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

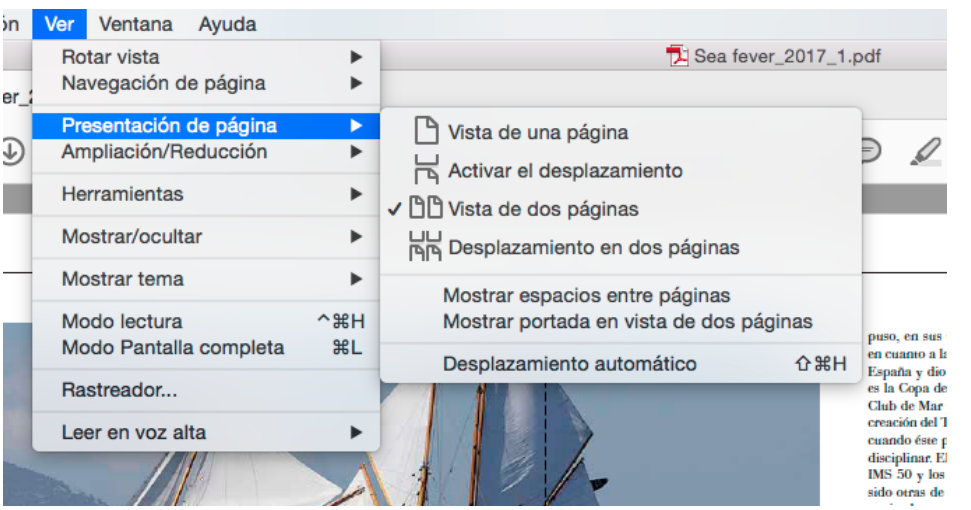
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. VALENCIA: CARÁCTER MEDITERRÁNEO

Nº 235-MARZO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

REGALOS PARA EL DÍA DEL PADRE

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef
PAULO AIRAUDO
Nuevo 2✱✱Michelin
RESTAURANTE Amelia San Sebastián

DOS EVENTOS IMPRESCINDIBLES

MADRID FUSIÓN

FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA

PRIORAT, MONTSANT Y TERRA ALTA
TARRAGONA EN LA COPA

SABOREAMOS LA CAPITAL
COMER EN MADRID

Te esperamos.

SÓLO PROFESIONALES

25—28
Abril
2022



35

SALÓN GOURMETS

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

Edita: CURT EDICIONES SA

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

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

Un mes lleno de citas enogastronómicas

Fòrum Gastronòmic Girona



Este mes tendrán lugar dos eventos imprescindibles que ningún profesional del sector debería perderse, hablamos del Fòrum Gastronòmic Girona y de Madrid Fusión, donde se darán cita destacados chefs, como Paulo Airaudo, al que hemos entrevistado.

Y como serán muchos los visitantes de la capital ávidos de propuestas gastronómicas novedosas, fuera del recinto del congreso encontrarán cientos de opciones clásicas y vanguardistas de la mano de los hosteleros madrileños. Nosotros hemos seleccionado algunos restaurantes a modo de ejemplo y destacamos dos que han conseguido su primera estrella Michelin este año: Deessa y Quimbaya.

A nivel vinícola, en este número recorremos cuatro denominaciones de origen: Priorat, Montsant, Terra Alta y Valencia, que si una nueva ola de Covid no lo impide, celebrará sus Fallas dentro de unos días, así que es un buen momento para brindar con sus vinos, por ejemplo, con el que protagoniza nuestra portada: Clos de Gallur. Completamos este número con un reportaje dedicado al queso y otro a la cocina china. Finalmente, no nos olvidamos de dos fechas relevantes que se celebran cada mes de marzo: el Día de la Mujer y el del Día del Padre. Para honrar de alguna manera el 8 de marzo, el Perfil de este mes corresponde a una chef emprendedora que tras triunfar en Francia ha abierto su propio restaurante en Barcelona, hablamos de Yoaké San. Y como cada año, ofrecemos algunas ideas tanto para padres primerizos como para experimentados. Todos ellos se merecen un detalle y, por supuesto, nuestro cariño, ¡Brindemos por ellos!

Este mes lo dedicamos a todas las mujeres trabajadoras

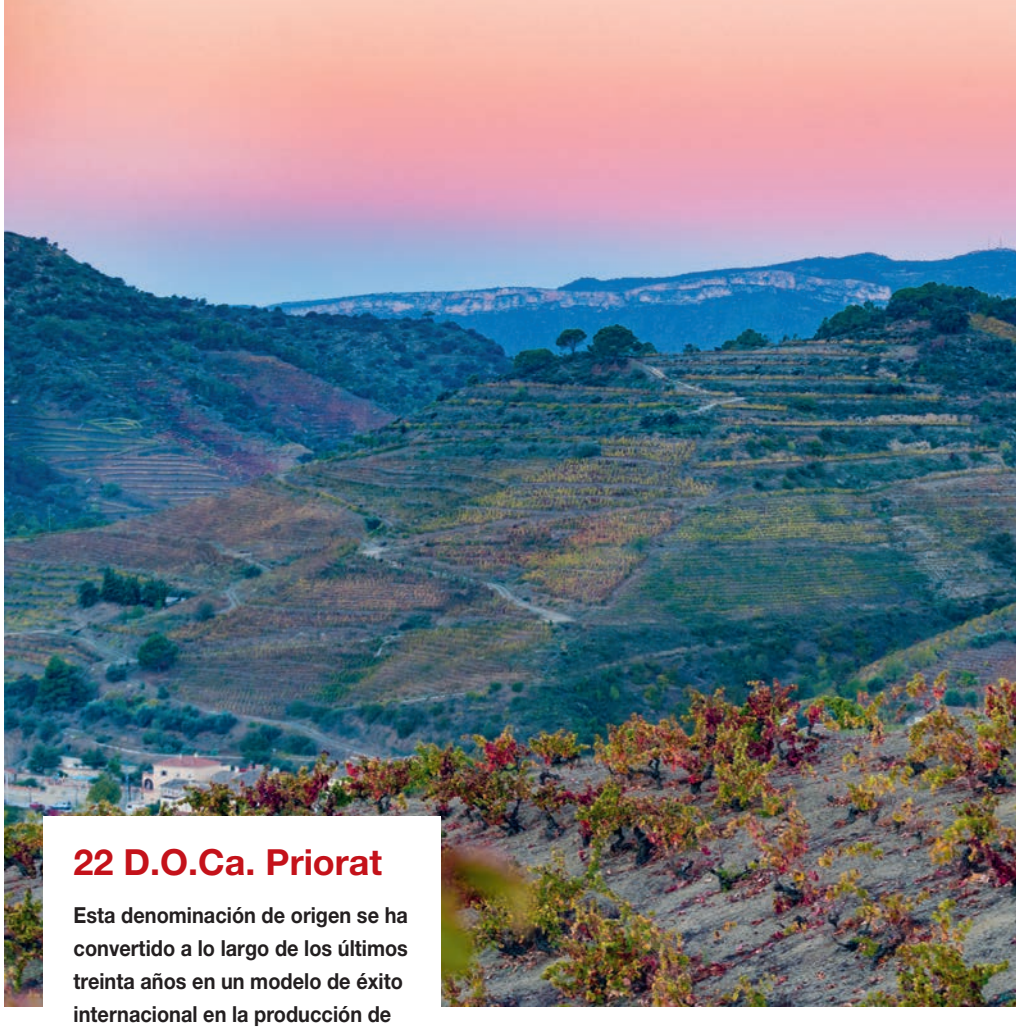
Laura Curt

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

SUMARIO #235



MARZO 2022



22 D.O.Ca. Priorat

Esta denominación de origen se ha convertido a lo largo de los últimos treinta años en un modelo de éxito internacional en la producción de vinos de alta calidad que los vinos de la DOCa Priorat transmiten.

28 D.O. Montsant

Esos son sin duda los dos pilares en los que se apoya esta denominación, que está de actualidad porque acaba de presentar un nuevo sistema de diferenciación de sus distintivos de garantía de origen y calidad.

34 D.O. Terra Alta

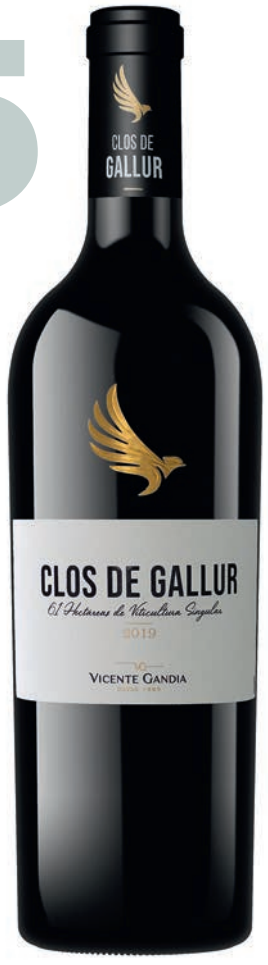
Agrupa doce municipios de la comarca de la Terra Alta, una zona del interior de la provincia de Tarragona que limita con tierras aragonesas. El clima, muy soleado y poco lluvioso, y el terreno arcilloso dan como resultado unos vinos potentes y de graduación elevada.

36 D.O. Valencia

Si nos acercamos a la provincia de Valencia encontraremos un paisaje marcado por el olor y sabor de las uvas, una cuidada gastronomía, bodegas singulares y alojamientos únicos envueltos en la cultura del vino donde disfrutar en cualquier época del año.

5

Vino del mes



Clos de Gallur 2019

Se trata de la primera elaboración de Bodegas Vicente Gandía con uvas procedentes de la Finca Casa Gallur. Una edición limitada de 20.000 botellas de un vino con una personalidad única que transmite la pureza de este singular terroir.



38 Mencía

Por Enrique García Albelda

Fue muy venerada como variedad reina durante los años 70, pero por contrapartida su uso era mayoritariamente para la elaboración de vinos de granel, puesto que no se la consideraba madre de grandes productos. A partir de los 90 despertó un gran interés y en la actualidad goza de gran prestigio.





42 Madrid Fusión

Más allá del producto. Ese es el lema de este año de Madrid Fusión Alimentos de España, la cumbre culinaria más influyente del mundo, que abrirá sus puertas del 28 al 30 de marzo en Ifema Madrid. Se darán cita los mejores cocineros españoles e internacionales y habrá muchas sorpresas para celebrar sus 20 años.

46 Entrevista al chef Paulo Airaudo

El premiado chef italo-argentino con 2 estrellas Michelin por Amelia y al frente de varios restaurantes más, no se conforma con ellos y nos avanza en exclusiva que ya tiene nuevos proyectos en marcha.









50 Comer en Madrid

Aprovechando la celebración de Madrid Fusión serán muchos los que visitarán la capital ávidos de propuestas gastronómicas novedosas.

58 Fòrum Gastronòmic Girona

El Palau de Fires y el Auditori de Girona acogerán del 13 al 15 de marzo esta plataforma profesional y empresarial gastronómica coincidiendo con la celebración del 15º aniversario de su llegada a la ciudad.

62 Queso

Son tantas las variedades de queso, tanto españolas como internacionales, que podría decirse que existe un queso ideal para cada receta y también uno para cada paladar.

68 Cocina China

La china fue la primera de todas las gastronomías asiáticas en popularizarse en nuestro país. De eso hace ya algunas décadas y afortunadamente, su calidad y prestigio han ido en aumento de la mano de restaurantes que ofrecen alta cocina china.

72 Ideas de regalo para el Día del Padre

El 19 de marzo nos recuerda que no está de más demostrar nuestro cariño a nuestro progenitor. Su compromiso con nosotros es de por vida. Así que todos ellos –tanto los que 'se estrenan' este año como los que ya tienen larga experiencia en 'el cargo'– bien merecen un detallito.





Hasta el 31/ 03
12ª Ruta del Cocido Madrileño

Distintos establecimientos de la Comunidad de Madrid, Segovia y Toledo, han sido seleccionados por su alto nivel de exigencia en la elaboración de este plato y por la cuidada selección del origen y la calidad de los ingredientes.
Más información: www.rutadelcocidomadrileño.com

9 y 23/ 03
Art & Drinks

Esta actividad tendrá lugar a las 19:00 en la barra del gran hall de El Palace Barcelona. El ilustrador Joel Miñana enseñará a los participantes técnicas para obtener coloridos dibujos a la vez que los asistentes aprenderán a preparar dos cócteles.
Más información: www.feverup.com/m/109789





9 y 6/ 03
Magnum Wine Competition

El único concurso del mundo dedicado a destacar la calidad de los vinos conservados en botellas de 1,5 litros se celebrará en el contexto de la feria HIP Horeca Professional Expo, que este año dedicará un espacio propio al vino bajo el nombre de Horeca Wine & Spitiris.



