo– en el protagonista de muchos y agradables encuentros.



Can Rito (Barcelona)

El vermut, así como la idea de compartir un aperitivo que nos abra el apetito, forma parte de la cultura mediterránea, particularmente gregaria y dada a disfrutar de la vida al aire libre. Su consumo es habitual en países como España, Portugal y Francia, aunque no hace mucho fue desplazado por el del vino o la cerveza, considerados como propuestas más modernas. Sin embargo, como todo lo bueno vuelve, esta tradicional bebida está experimentando, desde hace algunos años, un auge inesperado, y no solo lo está haciendo aquí, sino también en ciudades como Londres o Nueva York, donde nacen las modas más diversas y se forjan las tendencias sociales de todo el planeta.

El vermut es un vino aromatizado, cuyos ingredientes son vino –normalmente un blanco joven–, azúcar tostado o caramelizado para oscurecerlo, agua y alcohol, aromatizado con una mezcla de botánicos (hierbas, especias, raíces y flores) infusionados, entre los que sobresale el amargante ajenjo (wermut en alemán), del que la bebida toma su nombre. Precisamente en los botánicos y en su combinación –los enólogos de cada marca pueden llegar a utilizar entre 50 y 80 componentes distintos– radica la calidad de un buen vermut, así como su secreto. Cada productor desarrolla y guarda celosamente una fórmula que se transmite de generación en generación.

Origen remoto

Para hablar del origen u orígenes de vermut es necesario remontarse al año 1700 a.C. y a la civilización egipcia, descubridora del ajenjo, herbácea empleada por aquel entonces para la elaboración de licores. Más adelante, en la antigua Grecia existía la costumbre de mezclar y macerar el vino con especias, drogas y plantas aromáticas para preparar brebajes medicinales.

Según explican en el Museo del Vermut (Reus, Tarragona, inaugurado en el año 2015), el primer referente histórico de esta bebida lo encontramos en 1549, cuando Constantino Cesare De Notevoli, en su obra Ammaestramenti dell'agricoltura, menciona una receta de vino con absenta a la que se le



Interaceituna

Cuestión de botánicos

Como ya hemos destacado, el sabor característico de los vermuts proviene de la mezcla de hierbas aromáticas, que aporta los sabores amargos y dulces. Los botánicos se pueden clasificar por sus efectos: amargos, aromatizantes, amargo-aromatizantes y suavizantes. A continuación destacamos algunos de los más comunes, especificados en la Guía del Vermut de Ester Bachs.

EFECTO AMARGO:

- **Angélica:** se emplea en forma de raíz y aporta un sabor dulce-amargo con toques ligeramente picantes.
- **Lúpulo:** proporciona sabor amargo. Es un conservante y aromatizante también empleado para la elaboración de cerveza. Existen diversas clases de lúpulos más o menos amargos, aromáticos o mixtos.
- **Ruibarbo:** esta raíz aporta un sabor dulce-amargo y es un potente antioxidante.

EFECTO AROMATIZANTE

- **Anís estrellado de Japón:** es de perfil aromático y se asemeja a las esencias del laurel y el sasafrás, pero debe manipularse con cuidado pues sus frutos pueden ser tóxicos. En la elaboración del vermut, se utilizan solo las semillas, que aportan un matiz ácido y sabor anisado.

EFECTO AROMATIZANTE-AMARGO

- **Ajenjo:** constituye el alma del vermut. Es de fuerte sabor amargo, por lo que dependiendo de sus proporciones, permite obtener vermuts más o menos amargos.
- **Díctamo de Creta:** es un arbusto pequeño, típico del sur de Europa, cuyos tallos y hojas desprenden un fuerte olor balsámico y otorgan un sabor aromático y algo amargo.

EFECTO SUAVIZADOR

- **Canela:** aporta notas especiadas, muy dulces, terrosas, ligeramente picantes y sumamente aromáticas.
- **Nuez moscada:** añade cierto sabor cítrico y de carácter dulce, así como notas picantes.
- **Azafrán:** se obtiene de las hebras de color rojo de la flor del croco. Su sabor es dulce-amargo, muy ligero y con notas metálicas.
- **Vainilla:** proviene de América y se prepara usando las vainas de las semillas. Aporta un gran aroma y un sabor muy dulce que en ocasiones puede recordar al cacao.
- **Cardamomo:** originario de la India, destaca por añadir frescor y un olor entre menta, eucalipto y limón.

atribuían propiedades terapéuticas. En 1570, Giovanantonio Soderini afirmaba que el origen del vermut era alemán y húngaro, aunque también se refería a una bebida aromatizada que se consumía en Bulgaria, llamada Polí.
Precedente directo de los actuales vermuts lo encontramos en la obra publicada por el médico italiano Villifranchi, Enologia Toscana, Ossia Memoria sopra y vini, que incluía por primera vez la elaboración de un licor a partir de la mezcla de vino y absenta.
Desde finales del siglo XVIII, los vinos aromatizados son conocidos como "vermuts". Sin embargo, no fue hasta finales del siglo XVIII que esta bebida adquirió su popularidad y aceptación definitivas.
En España cabe destacar la importancia de Reus, Tarragona. En 1892 Joan Gili registró en la ciudad la primera marca de vermut. Un año después, la población se convirtió en la auténtica capital de esta bebida, pues llegó a contar con alrededor de una treintena de empresas que elaboraban más de medio centenar de marcas diferentes. Dicho espaldarazo dio a conocer el producto y la ciudad en todo el mundo, gracias a la marca comercial "Vermut de Reus".

Las terrazas de los bares y vermuterías son los lugares predilectos para tomar el aperitivo

El mejor vermut tradicional

En el Museo del Vermut ofrecen las claves y los pasos necesarios para elaborar un vermut de tipo tradicional.
Como base aconsejan emplear vinos neutros de baja graduación, a los que se añadirá el resultado de una mezcla de botánicos



Tasquita Los Ochoa (Madrid)

El vermut no mejora con los años en botella, su momento óptimo de consumo es cuando sale al mercado

con agua y alcohol de melaza a partes iguales. Esta mezcla se conservará durante tres meses o, en caso de reserva, durante medio año. Para acelerar el envejecimiento del vino macerado, es necesario que el sol caliente los bidones y las garrafas que contienen el vino con las hierbas.

El proceso de aromatización se realiza con los botánicos por infusión o por maceración. El primer proceso es adecuado para elaborar grandes cantidades de vermut (más de 100 litros), y la maceración es preferible para cantidades pequeñas, de 20 o 25 litros. Si el vino es seco, habrá que añadirle azúcar de caña disuelto con agua o mosto de hasta 6º. La mezcla se mantendrá a una temperatura de 15º.

La edulcoración del vino se hace con azúcar cristal, que se removerá con el vino alcoholizado. Para realizar vermut rojo, se añadirá caramelo natural. El vermut blanco adquiere su característica transparencia gracias al empleo de carbón decolorante.

Es preciso recordar que antes de añadir los extractos y las hierbas, hayµ que enfriar y filtrar el vino base para eliminar impurezas.

Conviene recordar que el vermut recién preparado no acaba de ligar bien los sabores y los aromas, por lo que será necesario esperar un tiempo para obtener el envejecimiento deseado.

El filtrado y la esterilización de la bebida será el último paso antes del embotellamiento.



Cañota (Barcelona)



¿Rojo o blanco, qué vermut prefieres?

El vermut puede ser de dos colores: rojo o blanco. El primero, más dulce, es de origen italiano, mientras que el blanco, de sabor más seco y mayor graduación, es francés. La diferencia la marcan los botánicos empleados, porque la base es siempre la misma.

En nuestro país, predomina el gusto por el rojo, aunque día a día se aprecia un creciente interés por el blanco. El auge que actualmente está experimentando el vermut se debe no solo a una tendencia social, sino a que la industria apuesta por emplear vinos de calidad como base, dirigiéndose a un consumidor educado y exigente que sabe lo que quiere.

Pequeñas experiencias gastronómicas

Para que la experiencia resulte completa, el vermut debe acompañarse de los habituales snacks y conservas que componen el aperitivo. La elección es infinita, y entre los más clásicos se incluyen patatas fritas, berberechos, aceitunas, anchoas, boquerones en vinagre y mejillones. En todos los casos, puede optarse por productos premium, así como por opciones más exclusivas, como es el caso de patés, mariscos, jamón y embutidos ibéricos o tapas de lujo, promocionadas por chefs de renombre.

En paralelo al resurgimiento del vermut, ha tenido lugar la recuperación de una de sus acompañantes en las barras y las mesas de los bares, la banderilla de encurtidos. Las propuestas son diversas, e incluyen desde la clásica Gilda –pincho de aceituna, guindilla y anchoa en salazón- hasta nuevas composiciones de ingredientes con una imagen contemporánea y renovada.



Bilbao Berria



Martini

Disfrutar de una cerveza

En España, si el rey de los aperitivos es el vermut, la reina es la cerveza. Y es que en nuestro país nos gusta especialmente tomarla como preámbulo de la comida.

En líneas generales, existen dos grandes familias de cervezas, que tienen que ver con la temperatura de fermentación de los mostos: alta y baja. Dentro de cada una, se pueden encontrar muchas variedades, dependiendo del lugar de origen o de los métodos de elaboración.

Una buena fermentación debe descomponer los azúcares y el almidón en alcohol y gas carbónico, que al desprenderse formará una espuma brillante que permanecerá en el tiempo antes de desaparecer, además de dejar su huella en forma de aros en las paredes del recipiente.

En los últimos años han adquirido importancia, sobre todo en España, las variedades sin alcohol. Estas cervezas se pueden obtener por dos métodos: por una parada en la fermentación o extrayendo el alcohol a través de procedimientos físicos.

Evitar errores

Para saborear al máximo una cerveza es importante servirla adecuadamente. Lo que de ninguna manera hay que hacer es algo tan habitual como beberla directamente de la botella. Con este acto tan banal se pierde parte de la experiencia sensitiva que proporciona esta bebida. Como el vino, la cerveza requiere oxigenarse.



La Bobia (Madrid)

Lo aconsejable es servirla en un vaso preferiblemente de vidrio, ya que esta elección permitirá disfrutar mejor de sus aromas y tonalidad. Es aconsejable que el vaso sea ancho –nunca de tubo-, que no deje fuera la nariz del consumidor.

No hay que servir la cerveza ni demasiado rápido ni muy lentamente, porque se produciría un exceso o un déficit de espuma. La espuma protege al líquido y evita que este se oxide, ayudando además a retener y resaltar los aromas. Lo ideal es que el grosor de la espuma sea de uno o dos dedos. Para conseguirlo, es necesario seguir un pequeño ritual: colocar el vaso a 45º y servir con cuidado la cerveza. Cuando ya se haya llenado tres cuartas partes de la copa, se coloca el vaso en posición vertical y se sirve lo que quede a una altura mayor, dejando que caiga en el centro de la copa para que se forme espuma. Tampoco es recomendable introducir el vaso en el congelador, ya que si se genera escarcha, esta puede afectar tanto al sabor de la cerveza como a la formación de espuma.

Por último, hay que considerar que aunque las cervezas se sirven frías, unos estilos requieren una temperatura de consumo más alta para poder disfrutar plenamente de sus aromas y sabores. Como norma general, cuanto más oscura sea la cerveza y cuanto mayor sea su grado de alcohol, mayor temperatura necesitará. ❋



Can Rito (Barcelona)

Casa Mariol



Te atreves a probar algo adictivo? Los vermuts de Casa Mariol te sorprenderán, son frescos, divertidos y chispeantes, da igual si optas por el blanco o el negro.

La apuesta de Casa Mariol es clara: crear unos vermuts sin complejos, festivos, con alma de sol y de tiempo libre. Unos vermuts en los que además, la calidad tiene como socia una imagen atrevida que transmite innovación, tradición y buen rollo.

Esta marca lleva más de cien años dedicada a la elaboración de vinos en Batea (Tarragona). La última generación, con un concepto renovado por Miquel Ángel Vaquer y unas deliciosas combinaciones de uvas y botánicos diseñada por su hermano y enólogo Josep María Vaquer, inició hace ya diez años una pequeña revolución en la idea, en la imagen y en la actitud del vermut, protagonizando titulares en prensa como: "Los artífices del renacimiento del vermú" según El País o "Cuidado produce adicción" según Esquire.

El vermut de Casa Mariol se elabora con uvas blancas seleccionadas y se macera con una mezcla de hierbas y especias locales.

Desde hace tres generaciones, la familia Mariol cuida de sus viñedos de forma sostenible para obtener unos vermuts que transmitan proximidad y las mejores sensaciones. Producidos con métodos respetuosos con el medio ambiente, sus vermuts son pura artesanía.

Los dos vermuts de Casa Mariol han sido galardonados con la Medalla de Oro en los Premios Vinari 2021 y cuentan con la Certificación Vegana.

Si estás por Barcelona, date una vuelta por su Wine Bar, donde puedes vermutear acompañando sus vermuts de sabrosas tapas.

Y si hablamos de exportación, los de Casa Mariol llevan su vermut alrededor del mundo para mostrar las tradiciones, la calidad y modernidad de sus productos. ✻

Más información: www.casamariol.com

Don Sifón - Sifones personalizados

La revolución del sifón



Un buen reclamo para esas terrazas y locales que nos invitan a celebrar la liturgia de hacer el vermut es tener en sus mesas un bonito y decorativo sifón. Y de ello se ocupa Don Sifón, que aunque se presenta como una nueva empresa, guarda una gran experiencia en lo de personalizar sifones a imagen y semejanza de los locales que los acogen y de las grandes marcas asociadas al sector que los usan también como herramienta de marketing y comunicación. Por ejemplo, permiten añadir el logo de cada cliente en la botella. Y si no lo usamos para el vermut, podemos crear divertidos refrescos, añadirlo a nuestro spritz favorito, sin olvidar que es un buen aliado para la coctelería y un buen complemento para los mojitos. Y si no sabes qué regalar, puede ser también un original obsequio. Además, esta próxima temporada Don Sifón ofrece servicio de alquiler de sifones para eventos, bodas, caterings y córners de vermut.