Más información: www.enopassion.com/magnumwine/

7 y 22/ 03
La Mejor Fabada del Mundo 2022

El concurso –organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa y Gustatio– llega a su decimosegunda edición con novedades, la principal que por primera vez el ganador se llevará 1000 €, cantidad aportada por la marca de garantía "Alimentos del Paraíso Natural".
Más información: www.gustatio.es/es/eventos/la-mejor-fabada-del-mundo



5/ 03
III Concurso Internacional 'Cocinando con Trufa'

Aglutinará a una decena de cocineros internacionales que lucharán por hacer el mejor plato de trufa negra. Este año, como novedad, junto a un jurado internacional donde habrá varias estrellas Michelin también habrá un Jurado Infantil.
Más información: www.cocinandocontrufa.com

13-15 /03

Fòrum Gastronòmic Girona

Se celebrará en el Auditori-Palau de Congressos y en el Palau Firal de Girona y será una plataforma profesional y empresarial gastronómica que contará con la presencia de profesionales del mundo culinario, la viticultura, el I+D+I, la pastelería ¡y mucho más!

Más información: www.forumgirona.com





13/03

Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas

El Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas alcanza su 14a edición. Un total de 120 parejas participarán en este certamen de cata, único en el mundo, que tendrá lugar el próximo domingo 13 de marzo en la Casa Llotja de Mar de Barcelona.

Más información: www.cataporparejas.vilaviniteca.es



07-09/ 03

HIP - Hospitality 4.0 Congress

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. Entre otras cosas, analizará los nuevos hábitos de consumo en los bares y restaurantes y las fórmulas para sacar el máximo provecho del sector del vino.

Más información: www.expohip.com

28-30/ 03

Madrid Fusión Alimentos de España 2022

Este año, el congreso de gastronomía más influyente del planeta volverá a celebrarse en IFEMA Madrid a finales de marzo coincidiendo con su 20 aniversario.

Más información: www.madridfusion.net

01 y 02/ 03

FINE

La tercera edición de FINE #WineTourismExpo se celebrará en Feria de Valladolid. Es un evento dirigido exclusivamente a profesionales del enoturismo: bodegas, rutas y destinos, touroperadores, agencias de viajes, hoteles, etc.

Más información: www.feriavalladolid.com/fine-expo



ESTA CHEF DE MADRE JAPONESA Y PADRE GALO, HA LIDERADO COCINAS DE PRESTIGIO EN PARÍS Y HASTA HA PROTAGONIZADO PROGRAMAS DE TV EN FRANCIA, DONDE HA DESARROLLADO CASI TODA SU CARRERA PROFESIONAL. EXIGENTE Y PERFECCIONISTA EN SU TRABAJO PERO EMOTIVA Y CÁLIDA EN EL TRATO, ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE ACABA DE ABRIR SU PROPIO RESTAURANTE GASTRONÓMICO DE AUTOR EN BARCELONA: YUBI.

YOAKÉ SAN



Tras una temporada en Ibiza, Yoaké recaló con su familia en la Ciudad Condal hace dos años. Desde entonces, Yubi empezó a tomar forma, abriendo finalmente sus puertas en diciembre. Podríamos decir que Yubi es un fiel reflejo de la chef: en los platos encontramos sus raíces familiares –bucean entre la cocina francesa y la japonesa–, con guiños al producto catalán porque para ella es importante también conectar con el cliente local a nivel emocional. Además, su pasión por el arte –la cocina es arte para ella y concibe cada plato como una obra efímera– se aprecia en el interiorismo del local con piezas de iluminación y mobiliario escogidas una a una para crear un ambiente sofisticado con pinceladas de *art déco*. Obras de arte, neones con mensajes positivos (muy Yoaké) y terciopelo para ofrecer una experiencia cálida, agradable y de gran calidad.❋

Maridaje ideal: Todo con sake. Es versátil hasta el punto que hay opciones de maridaje con elaboraciones que no tienen por qué ser japonesas.

Un destino gastronómico: Japón, no solo porque pertenece a mi mitad japonesa, sino porque significa conectar con la cultura y la herencia emocional de mi madre.

Un restaurante que te ha encantado: Espai Kru, fue de las primeras experiencias cuando vinimos a vivir a Barcelona y aún la recuerdo como de las más especiales y personales.

¿Qué suena en tu playlist? Años 60-70, sobretodo lo que es Motown y soul… música alegre que me eleva, me motiva, me alegra.

TRAYECTORIA

Graduada en hostelería y catering por la prestigiosa École Vatel de Paris, empezó su andadura profesional en restaurantes parisinos (algunos de ellos galardonados con estrellas Michelin) y pronto creó su propia empresa de catering para eventos de alto standing. En 2010 quedó finalista en la primera temporada de *Top Chef* en Francia. Esta visibilidad mediática le reportó mucha notoriedad y oportunidades como producir sus propios programas de televisión. En "Los Secretos de Yoaké", en cada episodio recibía en su cocina a una celebridad para preparar una receta conjuntamente.

Su personalidad inquieta, curiosa y viajera la llevó a presentar "Le goût du voyage" emitida por Fox en más de 10 países, incluido España (traduciéndose con el nombre "Los Sabores del Mundo"). Durante 15 episodios viajó por Córcega, China, Malta, Irlanda, Grecia, Nápoles, Las Azores, Finlandia, Polonia, Escocia, Hungría, Países Bajos, Marruecos, Armenia y las Islas Baleares. Su expresividad así como su espontaneidad contagió al telespectador desde el primer momento.

35 Salón Gourmets

La mayor feria europea de producto delicatessen

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más grande de Europa tendrá lugar del 25 al 28 de abril en Ifema Madrid. Trazabilidad, innovación y sostenibilidad serán lo ejes sobre los que pivotará esta edición, la trigésimo quinta, que llega cargada de novedades.





Esta feria profesional, que inició su andadura en 1987, está dirigida al visitante nacional e internacional; a la hostelería, restauración, distribución agroalimentaria, hotelería, catering, comercio especializado, prensa y medios de comunicación.

Las cifras hablan por sí solas, en la última edición (2021) más de 74.900 visitantes estuvieron presentes, lo que generó un volumen de negocio de 185 millones de euros, prueba de ello es que 92% de los expositores tienen intención de volver y el 98% de los profesionales que acudieron están satisfechos con su visita.

En los 45.636 m^2 –repartidos en los pabellones 4, 6 y 8– que ocupará esta nueva edición, numerosas empresas tanto nacionales como internacionales ya tienen su espacio reservado, bien de manera particular o bajo el paraguas de sus instituciones, pabellones internacionales, Comunidades Autónomas, Diputaciones, Ayuntamientos u otros Organismos Institucionales como Asturex, Ávila Auténtica, Castilla y León con su sello de calidad Tierra de Sabor, Castilla-La Mancha, Diputación de Huelva con Que Sea de Huelva, Sabor a Málaga y el Gobierno Vasco, Euskadi Basque Country.



Actividades y entregas de premios

El Salón Gourmets no se puede entender sin las actividades, *showcookings*, ponencias, presentaciones de producto y campeonatos que se suceden a lo largo de los 4 días que dura el evento.

Clásicos como el Concurso de Cortadores de Jamón que ya celebra su 28 edición o campeonatos que repiten tras el éxito de su primera edición como Desafío XChef by Cervezas 1906 organizado por Estrella Galicia, cerveza oficial del 35SG. Pero si hay una novedad es el primer Campeonato de España de Pizzas Gourmet.

También se entregarán los 11 Premios Revista Club Gourmets, unos galardones elegidos por los lectores de la revista Club de gourmets que premiarán a aquellos profesionales, establecimientos, organismos, productos, medios de comunicación y libros que merecen, a su juicio, un reconocimiento por su labor y contribución a la gastronomía y la enología a lo largo del último año.

Esto solo es un adelanto de lo que tendrá lugar en la cita más importante de Europa con el producto gourmet. ✻ **Más información: www.gourmets.net/salon-gourmets**

Datos prácticos

Fechas: **25, 26, 27 y 28 de abril**
Horario: **L – Mi: 10:00 - 19:00 - J: 10:00 - 17:00.**
Localización: **Ifema Madrid**

2022 · XIII Convocatoria

PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

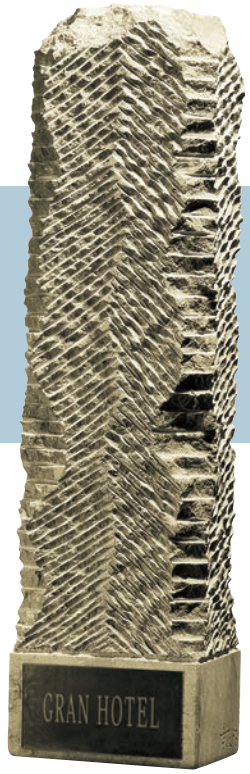
ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO · Equipamiento CONTRACT hostelero · CURT EDICIONES SA

Roca

30º aniversario

¡Save the date para la gran noche de los hoteles!



Las inscripciones se cerrarán el 22 de abril

Los PREMIOS ROCA a la INICIATIVA HOTELERA se entregarán el 2 de junio

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera ya tienen fecha de entrega: el 2 de junio en el Roca Barcelona Gallery. Organizados por las revistas *Gran Hotel Turismo* y *Equipamiento Hostelero Contract,* pertenecientes a Curt Ediciones, estos galardones tienen abiertas sus candidaturas en las 12 categorías existentes.

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**



Esperamos una gran participación del sector hotelero

Pueden inscribirse en www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

interihotel un proyecto de CENFIM · ORAC DECOR · RATIONAL · tattoo.

Clos de Gallur 2019

El nuevo icono de Vicente Gandía

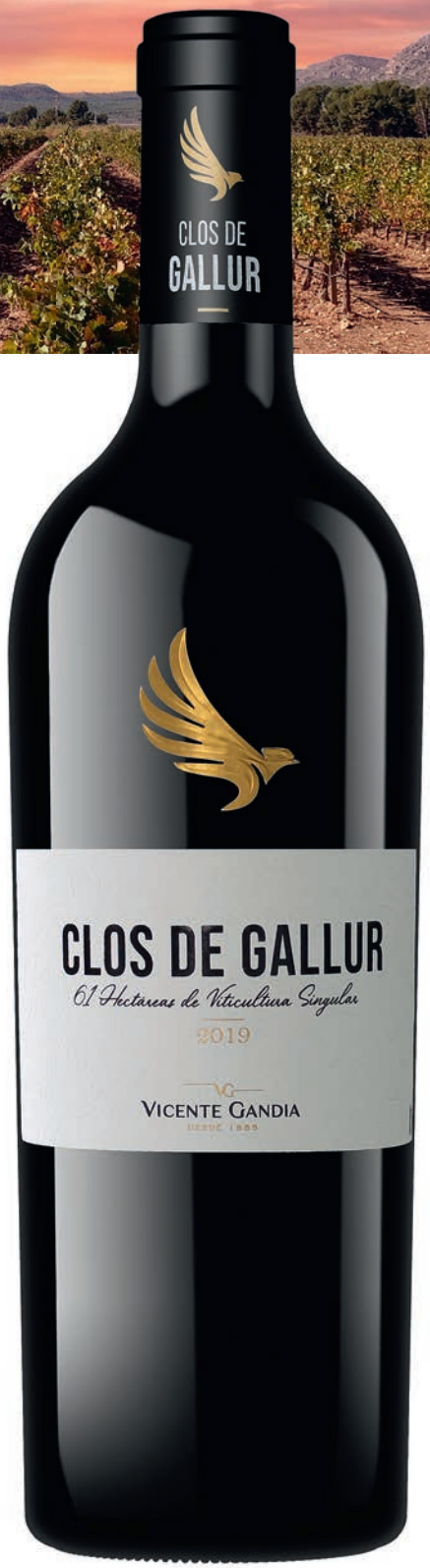
Clos de Gallur 2019 es la primera elaboración de Bodegas Vicente Gandía con uvas procedentes de la Finca Casa Gallur, por lo que nos encontramos ante una añada histórica. Una edición limitada de 20.000 botellas de un vino con una personalidad única que transmite la pureza de este singular *terroir*.

Bodegas Vicente Gandía ha adquirido una finca para la elaboración de vinos exclusivos. Se trata de la Finca Casa Gallur, una nueva apuesta de la bodega valenciana por la enología de alta expresión: 61 hectáreas de "viticultura singular" en un entorno privilegiado. En este viñedo se cultivan cuatro variedades nobles: tempranillo, shyrah, merlot y cabernet sauvignon, todas ellas tintas. Las uvas que se producen en esta finca son de una calidad excelente con mucho color, mucha concentración y una gran carga frutal.

La finca se encuentra situada al amparo de la Sierra de los Gavilanes, un extraordinario enclave natural que protege al viñedo de las inclemencias meteorológicas. Es habitual ver a los gavilanes sobrevolar los viñedos por lo que este ave rapaz forma parte de la identidad de este vino.

La propiedad está ubicada en el término municipal de Caudete, a 600 m de altura sobre el nivel del mar, y se encuentra dentro de las zonas más interiores de la denominada "Toscana Valenciana" donde la pluviometría es aún más escasa dando vinos de inusitada concentración. El municipio de Caudete pertenece en la actualidad a la provincia de Albacete, pero históricamente perteneció al Reino de Valencia. Debido a su ubicación dentro de la "Vall dels Alforins" y a su carácter histórico, la Finca Casa Gallur es un pago de excepción donde se permite elaborar vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia.