Otra novedad es que a partir de este mes se volverá a emitir desde Radio Kanal Barcelona –en el 106.9 de la FM– el programa 'Vermut Radio' de la mano de Isidro Santos que también se puede seguir a través de la redes sociales. En esta cuarta temporada se emitirán en directo algunos programas desde el exterior del estudio cubriendo eventos y realizando programas a medida para empresas del sector del vermut, el aperitivo, el ocio y la restauración. ✻ **Más información: www.donsifon.com / Instagram_ sr_donsifon / donsifon@donsifon.com**







Vermuts Miró

Un secreto guardado durante más de cien años

Desde 1914, en Vermuts Miró elaboran el vermut siguiendo la Fórmula Original, un secreto que se ha mantenido intacto y en el más estricto secreto familiar hasta la actualidad, basada en la cuidadosa selección de los mejores ingredientes y la sabiduría de combinarlos.

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

Vermut Rosso
Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas naturales mediterráneas y alpinas. De color rojo tierra con matices de color teja, nítido y brillante. En nariz es muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas. Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas. Posgusto largo y muy equilibrado.

Vermut Bianco
Elaborado con una fórmula mejorada aunque sin perder la esencia de la receta original de la familia Miró, el nuevo Vermut Miró Bianco es de color transparente, brillante con reflejos amarillentos y verdosos. Destaca por ser más refrescante, aromático y tener unos matices más afrutados. Unos cambios que no dejarán indiferentes y permitirán a sus más fieles seguidores continuar disfrutando de su tradicional esencia elaborada con productos de gran calidad. Es el aperitivo perfecto para beber y mezclar en cócteles clásicos y modernos.

Vermut Organic
El nuevo Miró Organic ratifica la apuesta que viene haciendo la compañía por ofrecer nuevas propuestas a los consumidores que contribuyan a crear un mundo más sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Está compuesto con ingredientes 100% orgánicos sin pesticidas ni productos químicos y cuenta con envases sostenibles y 100% reciclables y con etiquetajes y material de transporte proveniente de materiales reciclados. Por supuesto, dispone de la certificación que acredita el sólo uso de productos ecológicos. Por supuesto, todos sus ingredientes también son ecológicos, desde el vino base hasta cada uno de los más de 40 botánicos que le aportan un carácter diferente.
Tras envejecer en barricas de roble francés se obtiene un vermut de color caoba oscuro con reflejos ámbar. En nariz es fresco y silvestre, con notas mentoladas, balsámicas y recuerdos de especias como la canela, el cardamomo o los frutos secos. En boca destacan las notas dulces y su textura cremosa, casi de chocolate amargo, se funden con un final largo amargo muy placentero, repleto de matices herbáceos y un toque de regaliz amargo. Servido solo, con un poco de soda o en cóctel, este vermut está hecho para disfrutarse. ✻

Más información: www.vermutmiro.com



Supera en pocos años los cuarenta pero Iván es ya todo un veterano en cuanto a estrellas Michelin se refiere, no en vano es el chef castellano-manchego que más veces ha logrado una estrella al frente de distintos proyectos. Ahora luce orgulloso dos de ellas en el establecimiento que lleva su nombre, donde propone una cocina fruto de la evolución del recetario tradicional heredado de su madre y de su paso por algunos de los mejores restaurantes del mundo. **POR LAURA MORALES**

“Fue la profesión la que me eligió a mí, y no al revés”



IVÁN CERDEÑO



Iván Cerdeño abrió su restaurante homónimo en El Cigarral del Ángel (Toledo) en 2018 con un objetivo claro: la recuperación del recetario histórico de Toledo, de las riberas del Tajo y de sus cercanos montes. El uso de productos como las setas, los piñones, las aves o los pescados de río se plasma en tres menús diferentes: una interpretación muy personal de la gastronomía de la Ciudad Imperial, capital de Castilla-La Mancha, bajo la visión de este chef toledano abanderado de su tierra, que nos confiesa que no hubiera podido dedicarse a otra cosa que no fuera la cocina.



¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿Vocación? ¿Tradición familiar?
Pues la verdad es que creo que, en mi caso, fue la profesión la que me eligió a mí, y no al revés. Fue un proceso de lo más natural ya que en mi familia, mi abuela y mi madre han cocinado mucho y bien y las puertas de la cocina siempre han estado abiertas. La curiosidad y la inquietud hicieron el resto.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?

Apunte personal

Un sabor de la infancia: Sopa de almendras de mi abuela
Un lugar: Mocejón (Toledo)
Una canción: Pirata cojo de Sabina
Una película: Intocable
Una manía: Levantarme con el pie derecho
Un ingrediente fetiche: Azafrán
Un truco de cocina: Probarlo todo
El maridaje ideal: Manzanilla y jamón
Una experiencia gastronómica inolvidable: El Celler de Can Roca
Hobbies: La gastronomía
Un deseo por cumplir: Ver crecer felices a mis tres hijos
Si no hubieras sido chef... No sabría hacer otra cosa que no fuese cocinar



Pues el primer referente fue mi madre, el recetario familiar, la cocina popular, el cariño y el trabajo bien hecho. De ahí, tras mi formación académica, tuve la fortuna de poder trabajar codo con codo con grandes profesionales a los que admiro: Joan Roca, Pepe Rodríguez Rey y Koldo Rodero seguramente sean los que más influyeron para convertirme en el cocinero que soy hoy. Les estoy muy agradecido tanto a ellos como a todos con los que he trabajado.



¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Podría decirse que tienes un sello personal? ¿Qué quieres transmitir a los comensales con ella?

El nombre de los menús de nuestro restaurante son toda una declaración de intenciones: 'Memorias de un Cigarral' y 'Toledo Olvidado', una revisión del recetario tradicional de la ciudad desde una perspectiva personal, donde lo importante es lo que llega a la mesa. Nuestra cocina es de memoria y entorno, de huerta y ribera, de monte y mar. Y todo lo que hacemos solo persigue hacer disfrutar al comensal.

Bajo tu punto de vista, ¿qué importancia tienen la técnica, la innovación y la tradición en la alta cocina?

La tradición, la técnica y la innovación, y creo que por este orden, son las bases sobre las que asentamos nuestra cocina. El conocimiento adquirido de los que cocinaron antes que nosotros y la destreza en el empleo de técnicas más o menos novedosas terminan por conformar tu propio recetario, que termina siendo de una u otra manera producto la innovación. Hacer las cosas que otros hicieron antes de una forma personal y diferente es lo que procuramos hacer todos los días en la cocina del cigarral. Pero quien debe valorarlo es el comensal en la mesa. Trabajamos para su disfrute, pero es importante que también lo hagamos nosotros para precisamente poder trasladarlo.

“Queremos cocinar para que la gente sienta que se encuentra en un lugar muy especial”



¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos? ¿Cómo se consigue innovar?
El cigarral es una fuente constante de inspiración. Siempre lo ha sido el entorno, pero ahora con más fuerza si cabe. Queremos cocinar para que la gente sienta que se encuentra en un lugar muy especial, cargado de historia, que reserva para ellos unas horas de disfrute. Queremos que se vayan con esa sensación con la que se sale de los grandes restaurantes.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
La temporada y el entorno marcan la presencia de unos u otros productos en nuestra cocina. Damos especial relevancia a la huerta y a las riberas del Tajo y a los Montes de Toledo. Y a productos que están en nuestro recetario a pesar de que sea difícil encontrarlos ya aquí.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
El cocinero tiende a pensar que lo más importante de la experiencia en su restaurante es la cocina, pero hay muchos otros elementos a considerar. Uno de los más importantes es el vino y su armonía con los platos. Nuestra apuesta en este sentido es fuerte, con una carta muy completa y un maridaje definido para mejorar la experiencia, pero tenemos claro que es el comensal quien decide. El sumiller propone al cliente, pero no dispone.

Tan solo tres años después de la apertura del restaurante que lleva tu nombre, ya suma dos estrellas Michelin y eres el chef castellano-manchego que más veces ha logrado una estrella al frente de distintos proyectos. Está claro que tu cocina gusta a los inspectores de la guía francesa. ¿Vas a por la tercera o no es algo que te plantees?
Estamos encantados de poder exhibir dos estrellas Michelin en la puerta de nuestro restaurante pero cocinamos para hacer disfrutar a nuestros clientes y vamos a seguir trabajando en ese camino de excelencia. Las guías se elaboran atendiendo a sus propios criterios editoriales y, si en el futuro consideran que encajamos en su perfil de tres estrellas, estaremos más encantados todavía. Pero ahora lo que toca es seguir trabajando con más responsabilidad aún, disfrutar y compartir estas dos.

¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual?
La pandemia ha castigado a todos los sectores económicos, pero ha sido especialmente dura con la restauración. Han sido tiempos muy duros y difíciles que van a hacer replantearnos muchas cosas. Cada uno, desde su casa, desde su negocio, está aportando muchas cosas positivas. Y no hablo solo de los restauradores, los clientes nos han respaldado con su presencia y esperamos que lo sigan haciendo.

¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Seguir trabajando e intentar seguir disfrutando. El proyecto, nuestro horizonte, es el de siempre: nuestro restaurante.✻



¿Dónde encontrarlo?

RESTAURANTE IVÁN CERDEÑO
Cigarral del Ángel · Carretera de la Puebla, s/n
45004 Toledo
Tel.: : 925 223 674 / 621 220 820
www.ivancerdeno.com



Así definen los inspectores de la *Guía Michelin* la cocina de José Antonio Medina, el chef y propietario de este establecimiento ubicado en Torre de Juan Abad, un pueblo de Ciudad Real con menos de mil habitantes. Está claro que los restaurantes con estrella no solo se encuentran en las grandes urbes.

POR LAURA MORALES

Restaurante El Coto de Quevedo

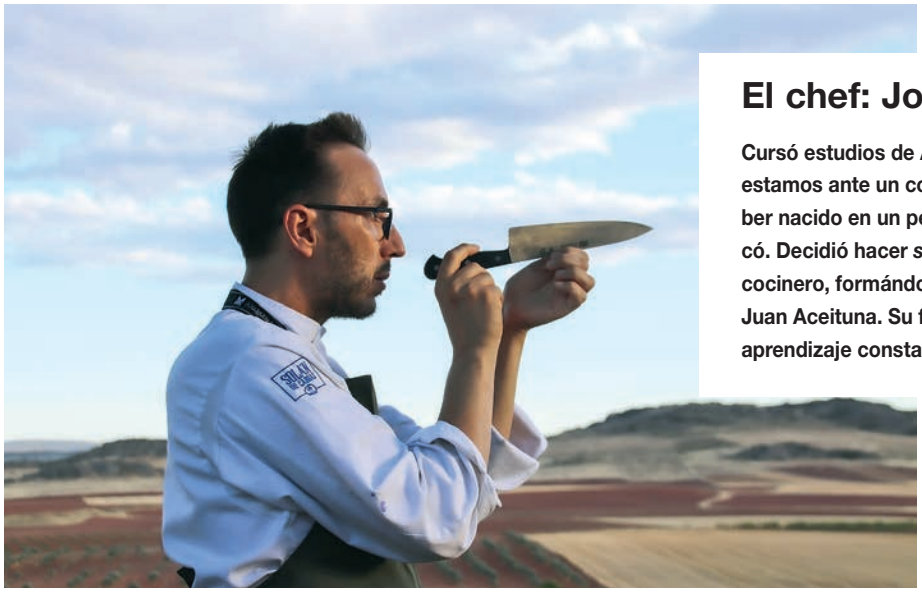
Una propuesta con fondo y criterio

La mayoría de las veces, cuando pensamos en un restaurante con estrella Michelin nos imaginamos un establecimiento de lo más vanguardista situado en una gran ciudad, pero no siempre es así. Los inspectores de la guía francesa recorren cada año nuestro país para encontrar restaurantes que valgan la pena sea cual sea su ubicación. Es el caso de este restaurante situado sobre una loma –son estupendas las vistas al campo desde su agradable terraza– en un tranquilo hotel rural en la comarca histórica del Campo de Montiel. Y esta situación precisamente se ve reflejada en su propuesta culinaria: una cocina tradicional actualizada de marcadas raíces manchegas –pero con toques afrancesados e internacionales– en la que el producto cinegético tiene gran protagonismo.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

José Antonio Medina explica sus sensaciones con estas palabras: "Recibir la primera estrella Michelin, es lo más ilusionante que puede recibir un cocinero y más siendo suyo el restaurante. Me hace muy feliz a nivel personal, pero sobre todo me hace feliz el ver cómo todo el equipo aporta. Han dedicado mucho tiempo, trabajo y sacrificio, y esta estrella no es solo mía, es de todo mi equipo. La verdad es que no la esperábamos, ya que no dejamos de ser una casa humilde de comidas, solo hacemos bien nuestro trabajo y somos unos enamorados de esta profesión. No tenemos palabras de agradecimiento a todo el mundo: a clientes, proveedores, amigos, familiares, a los que han estado trabajando con nosotros antes, y sobre todo estamos muy agradecidos a la Guía Michelin por todo lo que nos ha dado".



El chef: José Antonio Medina

Cursó estudios de Administrativo pero nunca de cocina, por lo que estamos ante un cocinero autodidacta. Eso sí, está claro que el haber nacido en un pequeño hostal-restaurante de carretera le marcó. Decidió hacer *stages* en varios restaurantes para crecer como cocinero, formándose con chefs de prestigio como Iván Cerdeño o Juan Aceituna. Su filosofía se basa en tres pilares: el sacrificio, el aprendizaje constante y las ganas de mejorar.