Sin ninguna duda, Clos de Gallur posicionará a los vinos valencianos pudiendo competir cara a cara y sin ningún tipo de complejo con las grandes referencias icónicas de los vinos españoles. ✻ **Más información: www.vicentegandia.es**



Clos de Gallur 2019

Tipo: Vino tinto
D.O.P.: Valencia
Variedad: Syrah, tempranillo y cabernet sauvignon de la Finca Casa Gallur
Graduación: 14% vol.

Características: Maduración de 1 año en barricas nuevas y de un solo vino, roble francés Allier, de grano fino, tostado medio y secado de más de 48 meses. Unas barricas especiales que aportan a Clos de Gallur una extraordinaria delicadeza y complejidad. Posteriormente sigue evolucionando otro año más en botella. El resultado es un vino de color rojo rubí con reflejos del mismo color. Alta intensidad de fruta roja madura con excelente complejidad y delicado recuerdo de madera nueva de roble. Carnoso, con un tanino muy pulido. Redondo, elegante y con un larguísimo final.

Este fantástico vino merece ser disfrutado con alta gastronomía elaborada con productos de la mejor calidad. Perfecto para disfrutar de una ocasión especial o regalar una magnífica experiencia hedonista.

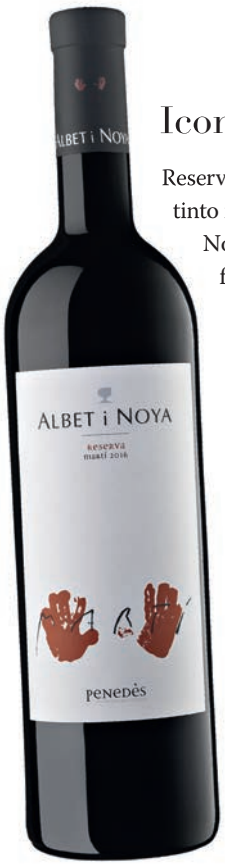
Homenaje al fundador

Adaro es un homenaje a Javier Cremades de Adaro, fundador de Bodega y Viñedos Pradorey, un apasionado del vino cuyo sueño siempre fue elaborar vinos únicos y fieles a la tierra. Estaría orgulloso de este 100% tempranillo elegante, sabroso y fresco en boca.



Icono de la bodega

Reserva Martí 2016, la nueva añada del vino tinto icono de la bodega del Penedès Albet i Noya, ha recibido una medalla de Oro en la feria de vinos ecológicos Millésime Bio de Montpellier celebrada el pasado mes. Está elaborado con cabernet sauvignon, syrah y tempranillo y tiene 24 meses de crianza en barricas de roble francés y más de tres años de reposo en botella.





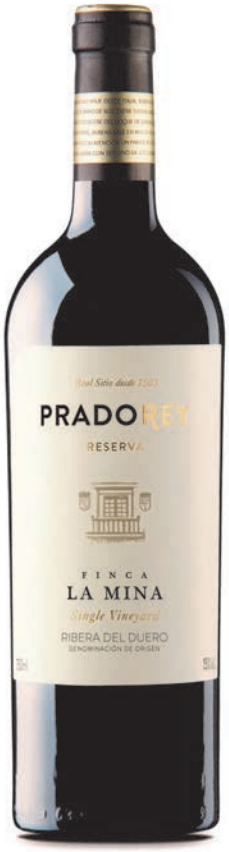
Leridano ecológico

La bodega Raimat (D.O. Costers del Segre) acaba de presentar un vino ecológico de lo más especial: El Molí 2018. Elaborado con cabernet sauvignon y syrah, rinde homenaje al molino de viento que, hace más de cien años, se erigía en la finca. Es un vino elegante, de gran carácter, con intensos aromas a frutos negros, notas balsámicas y tostadas y muy largo en boca.



Suave y muy expresivo

Albret La Viña de mi Madre es el reserva especial de la bodega. Elaborado con cabernet sauvignon, transmite complejos aromas de vainilla, bombón de licor y tabaco de pipa. En boca es suave y muy expresivo, elegante y especialmente persistente.



RESERVA 'ROMPEDOR'

Así es Finca La Mina, un tempranillo de entrada sedosa con sensaciones muy agradables de fruta madura, aterciopeladas y balsámicas. Notas que lo convierten en el aliado ideal de la caza menor –tanto de pelo como de pluma– de guisos y también de un buen chocolate amargo.

Particular Garnacha Viñas Centenarias 2015

La nueva añada más esperada

Según su creador, Javier Domeque, esta singular cosecha encontró el equilibrio óptimo para una perfecta elaboración: apostando por la variedad y dando a cada botella la esencia y el tiempo que necesita para convertirse en uno de los mejores vinos de garnacha centenaria del mercado.



La cosecha de 2015 fue una de las más espectaculares que recuerdan en Bodegas San Valero. En cantidad, pero también en calidad, ya que las condiciones climáticas registradas hasta la vendimia fueron extraordinarias. Esto provocó que la llegada a bodega se hiciera en óptimas condiciones para su vinificación. El resultado de todo lo anterior es este Particular Garnacha Viñas Centenarias 2015, un vino de autor con cuerpo, de finos taninos, muy elegante y sobrio. Elaborado con los viñedos más antiguos de la variedad garnacha, de bajos rendimientos y con una esmerada crianza en barrica de un mínimo de 18 meses para, a continuación, ser embotellado y de esta forma terminar de afinarse en botellero hasta su comercialización. Y ese momento acaba de llegar. Pese a su reciente lanzamiento, ya ha conseguido un importante premio: un Gran Oro en la Berliner Wein Trophy 2021, donde quedó entre los 19 mejores vinos del mundo. Este concurso es el más influyente de Alemania y uno de los eventos internacionales de vinos más populares y conocidos del mundo.

En definitiva, Particular Garnacha Viñas Centenarias 2015 es un vino de autor que homenajea las antiguas tradiciones de los viticultores de la bodega, cuando se distinguían las barricas con grafismos sencillos realizados a mano. Amable, elegante y auténtico. Perfecto para disfrutarlo en familia o entre amigos. Una propuesta ideal para rendir homenaje a una añada que los expertos consideran como una de las mejores de los últimos tiempos. ✻

Más información: www.sanvalero.com



NOTA DE CATA

D.O.P: Cariñena
Variedad: Garnacha
Características: Al abrir la botella se descubre un vino con carácter y largo post gusto, una seña de identidad que comparte con el resto de referencias que pertenecen a la colección de vinos Particular. A la vista, el color rojo cereza es intenso, está bien cubierto, con ribetes granates y tonos violáceos. En nariz, la sensación es la de un vino muy franco, con intensos aromas a frutos maduros y especiados, torrefactos sobre un fondo balsámico. Al llegar a la boca se presenta estructurado, sabroso y potente, con unos finos taninos, suaves y equilibrados, que contribuyen a alargar su vida para acabar con un final largo y elegante.



PARA PALADARES EXIGENTES

Elaborado con uvas cabernet sauvignon, merlot y la autóctona moristel, 3404 Tuca D'Aneto de Bodega Pirineos es un crianza bien integrado, con una intensidad aromática que transporta al entorno natural del viñedo y que ofrece una versión diferente de la enorme tipicidad de Somontano.



Paisaje embotellado



Vivanco Brunes es la última innovación de Rafael Vivanco. Se trata de un vino de Municipio de la DOCa Rioja, ecológico y vegano. Un crianza (90% tempranillo y 10% maturana tinta) fresco y de paso elegante que rinde homenaje a Briones y su paisaje.

Vino conmemorativo

El pasado mes el Centro Riojano de Madrid y la marca de vinos de la centenaria Bodegas Riojanas, Viña Albina, celebraron sus respectivos 120 años de trayectoria desde su fundación en 1901 con una cata en la que se incluyó el nuevo Viña Albina Selección 120 Aniversario, que rinde homenaje a los primeros vinos de la marca, frescos y afrutados.

Con conciencia climática

CM 2017 forma parte de la gama de vinos de la bodega riojana Carlos Moro elaborados bajo la certificación *Wineries For Climate Protection.* Es un tempranillo intenso, elegante y redondo que presume de una buena estructura y un gran equilibrio entre frescor y madurez. Un gusto para los sentidos.





Coupage de éxito

Viña Monty Garnacha Reserva 2015, es un 100% garnacha procedente de dos viñedos: uno situado en el pueblo riojano de Arenzana en Rioja Alta y el otro en Rioja Oriental. El *coupage* es un 90% del primer viñedo y un 10% del segundo, logrando un vino con una acidez, armonía y elegancia extraordinaria.

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

HACE MÁS DE 30 AÑOS, INICIAMOS UN PROYECTO PROFUNDAMENTE INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓN DE UVAS ANCESTRALES CASI EXTINTAS. UNA FORMA DE HOMENAJEAR EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CATALUNYA, PERO TAMBIÉN DE HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. HOY, EL RESULTADO DE ESTA AVENTURA ES CLOS ANCESTRAL. UN VINO INÉDITO, ECOLÓGICO Y QUE INCORPORA LA 'MONEU' EN SU CUPAJE, UNA VARIEDAD RESCATADA Y PLANTADA EN LA HISTÓRICA FINCA MILENARIA DEL PENEDÈS, EL CASTELL DE LA BLEDA. UN COMPROMISO CON NUESTRO PASADO, PERO TAMBIÉN CON NUESTRO FUTURO.



MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK, 5ª GENERACIÓN EN EL CASTELL DE LA BLEDA (PENEDÈS)

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

DESCUBRE MÁS SOBRE
EL PROYECTO TORRES & EARTH

Diferente y elegante

Ya está en el mercado la segunda añada de Protos Verdejo Reserva 2019, el primer reserva blanco elaborado en la D.O. Rueda. Un vino diferente y elegante gracias a la fusión de notas herbáceas y frutales con las notas tostadas y especiadas de la madera.



ENTRE LOS MEJORES

El albariño Martín Códax Lías 2019, ha sido nombrado por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) como uno de los tres Mejores Vinos Blancos sin barrica de España del 2021. En boca presenta una buena y refrescante acidez con matices cítricos. Muestra un final largo y persistente.



Viura gastronómico

Viña Monty Viura Reserva 2017 es un vino con gran cuerpo y untuosidad, debido al gran trabajo con sus lías que se realizó durante los últimos 6 meses de crianza. Es muy elegante, largo, complejo, con una acidez sostenida y exquisita que permitirá una larga guarda. Además, resulta ideal para acompañar gran variedad de platos.



Más azul que nunca

La nueva botella de 'Maestrante Cadista' luce un diseño aún más azul pero sin perder la esencia de los colores corporativos del Cádiz C.F., el equipo que patrocina. Maestrante Semidulce es un vino joven elaborado 100 % con uva palomino fina. Fácil de beber, es el perfecto acompañante de tapas y aperitivos.



Natural, eco y vegano

Así es Le Naturel de Aroa Bodegas (Vintae), un blanco sin sulfitos añadidos elaborado con la mínima intervención a partir de garnacha blanca. Un vino que refleja sin artificios el viñedo del que proviene, ubicado en el Valle de Yerri, la zona más alta y fresca de la D.O. Navarra.



FRESCO
como una rosa

Alquézar Rosado está considerado como uno de los vinos más frescos, divertidos, jóvenes y afrutados del panorama vinícola español. Es conocido como "el rosado con más chispa de la DOP Somontano" y está elaborado con tempranillo y cabernet sauvignon. Su excepcional color rosa fresa, su intenso aroma a chuches y su sensación burbujeante en boca son inconfundibles.





Mariposas en el estómago

Es lo que sentirás al probar Laurent-Perrier Cuvée Rosé, un rosado que sigue siendo pionero cincuenta años después de su lanzamiento. El elegante vestido Mariposa otorga un brillo único a la botella y sublima el servicio del vino. Su bella funda, de quita y pon, se puede adaptar a todas las botellas de Laurent-Perrier Cuvée Rosé de 750 ml.



ESENCIA DE CIGALES

Torondos Clarete –de la Bodega Cooperativa Cigales–es un rosado joven de uva tinta (tempranillo, garnacha y garnacha gris) y uva blanca (verdejo y albillo) que se ha criado sobre lías finas en depósitos subterráneos de hormigón. Equilibrado en boca, es fresco, vivo y suave al paladar.



El mejor champagne del mundo

Dom Ruinart Rosé 2004 en formato magnum ha sido nombrado "Supreme World Champion" según Champagne & Sparkling Wine World Championships. La añada 2004 presenta una paleta aromática compleja y delicada que reúne frutos rojos crujientes con notas ahumadas y especiadas. La textura es flexible y elegante.

Espumoso de malvasía volcánica

El Grifo acaba de lanzar Ancestral Malvasía Volcánica, un espumoso estructurado, fresco, complejo y marcado por la tipicidad de su procedencia, un viñedo de más de cuarenta años de malvasía volcánica ubicado en el noroeste de la isla de Lanzarote. Producción limitada a 1.000 botellas.