El producto de cercanía marca la carta

Hemos hablado con José Antonio Medina para que nos explique en primera persona el concepto gastronómico que lleva a cabo en El Coto de Quevedo: "El restaurante se inauguró en el año 2010, y nos basamos en una cocina manchega y de la comarca, muy influenciada en la cocina de sotobosque. En nuestra casa ofrecemos guisos, platos de cuchara, caza y escabeches. En definitiva, se puede decir, que es una cocina del terreno, muy local y muy reconocible. La carta varía dependiendo del producto de cercanía que tenemos, ahora en temporada de caza, tenemos las perdices, los ciervos, y esa cocina de otoño - invierno, que es tan elegante y tan potente de sabor. Cuando llega la primavera y el verano, empezamos con los productos de nuestro propio huerto, con los primeros conejos de la comarca y con todo lo que vamos recogiendo de nuestro entorno: los espárragos trigueros, las setas de cardo... todo un abanico de productos que tenemos, al estar en el medio rural, a nuestro alcance". Preguntado sobre la carta de vinos nos comenta: " Tiene una gran rotación y está basada sobre todo en nuestra querida Castilla - La Mancha y en todas sus D.O. Ahora mismo tenemos casi 100 referencias".❋



RESTAURANTE EL COTO DE QUEVEDO

El Coto de Quevedo Hotel Rural · Paraje Las Tejeras Viejas, s/n · 13344 Torre de Juan Abad (Ciudad Real) · **Tel.:** 649 842 901 · www.hotelcotodequevedo.com/restaurante/ · **Jefe de cocina:** José Antonio Medina · **Horario:** Mi, J y D: 13:30-15:30 y V y S: 13:30-15:30 y 20:00 - 22:30 · **Cerrado:** Lunes y martes · **PVP Medio a la carta (sin vino):** 45€ De Mi - V disponen de un menú de mercado por 27€ · **PVP Menús:** Menú Raíces: 60€ (+ 27€ con maridaje) - Menú Recuerdos y Memoria: 75€ (+ 40€ con maridaje)

La definición del brunch es el resultado de la combinación de las palabras inglesas breakfast (desayuno) y lunch (comida). De esa forma, este curioso vocablo ha servido para referirnos a un almuerzo variado y contundente que podemos disfrutar los días que nos levantamos tarde, especialmente durante el fin de semana.



EL BRUNCH

Una moda que ha llegado para quedarse



Sin duda, esta costumbre anglosajona, a medio camino entre un desayuno tardío y una comida temprana, ha llegado a nuestro país para quedarse. Lo que conocemos como brunch suele iniciarse hacia las diez de la mañana y finalizar hacia las cuatro de la tarde. Normalmente, tiene lugar durante los fines de semana, preferiblemente los domingos, ya que es cuando podemos descansar más horas y disfrutar, así, de una ágape más prolongado en el tiempo y sin prisas, en compañía de amigos o familiares.



Hard Rock Hotel Madrid

Variedad de alimentos y bebidas

El brunch es, por tanto, un híbrido entre desayuno y almuerzo que combina elementos de ambos. Este puede incluir gran variedad de alimentos: tostadas y panes de todo tipo, huevos –revueltos o en tortilla– y, cómo no, los famosos huevos Benedict. En el brunch también tienen cabida: bacon, pizzas, mermeladas, frutas, empanadas, quiches, canapés, ensaladas, sopas, verdura, embutidos, quesos, tapas, pasteles, tortitas y bollería variada, carnes, pescado ahumado como el salmón, mariscos, etc. En lo que a bebida se refiere, podemos encontrar opciones con y sin alcohol: zumos, batidos, cafés, tés y cócteles de baja graduación, además de cava o champagne. Actualmente son muchos los restaurantes y establecimientos hoteleros que se han apuntado a la moda del brunch, ofreciendo a sus clientes atractivas propuestas para el completo deleite de sus paladares. Además, en España, la llegada frecuente de extranjeros residentes o turistas ha hecho que esta tendencia se convierta en una excelente forma de disfrutar de una amplia gama de alimentos, escogiendo entre una amplia franja de horarios, y transformándose, también, en todo un acontecimiento de carácter social. De esa forma, podemos comer y socializar con nuestros amigos o conocidos tranquilamente, mientras degustamos una comida sabrosa y equilibrada. En realidad, en nuestro país, el brunch se ha acabado fusionando con la clásica hora del vermut, solo que extendiéndose hasta la hora del almuerzo. Además, es, sin duda, una estupenda solución cuando vamos a un restaurante y no sabemos bien por qué decidirnos. Este se convierte, así, en una excelente manera de tomar un desayuno, continuar con un aperitivo, alargarlo con la comida y terminar con el postre, de forma dinámica y divertida y en un ambiente distendido. Podemos empezar con un café y una tostada, y seguir con zumos, platos salados, postres… ¿A alguien se le ocurre una idea mejor?

¿Pero, cuáles son sus orígenes reales?

Los auténticos orígenes del brunch se remontan a las altas esferas de la sociedad británica victoriana y a las famosas cacerías que tenían lugar en la época entre las familias acomodadas. Estas solían celebrarse los domingos, que era el día que libraban los criados. Sin embargo, para que los nobles y sus invitados estuvieran bien alimentados, después de un largo día de caza, los serviles empleados preparaban con anterioridad toda clase de manjares que se ofrecían a modo de almuerzo tardío en formato buffet.

Cuando alrededor de 1930 los norteamericanos hicieron suya la herencia británica del brunch, las horas en las que se solía degustar eran entre la mañana y como mucho las 13:00 horas, pero la realidad actual es muy diferente. Más todavía en España, donde los horarios gastronómicos siempre son más tardíos. Por todo esto, algunos establecimientos ofrecen su brunch en horarios que llegan hasta media tarde.
Actualmente el brunch se ha convertido en toda una tradición en ciudades como Nueva York o Berlín.

Una opción diferente y original

Actualmente, en los menús de muchos hoteles y restaurantes se pueden encontrar ofertas de brunch para realizar celebraciones especiales tales como cumpleaños, pedidas de mano, bautizos o baby showers. En realidad, se trata de un evento social informal más económico y sencillo ya que, normalmente, los alimentos se presentan a modo de picoteo, en un generoso buffet, para que los invitados puedan servirse lo que más les apetezca. El horario es perfecto para disfrutar del día al completo y, al combinar dos comidas, se puede ahorrar en costes.
El brunch también puede organizarse en casa. En estas ocasiones, se puede preparar la comida o contratar un servicio de catering. De esa forma, se pueden encargar diferentes platos y servirlos en mesas para el deleite de los invitados. Así, los anfitriones no tendrán que preocuparse de servir la comida o del espacio que dispongan. Al tratarse de una propuesta en las que se combina dulce y salado, existen multitud de posibilidades.



Restaurante Solc - Majestic Hotel & Spa Barcelona



Hotel Emperador (Madrid)

SUGERENCIAS

En nuestro país, son cada vez los establecimientos que ofrecen esta atractiva alternativa a sus clientes, adaptándola a nuestra gastronomía. Aunque el horario del brunch suele oscilar entre las 10:00 y las 15:00 o 16:00 horas, cada local o espacio especializado tiene, lógicamente, su propio horario. A continuación, presentamos algunas sugerencias de interés a modo de ejemplo:

Propuesta divertida y variada

Los que acudan a degustar el brunch de los domingos de Sessions (Hard Rock Hotel) disfrutarán de una experiencia única. Este se presenta en una guitarra, repleto de bollería, panes, jamón ibérico, queso manchego, frutas, mermeladas caseras y otras

delicias, junto a bebidas calientes y zumo de naranja. Para el plato principal, se puede escoger entre diferentes opciones inspiradas en las raíces venezolanas y la influencia española del chef: tequeños, bagels, arepitas, huevos Benedict… Para una experiencia sublime, se puede acompañar de un Bloody Mary, un Margarita picante o una Mimosa.

Sessions Restaurant by Hard Rock Hotel
Ronda de Atocha, 17
28012 Madrid
Tel.: 915 308 000
www.hardrockhotels.com

Amenizada con piano

La propuesta del madrileño Hotel Emperador promete conquistar los paladares más exigentes, y estará, además, amenizada con un sugerente piano bar. Así, todos los domingos de 12:00 a 15:00, sus adeptos podrán degustar, como opciones saladas, huevos Benedict con jamón ibérico crujiente, hamburguesa royal de vacuno o ensalada césar, como elección más healthy. Como opciones dulces, encontramos su delicioso surtido de mini bollería y ensalada de fruta de temporada. Todo ello acompañado de café, cava, vino y una selección de zumos naturales.

Hotel Emperador
Gran Vía, 53
28013 Madrid
Tel.: 915 472 800
www.emperadorhotel.com

Oda a los sabores tradicionales

El Brunch Gourmet del SOLC, ideado por el estrellado chef Nandu Jubany, es una oda a los sabores de platos de principio de siglo XX. Dentro de los entrantes fríos, destacan el paté en "croûte" con encurtidos caseros; o los higos coll de dama, tomate y queso de oveja. Para continuar, los entrantes calientes empiezan con huevo benedict & canelón de pollo de granja; o la lubina en costra de hojaldre con salsa chorón. Para los postres, sorprenderán los pasteles más exitosos del maestro repostero Marc Pérez, como la tarta de limón y avellana; o el "gâteau" de savoie; crema de caramelo y crujiente de "pâte à choux".

Majestic Hotel & Spa Barcelona
Paseo de Gracia, 68
08007 Barcelona
Tel.: 934 967 707
www.hotelmajestic.es



Restaurante Solc - Majestic Hotel & Spa Barcelona

Pinceladas asiáticas y latinoamericanas

El brunch que propone el restaurante madrileño quitoelemento es diferente: está basado en platos con pinceladas asiáticas y latinoamericanas y se ofrece de 13:00 a 19:00 horas. Empieza como se debería empezar todos los domingos, con una copa de champagne, para seguir con la carta donde se pueden elegir dos primeros, dos segundos, café y postre –acompañados de cerveza, vino o si se prefiere algún refresco–. Los platos se renovarán cada temporada al igual que la carta.

quintoelemento Restaurante
Atocha, 125 – 7ª planta
28012 Madrid
Tel.: 918 532 628
www.quintoelementorestaurante.com

Los imprescindibles huevos Benedict

También conocidos como huevos benedictinos, no pueden faltan en todo brunch que se precie de serlo. Se trata de un plato anglosajón que consiste en dos mitades de un muffin inglés, una tostada u otro tipo de pan, generalmente cubiertos con jamón cocido, panceta o pastrami, huevos escalfados y salsa holandesa (una emulsión de mantequilla con zumo de limón y yema de huevo). También los hay con base de salmón ahumado, como los que presenta el restaurante SOLC del Majestic Hotel & Spa Barcelona.

No existe en el mundo una ciudad grande sin un restaurante italiano que ofrezca diferentes opciones de pizza, pasta o el clásico limoncello como digestivo. Pero la cocina italiana va más allá de esos deliciosos tópicos. Además, es importante saber qué establecimientos trabajan con recetas y productos auténticamente italianos para que no nos den gato por liebre.

Bacaro (Barcelona)- Alex Froloff



Cocina ITALIANA

Viajera, deliciosa y auténtica

Los italianos hicieron internacional su cocina gracias a su carácter emprendedor y a los movimientos migratorios que llevaron a parte importante de su población a Estados Unidos, Argentina, Brasil o Reino Unido. En España también contamos con muchos restaurantes italianos, ¿pero en cuáles de ellos se puede disfrutar de una experiencia culinaria 'auténtica'? Para sacarnos de dudas, la Cámara de Comercio e industria italiana para España de Madrid y Barcelona llevan realizando en los últimos meses diferentes acciones.

En Madrid

La Cámara de Comercio e Industria Italiana para España, en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid, creó el pasado mes de noviembre la campaña 'Sabor a Italia' (www.saboraitalia.es) que aúna muchos de los sitios que garantizan la autenticidad de la cocina italiana que sirven. Se trata de pizzerías, trattorías, tabernas… que cumplen los requisitos para que el comensal se sienta como si estuviera en Italia, ¡al menos con el paladar!
Esta iniciativa se ha lanzado con el objetivo de dar visibilidad y promocionar los locales de la capital que hacen de la autenticidad de esta cocina su punto fuerte. En total son ya

25 establecimientos adheridos que ofrecen un verdadero viaje gastronómico a través de las recetas de las distintas regiones del país de la bota. Todos ellos se encuentran en la recién creada web. Cada uno cuenta con su propia ficha con datos de interés como geolocalización, contacto, plataformas de delivery, etc. Además, se pueden descubrir los platos 'estrella' imprescindibles para los amantes del buen comer que quieran aprovechar la oportunidad de saborear las especialidades de los chefs. Estos son los negocios adheridos hasta el momento y sus *must*: A vÁnvera (www.avanvera.es) - Lasagna ai funghi porcini; Pante Cucina Siciliana (www.pantehospitality.com) - Pesce spada alla griglia; Sottosopra (www.sottosopra.es) - Cappellaccio di spuma di carbonara e guanciale croccante; Il Pastaio (www.pastaio.com) - Fettuccine al tartufo; Reginella (www.reginella.es) - Pizza Margherita DOC; Grosso Napoletano (www.grossonapoletano.com) - La auténtica pizza Napoletana; La Taberna de Francesco (www.instagram.com/latabernadefrancesco) - Melanzane alla parmigiana; Pizzeria Vesuvio (www.vesuvio1979.com) - Pizza Gourmet n.31 (salsa clásica de tomate, mozzarella, pepperoni, champiñón, gorgonzola y albahaca); Noi Due (www.noiduemadrid.com) - Spaghetti alla carbonara en cesta de Parmigiano; Pizzeria y Trattoria Fratelli Figurato (www.fratellifigurato.es) - Pizza Rock'n Roll (Mozzarella, guanciale crujiente, gotas de pesto, pimienta negra y albahaca) y Bigoli alla carbonara; Nonsolocaffè (www.nonsolocaffe.es) - Pappardelle al ragù di cinghiale alla Toscana; Mena Apulian Food (www.menapulianfood.com) - Orecchiette con cime di rapa; El Bacaro de Fabio Gasparini (www.elbacarodefabio.es) -



TAPAS 2251 (Barcelona)- Alex Froloff



A vÁnvera (Madrid)



El Bacaro de Fabio Gasparini (Madrid)



Sottosopra (Madrid)

Fellina (Madrid)



9 de febrero: Día de la pizza

La pizza es uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo. Nacida tal y como la conocemos hoy en el siglo XVII en Nápoles, se dice que la pizza tiene sus orígenes mucho antes, ya que en la literatura clásica se mencionaban platos similares como el plakous de la Antigua Grecia que es un pan aplanado, con hierbas, cebolla, ajo y queso.

La receta más conocida es la pizza Margarita y está compuesta simplemente por salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca. Fue un pizzero quien preparó para la reina de Italia, Margarita de Saboya, esta pizza cuyos ingredientes hacían referencia a los colores de la bandera de Italia.

Con el paso del tiempo, la pizza se ha convertido en un fenómeno mundial, estableciéndose el 9 de febrero como su día.

Spaghetti alla carbonara; Just Italia (www.justitalia.es) - Tagliatelle ai funghi; y La Tavernetta del Pirata (www.ilpiratafamily.com) - Bucatoni del nonno (con pasas, piñones, pan frito y queso).

La campaña también cuenta con el apoyo de las redes sociales de la CCIS (@CCISMadrid) y True Italian Taste (@trueitaliantastemad) donde se han lanzado varios vídeos de presentación de algunos de los participantes para conocer su cocina y sobre todo a las personas que día a día trabajan para garantizar la calidad y la autenticidad de su oferta gastronómica. El proyecto cuenta con el apoyo financiero de la Dirección General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid.

En Barcelona

En el marco del proyecto True Italian Taste –impulsado para poner en valor los más de 800 productos agroalimentarios italianos de denominación de origen e identificación geográfica reconocidos por la Unión Europea, que trabaja para revalorizar conceptos como calidad, tradición y territorio, y para sensibilizar al consumidor y los profesionales del sector sobre los beneficios de usar el producto italiano auténtico– promovido por el Ministerio Italiano de Asuntos Exteriores, la Cámara de Comercio Italiana de Barcelona organizó del 13 al 26 de septiembre pasado 'Italia con Gusto', un recorrido gastronómico que acercó Sicilia, Veneto, Cerdeña y La Toscana a los amantes de la cocina regional italiana de carácter con parada en 4 restaurantes barceloneses reconocidos por su foco en la gastronomía regional italiana de origen. Los restaurantes participantes representaron con platos tradicionales e icónicos a la región de la cual son oriundos: Can Sardi (Cerdeña), Raffaelli (La Toscana), Baccaro (Veneto) y Galú (Sicilia). Así, Niccolo Poli desde Can Sardi, nos acercó a Cerdeña con platos como los Culurgiones o la Fregola Sarda con vongole e bottarga. Marco Lecis y Maurizio de Vei de Baccaro elaboraron las recetas más icónicas de la región del Veneto, como el Risotto al nero di seppia o el Baccalà alla vicentina. Por su parte, la familia toscana Raffaelli (con los chefs Michele Puggioni y Antonio Caruso al frente) buceó en



Vitello tonnato

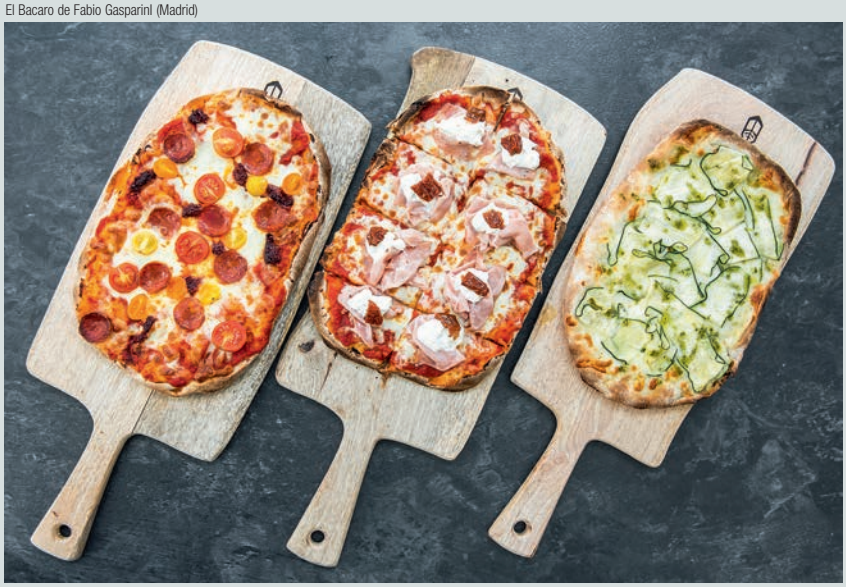
El Bacaro de Fabio Gasparini (Madrid)

La Cámara de Comercio e industria italiana para España lleva realizando en los últimos meses diferentes acciones en Madrid y Barcelona

celebridades de la cocina toscana con el Cacciucco Livornese o el Tordelli Lucchesi con Ragú Toscano y Niko Sciomione, de Galú, plasmó el carácter de Sicilia con hits del recetario como la Caponata al tonno fresco o la Pasta con le sarde. Una oportunidad que permitió recorrer prácticamente Italia de norte a sur a través de los platos de estos 4 exponentes gastronómicos a los que podemos ir si queremos disfrutar de auténtica cocina regional italiana en la Ciudad Condal. Añadir, que la propuesta de cada restaurante no solo se basa en el recetario tradicional. Éste se complementa con una cuidada selección de vinos de la región, escogidos por cada restaurador para que sean el complemento perfecto.

A esta acción se sumó 'La Settimana de la Cucina Italiana' del 22 de noviembre al 5 de diciembre con 21 restaurantes participantes. Una iniciativa del Gobierno Italiano a nivel internacional con el objetivo de promover el sector agroalimentario italiano en cuanto a su unicidad, calidad y sostenibilidad. En Barcelona, y en ocasión de esta sexta edición, la Cámara Italiana hizo un homenaje a uno de los productos artesanales y de origen que mayor define la cultura gastronómica de Italia en el mundo: la pasta, y más concretamente la de la región de Le Marche, territorio reconocido por la elaboración de la pasta artesanal en Italia y en el mundo. El clima de esta región favorece la producción de grano de calidad y, en consecuencia, la proliferación a lo largo de dece-

El Bacaro de Fabio Gasparinl (Madrid)



¿Sabes qué son las pinsas?

No es lo mismo una pinsa que una pizza. Podría decirse que la pinsa es un antecedente directo de la pizza. La diferencia entre ambas está en la masa: la pinsa se elabora con una mezcla de harinas, que incluye soja, trigo y arroz, con aceite de oliva. El resultado es una base más ligera, crujiente, con una fermentación que se consigue en tres días, y más digestiva que la pizza. La masa de pinsa contiene menos sodio y gluten, y menos calorías que la pizza. La receta original de la pinsa italiana se relaciona con la focaccia y se remonta a la época romana.

En España las pinsas son cada vez más populares, tienen una base ovalada, y admiten infinitas combinaciones. Las podemos degustar por ejemplo en El Bacaro de Fabio Gasparini (Madrid). Entre las recién incorporadas a su carta se encuentran las pinsas con Scamorza ahumada, calabacín y pesto; con alcachofas y salami picante y con anchoas del Cantábrico.

5 Platos italianos que quizá no conoces

1 Ensalada Avocados Parma Gorgonzola: Para los amantes de la ensalada, la cocina italiana tiene un sinfín de combinaciones. Esta en concreto tiene abundante aguacate, prosciutto di Parma (que sería el equivalente a nuestro jamón serrano) y crema de gorgonzola. Este plato puedes pedirlo en el restaurante Via Napoli, en Barcelona.

2 Pizza Boom Boom Ciao: Más allá de las clásicas que todos conocemos, vamos a recomendar una verdaderamente original: la Boom Boom Ciao. Consta de base de tomate de San Marzano (un clásico en Campania, región que recibió sus semillas originales de Perú en 1770, y desde entonces lo cultiva en las laderas del Vesubio), longaniza napolitana, cacciocavallo (queso elaborado con mezcla de leche de vaca, oveja y cabra en los territorios que formaban el antiguo Reino de las dos Sicilias), mozzarella, tomate semiseco rojo y orégano. Puedes pedirla en el restaurante Grosso Napoletano, en Madrid.

3 Pinsa de Porchetta: Una de las pinsas más auténticas es la de porchetta, que además de este producto incluye mozzarella, salsa de crema de queso, aceituna, aceite de cebollino y hojas silvestres. La porchetta es un plato típico de varias regiones de Italia, si bien el más conocido es el que se consume en la Toscana, formado por carne de cerdo asada al horno de leña y condimentada con ajo, romero o hinojo. Este plato puedes pedirlo en el restaurante Salutteria, en Madrid.

4 Pasta amatriciana: Este plato de pasta contiene cebolla y la salsa del mismo nombre, que incluye guanciale salteado con vino blanco seco, tomate y queso pecorino. Es costumbre cocinar los spaghetti y los bucatini con este producto. Este plato puedes pedirlo en el restaurante Trattoria da Piero, en Madrid.

5 Fagottini pera e gorgonzola: Una receta de pasta diferente de los clásicos gnocchi a la sorrentina, spaghetti a la bolognesa o lasagna. Estos fagottini (que suelen estar rellenos de verduras, ricotta, cebolla y aceite de oliva) incluyen productos tan dispares como nata, queso gorgonzola, peras, nuez moscada y parmesano. Una mezcla de quesos, fruta, frutos secos y verdura que genera un sabor especial. Puedes pedir este plato en el restaurante A'fenestella, en Madrid.

Información facilitada por Endenred



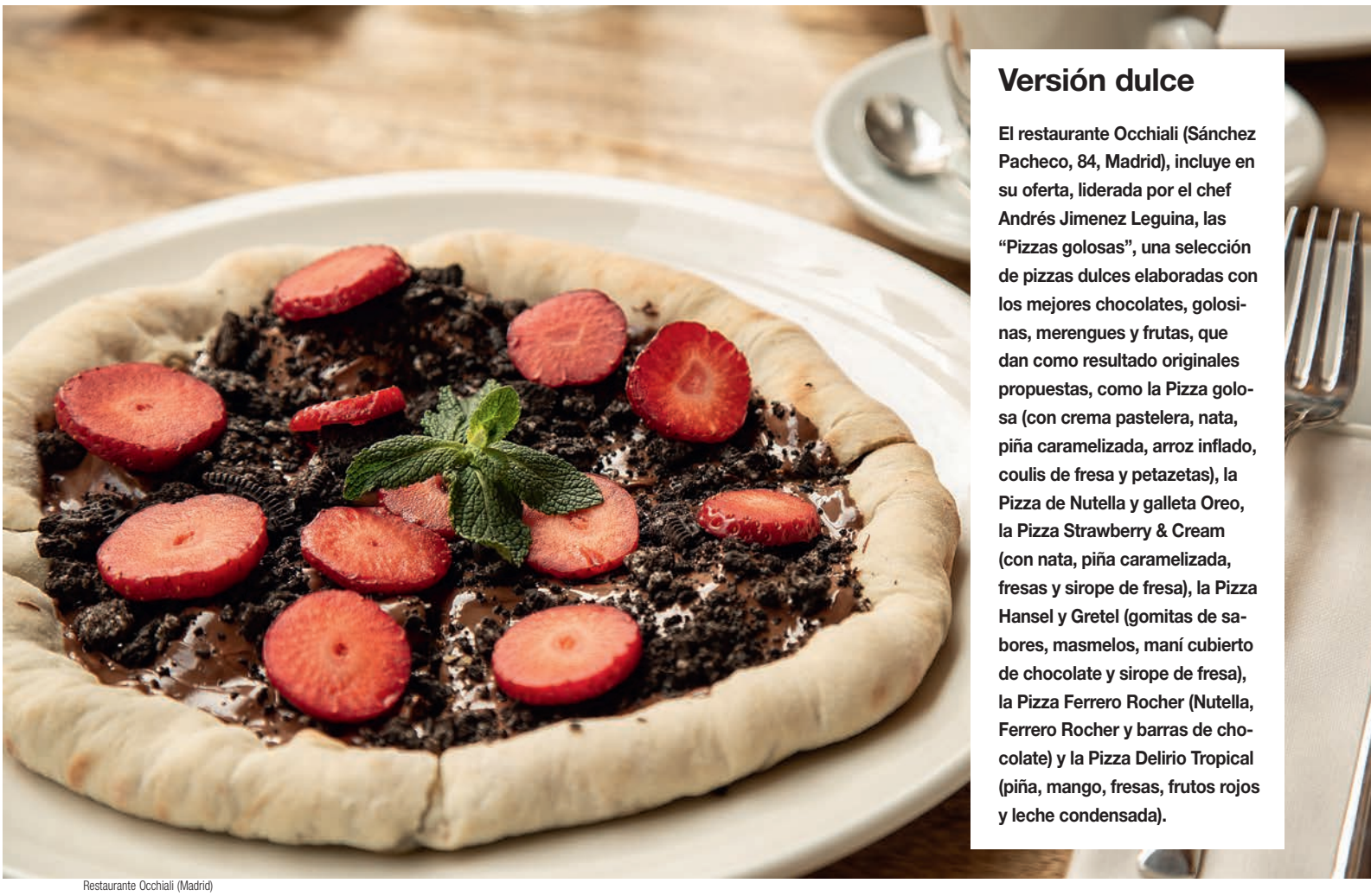
nios de pequeñas empresas de producción artesanal de pasta que han sacado el máximo provecho a este excelente grano local. Sus métodos de elaboración siguen los más altos estándares de calidad, como son los métodos de secado tradicionales o los de obtención de la forma de la pasta, el sistema de trefilado en bronce que aporta porosidad a la pasta y permite que una vez cocida, ésta sea sedosa y elástica.

Le Marche no solo es reconocida internacionalmente como la región que produce la pasta con sémola de grano duro de mayor calidad. La pasta all'uovo (con huevo) tiene una amplia representación y buena muestra de ello son los Maccheroncini di Campofilone IGP, una elegante pasta con huevo que es el orgullo de los productores.

Es destacable también la voluntad de estos productores de encabezar proyectos para estandarizar el uso de materia prima ecológica y recuperar los granos antiguos para la elaboración de la pasta. Esta pasta resultante es de alta calidad y ofrece grandes propiedades nutricionales, pues la pasta elaborada con granos de trigo antiguos tienen mayores cantidades de antioxidantes como proteínas, vitaminas y minerales.

Los restaurantes participantes en esta acción y que son toda una garantía de auténtica cocina italiana fueron: Xemei, Bacaro, Galù, Raffaelli, Le Romane, Le Cucine Mandarosso, Menudo Bar, Tapas 2254, Fastuc, Contracorrent, Malumore, Il Birrino, Massimo, Gravin, L'Osteria del Contadino, Punta, Can Sardi, Locanda della Nonna Flo, Leccabaffi, Zaza Cuina y Vi y Agreste.