SERGI DE MEIÀ
reabre en una nueva ubicación

Sin dejar Barcelona, este cocinero pionero (y cofundador) del movimiento *slow-food* en la capital catalana, ha trasladado su restaurante homónimo al número 83 de la calle Laforja, en la zona alta de la ciudad. En la nueva carta ofrece creaciones como pichón del Bages con guiso de tripas de bacalao y trigo sarraceno crujiente o espinacas a la catalana con pies de cerdo y bonito.

RAFA ZAFRA
ama la Ciudad Condal

El nuevo restaurante de El Palace Barcelona y Rafa Zafra que abrirá la próxima primavera se llamará Amar Barcelona. Toma el nombre del amor por Barcelona del cinco estrellas más antiguo de la Ciudad Condal, así como de la pasión de Zafra por los productos del mar. Y es que amar Barcelona es amar al Mediterráneo. Todo ello sin olvidar la propia trayectoria del chef sevillano en Estimar Barcelona y Madrid, con los que el nuevo restaurante comparte familia semántica.





PACO PÉREZ
propone una experiencia memorable

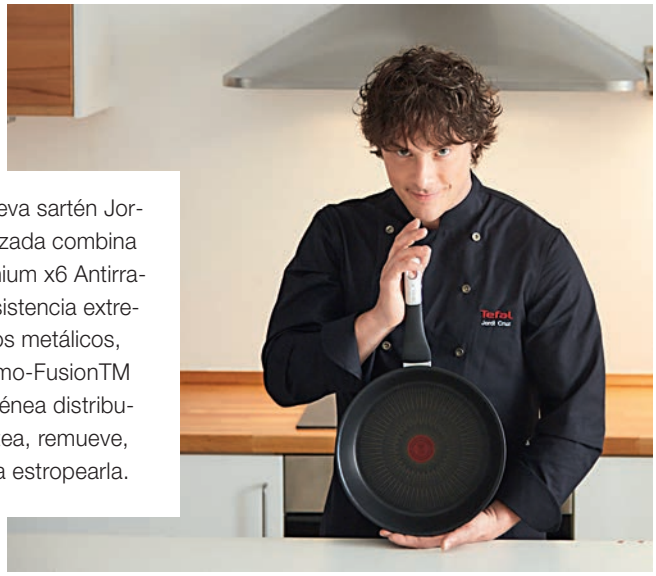
En el nuevo menú degustación que ofrece en su restaurante Enoteca del Hotel Arts de Barcelona (2 estrellas Michelin y 2 Soles Repsol), trabaja con productos de temporada como habitas, guisantes de Llavaneras, trufa y erizo de mar. Una oda al producto inspirado en el invierno, elegante y sofisticado.



ROBERTO Y SERGIO HERNÁNDEZ
invitan a viajar

Los chefs del madrileño Latasia recalan este mes de marzo con sus Jornadas Viajeras en Tailandia. Una jornadas ideadas para ofrecer a sus clientes los platos más exóticos de los países en los que se han formado. Mayo y junio los dedicarán a Malasia y Perú respectivamente. Los platos estarán disponibles en sugerencias fuera de carta durante dos semanas al mes.

JORDI CRUZ
confía en Tefal



Tefal acaba de lanzar su nueva sartén Jordi Cruz. Su tecnología avanzada combina el nuevo revestimiento Titanium x6 Antirrayaduras, que ofrece una resistencia extrema frente al uso de utensilios metálicos, con la base mejorada Thermo-FusionTM + para una rápida y homogénea distribución del calor. Asa, fríe, voltea, remueve, crea y diviértete sin miedo a estropearla.

CONRADO TROMP
ficha por el Hotel Arts Barcelona

El emblemático hotel de lujo, acaba de fichar como Director Culinario a uno de los más respetados y aclamados cocineros del mundo. Supervisará todas las operaciones gastronómicas –además del correspondiente servicio de habitaciones– incluidas en los cinco espacios culinarios del hotel: Enoteca Paco Pérez, Bites, P41, Lokal y Marina.



NANDU JUBANY
lidera el restaurante favorito de los españoles



©Familia Jubany Nandu Jubany

Su restaurante Can Jubany en Calldetenes (Barcelona) encabeza el listado del Top100 de TheFork 2021. Reconocido con una estrella Michelin, su cocina supone un viaje por los sabores de la tierra, con platos tradicionales que reinventa a través de recetas innovadoras que conservan la esencia de toda la vida.

PEDRO LARUMBE
vuelve a su tierra



El cocinero navarro ese incorpora a Pago de Cirsus en calidad de Director Gastronómico para consolidar un proyecto que le llena de ilusión y que le hace sentirse en casa. Una cocina con identidad y sabor que se fundamenta en los productos de la tierra como las verduras de La Ribera y cuyo hilo conductor son los diferentes Aceites de Oliva Virgen Extra de Hacienda Queiles y los vinos del pago.



Cocina manchega con toques franceses

Ababol –abierto hace apenas un par de meses en Albacete– ofrece cocina tradicional manchega fusionada con la cocina francesa. Una propuesta basada en el producto de temporada que el chef Juan Monteagudo plasma en dos menús: Tierra (6 pases) y Ababol (11 pases) con platos como el Pato azulón en 3 servicios.

ABABOL Calderón de la Barca, 14 · 02002 Albacete · Tel.: 967 020 882 · www.restauranteababol.es



Recuerdos de Galicia

Situado en el casco histórico de Santiago de Compostela, Auga e Sal ha sido reconocido con una estrella Michelin. De la mano del chef Áxel Smyth, este restaurante destaca por la calidad del producto de temporada, el del mar, y por los recuerdos a algunas de las recetas gallegas más representativas.

AUGA E SAL
Rúa Fonte do Santo Antonio, 8
15702 Santiago de Compostela (La Coruña)
Tel.: 981 565 234
www.augaesal.com



Obsesión por el producto

Nueva aventura de Sergi Giménez, otrora creador de "El Bar", en el barcelonés barrio de Les Corts. Minibar ofrece platillos de cocina de mercado con ingredientes de calidad. No en vano su despensa atesora embutidos artesanos de Tremp, anchoas del Cantábrico 00, vegetales con D. O. y de proximidad, y vinos de bodegas que están dando que hablar. Dispone de una tranquila terraza.

MINIBAR
Taquígraf Garriga, 125 · 08029 Barcelona · Tel.: 936 270 852
www.minibar.bar

VEGETARIANO DE ÉXITO

Oslo es el restaurante vegetariano más famoso de Valencia. Ubicado en un coqueto edificio del año 1850, su oferta se basa en la cocina tradicional y en sabores reconocibles, que la chef y propietaria, Olga Vázquez, adapta con ingredientes vegetales, la mayoría de ellos de la huerta de Valencia. Cuenta con numerosas propuestas veganas y sin gluten, y una estructura pensada para compartir.

OSLO Catalans, 8 · 46001 Valencia · Tel.: 960 910 722 · www.restauranteoslo.com





Domingos de BRUNCH

InterContinental Barcelona ha estrenado *brunch* mensual en su restaurante Arrel, pensado tanto para los huéspedes del hotel como para aquellos locales más *foodies* amantes de la gastronomía de calidad y de proximidad. Disponible de 12:30 a 15:30, contará además con actuaciones de música en directo.



INTERCONTINENTAL BARCELONA
Avenida Rius I Taulet 1-3 · 08004 Barcelona · Tel.: 934 262 223
www.ihg.com/intercontinental/hotels

VISITA IMPRESCINDIBLE

Cobo Tradición, la tasca evolucionada en la que se puede degustar la cocina de la tierra de Castilla y León y la cocina del mar de Santander, es actualmente uno de los imprescindibles en la ciudad de Burgos. La carta está repleta de platos clásicos elaborados con productos excelentes. Una cocina de fogones lentos y salsas potentes que se degustan en un ambiente confortable y familiar.

COBO ESTRATOS
Pl. de la Libertad, 9 · 09004 Burgos · Tel.: 947 027 581 · www.coboestratos.com

Interpretación de la tradición

Teresa Carles, el restaurante ovolácteo-vegetariano de referencia en Barcelona y Lleida, apuesta por aunar tradición e innovación e incorpora novedades a su carta que destaca por los productos de temporada y proximidad, como la Escudella vegetal con pilota catalana y butifarra *plant-based.*



TERESA CARLES
Tel.: 933 171 829 · / 973 272 795 · www.teresacarles.com/tc/



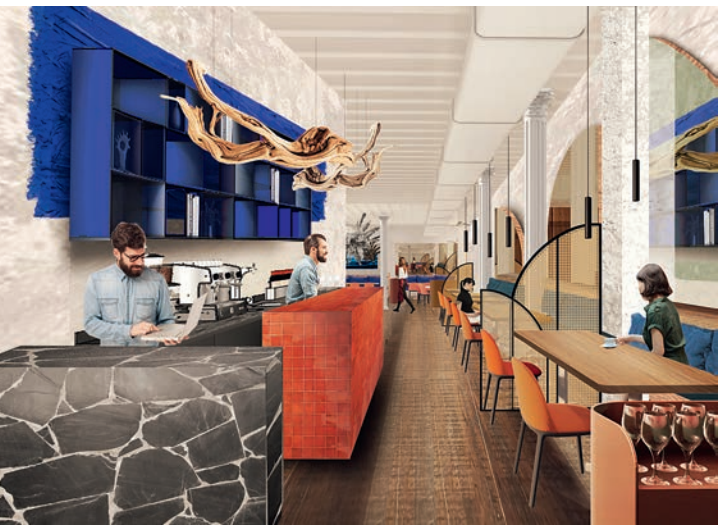
Tapas, platillos y alegría

El bar-restaurante-vermutería Can Rito es la joven promesa del barrio de Sant Antoni de Barcelona y todo apunta a que se convertirá en un 'must place'. ¿Por qué? Por su espectacular croqueta de cecina que se derrite suavemente en boca, por el suquet de pescado y marisco que parece hecho por la abuela o por su torrija, que es ya una de las mejores de la ciudad.

CAN RITO
Tamarit, 138 · 08015 Barcelona
Tel.: 934 237 143 · www.canrito.com

Para compartir

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, junto con Nil Dulcet, abrirán esta primavera en la ciudad Condal 'Compartir Barcelona'. Seguirá la misma filosofía de 'Compartir Cadaqués' pero no será una réplica, ofrecerá una oferta distinta en la que todavía se está trabajando. Esos sí, fiel a su nombre, será a la carta y para compartir.





COMPARTIR BARCELONA
Valencia, 225 · 08007 Barcelona



Destino gastronómico

Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, ubicado en Las Palmas de Gran Canaria este año se reafirma como referente gastronómico de la isla. Y es que, no solo se ha convertido recientemente en el primer establecimiento con estrella Michelin en Las Palmas de Gran Canaria gracias al restaurante Poemas by Hermanos Padrón, sino que permite vivir una experiencia culinaria durante 24 horas.

SANTA CATALINA, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL
León y Castillo, 227 · 35005 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 928 243 040
www.barcelo.com/es-es/santa-catalina-a-royal-hideaway-hotel/

ESPACIO ÍNTIMO

La carta del Restaurante Federico del Hotel Eugenia de Montijo Autografh Collection ofrece la oportunidad de probar los platos más tradicionales de la cocina toledana –como el estofado de Perdiz– o innovadores –como los Mejillones la Riviere con Funky Chips– en un espacio, íntimo, acogedor y muy particular.

RESTAURANTE FEDERICO
Hotel Eugenia de Montijo Autografh Collection
Pza. del Juego de Pelota, 7. 45002 Toledo · Tel.: 925 274 690
www.fontecruzhoteles.com/es/hotel-eugenia-de-montijo/restaurante-federico/



Política y comida

Se cumple el centenario del nacimiento de Néstor Luján, el escritor y gastrónomo más completo de su siglo, sin olvido de Álvaro Cunqueiro. No deja de ser curioso que la fecha haya tenido tan escasa resonancia.



Al margen de este artículo y de dos entrevistas radiofónicas que me han hecho, poca cosa más ha transcendido, cuando el tema daba para mucho, porque el maestro ejerció de tal en el campo del comer y del beber, yendo más allá de hacerlo bien o mal y, aún más importante, alejándose de las discusiones político-filosóficas que invadieron la cocina y los medios en los años del olimpismo barcelonés.

Dejó en el aire una pregunta ¿en la mesa, es usted de derechas o de izquierdas? No es fácil contestarla teniendo en cuenta que Lenin, que supongo era revolucionario, zampaba en la Closerie des Lilas como un burgués, pero a la inversa: pagaba su amante. Evidentemente, sobre el mantel no hay distingos. Recuerden que Goebbels, el mariscal del Reich, era gordo, muy de derechas y comía como un tragaldabas. La discusión que ha quedado en el olvido es más de estilo que de fondo. No se ha vuelto a mencionar, para muchos será un recuerdo, las antiguas rencillas que se crearon entre los cocineros. Unos, capitaneados por Ferran Adrià, practicaban el arte de la deconstrucción, chupando concepto del filósofo Terrida. El pobre iba por otro lado, pero el término era el mismo. En trinchera opuesta el cirujano neurólogo Miguel Sánchez Romera. Inventó el *mi-cri*, fórmula y soporte base de todos los sabores. Había más en discordia con el aloe vera, maravilla de la naturaleza que preconizaba con ardor el chef triestrellado Quique Dacosta. Puestos a bucear en la memoria, Martín Berasategui no decía más que garrote mientras cocinaba cada vez con más estilo.