Los platos de pasta que presentaron los 21 restauradores ofrecieron un amplio espectro de la versatilidad de la pasta en sus múltiples formas y presentaciones, así como del sabor de sus cocinas regionales. Desde los Tubetti Rigati y fagioli Lamon con radicchio di Treviso y balsámico de Xemei a los Mezze maniche al horno con porchetta, porcini y trufa de Contracorrent, pasando por los spaghettone alla Nerano de Menudo Bar, los maccheroncini con garbanzos y bacalao de Le Cucine Mandarosso o los interesantes mezze maniche rigate con queso de oveja, pimienta negra y erizos de mar de Agreste. Un total de 18 formatos de pasta estuvieron presentes, muchos de ellos desconocidos o poco conocidos como los Bucatini (que Tapas 2254 elabora



Restaurante Occhiali (Madrid)

Versión dulce

El restaurante Occhiali (Sánchez Pacheco, 84, Madrid), incluye en su oferta, liderada por el chef Andrés Jimenez Leguina, las "Pizzas golosas", una selección de pizzas dulces elaboradas con los mejores chocolates, golosinas, merengues y frutas, que dan como resultado originales propuestas, como la Pizza golosa (con crema pastelera, nata, piña caramelizada, arroz inflado, coulis de fresa y petazetas), la Pizza de Nutella y galleta Oreo, la Pizza Strawberry & Cream (con nata, piña caramelizada, fresas y sirope de fresa), la Pizza Hansel y Gretel (gomitas de sabores, masmelos, maní cubierto de chocolate y sirope de fresa), la Pizza Ferrero Rocher (Nutella, Ferrero Rocher y barras de chocolate) y la Pizza Delirio Tropical (piña, mango, fresas, frutos rojos y leche condensada).

con atún y pistacho de Bronte DOP), el Pacchero elaborado con el grano antiguo Senatore Capelli (que Leccabaffi presenta con pesto de castañas y Taleggio), los Gobbetti (con collejas y carrillera de cerdo estofado según Zaza Cuina i Vi), los Casarecce (que Punta ofrece alla genovese) o los maccheroncini de Campofilone (que Il Birrino presenta en su receta clásica marchigiana: con ragú).

En Tenerife

El hotel Royal Hidaway Corales Resort, ubicado en Costa Adeje (Tenerife) amplió recientemente su oferta gastronómica con la apertura de La Tratoria by Il Bocconcino, un restaurante italiano de cocina tradicional. Además, Il Bocconcino by Royal Hideaway acaba de ser galardonado con el premio al mejor restaurante italiano en los World Luxury Hotel Awards. Este último cuenta con diferentes opciones de pasta entre los platos de la carta, que toma como base la cocina italiana y la actualiza sin perder su esencia. Entre ellos encontramos diferentes pastas frescas como dos de sus especialidades: pappardella rellena al ragú cremoso de cordero lechal 63º, su jugo reducido y trufa o linguine al cangrejo rojo de profundidad y bottarga de múJol, entre otros.

Por su parte, La Trattoria by Il Bocconcino, como avanzábamos al principio, es un restaurante de corte más tradicional e informal. Su carta se basa en una cocina casera enfocada a la familia incluyendo variedad de aperitivos para compartir, especialidades internacionales con un toque italiano, así como una gran variedad pizzas en horno de leña y pasta como bucatini amatriciana, paccheri alla norma o trenette al pesto genovese, entre otros. "La llegada de este nuevo restaurante es el complemento perfecto a la oferta gastronómica que ya ofrecía el hotel. Está pensado para que pueda disfrutarlo toda la familia. Los platos de pasta siempre son muy valorados y solicitados por nuestros huéspedes, de esta forma, ofrecemos una opción a aquellos que buscan cocina de vanguardia, y otra para quienes optan por lo tradicional." Ha comentado Niki Pavanelli, chef al frente de ambos restaurantes. ✻



SAN VALENTÍN

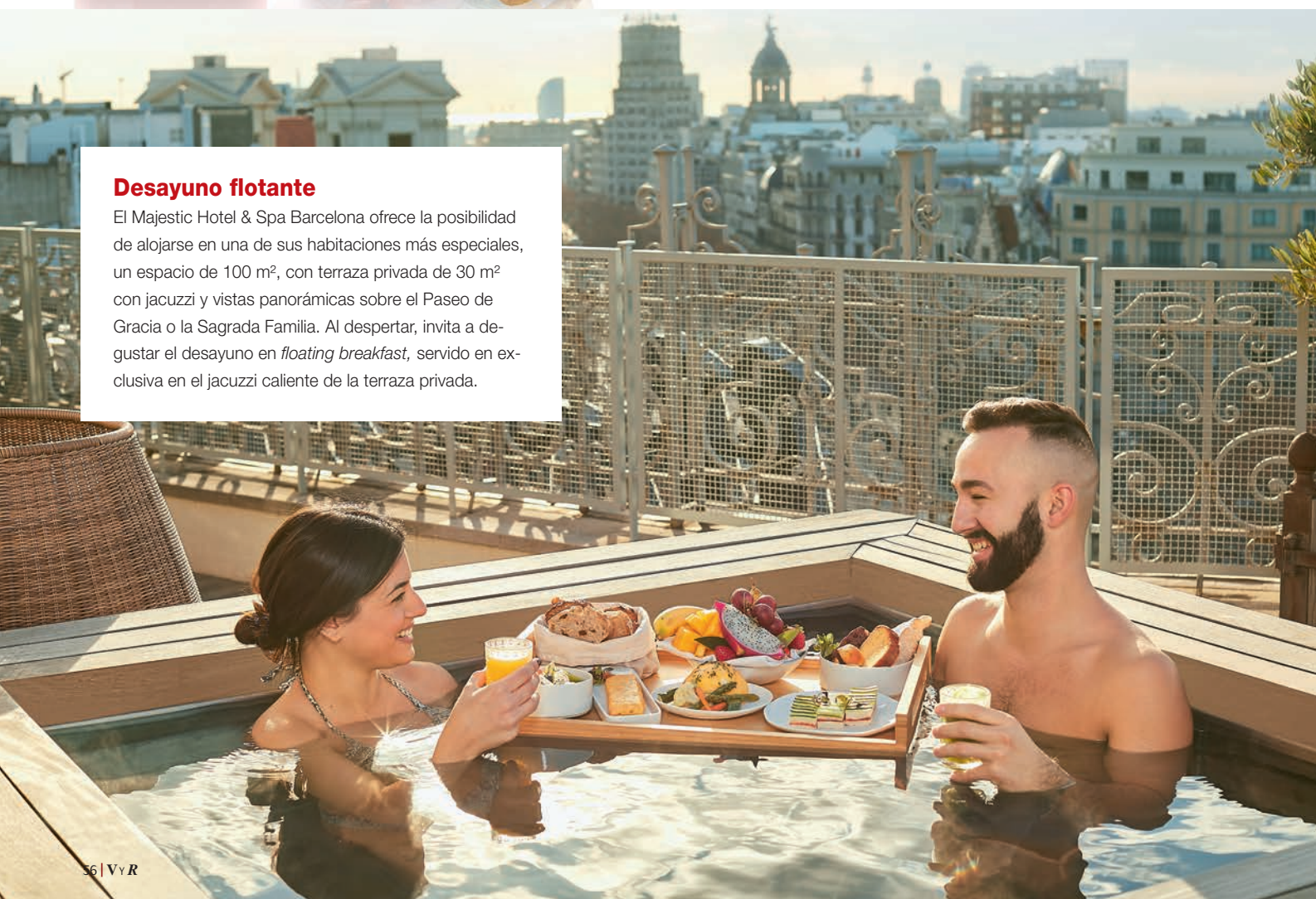
IDEAS DE REGALO

El 14 de febrero es la fecha marcada en el calendario que nos recuerda que no está de más demostrar nuestro amor con un pequeño detalle. Una escapada romántica, una cena, un brindis con un cóctel o un vino especial... A continuación, algunas ideas.



Regalo gourmet

Lolea Nº 5 Rosé es una aperitivo mediterráneo rosado perfecto para brindar el Día de los Enamorados. Destaca por el aroma elegante de la flor de hibisco, el sabor de fondo picante y especiado del jengibre, y sobre todo, por su inconfundible toque frizzante. Servido muy frío, en copa con hielo y agregando dos frambuesas o media fresa, se convierte en el mejor regalo para celebrar este día tan señalado.



Desayuno flotante

El Majestic Hotel & Spa Barcelona ofrece la posibilidad de alojarse en una de sus habitaciones más especiales, un espacio de 100 m², con terraza privada de 30 m² con jacuzzi y vistas panorámicas sobre el Paseo de Gracia o la Sagrada Familia. Al despertar, invita a degustar el desayuno en *floating breakfast,* servido en exclusiva en el jacuzzi caliente de la terraza privada.



Amor sostenible

Torre del Marqués es un remanso de paz que invita al descanso y la desconexión gracias al enclave natural donde se ubica, el Matarraña (Teruel). Además, se puede disfrutar de los sabores de la zona (jamón de Teruel, ternasco, fesol de Beceit...) en el restaurante del hotel que cuenta con su propia bodega.



Brindis o escapada

Solar de Samaniego propone celebrar el amor brindando con una botella de vino de la Colección 7 Cepas Reserva o haciendo una escapada a Laguardia (Álava) para disfrutar de la obra del muralista australiano Guido Van Helten y descubrir su proyecto enoliterario.



Para celebrar momentos especiales

Jack Daniel's invita a celebrar los grandes, pero también los pequeños momentos especiales con las personas que más nos importan con un nuevo pack que incluye el whiskey súper premium Gentleman Jack y una copa coupette pensada para preparar el perfect serve: "Gentleman Sour".

Placer y tentación

Si hay una noche romántica, esa es la de San Valentín, y es por ello que Mr Porter Barcelona, el *steak house* más célebre de la Ciudad Condal, abrirá por primera vez en lunes ofreciendo un colosal menú de nueve irresistibles platos y un cóctel especial. Las parejas podrán enamorarse con estimulantes bocados y terminar el festín gastronómico con un icónico postre.





Sugerente y atractivo

El Cover Club es un cóctel que destaca por su textura espumosa y sabor. Su color frambuesa lo hace sugerente y atractivo para aquellas personas que les gustan los sabores exóticos. Se elabora con 4,5cl de Gin MG, 1,5cl de sirope de frambuesa, 1,5cl de zumo de limón, 2,5cl de clara de huevo y 3 frambuesas.

Menú especial

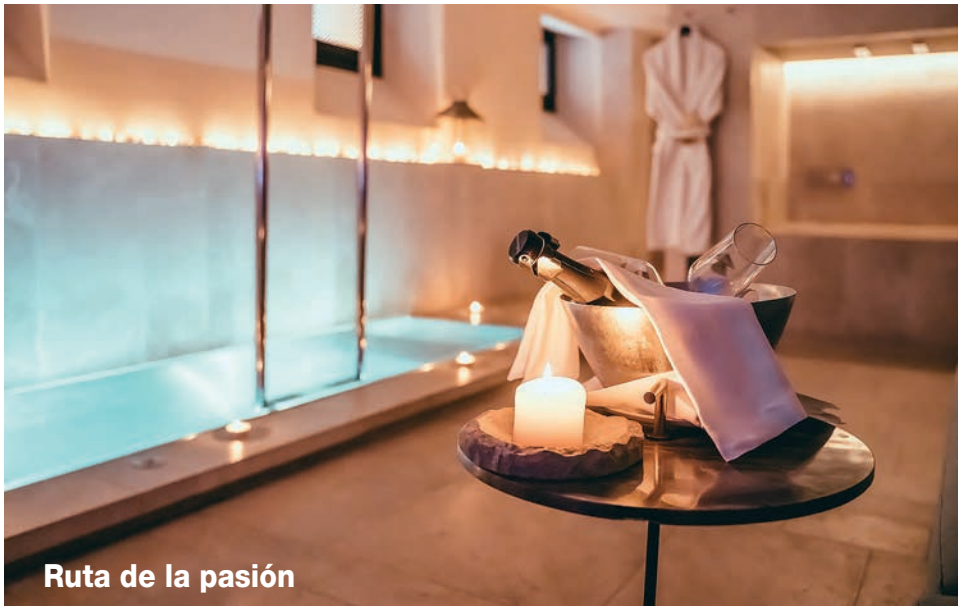
El Claris Hotel & Spa de Barcelona ofrecerá el cóctel Pasión y frutos rojos, una combinación con un marcado toque dulce que incluye Aperol, maracuyá, licor de melocotón, Monin de frutos rojos y cava rosado. La Terraza del Claris contará con un menú especial del 11 al 14 de febrero creado por el chef Aurelio Morales con platos como el Canelón de marisco con veloute trufada, quisquilla y Moscatel.





Plan perfecto

Desde Gin Mare tienen claro que lo importante es acercarte a la otra persona con un obsequio difícil de olvidar… Y qué mejor sorpresa que una experiencia de sabor: pasar por Salmon Guru e invitar a tu chica/o a un cóctel realmente único, Ultramarino. No lo dudes, es un plan perfecto.



Ruta de la pasión

Los que se alojen en Can Bordoy Grand House & Garden del 11 al 20 de febrero, además de disfrutar de las románticas instalaciones de este establecimiento mallorquín, podrán degustar la Ruta de la Pasión, que el chef Andrés Benítez ha creado para el restaurante Botànic con texturas crujientes, sabores picantes, ácidos, dulces...

Viaje sensorial

Cinco Jotas propone una experiencia de lujo para disfrutar en pareja por San Valentín: un pack interactivo de edición limitada para dos personas que invita a redescubrir el Jamón de Bellota 100% Ibérico de manera divertida y creativa, todo un viaje sensorial a la dehesa y a las bodegas Cinco Jotas.





Caja-regalo para enamorar

Bodega Pago de Larrea (DOCa. Rioja) ha lanzado "Amor Caecus Est" con motivo de San Valentín. Se trata de una caja de madera que incluye 6 botellas de vino con sus correspondientes fichas de cata. Representa el proyecto de esta bodega familiar a través de sus 6 vinos: Caecus joven, Caecus crianza, Caecus reserva, el vino de autor 8 de Caecus, el monovarietal Caecus graciano y el blanco Caecus Verderón.



Experiencias para recuperar la magia

Masajes a base de chocolate, cenas bajo las estrellas y estancias en las villas más románticas son algunas de las experiencias que el resort The Ritz-Carlton, Abama ofrece a las parejas para celebrar San Valentín en la isla de Tenerife y recuperar la magia.

Gastronomía, cócteles y buen y ambiente

El chef Juan Suárez de Lezo propone en el madrileño quintoelemento Restaurante, un menú con pinceladas asiáticas y latinoamericanas con un guiño a la cocina tradicional. La coctelería de autor y el espectáculo audiovisual completan la oferta para ponernos románticos este 14 de febrero.





Maridaje romántico

Caviar Riofrío presenta un exclusivo maridaje con el champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut que resulta ideal para dos personas. Además, se acompaña de una caviarera de cerámica y de cuatro cucharitas de madreperla.



Sinónimo de compromiso

Si crees más en los hechos que en las palabras, puedes mostrar tu compromiso de una manera original, que mejora con el tiempo, y que puede no tener fecha de caducidad, como vuestro más sincero amor: la inversión en barricas de whisky escocés artesanal de la mano de la empresa especializada Braeburn Whisky.

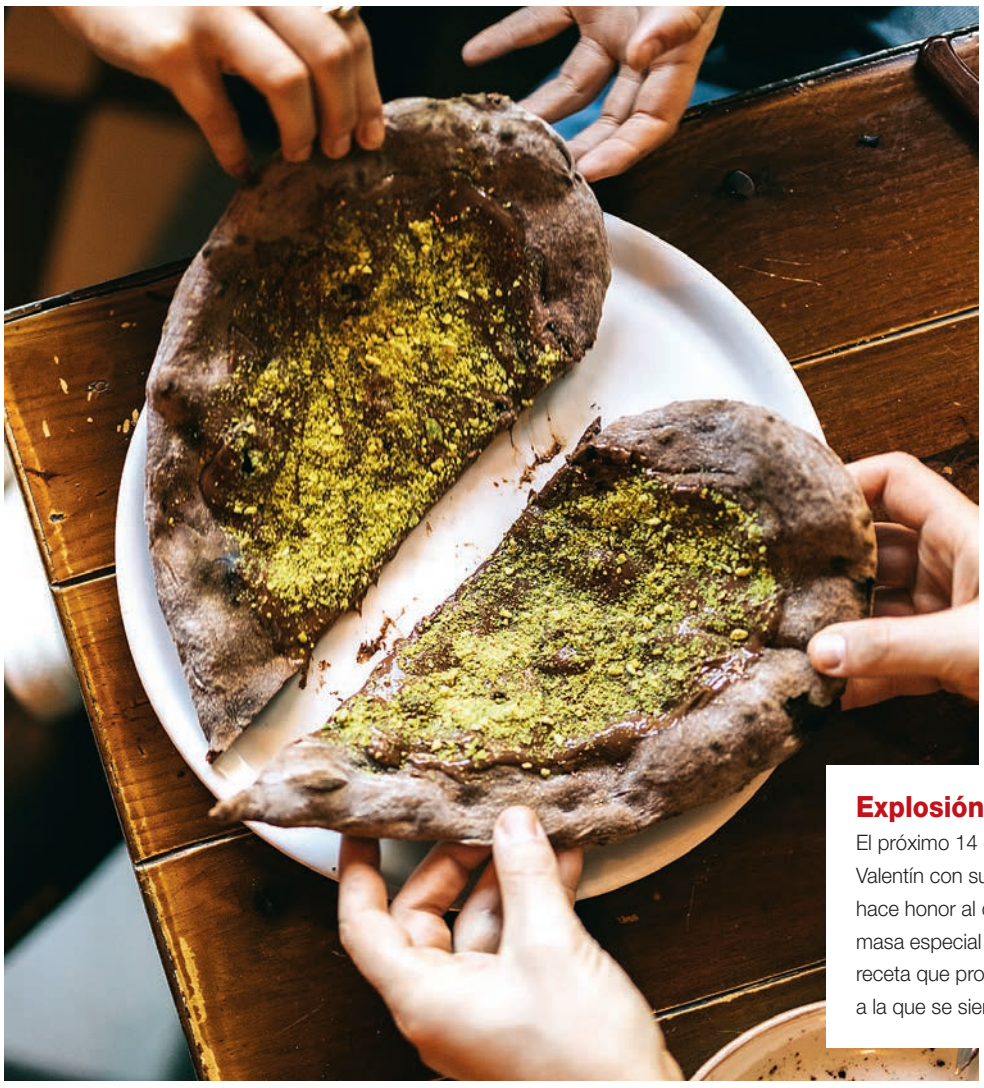
Pieza exclusiva

Familia Fernández Rivera se ha unido a la firma de joyería Paola Q para crear un pack de regalo único en el que se enlazan la intensidad del vino y el poder de las joyas. Se trata de una botella de El Vínculo Reserva 2017 y una pieza exclusiva –solo existen 300 unidades limitadas – de unos pendientes y un collar inspirados en el dios del vino.









Explosión de sentimientos

El próximo 14 de febrero Grosso Napoletano celebrará San Valentín con su nueva pizza San Anteros, una creación que hace honor al dios mitológico del amor. Se elabora con una masa especial de cacao, Nutella y pistacho granulado, una receta que provoca una explosión de sentimientos parecida a la que se siente cuando te enamoras por primera vez.




Lounge Bar y Moët Terrace

Gastronomía de altura

Park Piolets MountainHotel & Spa

Este hotel se encuentra a 1.817 metros de altura y a solo 300 metros de la estación de esquí GrandValira. Un lugar perfecto para disfrutar en pareja de una experiencia única en un entorno de montaña. Su propuesta gastronómica también es de altura.

Situado en la localidad andorrana de Soldeu, Park Piolets MountainHotel & Spa cuenta con 150 habitaciones, zona de Spa&wellness, y una completa carta de actividades para llevar a cabo y disfrutar de su maravilloso entorno, un marco idílico perfecto para una estancia en pareja. Además, presta especial atención a su oferta gastronómica, razón por la cual colabora con profesionales de prestigio para presentar una propuesta variada y de calidad. Actualmente cuenta con el restaurante Kao Soldeu, una experiencia de alta gastronomía china, el restaurante 1817, que presenta dos opciones: a la carta y bufet tanto para desayunos como cenas acompañadas de vistas a la montaña y 8 áreas de *showcooking* todos los días. El hotel también cuenta con el Lounge Bar y Moët Terrace, un espacio concebido y renovado por la prestigiosa decoradora Pilar Líbano, que consigue crear un ambiente único para disfrutar de las tardes de *après-ski.*


Kao Soldeu


Kao Soldeu


Restaurante 1817

Alta cocina china

Kao Soldeu es el primer proyecto internacional de Grupo Kao, con el objetivo de transmitir lo mejor de la esencia Kao. El reconocido restaurante de alta cocina china aterrizó en el hotel en 2018, teniendo una gran acogida entre el público y repitiendo temporada desde su apertura. El restaurante se encuentra abierto durante todo el año. Con una carta amplia e innovadora de platos, encontramos desde sopas tradicionales chinas, pasando por dim sums como el tapeo chino introducido por las hijas de José María Kao en Kao Dim Sum y platos emblemáticos del restaurante Shanghái, como el Pato Pekín, receta de la familia Kao. Todo ello elaborado de forma artesanal con productos locales y de calidad acompañado con una carta de vinos y espumosos seleccionados.✻

PARK PIOLETS MOUNTAINHOTEL & SPA · Carretera General 2, nº19 · AD100 Soldeu (Andorra) · Tel.: 376 871 787 · www.parkpiolets.com



Cala del Pi Beach Retreat

La escapada más romántica

La Costa Brava no solo se disfruta en verano, de hecho, quienes la conocen bien la prefieren ahora en invierno, lejos del bullicio de la época estival. Sin duda, el destino ideal para disfrutar de nuestra pareja, del espectacular paisaje y de buena gastronomía. Si además decidimos alojarnos en el hotel Cala del Pi Beach Retreat de Platja d'Aro, un 5 estrellas solo para adultos, la experiencia se convertirá en inolvidable.



El hotel Cala del Pi Beach Retreat está rodeado de un idílico entorno, donde la naturaleza y el mar forman parte del escenario. Además, gracias a su concepto *Adults Only*, se convierte en un auténtico oasis de paz y tranquilidad: el único ruido que escucharás será el de las olas del mar rompiendo en la orilla o el melódico piar de los pájaros. Además, aquí es posible deleitarnos al finalizar el día con uno de los atardeceres más mágicos que ofrece la Costa Brava. ¿Existe algo más romántico?.





Seducir a través del paladar

Dicen que a la pareja se la conquista por el estómago, y en Cala del Pi Beach Retreat lo saben. Por eso nos proponen completar una experiencia tan idílica saboreando la elaborada gastronomía de su restaurante Aurum, que ofrece una cocina estacional basada en los productos autóctonos y en la rica tradición culinaria ampurdanesa, reinterpretada por la mirada fresca y creativa del chef Enric Herce. Una cocina que que nos transportará, a través del paladar, al mar y a la montaña, dos conceptos que resumen muy bien el paisaje de la Costa Brava.

Destacar además que el restaurante Aurum es miembro de "La Cuina de l'Empordanet", un colectivo gastronómico nacido con la vocación de dar a conocer al mundo la cocina del Empordà.

El restaurante Aurum se divide en dos espacios: la acogedora sala interior, con una decoración cálida y elegante, y la amplia y luminosa terraza exterior, abierta durante los meses de primavera y verano, para disfrutar de fantásticas veladas y sobremesas junto al mar.❋

HOTEL CALA DEL PI BEACH RETREAT Avda. Cavall Bernat, 160 · 17250 Platja d'Aro (Girona) · Tel.: 972 828 429 · www.hotelcaladelpi.com

Las nuevas tendencias en bares y restaurantes serán desveladas

HIP 2022

Hospitality 4.0 Congress –que se llevará a cabo en Madrid del 7 al 9 de marzo– analizará los nuevos hábitos de consumo en los bares y restaurantes y las fórmulas para sacar el máximo provecho del sector del vino.



Un año más, IFEMA Madrid reunirá a los líderes de toda la cadena de valor de la hostelería para definir las estrategias, tendencias y nuevos conceptos y modelos de negocio que marcarán esta nueva era surgida a partir de la pandemia. Durante tres días, HIP –Horeca Professional Expo– se convertirá en la cita clave para impulsar definitivamente la reactivación de la hostelería a través de las últimas innovaciones y soluciones que presentarán las más de 400 firmas expositoras en relación a: alimentación y bebidas, vino y espirituosos, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, *delivery* y *Food as a Service*, seguridad e higiene, y sociosanitario.

Bajo el lema "Ready? A new Horeca is coming", HIP 2022 hace un llamamiento a todos los profesionales de la hostelería para no quedarse atrás y coger el tren de esta nueva Horeca que ha llegado con la pandemia y que marcará los próximos años. Es por ello que el Hospitality 4.0 Congress reunirá a más de 450 expertos internacionales que centrarán el debate en definir cómo será esa nueva Horeca.

Cambios y novedades

El sector de la restauración se ha encontrado con un cambio en los hábitos, momentos y formatos de consumo que han cogido fuerza después de la pandemia. El *breakfast time,* o el *brunch* o *tardeo* están calando cada vez más fuerte entre los consumidores, obligando a los bares y restaurantes a desarrollar nuevas propuestas. Es por ello que el Summit Bar&Co se enfocará este año en la rentabilidad de los bares y restaurantes, analizando los nuevos momentos de consumo.

Además, la sostenibilidad sigue siendo un reto y está cada vez más presente en la conciencia de los consumidores. Cómo aprovechar el cambio de percepción de la sostenibilidad en la mente de los consumidores, qué consecuencias tendrá para la restauración el declive de la botella como único envase posible y la incorporación de nuevas propuestas como las latas o una variación hacia formatos de envasado grandes, como el *bag-in-a-box,* serán otros temas de debate del congreso.

Una de las novedades de este año es el Horeca Wine & Spirits, un nuevo espacio en HIP 2022 en el que mostrar el valor diferencial del sector del vino y los destilados para la hostelería. En este sentido, líderes de destacadas bodegas españolas y grupos bodegueros y destilerías desvelarán las fórmulas que ayudarán a los negocios hosteleros a obtener el máximo provecho para mejorar la experiencia de cliente, aumentar las ventas y la rentabilidad. Además, se analizará cómo afectarán a los restaurantes y bares las tasas de crecimiento en todo el mundo del consumo de baja graduación tanto en vinos como en espirituosos, el aumento del consumo doméstico, así como el impacto del comercio electrónico de bebidas alcohólicas en el consumo hostelero.✻



Como lector de *Vinos y Restaurantes* puedes conseguir tu pase Business gratuito con el código BUV77 en www.expohip.com

HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

7 - 9 MARZO 2022
Madrid-IFEMA

READY?

A NEW HORECA IS COMING



La mayor plataforma de innovación y negocio para el sector Horeca

+25.000	+400	+400	8
Profesionales	Firmas Expositoras	Expertos Internacionales	Auditorios

- HORECA WINE & SPIRITS — NUEVO
- FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS
- SMART KITCHENS & EQUIPMENT
- HEALTH & SAFETY
- DESIGN & EXPERIENCE
- SOCIOSANITARIO
- DELIVERY & FOOD AS A SERVICE
- DIGITAL WORLD
- NEW CONCEPTS & FRANCHISES

VINOS Y RESTAURANTES te ofrece un Business Pass gratuito o 50% de descuento en Premium VIP con el código:
BUV77
Regístrate en www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT NEXT> BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA MADRID

TRUFA

Como todos los ingredientes escasos, las trufas tienen un elevado precio. Sin embargo, la ventaja es que poseen un aroma y sabor tan intensos que es necesaria muy poca cantidad para aportar un toque especial a los platos.