Aquel que no estaba integrado en las bandas de psicofantes propiciadas por cada Papa lo tenía crudo. Si se te ocurría decir, doy fe, que la menestra de verduras de Adrià era buena, al margen de su dotación alquímica y la de las hermanas Harcha, producto purísimo, era un trueno estabas perdido. No eres de derechas ni de izquierdas, a lo sumo, que ya me va bien, un discípulo de Noam Chomsky, el anarquista lingüista creador de la gramática generativa transformacional. Toma castaña.

En el mundo del vino sucede algo semejante. El patriotismo más bobo se impone como criterio. Si bebes cava catalán, o Priorat, procura no hacerlo al lado de otros nacionalistas que creen que el Rioja, o el Jerez es el vino español. Una lástima, porque la única ley que hay que aplicar en el mundo báquico es la de si es bueno o malo, dejándose de monsergas. Trampas con las que juegan las multinacionales, por ejemplo, intentando colar que el vino es posiblemente cancerígeno. Entendámonos, posiblemente no es una definición científica. O lo es o no lo es, pero a río revuelto los pescadores armados del chubasquero del integrismo con colorines de realidad paralela son capaces de crear la duda, siempre y cuando nos olvidemos de todos los productos agroquímicos legales que son, esto sí a ciencia cierta, letales. Por ejemplo, el glifosato, que ha causado bajas, entre los agricultores y los comensales, fíjense que coincidencia, sin distinguir entre derechas e izquierdas.

Néstor Luján, con su fino paladar, delicada inteligencia y amor por la tertulia, en que se expresaba con una cierta brutalidad bonachona hubiera dicho que todas esas discusiones eran "collonadas", programadas por gentes que no han sentido nunca el placer del bien comer. En definitiva, el de saber vivir.✻

alimentacion.es



La única ley que hay que aplicar en el mundo báquico es la de si el vino es bueno o malo

Los vinos de la DOCa Priorat transmiten la singularidad de un territorio único, donde la tierra es pobre en materia orgánica, lo que provoca que las plantas que se desarrollan en ella tengan una concentración muy alta de mineralidad, una peculiaridad que se transmite a cada botella de vino de esta denominación de origen tarraconense que se ha convertido a lo largo de los últimos treinta años en un modelo de éxito internacional en la producción de vinos de alta calidad.



DOCA PRIORAT

LA SINGULARIDAD DE UN TERRITORIO ÚNICO

La Denominación de Origen Calificada Priorat –la única denominación de origen calificada en Cataluña y una de las dos únicas con esta distinción en España junto con Rioja– está situada en una pequeña región montañosa de la provincia de Tarragona. El macizo de la sierra de Montsant la delimita por el norte, en poniente se encuentra la sierra de La Figuera, por levante la sierra de Molló y, por el sur, el territorio se abre siguiendo el curso del río Siurana, aguas abajo hacia el Ebro. Posee una superficie de 17.629 hectáreas, de las cuales 2.163,97 están plantadas con vides que son cultivadas por 513 viticultores. Administrativamente, forman parte de la DOCa Priorat 9 municipios: Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, El Molar, La Morera de Montsant (que incluye en su término la villa de Scala Dei), Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta y La Vilella Baixa. Además, en los límites de la DOCa Priorat también se encuentra la parte norte del municipio de Falset (la zona de Masos de Falset) y la parte este del término municipal de El Molar (Les Solanes del Molar). La Morera de Montsant, Scala Dei, Gratallops, Torroja del Priorat, Porrera y Poboleda integraban antiguamente el Priorat de la Cartuja de Scala Dei. El resto se incluyeron en la delimitación de la denominación de origen que se realizó en 1932 y que configura el actual territorio de la DOCa Priorat.

Tradición milenaria

Hay muchas cosas por las que la DOCa Priorat pueda sentir orgullo, entre ellas el hecho de que en sus territorios se cultiva la viña desde hace más de mil años. A esta singularidad histórica hay que sumar que está considerada DOCa (Denominación de Origen Calificada), que cuenta con un extenso mapa litológico y que sus vinos se encuentran entre los mejor considerados del mundo.

Cuando los monjes cartujos llegaron al Priorat en el siglo XII, estos abrieron las puertas a nuevos conocimientos y técnicas, aunque allí ya hacía tiempo que se cultivaba la viña. De hecho, se cree que su cultivo podría tener



Clasificación de los Priorat

- **Vino de la región DOCa Priorat:** Reflejo de la personalidad vinícola genérica y de la tipicidad de la DOCa Priorat.
- **Vino de Villa:** Transmite la tipicidad privativa del mosaico paisajístico de un municipio, la suma de la diversidad de sus parajes vitícolas.
- **Vino de Paraje:** Muestra una esencia aún más pura, un carácter ligado a la orografía, a la geología y a un microclima más delimitado.
- **Viña Clasificada:** Nace de una producción vitícola individual de virtudes excepcionales, que merece ser embotellada aparte.
- **Gran Viña Clasificada:** Son muestras muy escasas de talento natural e histórico: una conmovedora alianza del capricho de la naturaleza y una tradición que ha sabido interpretar y salvaguardar hasta el presente las joyas vitícolas más exclusivas, inalteradas en el tiempo.



una historia de más de mil años. Las aportaciones de los cartujos permitieron, eso sí, que la viticultura arraigara con fuerza en los pueblos que forman parte de los dominios de la Cartuja de Escaladei, considerada como el embrión de la actual región vitivinícola de la DOCa.

Paisaje

Lo más característico del paisaje de esta zona son unas vertientes con pendientes impracticables, donde el observador se pregunta cómo en algún momento alguien ha osado plantar vid. El cultivo de la viña se distribuye en altitudes que van desde los 100 metros sobre el nivel del mar en las partes más bajas de los términos de Bellmunt del Priorat y el Molar, hasta los 750 metros en las partes elevadas de los términos de la Morera de Montsant y Porrera. La configuración del cultivo se caracteriza por pendientes que superan el 15% de desnivel en la mayor parte de casos, y algunas fincas llegan al 60%. La tortuosa orografía de esta zona obliga a cultivar el viñedo en pendientes ("costers" en lengua catalana), algunos de los cuales no permiten un acceso mecánico. Por este motivo se trabaja siguiendo las formas más tradicionales de cultivo. El paisaje que generan estos viñedos es una de las características del Priorat, que le aportan esta personalidad e identidad tan acusadas.
El otro rasgo característico y diferenciador son los suelos de pizarra llamada "llicorella". Una superficie muy desmenuzada, que en capas más profundas forma estratos de roca parda con matices azulados y rojizos. Los suelos de llicorella son pobres y no saben retener el agua, pero este defecto aparente es clave para limitar la producción de uva, para potenciar la calidad, para aportar la singular frialdad mineral de los vinos del Priorat. Para concentrar la esencia de la tierra. A causa del tipo de terruño y del clima tan peculiares, la cepa sufre de manera importante y, como consecuencia, se obtienen unas vendimias más bien escasas, con unos rendimientos de uva bastante bajos, que no superan la cantidad de 1 kg. por planta como media, pero que otorgan a los vinos de esta zona una identidad muy singular.

EN CIFRAS

Hectáreas totales
2.163,97

Viticultores inscritos
513

Bodegas inscritas
114

Las villas y los vinos de villa

La DOCa Priorat está formada por 12 zonas de producción vitícola, las diferentes villas. Cada una de estas villas responden a variables geográficas, ambientales, climáticas, vitivinícolas sociales, históricas y económicas, a través de las cuales se identifica la raíz social del vino con las raíces culturales de cada pueblo y se identifica el vino con cada una de sus realidades sociales, que van más allá de los límites administrativos existentes.
Las villas que constituyen la DOCa Priorat son Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar,



la Morera de Montsant, Porrera, Poboleda, Scala Dei, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baixa y las zonas de Masos de Falset y les Solanes del Molar.

Los vinos de villa son los elaborados a partir de uvas de una misma villa, y son una expresión del vínculo de estos vinos con el territorio. Un buen ejemplo de la apuesta por la calidad y la tipicidad que siguen realizando las bodegas de la DOCa Priorat. De hecho, una de las características de los vinos del Priorat más valoradas por los expertos es su elevada fidelidad al suelo de origen, es decir, al terruño.

La última vendimia: muy buena calidad y elevada cantidad

Los resultados registrados durante la cosecha 2021 en la DOCa Priorat son muy buenos: tanto en lo que se refiere a la calidad de los racimos recogidos, como también si nos referimos a las cantidades de los kilos vendimiados. Aun así, la pandemia sanitaria y los efectos del cambio climático han sido dos de los factores determinantes de la añada del 2021.

El año 2021 empezó marcado por la tormenta en forma de nieve, proveniente de la borrasca Filomena, que cayó el día 9 de enero y dejó importantes grosores de nieve, los cuales se mantuvieron durante días en todas las villas de la Priorat. Hacía tres décadas que en el Priorat no se registraban unas nevadas de estas características; precipitaciones que hicieron incrementar, de forma notable, las reservas hídricas en todo las villas. La nevada, no obstante, provocó desgraciadamente un grave incidente en la bodega Vall Llach y la rotura de ramas en algunos cultivos. En el caso de la viña, la precipitación fue muy beneficiosa.

Entre finales del invierno y principios de la primavera se registraron algunos picos de temperaturas, que provocaron la brota-



Enoturismo

La mayoría de las bodegas de la DOCa Priorat son visitables. Podrá descubrirlas y probar sus vinos en las actividades que programan. Además, a lo largo del año, las villas de la DOCa Priorat son el escenario de fiestas en torno al vino que permiten al enoturista probar los vinos que elaboran sus bodegas. Puedes encontrar toda la información en la agenda de la página web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat y también a través de las redes sociales.

Las variedades

Las más cultivadas en el Priorat son las tintas, con la garnacha y la cariñena como variedades autóctonas más destacadas.

- **Tintas recomendadas:** Garnacha tinta y cariñena.
- **Tintas autorizadas:** Garnacha peluda, tempranillo, picapoll tinto, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot y syrah.
- **Blancas:** Garnacha blanca, macabeo, pedro ximénez, chenin blanc, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, blanquilla, picapoll blanc y viognier.



ción de la viña durante la primera semana de abril. La primavera fue de una alta normalidad climática con un buen cuajado de la uva y un buen desarrollo vegetativo, por eso, el cultivo avanzaba sin incidencias sanitarias destacables. Las primeras semanas de verano fueron secas, soleadas y calurosas, manteniendo un buen ritmo en el ciclo vegetativo.

Justo al inicio de la vendimia, durante la tercera semana de agosto, las lluvias que cayeron durante dos semanas provocaron una ralentización en la madurez. Una situación que cambió de forma radical a partir del 15 de septiembre, cuando se devolvió al característico clima mediterráneo del Priorat, que benefició en mucho la evolución de la cosecha, la cual se alargó hasta finales de octubre.

Añada detrás añada, se confirma que cada vez más las cosechas están marcadas por picos climatológicos, los cuales están fuera de la normalidad; unas alteraciones que afectan a la cantidad y escasamente a la calidad de la uva.

La cosecha, de una calidad muy buena o excepcional, finalizó con 7.314.682 kilogramos de uva. Un 92% de las cuales corresponden a las variedades tintas y el 8% restante a las blancas. La garnacha y la cariñena son las mayoritarias en la DOCa Priorat con un 65% de la cosecha de este año.✱



AULA DE FORMACIÓ DOQ PRIORAT

www.doqpriorat.com
DOQ Priorat, c. Major, 2, 43737 Torroja del Priorat (Tarragona)
Síguenos en las redes sociales: @d.o.q.priorat @doqpriorat

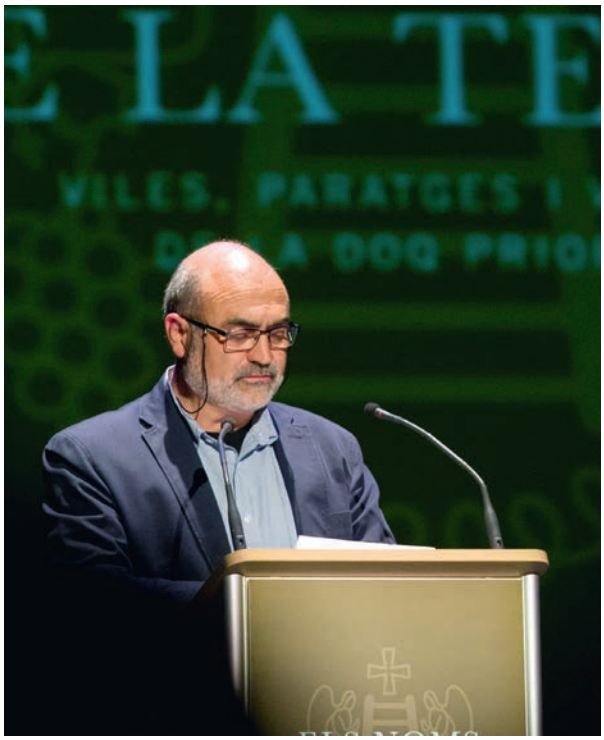
PRIORAT · CR. DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN QU

“Cada vino transmite la esencia de este territorio: la DOCa Priorat”

Los vinos de la DOCa Priorat han llegado a alcanzar reconocimiento mundial ¿Cuál es el secreto de su éxito? ¿Qué los hace tan atractivos?
Su calidad les hace atractivos y también los ha convertido en referentes internacionalidades. Los vinos de la DOCa Priorat son productos que se elaboran en un entorno natural y único: de montaña. Cada vino transmite la esencia de este territorio, de su clima y de las singularidades del proceso de elaboración.