Trufas Alonso

MANJAR EXQUISITO

Las trufas son un hongo subterráneo que crece cerca de las raíces de ciertos árboles a los que se denominan especies truferas, por ejemplo: el roble o la encina. Existen hasta treinta variedades comestibles, aunque no todas ellas con valor culinario. Las más utilizadas son la trufa negra o Tuber melanosporum, la Tuber aestivum o trufa de verano y la Tuber Magnatum Pico, más conocida como tartufo bianco o trufa blanca.
España es considerada la principal nación productora de trufas cultivadas en extensas zonas de Navarra, Zaragoza, Teruel, Cuenca, Guadalajara, Logroño, Soria, Valencia y Cataluña principalmente.
Vamos a conocer un poco mejor los tipos de trufa más habituales en cocina.



Carrillera ibérica Doña Lola al vino tinto, cremoso de patata y trufa

La Mesa de Conus (Vigo)

Tuber Melanosporum (trufa negra)

Su temporada va de noviembre a abril. Esta es la trufa más valorada y apreciada en la cocina, de aroma delicado y penetrante, una vez se prueba es difícil de olvidar. Externamente la trufa tiene una textura rugosa, forma redondeada y no suele pesar más de 200 gramos.
Su tonalidad exterior va del marrón al negro según el grado de maduración y en el interior es negra con finas ramificaciones blanquecinas

Tuber Aestivum (trufa de verano)

Su temporada va de mayo a septiembre, de forma exterior parecida a la Melanosporum, pero con la corteza piramidal mucho más pronunciada y por dentro de color crema o avellana. Posee un aroma y sabor mucho más suave que la trufa negra o melanosporum, ya que es un hongo de la temporada de verano, esto suaviza sus características.

Tuber Uncinatum (trufa de otoño)

La Tuber uncinatum, o trufa de otoño (también conocida como Trufa de Borgoña), se recolecta de septiembre a noviembre. En otoño, las temperaturas templadas hacen que su aroma sea suave con notas de madera y hongo. Su color es más oscuro que el de la trufa de verano, pero más claro que el de la trufa de invierno.

Tuber Magnatum (trufa blanca)

Más conocida como tartufo bianco o trufa blanca, es uno de los manjares más exclusivos de la gastronomía actual. Solo se recolecta entre octubre y diciembre, y su escasez ha convertido a este producto en uno de los más caros del momento.
Crece de forma salvaje en la zona del Piamonte italiano y su precio puede alcanzar cantidades astronómicas. Cada temporada, los pocos ejemplares del tartufo bianco que se recolectan se convierten en objeto de deseo de los mejores restaurantes del mundo.

Ingrediente de moda

La trufa está presente en los grandes restaurantes y es uno de los productos más demandados por los clientes más exclusivos. No obstante, el uso de la trufa está empezando a popularizarse en nuestro país, y es que es un ingrediente que cada vez está más de moda, lo que provoca que se encuentren sucedáneos o ejemplares menos naturales, por lo que hay que andarse con ojo. Lo me-



Pichón con remolacha, col china y trufa negra

Restaurante Amelia by Paulo Airaudo (San Sebastián)

¿SABÍAS QUE...?

- **La trufa negra puede darse de forma silvestre o ser cultivada mientras que la trufa blanca solo se da de forma silvestre.**
- **El precio de la trufa blanca oscila entre los 2000 y los 9000 euros el kilo, mientras que la trufa negra no alcanza esos valores en el mercado, pudiendo llegar en algún momento por su calidad hasta los 1200 euros/kilo.**
- **A diferencia de la trufa negra, la blanca apenas se mantiene fresca un par de días, por lo que su uso es más limitado.**
- **Existen gran cantidad de aromas químicos comerciales que imitan al aroma de la trufa blanca pero no se ha conseguido reproducir el aroma de la trufa negra.**
- **La trufa blanca solo se consume en crudo y no debe cocinarse, mientras que la negra es más versátil y da mucho juego en la cocina.**
- **Existe la trufa en conserva y productos aromatizados con trufa como quesos y aceites.**

jor es confiar en empresas especializadas como Trufatum, dedicada a la venta directa de trufa fresca y productos trufados, gracias a trabajar directamente con productores y artesanos. Su objetivo es eliminar la cadena de distribuidores, enviando las trufas directamente al cliente final, limpias y seleccionadas una a una de manera tradicional. Así todo el mundo puede degustar una verdadera trufa, desde los restaurantes mas exclusivos hasta los particulares en sus propias casas. Otra empresa que ofrece todas las garantías es Brisertruff, cuyo objetivo es hacer llegar a los clientes trufa negra fresca recolectada en sus propias plantaciones en Teruel y distribuyéndola en todo el territorio nacional en 24-48 horas, sin intermediarios y a través de su tienda *online.* También podemos confiar en Trufas Alonso, una familia de pequeños productores de Trufa Negra Tuber Melanosporum con plantaciones propias en Teruel. Actualmente distribuyen seis tipos y han logrado ser una de las pocas comercializadoras que dispone de trufa fresca de temporada los 365 días del año. Además, asesoran a los clientes para que comprar trufa deje de ser algo complejo y

Trufatum



solo se tengan que preocupar de disfrutar. Finalmente, otro ejemplo de calidad lo encontramos en Trufbox, una empresa con sede social en Soria, y centro logístico en Aranda de Duero (Burgos), que se dedica a la comercialización de trufa fresca de temporada todo el año. Además, cuenta con producción propia de Trufa negra (Tuber melanosporum), que ha sido recientemente certificada como ecológica. El objetivo de Trufbox es acercar a los hogares en una caja las mejores trufas negras.

Cómo y dónde degustarla

Tanto la trufa negra como la trufa blanca son contenedoras de aromas y fragancias intensas, aportando grandes sabores a los platos en los que intervienen. Combinan con pasta, arroz, huevos, carne, ensaladas...

En Madrid, por ejemplo, la tuber melanosporum es la gran protagonista este mes de febrero de los platos de María Luisa Banzo (La Cocina de María Luisa) a través de recetas tan curiosas y exclusivas –porque no se sirven en casi ningún otro restaurante de la ciudad– como el Carpaccio o la Sopa de trufa. No faltan tampoco los clásicos Huevos fritos con patatas y bien de trufa o la espectacular Manita rellena. Y atención, golosos, porque hasta su postre de Frutas gratinadas se termina con ella.

En la capital son muchos más los restaurantes que ofrecen este manjar de la naturaleza en entrantes, primeros, segundos e incluso postres. Por ejemplo, en los que ofrecen cocina tradicional actualizada como Casa Mories, Ponzano, Uskar, Villoldo o Volea y en los italianos El Bacaro de Fabio Gasparini y Ozio Gastronomico. Además, la trufa se cuela esta temporada incluso en las hamburguesas de



Restaurante Sintonia (Barcelona)



Trufatum

Para extraer la trufa en su momento de maduración óptimo se requiere del olfato de perros adiestrados

New York Burguer, asequibles para todos los bolsillos.

Si queremos hacer una escapada con la excusa de degustar buena trufa, podemos viajar al Hotel Rural & Spa Los Ánades (4*), un establecimiento rural de lujo situado en Abánades, en Guadalajara. En el restaurante del hotel, El Ánade Real, se ofrece en estas fechas un menú muy especial a base de la codiciada trufa negra. Incluye entrantes como bikini de trufa y queso brie con mézclum de ensaladas, croquetas cremosas de trufa, ñoquis de patata a la crema de trufa o huevos camperos con trufa y parmesano. Y, como principales, lubina salvaje confitada con mantequilla de trufa, solomillo de ternera Rossini y un curioso y delicioso postre; natillas trufadas.

En Gijón, el restaurador Manuel Joven organiza en el restaurante Los Patios este mes de febrero las deliciosas "Jornadas de la trufa negra". Él y su equipo de cocina, con Ysrael Omaña al frente, han diseñado una carta a base de platos elaborados con este "diamante negro" y otros productos de máxima calidad. Entre los platos encontramos Gambas de cristal, huevo a baja temperatura y trufa; Canelón de verduras, tocineta, pesto y trufa; Boletus a la parrilla, yema campera, foie y trufa o Solomillo de vacuno mayor, salsa perigueux y parmentier trufado.

En Barcelona, la efímera, gourmet y excepcional trufa negra llega al restaurante Sintonia de la mano de platos como el rissoto aderezado con trufa negra de temporada.

Además, se ofrece a los comensales la posibilidad de completar los platos de la carta con un *topping* de trufa negra al gusto.

Finalmente, y como avanzamos en nuestros 'Planes del mes', del 10 al 20 de febrero vuelve a los establecimientos de Zaragoza y provincia la VI edición de la ruta gastronómica 'Descubre la trufa'. A lo largo de diez días, se podrán degustar las mejores propuestas con Tuber melanosporum en un gran número de establecimientos.❋



Trufbox



Brisertruff



Hamburguesa con proteína de guisante

Biogran, a través de su marca El Granero Integral, ha creado una 'burguer' con proteína de guisantes bio, seitán, tofu natural, remolacha roja, arroz integral, proteína de soja texturizada y aceite de oliva virgen extra ecológicos. Estos ingredientes determinan un alimento bajo en grasas saturadas, fuente de fibra y con alto contenido en proteínas vegetales.



Para 'cheeselovers' veganos

Violife acaba de lanzar Sabor Semicurado, la alternativa vegetal y 100% vegana de este tradicional queso. Con esta nueva propuesta, la marca da una alternativa vegetal a los amantes de esta variedad. No lleva lácteos, lactosa, soja, gluten, frutos secos ni conservantes

Veritas desembarca en San Juan de Alicante

La compañía líder en distribución de productos ecológicos ha abierto en la localidad alicantina una superficie comercial de 415 m^2 , Destaca especialmente la incorporación de productos locales como los huevos, la fruta y la verdura.
Asimismo, la tienda incorpora un espacio reservado para platos preparados y ecológicos.





COMIDA SANA PARA LLEVAR



El restaurante vegetariano Oslo (Valencia) ha abierto V2walk, su primera tienda con comida vegetariana y vegana para llevar, en un espacio muy sostenible. Su oferta se basa en la cocina tradicional y casera dirigida a todos los públicos que quieran comer rápido y sano a precios muy competitivos.

150 referencias de Vemondo

Lidl continúa liderando el crecimiento en la categoría *veggie* y amplía su oferta hasta las 150 referencias de su marca propia Vemondo. El pasado mes lanzó 40 novedades tan innovadoras como una pizza Margherita vegana, croquetas de quinoa ecológicas, una lasaña vegana o magdalenas veganas de chocolate y vainilla.



Nueva línea de cocina ecológica

Life Gourmet Catering junto a Juanjo López, alma mater de La Tasquita de Enfrente (Madrid), presentan Life Organic Food, un catering orgánico y sostenible elaborado con ingredientes ecológicos que fomenta el consumo responsable apoyando a granjeros, artesanos y productores locales.



Innovadora alternativa al pescado

Nestlé y Garden Gourmet, empresa especializada en análogos de la carne, lanzan una alternativa al atún 100 % vegetal: Vuna. Este producto está elaborado a base de proteína de guisante pero con todo el sabor, la apariencia y la textura del atún en conserva convencional.

Aceites Valderrama



Nueva cosecha con una insuperable relación calidad/precio





A estas alturas del invierno, los aceites de oliva virgen extra de la última cosecha de Valderrama ya están en el mercado. Como cada año, seis distintos monovarietales, probablemente el mayor número ofertado por ninguna otra firma española, llegan hasta los establecimientos hosteleros en los más variados tamaños y formatos y, sobre todo, con una imbatible relación calidad/precio.

Pensando en las necesidades de la alta cocina, los responsables de la firma ofrecen todos sus aceites desde en pequeñas monodosis hasta en prácticos *bag in box* de 2 o 5 litros, pasando por botellas de cuarto, medio o un litro. Sea cual sea el consumo, existe un envase de Valderrama adecuado. Para los más distinguidos, la compañía diseña y personaliza botellas exclusivas que no pasan desapercibidas en las mesas de numerosos y afamados restaurantes.

Todos los aceites están extraídos a una temperatura inusualmente fría, por debajo de 19ºC mediante el excepcional sistema de Valderrama, y permanecerán en depósitos de acero inoxidable con atmósfera inerte de nitrógeno hasta el momento inmediatamente anterior a su consumo, ya que sólo se embotellan bajo demanda.

Para completar el abanico de posibilidades culinarias de los grandes cocineros, Valderrama dispone de condimentos a base de aove, como el aceite arbequino ahumado con haya y roble o los aceites de trufa –blanca o negra- natural infusionada y sin ningún tipo de aditivo químico. ¿Algo más? "La joya de la corona": su Grand Cru, un ensamblaje de los mejores aceites de distintas variedades especialmente pensado para las elaboraciones en crudo.*

Más información: www.valderrama.es



PROYECTO DE LUJO

Barceló Hotel Group ha colaborado con el Gobierno de Aragón para la recuperación de la emblemática Estación Internacional de Canfranc (Huesca) y convertirla en un hotel 5*GL: Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, que está previsto se inaugure en diciembre de este año. Para decorar el restaurante principal se rehabilitarán dos vagones siguiendo el estilo clásico del siglo XX.

SUBEN LAS VENTAS



La D.O.P. Somontano ha concluido el año 2021 con un incremento en la comercialización de sus vinos de más del 11% respecto a 2020. De las 15.044.407 botellas Somontano comercializadas en 2021, el 75% por ciento se ha dirigido al mercado nacional, y el 25% a los mercados internacionales.

Calentando motores

Arrancan los preparativos para la 35 edición del Salón Gourmets (SG) que tendrá lugar del 25 al 28 de abril en Ifema Madrid. Trazabilidad, innovación y sostenibilidad en los 45.636 m^2 que ocupará esta nueva edición cargada de novedades, el lugar idóneo para además de estar al tanto de las tendencias, crear fructíferos acuerdos comerciales.



Showroom de cocina saludable



Gabriela Palatchi ha creado Gabfoods, un concepto que pretende acercar al gran público alimentos saludables y nutritivos, entregándolos directamente en la comodidad de sus hogares. También ha abierto un *showroom* decorado con los textiles más sostenibles de Gancedo para exhibir y poner a la venta los artículos de menaje y artesanía que diseña.