Muy buena calidad y elevada cantidad son dos de los factores que definen la cosecha 2021 en la DOCa Priorat. ¿Cómo serán los vinos que se obtendrán de esta última cosecha?
La cosecha del 2021 es muy especial. En primer lugar, por la ilusión vivida en las bodegas después de dos años de pandemia y de crisis climática. Por ello las bodegas se volcaron en la cosecha que nos regalará vinos con un rasgo muy personal, marcados por la climatología y de gran calidad.

¿Cómo ha afectado a las bodegas la crisis económica que aún estamos atravesando? ¿Las ventas se centran actualmente más en el mercado nacional o internacional?
La pandemia recortó y paralizó los encuentros sociales y ello nos afectó notablemente. Nuestros vinos son muy sociales, son productos consumidos en la mesa con un gran componente socializador. Me refiero a que se trata de vinos que se comparten en una mesa con amigos, familia… que se disfrutan.
Es un momento de recuperación en todos los mercados.



“La última cosecha nos regalará vinos con un rasgo muy personal”

¿Cuáles son las próximas acciones de promoción previstas?
La DOCa Priorat cuenta con un proyecto vital “Els noms de la terra”, por ello trabajamos para continuar dando cumplimiento a la promoción de ese proyecto que marca la identidad de nuestro territorio, a través de los vinos de villa, vinos de paraje, vinos de Viña clasificada y Gran Viña Clasificada.

¿Qué otros objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a este año que tenemos por delante?
Nuestro objetivo prioritario es seguir ofreciendo apoyo en la gestión interna de la DO: viñas y bodegas. A partir de aquí continuaremos desarrollando el proyecto “Els noms de la terra” y también trabajaremos en el acompañamiento de la productividad en dos grandes aspectos: profundizar el vínculo de las viñas con el ecosistema de la DOCa Priorat y la sostenibilidad.❋



José Carlos León- DOQ Priorat

+7 Mas Blanc

Un priorat ecológico y biodinámico

Mas Blanc, la bodega de Pinord en la D.O.Ca. Priorat nos presenta este tinto elaborado con uvas de cultivo ecológico y biodinámico. Un vino que expresa como pocos el espíritu y las características del suelo y el lugar en el que se ha elaborado.





Mas Blanc, la bodega de Pinord en la D.O.Ca. Priorat, es una isla ecológica y biodinámica. Está ubicada en el corazón de la Denominación de Origen de Calidad Priorat, a caballo entre los términos tarraconenses de Bellmunt y Falset. Allí Pinord elabora sus vinos exclusivamente con la producción de las 18 hectáreas de la finca Mas Blanc aunando la más moderna tecnología con la más ancestral tradición, al servicio de una idea: la calidad. Un claro ejemplo es +7 Mas Blanc. Tras una vendimia realizada por separado para cada una de las variedades que forman este espléndido vino: Cabernet sauvignon, garnacha y syrah, cosechadas manualmente, y tras un estricto control de la maduración, se fermenta el mosto en depósito de acero inoxidable durante 18 días, se realiza el coupage en las barricas de crianza en las que permanece 12 meses y, posteriormente, se afina en botella.

En definitiva, la tierra, el clima, la ecología, la agricultura biodinámica y la cuidada dedicación de Pinord, nos ofrecen este vino excepcional. ❋ **Más información: www.pinord.es**

NOTA DE CATA

Variedad: Principalmente garnacha, cabernet sauvignon, y syrah
Características: Color granate oscuro de gran persistencia. Destaca su paso por roble, mezclado con aromas frutales que le confieren una gran finura y complejidad. En boca es pleno y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el cual predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas.
Maridaje: Ideal para acompañar aves como capón y pularda; carnes de caza como ciervo, codorniz, perdiz, conejo, liebre y jabalí, así como carnes rojas como entrecot, chuletón y solomillo, estofados y carnes con salsa, embutidos curados, pato, pies de cerdo, pollo asado al horno, pollo en salsa, queso curado y quesos de cabra.

TRAZABILIDAD Y TRANSPARENCIA

Esos son sin duda los dos pilares en los que se apoya esta Denominación de Origen tarraconense desde sus inicios, y lo sigue haciendo. Acaban de presentar un nuevo sistema de diferenciación de sus distintivos de garantía de origen y calidad que, a partir de ahora, aportarán más información al consumidor. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. MONTSANT**



D.O. MONTSANT

Para situarnos, debemos decir que el territorio de D.O. Montsant está delimitado por un semicírculo de montañas en la provincia de Tarragona que, visto sobre un mapa, le confieren una forma singular. Por el norte, queda configurada por las sierras de Montsant (que dan nombre a la D.O.) y La Llena, que la conectan con las frondosas montañas de Prades. Por levante, los límites los marca la cordillera prelitoral de Argentera, la Mola de Colldejou y Llaberia, que nos anuncian la presencia cercana del mar. En el lado opuesto, a poniente, encontramos las sierras de La Figuera y del Tormo. Al sur, el territorio se vuelve más abierto hacia el río Ebro, donde se encaminan los rios Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes son los cursos de agua que riegan este territorio.
Los viñedos se encuentran entre los 50 metros sobre el nivel del mar, en las zonas más bajas, y los 700 metros, en las zonas más elevadas.
La relación de este territorio con la viña y el vino viene de lejos y ya en tiempos del Imperio Romano se elaboraba vino en el territorio. No obstante, aunque la producción de vino en esta zona es tan antigua, la Denominación de Origen Montsant no se creó hasta el año 2001. Así pues, el año pasado cumplió los 20. Este año continuarán con los actos de celebración. En palabras de Pilar Just, presidenta del Consejo Regulador: "Hay previstos unos cuantos. Nos gustaría poner en valor y hacer un reconocimiento a nuestras bodegas y a nuestros viticultores y haremos un acto en nuestra propia comarca y nos estamos planteando algún acto más festivo y no tanto comercial que sea también en Barcelona y, si el presupuesto nos da, intentaríamos hacerlo también en Lleida y en Girona, pero lo estamos valorando en este momento".

Cómo son los vinos

Lo que convierte un buen vino en un gran vino es la capacidad de transmitir de dónde procede, la fidelidad a su territorio de origen. En Montsant, esta fidelidad se consigue mediante vinos únicos, que hablan de cómo un clima de contrastes, la orografía accidentada, la variabilidad de suelos, las variedades de uva y la mano del hombre son fuente de matices. Estos elementos configuran vinos singulares, vinos con identidad, vinos que aportan diversidad. No obstante, precisamente por esa diversidad –que traslada a la copa un amplio abanico de matices aromáticos y gustativos– dar una definición que enmarque todos los vinos Montsant es un poco arries-

gado. Sin embargo, densidad, frescura y cuerpo son conceptos comunes que se pueden asociar a estos vinos, además de una buena armonía entre alcohol, acidez y taninos. También, en líneas generales, llevan bien el paso del tiempo y son capaces de mostrar a lo largo de los años la elegancia del equilibrio. Los vinos tintos son los más comunes en la D.O. Montsant, y es que, por tradición, estas tierras han sido siempre tierras de vinos tintos. Más del 90% de la producción de uva corresponde a variedades tintas, entre las que destacan la garnacha y la cariñena por ser las que mejor se adaptan a las condiciones de la D.O. y las que mejor transmiten su identidad. Las dos dan lugar a vinos con cuerpo,

Las garnachas y las cariñenas son las variedades históricas y autóctonas más representativas del territorio



muy aptos para la crianza. La garnacha tinta tiene un perfil aromático muy sensual, de gran complejidad, y produce unos vinos bien estructurados. Por su parte, la cariñena es aromáticamente muy intensa y produce vinos de grado moderado y con muy buena acidez. Por lo que respecta a los vinos blancos, se elaboran casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona: la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, y la macabeo, que da vinos más finos. Las dos se distinguen por la sedosidad, la estructura y los aromas elegantes y sutiles. Los vinos rosados han ido ganando presencia con los años. Son intensos en nariz y sedosos en boca, y destacan por sus aromas afrutados.

Por otra parte, son de larga tradición en este territorio los vinos generosos. Antiguamente, cuando las bodegas eran familiares, era habitual tener un barril de vino rancio y otro de vino dulce. Actualmente, la elaboración de vinos de licor tradicional está mucho más sistematizada pero sin perder espacio en la totalidad de la producción. Además, dulces, rancios y mistelas han recuperado en los últimos tiempos su prestigio como producto gourmet.

Nuevos distintivos de garantía de origen y calidad

Como avanzábamos al principio, esta Denominación que tiene el rigor como bandera, quiere trasladar esa rigurosidad también a las etiquetas de sus vinos. El nuevo sistema, una iniciativa pionera en todo el Estado, consiste en una división del actual distintivo en tres nuevos sellos que diferenciaran tres categorías de vinos bajo las denominaciones de Viticultor-Elaborador; Elaborador-Embotellador; y Comercializadora. Esta distinción se aplicará sobre las partidas de vino previamente calificadas y con etiqueta de vino aprobada por el Consejo Regulador de la DO Montsant.

Este nuevo sistema de diferenciación, un proyecto de la actual junta del Consejo Regulador y en el que se está trabajando desde hace más de 2 años, nace con el objetivo de dar la máxima garantía de trazabilidad del producto, así como con la máxima vocación de transparencia hacia los consumidores y consumidoras, y la voluntad de incrementar el valor de los productos del sector primario, reforzando su tipicidad y singularidad. En palabras de Pilar Just, la presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Montsant: "No seremos referentes si no trabajamos en la trazabilidad del producto. Queremos ofrecer transparencia, que el consumidor sepa lo que está bebiendo".





Montsant Natura - Gorka Martinez



Estampación holográfica: garantía antifraude

Una de las principales novedades que presentarán estos nuevos distintivos es que incorporarán un holograma de seguridad. Se trata de una herramienta de seguridad que protege el producto y la marca de posibles agresiones en el mercado como pueden ser las copias o las falsificaciones, gracias a una serie de elementos de seguridad claves que solo pueden ser detectados con herramientas muy específicas.

Este nuevo sistema de categorías convivirá con el actual distintivo del Consejo Regulador por un periodo máximo de 2 años. Así, las bodegas que lo soliciten podrán continuar utilizando únicamente el distintivo actual durante este periodo de convivencia. Una vez transcurridos estos 2 años, todas las bodegas inscritas a la DO Montsant deberán usar el sistema de distintivos diferenciados.

Una apuesta clara por la transparencia y el rigor

Con esta decidida apuesta por la transparencia, la Denominación de Origen Montsant quiere cerrar el círculo de la comercialización de cada botella, dando así la máxima información sobre la procedencia de sus vinos.

En el año en que se cumplen 20 años de historia, la DO Montsant quiere poner aún más el foco en el rigor de su trabajo. Rigor que pasa por continuar mejorando la trazabilidad mediante los controles en la viña y las bodegas, pero también con el etiquetado de los vinos, de manera que el consumidor, a la hora de comprar un vino Montsant, cuente con todas las garantías de calidad y origen de aquel vino.

Mirando al futuro

Pilar Just, presidenta del Consejo Regulador, afirma: "Este año intentaremos dejar completamente acabado el programa informático sobre la trazabilidad integral de la D.O., lo que nos permitirá trabajar de una manera más ágil. Además, estamos haciendo presentaciones específicas de la D.O en escuelas de sumillería y de hostelería para que se conozca la versatilidad de nuestra vinos en la cocina".❋

Los distintivos



1 Distintivo Viticultor – Elaborador

Con este nuevo distintivo, la DO Montsant pretende poner el acento en la importancia de la viña y el control del proceso de elaboración del vino por la bodega. Para obtener esta distinción, los vinos deberán proceder de uvas de fincas propias o habituales de la bodega, es decir, fincas arrendadas o de proveedores con un contrato mínimo de 5 años entre bodega y viticultor. Todo el proceso de elaboración de estos vinos, hasta el momento previo a ser comercializados, deberá hacerse en la propia bodega.



2 Distintivo Elaborador – Embotellador

Es el distintivo que definirá aquellas marcas en las que la procedencia de la uva o del propio vino sea de más de una bodega de la DO Montsant. Las bodegas que podrán incorporar este distintivo a sus referencias deberán estar inscritas en el registro de elaboración y tener actividad durante la campaña en cuestión.



3 Distintivo Comercializadora

En esta categoría se enmarcan aquellos vinos embotellados para un tercero, es decir, para empresas comercializadoras que deberán estar inscritas previamente en la DO. Son los conocidos como vinos de encargo.



"Con las nuevas etiquetas apostamos por la transparencia de todo el proceso de comercialización del vino"

La D.O. Montsant acaba de presentar tres nuevos distintivos de origen y calidad. ¿Qué van a suponer de cara al consumidor?
Transparencia de todo el proceso de comercialización del vino y que realmente pongamos en valor todas las figuras que están dentro del sector del vino.

La D.O. cerró 2021 con la vendimia más productiva de los últimos 5 años. ¿Cómo serán los vinos que se obtendrán de esta cosecha?
Lo importante es que veníamos de dos años muy malos en cuanto a producción, primero por una ola de calor que tuvimos hace dos años y el año pasado por el problema del mildiu, con producciones muy bajas y claro, este año ha sido como compensar toda esa bajada de producción. Lo que nos sorprende es que aunque haya habido más productividad, la calidad y la sanidad de las uvas ha sido muy buena. Esto se va a traducir en los vinos: todo lo que hemos catado ya en los vinos más jóvenes apunta a una gran calidad.



Las bodegas de esta D.O. están apostando por la agricultura sostenible. ¿Van a seguir en esa línea?
No entendemos una Denominación de Origen si no pasa por un proceso de sostenibilidad, de sostenibilidad de los viñedos, de sostenibilidad de las bodegas y por eso este año acabamos un proyecto europeo que nos ha dado luz sobre cómo orientarnos para tener esos índices de sostenibilidad necesarios que deben tener todos nuestros viñedos y todas nuestras bodegas.

Además, cuando hablamos de sostenibilidad, es interesante recordar que la sostenibilidad también pasa por la fase de comercialización y ojalá pudiésemos ser sostenibles y vender todos nuestros vinos a los mercados más cercanos posibles.

"Nuestros vinos son muy apreciados en el exterior por su singularidad y cada vez lo están siendo más aquí"

Precisamente es esta una Denominación de Origen con una clara voluntad exportadora y sus vinos están presentes en más de 40 países. ¿Piensan desde el Consejo Regulador seguir apuntando hacia el exterior o van a intentar reforzar el consumo y las ventas a nivel nacional?
Nos gustaría poder reforzar las ventas a nivel interior pero lo que sí que está claro es que desde que la Denominación de Origen empezó, los primeros reconocimientos fueron internacionales, y en ese sentido ha sido mucho más fácil fomentar esa exportación y las bodegas siempre lo han tenido más fácil. Casi siempre, cuando vamos a misiones de exportación para dar a conocer la D.O. Montsant, nuestras bodegas consiguen contratos comerciales y eso es por la calidad y la singularidad de nuestros vinos. Unos vinos que son muy apreciados en el exterior y cada vez lo están siendo más en los mercados interiores: ya estamos sobre el 50-55% dependiendo de las añadas. Además, somos una D.O que comparte producción con la D.O. Catalunya y la presencia de esta última, en cuanto a embotellado, es cada vez menor. Nosotros estamos embotellando casi el 95% de nuestras uvas.❋





SOM MONTSANT · FEM MONTSANT





montsant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

20 ANIVERSARI

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

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

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

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

D.O. Terra Alta

Vinos con cuerpo y alma



La Denominación de Origen Terra Alta es la más meridional de Cataluña. Agrupa doce municipios de la comarca de la Terra Alta, una zona del interior de la provincia de Tarragona que limita con tierras aragonesas. El clima, muy soleado y poco lluvioso, y el terreno arcilloso dan como resultado unos vinos potentes y de graduación elevada.

Su paisaje mantiene todos los rasgos característicos de un terreno de interior cercano al Mar Mediterráneo: cordilleras calcáreas prelitorales (Ports d'Horta, Sierras de Pàndols y Cavalls), pequeños ríos (Algars y Canaletes), montañas de roca conglomerada, bosques de encina y pino carrasco y, sobre todo, suelos agrícolas teñidos de los típicos cultivos mediterráneos: almendro, vid y olivo. Con una altitud de las viñas sobre el nivel del mar que varía de los 350 a los 550 metros, la viña se cultiva en terrazas, a menudo naturales, con diversas pendientes, o en bancales. El suelo de cultivo es, en general, de texturas medias, con buen drenaje, de profundidad variable, rico en calcárea y muy pobre en materia orgánica. Dentro de este marco hay que añadir tres unidades de paisaje de interés agrícola claramente diferenciadas: La Plana, la Meseta y los Valles.

Sus vinos

A principios del siglo XX se creó la gran mayoría de las cooperativas agrícolas que producen sus vinos. La denominación de origen y su consejo regulador se establecieron en 1972, con centro en la población de Gandesa. Desde entonces, el saber hacer basado en la tradición y la autenticidad sin renunciar a las técnicas de elaboración más modernas, hacen que crezca día a día para poder ofrecer al mundo sus tesoros. Los vinos crecen con el



Terra Alta Garnatxa Blanca 100x100

Es un distintivo que garantiza un nivel superior de singularidad y calidad de los vinos. Este distintivo de garantía está reservado a los vinos blancos elaborados con la variedad de uva garnacha blanca, y con una calificación mínima de "Muy bueno".



sol del Mediterráneo y son elaborados con cariño por 1.250 viticultores que cultivan alrededor de 6.100 hectáreas de viña de variedades como el macabeo, la parellada o la cariñena. Pero si existe una auténtica variedad protagonista, esta es, sin ninguna duda, la garnacha. Ya sea blanca, negra o peluda, la garnacha es la variedad que mejor alcanza en estas tierras mediterráneas su esplendor en aromas, carácter, personalidad y matices. En la actualidad, en la Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha mundial, un porcentaje que alcanza el 75% de la producción en España y el 90% de la garnacha en Cataluña. Los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta se caracterizan, en lo que respecta a los blancos, por ser frescos y equilibrados; los rosados son afrutados, y los tintos, más fuertes y de un color rubí intenso. Los vinos de licor son bastante dulces.✻





Jornades Galera 2022-IX Edición

Las Jornadas Gastronómicas de la Galera de les Terres de l'Ebre 2022 se celebran del 11 de febrero al 13 de marzo, y participan en ellas un total de 43 restaurantes, ofreciendo menús gastronómicos con la galera como protagonista, un producto local y de calidad típico del Ebro. Hablamos de 15 establecimientos de Alcanar, 10 restaurantes de L'Ametlla de Mar, 10 locales de L'Ampolla y ocho establecimientos de Sant Carles de la Ràpita.

Un año más, estos menús estarán maridados con los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta, que con su garnacha blanca acompañará propuestas como, por ejemplo, arroz negro con galera y alcachofa, dorada salvaje con suquet de galera y ramallo de mar, suquet de peix con galeras y langostinos al estilo de los pescadores de La Ràpita, o cazoleta de galeras salteadas con ajos tiernos, entre otras muchas opciones.

Este año, además, participar de las Jornadas de la Galera puede tener premio. Y es que todos aquellos que se acerquen a alguno de los restaurantes adheridos a las Jornadas y hagan una fotografía de alguno de los platos del menú donde la galera sea protagonista junto con la botella de vino D.O. Terra Alta, pueden participar en el concurso fotográfico de Instagram #JornadesGalera subiendo su fotografía en la red social.

Si nos acercamos a la provincia de Valencia encontraremos un paisaje marcado por el olor y sabor de las uvas, una cuidada gastronomía, bodegas singulares y alojamientos únicos envueltos en la cultura del vino donde disfrutar en cualquier época del año. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. VALENCIA Y LA RUTA DEL VINO DE VALENCIA**



D.O. Valencia

Carácter mediterráneo

Turismo de Valencia



La cultura vitivinícola de la demarcación geográfica de esta Denominación de Origen es ancestral, encontrando sus raíces en los fenicios, quienes introdujeron las primeras cepas de vino en este territorio. En cuanto a la DO, su origen se remonta a 1932, tras la aprobación del Estatuto del Vino, convirtiéndose en una de las denominaciones más representativas e históricas del sector vitivinícola nacional, aunque es en 1957 cuando se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador.

Esta D.O. controla aproximadamente 13.000 ha. de viñedos repartidas entre 4 subzonas: Alto Turia (su área geográfica se identifica con el punto más al Noroeste de la provincia de Valencia), Valentino (subzona situada en la parte central de la provincia), Moscatel de Valencia (también situada en la parte central de la provincia) y Clariano (situada al sur).

En total, la D.O. Valencia comercializa unos 46 millones de botellas, que van a parar a más de 100 países de todo el mundo.

Cómo son los vinos

Vinos tintos: Procedentes de las variedades con vocación enológica en la provincia como monastrell, tempranillo y tintorera, y otras de reconocida calidad mundial como merlot o cabernet sauvignon. Son vinos de hermoso color rubí, reflejos violáceos y tonalidades púrpura o granates. De nariz limpia y franca, aroma intenso, notas frutales, grosella, frutos rojos maduros. En boca son potentes, carnosos, redondos, persistentes y de buen cuerpo.

Vinos rosados: Elaborados con variedades tintas en la que el mosto solo ha macerado unas horas con sus pastas, propiedad que proporciona a estos vinos un color y aroma tan característico. Poseen aspecto limpio y muy brillante, con una alta gama de tonalidades que van desde la grosella hasta la cereza. Olores de extraordinaria intensidad, afrutados y limpios. Sabores frescos, agradables y largos.

Vinos blancos: Son transparentes y brillantes, con tonalidades entre el amarillo pajizo de reflejos verdosos y el amarillo dorado. Vinos fragantes muy afrutados. En su elaboración se utilizan variedades como merseguera, malvasía, macabeo y la autóctona verdil. Recientemente se han incorporado chardonay y semillón.

Moscatel: Su elaboración parte de una práctica enológica tradicional de la Comunidad Valenciana a partir del mosto de la uva moscatel romano o de Alejandría. Se obtiene un vino de licor conocido también como Mistela de Moscatel, con unas propiedades aromáticas únicas por su potencia y calidad. De aspecto limpio y brillante, con colores que van desde el amarillo pajizo hasta el ámbar mas oscuro. Vino dulce, untuoso, muy agradable, un producto único, natural y muy nuestro.

Enoturismo

Descubrir la auténtica cuna de los vinos con Denominación de Origen Valencia es posible gracias a la Ruta del Vino de Valencia.

Un territorio compuesto por cinco espacios turísticos con identidad propia. Espacios que cuentan con entornos naturales, paisajes, construcciones y variedades muy locales que hacen de cada uno de ellos una experiencia diferente y de alto valor singular; Alto Turia/Valentino, Clariano, Terres dels Alforins, Moscatel y Valencia ofrecen la oportunidad de descubrir los entornos naturales y patrimoniales que dan esencia a sus vinos. Bodegas centenarias, alojamientos singulares o la más tradicional gastronomía local, acercan al visitante a la cultura del vino valenciano.

En mayo del pasado año la Ruta del Vino de Valencia se sumó a las tres rutas del vino –Alicante, Castellón y Utiel-Requena–, con su incorporación a la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana. El objetivo es promocionar y crear una oferta conjunta de experiencias singulares que ponen en valor el importante patrimonio enológico de la región. Todo ello de la mano y con el apoyo de Turisme Comunitat Valenciana, que a través del fomento del enoturismo en mercados, tanto nacional como internacionales, apoya de manera directa a todos estos establecimientos.

Cabe recordar que Valencia Ruta del Vino es un proyecto impulsado por la DO Valencia que nace para mostrar el gran potencial como destino turístico, gracias a la riqueza de su territorio vitivinícola, donde los amantes del enoturismo se adentran en la cultura de los vinos adscritos a esta denominaciones de origen.*

MENCÍA

Fue muy venerada como variedad reina durante los años 70, pero por contrapartida su uso era mayoritariamente para la elaboración de vinos de granel, puesto que no se la consideraba madre de grandes productos. A partir de los 90 despertó un gran interés y en la actualidad goza de gran prestigio y apreciación, siendo muy valorada por los profesionales del disfrute y venta de vinos meritorios.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



D.O. Bierzo

La uva benigna



Riedel

La hipótesis del bautismo de esta variedad tinta se ramifica, pues la mencía, apuntan unas fuentes a la abreviación del nombre femenino Clemencia, otras afirmaciones defienden su procedencia del euskera "mendia" que significa monte, otras ahondan sus raíces, nunca mejor dicho, en Santa Mencía, religiosa de la orden Benedictina portuguesa que dedicó sus servicios eclesiásticos en el monasterio de San Benito, teoría que viene avalada por la expansión de los Monjes del Cluny, que a través del Camino de Santiago, dieron a conocer el cultivo de la vid, su elaboración y difusión de métodos de viticultura, ya que muchas de las variedades que hoy son autóctonas llegaron de países vecinos.
Antiguamente se le reprochaba que su uso diera lugar a vinos rústicos y vegetales, sin embargo la visión actual los sitúa como vinos de gran complejidad, capaces de reflejar la identidad del terruño.
En el 2014, y como dato significativo, uno de



los vinos elaborados con mencía, concretamente en la Denominación de Origen Bierzo, alcanzó los codiciados internacionales 100 puntos Parker, lo que ha convertido a la zona en referente y al vino concretamente en un objeto de culto y reverencia.
La fama de la mencía y su fulgurante proyección es de tales dimensiones que en países como Australia ya se afianza como exponente y elaborador en tan lejanas latitudes, y aunque sus vinos con la variedad mencía, son de momento peculiares y presenciales, se dibuja ya una clara visión de futuro de expansión en el panorama internacional de un pedacito de nuestra piel de toro en cuanto a referentes vinícolas que se aparten un poco de nuestras famosas tempranillo o garnacha. Vamos a conocerla un poco mejor.