Apuesta por el mercado mexicano

La DO Catalunya, que año tras año comercializa más de 42 millones de botellas en todo el mundo, aterrizó el pasado 26 de enero en México con el objetivo de expandirse y consolidarse en el mercado mexicano, un mercado creciente en los últimos años para sus vinos.

30º aniversario

SE ACTIVAN LOS PREMIOS ROCA A LA INICIATIVA HOTELERA





Los premios son los pioneros del sector hotelero. Las revistas *Gran Hotel Turismo* y *Equipamiento Hostelero Contract,* pertenecientes a Curt Ediciones, empezaron a organizarlos en 1992 para ser fallados por primera vez en 1993, por lo que están celebrando su 30º aniversario.

Los hoteles y cadenas pueden continuar presentando sus candidaturas en las diferentes categorías existentes. Las candidaturas ya enviadas para esta XIII Convocatoria, que debía haberse celebrado en 2020, siguen estando vigentes.

Las inscripciones se cerrarán el 22 de abril.

Esperamos una gran participación del sector hotelero.

Los Premios a la Iniciativa Hotelera, organizados por Curt Ediciones, se entregarán a finales de mayo en el Roca Barcelona Gallery. Los galardones se ponen en marcha con el objetivo de reconocer a un sector que ha dedicado mucho esfuerzo a recuperarse del impacto generado por la pandemia del Covid-19.

LAS 12 CATEGORÍAS A LAS QUE HOTELES Y CADENAS PUEDEN PRESENTAR CANDIDATURAS SON:

- **Arquitectura**
- **Remodelación**
- **Hotel Vacacional**
- **Gastronomía (restaurante de hotel y servicio coctelería-bar)**
- **Hotel MICE**
- **Hotel de Salud y Deporte**
- **Hotel Singular**
- **Hotel Urbano**
- **Edificio, instalaciones y servicios sostenibles**
- **Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa**
- **Mejor Hotel Internacional de Cadena Española**
- **Cadena Hotelera**

PUEDEN INSCRIBIRSE EN WWW.PREMIOSROCAHOTEL.COM



Exquisiteces de La Palma

Llega a Madrid La Gaveta de los Aguacates de La Palma, una pequeña tienda en pleno barrio de Chueca con los mejores alimentos de la isla, entre los que destaca, como producto estrella, el aguacate. Asimismo, ofrecerá, entre otros, sal de las Salinas de Fuencaliente, mojo, gofio y reposterías varias.



Compromiso medioambiental

Familia Torres ha sido premiada en la 12ª edición de los Green Awards, otorgados por la revista The Drinks Business. Según ha destacado el jurado del certamen, la bodega ha recibido la distinción 'Green Company of the Year' por hacer de la sostenibilidad una parte fundamental de su negocio.

Mejor destino gastronómico

Perú ha sido ganador de tres importantes distinciones en la edición global de los World Travel Awards (WTA). Concretamente, el país ha sido considerado como mejor destino culinario, mejor destino cultural y atracción turística líder. Estos reconocimientos se suman a otros importantes recibidos este año en los World Travel Awards Sudamérica y los World Cruises Awards





Miel ecológica

Muria BIO, la marca de mieles ecológicas de la empresa tarraconense Miel Muria, ha destacado de manera notable en la edición de los Great Taste Awards 2021. Muria BIO es la única marca de mieles española que ha conseguido 2 estrellas en 4 de sus variedades (Naranjo, Romero, Alta Montaña y Cantueso).

SELECCIÓN EXCLUSIVA

Bodega Cooperativa Cigales lanza su proyecto más ambicioso, Gran Torondos, una nueva gama de vinos exclusivos orientados a los paladares más exigentes. Se compone de Gran Torondos Clarete 2020, Gran Torondos Verdejo 2020, y Gran Torondos Tinto 2020.



CHAMPAGNE EN LA NIEVE



Veuve Clicquot propone una experiencia insólita a 2.100m de altura en Grandvalira (Andorra) maridada con los champagnes de la marca. En la nueva terraza se podrá degustar una gran selección de productos gourmet como las fondues vigneronnes o el tartar de vieira con cítricos, y en el Igloo –con capacidad para 6 personas– se podrá disfrutar de cenas con una clara inspiración de montaña.

PODER EVOCADOR

Las avellanas y almendras caramelizadas de L'Avellanera – las clásicas garrapiñadas sin conservantes ni colorantes–, tienen el poder de devolvernos a nuestra infancia. Además, las de avellana son muy útiles también para la creación de postres en hostelería.



Zen Emij



RESULTADOS SATISFACTORIOS

La bodega Terras Gauda acaba de finalizar los dos primeros años de estudio de Bettersoil, cuyo interés radica en demostrar que las técnicas de intensificación ecológica mejoran la biodiversidad del suelo y, por tanto, la salud y productividad de las vides. El resultado: uvas de mayor calidad y vinos que destacan por sus equilibrados matices en boca.



Vuelve el concurso de cata más esperado

Tras el parón obligado del año pasado, un total de 120 parejas participarán en el Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas el próximo domingo 13 de marzo en Barcelona. La mejor pareja se llevará 30.000 euros.

La mejor marca de mixers

Fever Tree ha sido elegida, por octavo año consecutivo, como el *mixer* más vendido y más *trendy*, según el reputado estudio The Drinks International Annual Brands Report, que es el resultado de una encuesta realizada a los mejores *bartenders* del mundo.





Buenas perspectivas

La D.O. Rueda comienza 2022 con unas cifras de ventas que recuperan su tendencia histórica ascendente. Ha cerrado 2021 con un crecimiento acumulado del 22,5 % respecto al ejercicio anterior, batiendo su récord histórico de ventas con 101.818.123 contraetiquetas entregadas, de las que un 99,97% corresponden a vino blanco.



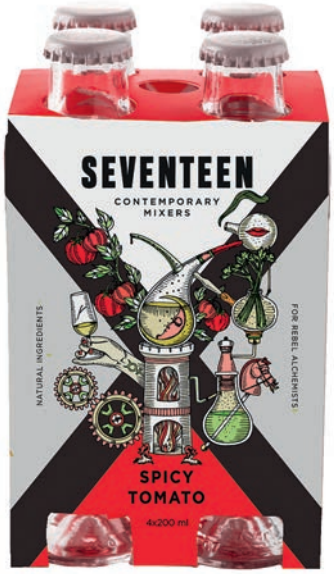
40 aniversario con récord



El CRDO Ribera del Duero encara su 40 cumpleaños (que celebrará en julio) mejorando los 97,8 millones de contraetiquetas del 2017, año que hasta ahora ostentaba el récord de ventas, superando los 100 millones. Así el Consejo Regulador ha entregado en 2021 un 28,1% más de contraetiquetas que en 2020.

ODA A LA FRESCURA

Bodegas Habla, fundada en la ciudad de Trujillo (Cáceres), en su esfuerzo continuo de superarse vuelve a lanzar al mercado su aceite Sol del Silencio, elaborado con picual de cultivo ecológico y extracción en frío. Resulta idóneo para aliñar ensaladas, salsas frías, quesos frescos, pescados ahumados como el salmón o el bacalao y perfecto para consumir en crudo.



Mixers revolucionarios

Desde su llegada, el espíritu más inconformista e innovador de Seventeen ha revolucionado el universo de los *mixers*. Una familia de sabores (a base de ingredientes naturales y con un muy bajo contenido en azúcar) que, solos o combinados con distintos destilados, harán aflorar ese ávido alquimista que llevas dentro.

TORO CONTINÚA IMPARABLE

La D.O. Toro ha concluido el 2021 con un aumento de las ventas del 3,94% con respecto al año anterior, lo que supone alcanzar más de 16 millones de botellas comercializadas. Un aumento que ha venido motivado principalmente gracias al crecimiento de la comercialización de todos los segmentos de vinos, pero especialmente en tintos robles.



Navarra acogerá 'Grenaches du monde'

La D.O. Navarra ha sido elegida sede de la X Edición de "Garnachas del Mundo", concurso internacional dedicado a esta variedad de uva y a sus terruños predilectos, que se celebrará en Olite del 4 al 6 de mayo. Dicho certamen, en el que se catarán más de 1000 garnachas, reunirá a un centenar de profesionales.





La D.O. Toro reelige a su presidente

El Consejo Regulador de la D.O. Toro ha vuelto a nombrar como presidente a Felipe Nalda, que apuesta por la continuidad en las estrategias, pues considera que estas funcionan y que las cifras las avalan.

TENDENCIAS DE CONSUMO

Por segundo año consecutivo, Veintemillas ofrece su informe de tendencias de consumo para 2022. Se trata de un estudio de libre descarga, a través de su web, que vaticina los comportamientos de compra de los consumidores, así como las tendencias que más crecerán a lo largo del año.



Singular vino de plátano canario

Platé es el vino elaborado a partir de plátano canario, de venta y distribución en las islas. Según Carlos Guevara, socio y propietario de la firma que lo elabora, se trata de un producto especial, de sabor delicioso, con similar graduación alcohólica que la de un vino de uva, sin colorantes ni aromas artificiales, sin gluten y apto para veganos.

Vinos representativos

Bercial blanco 2020 de Bodega Sierra Norte, Enterizo Bobal rosado 2021 de Bodegas Coviñas y el espumoso Tharsys Único 2017, han sido seleccionados por la D.O.Utiel-Requena como vinos representativos de la entidad durante este año en actos públicos en los que participa el Consejo.



Nuevo director técnico

El enólogo Alejandro González Jiménez es, desde mediados del pasado mes de enero, el Director Técnico y de Certificación del CRDO Ribera del Duero, siendo el responsable de la certificación, auditoría y control de todo el proceso productor y elaborador de la Denominación de Origen.



Cifras casi pre-pandémicas

El consumo de vino en España continúa al alza por cuarto mes consecutivo, con un crecimiento superior al 12%, acercándose a las cifras previas al inicio de la pandemia, según el último informe económico de la Interprofesional del Vino de España.

Premio a la sostenibilidad

El proyecto de construcción de la bodega Bideona se ha asentado sobre las bases del desarrollo sostenible (social, económico y medioambiental), por lo que ha recibido el certificado de 4 hojas verdes de Green Building Council España, convirtiéndose en la primera de nuestro país en alcanzarlo.



Con realidad virtual

El Miracle de Bodegas Vicente Gandía es una gama de vinos valencianos con una *app* de realidad virtual que triunfa. Esta *app* permite ver un mundo 3D alrededor de las nuevas botellas de El Miracle y crear un vídeo personalizado que puedes compartir y reenviar a familiares o amigos.



La empresa de miel centenaria del Perelló (Tarragona) Miel Muria, ha lanzado Miel Solidaria, en beneficio de la ONG NASCO Feeding Minds, que trabaja para la educación digital y el desarrollo económico de las comunidades rurales de Ghana.

Renovación de cargos

La D.O. La Mancha ha renovado los cargos de su junta directiva y ha reelegido a Carlos David Bonilla como Presidente del Consejo Regulador. Bonilla, presidente de Bodegas Campos Reales, asume así su segunda legislatura al frente del Consejo.



Rueda y Ribera en el Caribe



Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Rueda y Ribera de Duero realizarán una campaña conjunta de promoción en Puerto Rico. Actividades como catas, cenas y charlas se complementarán con una campaña estratégica multimedia.

Incremento de facturación

Masaveu Bodegas ha aumentado su facturación en 2021 un 35% respecto a 2020. Este dato permite a la compañía mostrarse satisfecha y constata la recuperación tras el descenso en la facturación en 2020. El grupo es optimista de cara a este año.



Viaje al mundo del vidrio

Botellas, copas, porrones, damajuanas... el vidrio está presente en muchos de los ámbitos del vino. De esa estrecha relación nos hablan en los Museos del Vino, y este año 2022, que ha sido declarado Año Internacional del Vidrio, es el momento perfecto para visitarlos durante un viaje a cualquiera de las Rutas del Vino de España.



Vino de parcela



Bodega El Lomo ha lanzado el primer vino de parcela de la DOP Islas Canarias Canary Wine contraetiquetado con la toponimia del municipio de Tegueste. Se trata de Origen 1989, elaborado con listán negro, vijariego negro, tintilla y castellana.

Ayudar a los restauradores

El Clúster Foodservice de Cataluña ha creado un Hub de Innovación Alimentaria, un espacio físico y virtual de referencia cuyo objetivo es ayudar a los restauradores a ser más competitivos a través de la innovación colaborativa.



BUENOS Y ASEQUIBLES

No todos los buenos aoves son caros, Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba) cuesta 3'66€; La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz), 4'50€ y Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara), 5'90€. Todos han sido seleccionados en la Guía Evooleum.



Fòrum Gastronòmic Girona

Esta plataforma profesional y empresarial gastronómica que contará con la presencia de profesionales del mundo culinario, la viticultura, el I+D+I, la pastelería... se celebrará los días 13, 14 y 15 de marzo en el Auditori-Palau de Congressos y en el Palau Firal de Girona.



D.O. Bierzo

Mencía

Esta variedad es empleada en la elaboración de numerosos vinos afrutados, aromáticos y de color intenso, con posibilidad de crianza. Se localiza en su mayor parte en El Bierzo y en el sureste de Galicia.

Madrid Fusión Alimentos de España 2022

El congreso –que se celebrará del 28 al 30 de marzo en el Recinto Ferial Ifema Madrid– reforzará los contenidos experienciales y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales y ofrecerá más espacios formativos que nunca en su vigésimo aniversario.



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

D.O. Valencia

Los vinos con D.O. Valencia contienen en cada botella la esencia del estilo de vida mediterráneo, donde la pasión, la tradición y la creatividad, se unen.

D.O. Turismo de Valencia



D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant y D.O. Terra Alta

Descubriremos las particulares características de los vinos adscritos a estas tres Denominaciones de Origen vinícolas ubicadas en la provincia de Tarragona.

Racool Studio



Dossier quesos

El mundo del queso es casi inabarcable, los cheeselovers tienen a su alcance cientos de ellos, ya sean nacionales o de importación.

ZECCHINI

tu Vermut



VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE:
WWW.VERMUTZECCHINI.COM

Mayores de 18 años. Se recomienda un consumo adecuado y responsable. 15º

Fot-Li

El vermut con el equilibrio perfecto.



fotlivermut.com

Fórmula Antiga Rojo