Cómo es ella

Su hoja es de tamaño medio, pentagonal y de cinco lóbulos, de color verde brillante, con fertilidad de la planta y productividad alta; los racimos son pequeños, al igual que su fruto. Las bayas son de color negro con matices azulados. Su brotación es temprana, siendo la maduración de tramo medio, lo que da lugar a recolecciones no muy tardías.
Vive muy bien adaptada a climas templados y húmedos, influenciados por vientos atlánticos y atisbos continentales, siendo receptiva a los veranos largos, moderadamente cálidos, de noches frescas, con lluvias e inviernos templados, huyendo de heladas tardías. Es una variedad sensible a las enfermedades fúngicas, con tendencia a la bortritis cinerea

Occidental Aranjuez-Barceló Hotels & Resorts





o podredumbre noble, también al mildiu, oído y excoriosis. Su terreno ideal de cultivo requiere de suelos con contenidos limosos, pizarrosos y ácidos.

Durante mucho tiempo se tuvo el convencimiento de que la mencía y la variedad francesa cabernet franc eran idénticas, finalmente quedó testado tras diversos estudios de alta fiabilidad que el ADN es diferente; también se le atribuyó el parentesco con la variedad "trousseau", base de los tintos del Jura francés, incluso con la variedad blanca centroeuropea "traminer", pero ciertas hipótesis avalan, aunque con algún grado de escepticismo, que su conexión parece más cercana al de la variedad albarín tinto, afincada en Asturias y de cultivo tradicional en Portugal, donde se la conoce como "afroxeiro" o "Jaén do Dâo".

Zonas de cultivo

Su cultivo de centra en el noroeste de la Península ibérica, donde se la denomina "la benigna". De principal presencia y gran relevancia en zonas como El Bierzo (donde su cultivo es de más del 75% de la totalidad) y en cuya zona recibe el bautismo de "negra" o "negra brava" entre los viticultores, con sinonimias en otros lugares como loureiro tinto o tinto mollar. Su gran despliegue abarca zonas como Valdeorras, Monterrei, Ribeiro, Ribeira Sacra, o en menor proporción su expansión alcanza también Asturias, Cantabria, Castilla y León, y Castilla-La Mancha, aunque en estas últimas zonas con menor protagonismo frente a las primeras mencionadas.

Una de las zonas exponenciales y con fuerte arraigo de la variedad mencía es la singular Ribeira Sacra, donde se ejerce la llamada viticultura heroica o de riesgo, configurada en terrazas o bancadas (algunas, muchas, recordatorio y testigos de la época romana) situadas en pendientes vertiginosas, donde para su cultivo y labranza se hace imposible la maquinaria, y en las que su trabajo humano es arriesgado, bajando por las pendientes anclados con arneses, o en el mejor de los casos con recolección a través de raíles empinados a modo de ferrocarril.

Los vinos

Al ser una variedad de poco/medio contenido alcohólico y ligero, es ideal para la elaboración de vinos tintos, rosados y de maceraciones carbónicas, incluso de vermuts de gran calidad, dotando a todas las elaboraciones de mineralidad, alto contenido en azúcares, acidez y gran aroma, con un acabado de producto que genera vinos de gran potencial de guarda. Su alcohol medio oscila entre los 12/14% y su acidez total estriba en los 4-4,5 grs./litro expresada en ácido tartárico.

Según zonas (Ribeiro es una de ellas), condiciones climáticas y requerimientos de bodegas y mercados se mezcla con otras variedades autóctonas de mayor potencial polifénico y acidez, como la sousón en Valdeorras.

En líneas generales los vinos tintos elaborados con la variedad mencía presentan características aterciopeladas, intensos aromas con notas frutales como cerezas, frambuesas, fresas, etc. y florales como violetas secas, confituras, monte bajo, y son aptas para configurar tanto vinos jóvenes, de

corta crianza o de guarda prolongada en botella.

Los tintos de maceración carbónica son los primeros en visitar nuestras estanterías y mercados y transmiten la avanzada de la última cosecha; son de carácter refrescante, suaves, de gran carga olfativa y frutal, como la elaboración típica del vecino francés el "Beaujolais", implantados también en Rioja, con otras variedades como la tempranillo (reciben el nombre de cosecheros). Se consiguen encubando los racimos enteros, por lo general con el raspón, sin despalillar y cuyo desarrollo se centra en dos etapas: la fermentación intracelular y fermentación alcohólica, trabajando con atmósfera de dióxido de carbónico, siendo vinos de consumo inmediato, de corto plazo y breve guarda.

Los rosados suelen ser de cromatismo pálido/medio visualmente, pero muy fragantes, con apuntes de fruta roja madura, fresón, picota, cítricos, con rasgos en boca de buen cuerpo, acidez considerable y final goloso.

En los últimos tiempos se elaboran espumosos, habitualmente rosados, con dicha variedad, aunque todavía son minoría. Suelen ser frescos, peculiares, con notas de caramelo, gominolas, frutos rojos y florales.✻

Es ideal para la elaboración de vinos tintos, rosados y de maceraciones carbónicas, incluso de espumosos y vermuts de gran calidad



Fagor Electrodoméstico



Madrid Fusión

Más allá del producto

Ese es el lema de este año de Madrid Fusión Alimentos de España, la cumbre culinaria más influyente del mundo, que abrirá sus puertas del 28 al 30 de marzo en el Pabellón 14 de Ifema Madrid. Se darán cita los mejores cocineros españoles e internacionales y habrá muchas sorpresas para celebrar sus 20 años.





Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso global más dinámico, se dispone a conmemorar este año su vigésimo aniversario los próximos días 28, 29 y 30 de marzo. Una edición especial que albergará muchas sorpresas tras una larga trayectoria repleta de hitos, éxitos y acontecimientos.

La clave del éxito

El secreto de la exitosa trayectoria de este congreso culinario a los largo de dos décadas radica no solo en el hecho de ser un foro de debate y un espacio de reflexión, sino sobre todo en su capacidad para identificar nuevas corrientes culinarias y descubrir nuevos talentos. Por ejemplo, Madrid Fusión fue el escenario donde se dieron a conocer más allá de las fronteras de sus respectivos países el peruano Gastón Acurio (Astrid&Gastón, Lima), el nórdico René Redzepi (Noma 2.0, Copenhague) o el brasileño Alex Atala (D.O.M., Sao Paulo). También el congreso en el que Dabiz Muñoz fue elegido cocinero revelación. O donde Massimo Bottura (Osteria Francescana***, Módena) se consagró con una cocina con la que ya deslumbraba en Italia. Los cinco forman parte de la larga lista de cocineros confirmados este año.

Retorno al oficio de cocinar

El lema del congreso –Más allá del producto–, resume el interés de los organizadores en poner en valor los aspectos más relevan-







tes de la mejor cocina, tradicional y contemporánea. A lo largo de tres días, con la presencia de grandes cocineros internacionales, Madrid Fusión Alimentos de España revisionará las técnicas de cocina ancestrales, tradicionales y futuras, desde los asados al fuego a la cocina con microondas o con el empleo de ultrasonidos, base de grandes platos del futuro. Una revisión a ese retorno al oficio de cocinar, la transformación del género, la elaboración meticulosa.

Presencia internacional

Además de los chefs anteriormente mencionados en el ambicioso programa de este año tendrán cabida profesionales de otras partes del mundo que la organización ha seleccionado en consonancia con las tendencias en auge. Sobre el escenario del congreso se hablará de creatividad y pensamiento, argumentos de la evolución en la alta cocina, se dará pie a debates y entrevistas con grandes profesionales. Otros dos ejemplos de la preeminencia culinaria mundial de Dinamarca además de Redzepi en las listas internacionales de mejores restaurantes están entre los ponentes confirmados: Eric Vildgaard (Jordnaer**), elegido mejor restaurante nórdico en 2021; o la innovación, la investigación y el despliegue técnico de Rasmus Munk (Alchemist**). También se contará con la presencia de la Cocinera Revelación de Bogotá Madrid Fusión 2021, Denise Monroy (Elektra, Bogotá), que traerá al auditorio principal su cocina vegetal divertida, callejera, sabrosa y saludable; y con la italiana Antonia



¿Quién será el próximo Cocinero Revelación?

Igual que en cada una de las ediciones anteriores, desde hace 20 años, el equipo de Madrid Fusión Alimentos de España ha recorrido España tras el rastro de jóvenes con talento. Cocineras y cocineros que cuentan con un proyecto propio y cuya línea de trabajo destaca por sus cualidades humanas y profesionales. Todos ellos son una parte del futuro, el alma de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados en el mundo. La ganadora o ganador de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de Ifema durante el congreso el próximo 30 de marzo. Estos son los candidatos:

- **Carlos Hernández del Río -Restaurante ConSentido (Salamanca)**
- **Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes -Restaurante Ceibe (Ourense)**
- **Juan Viu -Restaurante Viu & Bar Barrunto (Barbate, Cádiz)**
- **Álex Paz y Olga García -Restaurante Fuentelgato (Huerta del Marquesado, Cuenca)**
- **Elisabet Nolla -Restaurante Normal (Girona)**
- **Pedro Aguilera -Restaurante Mesón Sabor Andaluz (Alcalá del Valle, Cádiz)**
- **Paco Villar y Sole Torres -Restaurante Terra Olea (Córdoba)**
- **Adrián San Julián -Restaurante Yume Gastro (Avilés, Asturias)**

Klugmann (L'Argine a Vencò*, Dolegna del Collio), que mostrará la identidad sostenible y verde de su proyecto libre de desperdicios en Friuli, inspirado por los paisajes y la multiculturalidad. Y desde Santo Domingo desembarcará la dominicana Inés Páez, popularmente conocida en su país como Chef Tita, que ha revolucionado la gastronomía de la isla caribeña con una cocina tribal y rural modernizada y lidera el proyecto socio-cultural Nueva Cocina Dominicana, que promueve una cocina más sana para enseñar a comer a la población, donde los productos dominicanos son los protagonistas. El italiano Matteo Baronetto (Del Cambio*, Turín), que fue durante muchos años mano derecha de Carlo Cracco; Atsushi Tanaka (AT, París), chef japonés afincado en Francia y discípulo de Pierre Gagnaire; el alemán Andreas Krolik (Lafleur**, Frankfurt); el chef mexicano que ha conquistado Reino Unido, Santiago Lastra (KOL, Londres) o el portugués Henrique Sa Pessoa (Alma**, Lisboa) forman parte también del programa principal de este 20 aniversario. En esta edición también estarán presentes dos de los cocineros con más proyección de América Latina: Héctor Solís (Fiesta, Lima), quien ha construido a partir de Fiesta y de la cocina norteña del Perú un sólido escaparate para el mar peruano que prolonga a La Picantería o Chakupe; y Mario Castrellón (Maito, Ciudad de Panamá), un adelantado que demostró en Maito que Centroamérica tiene cosas que decir en la alta cocina y una despensa capaz de marcar diferencias.

El congreso revisionará las técnicas de cocina ancestrales, tradicionales y futuras, desde los asados al fuego a la cocina con microondas o el uso de ultrasonidos

René Redzepi dialogará en el escenario con Andoni L. Aduriz sobre naturaleza y filosofía de cocina en un encuentro sin precedentes





El vino será el protagonista en MF The Wine Edition

Madrid Fusión Alimentos de España 2022 albergará también la segunda edición de MF The Wine Edition para descubrir nuevas tendencias, nuevos talentos y servir como foro de discusión y aprendizaje de un sector que es parte fundamental de nuestra cultura y nuestra gastronomía.

Este II Congreso Internacional del Vino Madrid Fusión The Wine Edition tiene el objetivo de crear la conexión necesaria entre vino y gastronomía que tanto interesa a ambos sectores. Para ello, contará con cocineros internacionales, sumilleres, elaboradores, catalizadores y pensadores clave del sector, que darán forma a una completa agenda de ponencias, mesas redondas, catas maridadas y presentaciones a lo largo de los tres días del certamen.

Pedro Ballesteros MW, James Spreadbury (Restaurante Noma*), Mohammed Benadballah (Restaurante Etxebarri*), Almudena Alberca (MW), Peter Sisseck (Dominio de Pingus), Raúl Igual (Restaurante Yaín), Ferran Centelles (ex Sommelier elBulli), Albert Adrià y David Gil (alma mater y jefe de pastelería de elBarri), Andreas Kubach (MW) y María José López de Heredia (Viña Tondonia) son algunos de los ponentes más destacados de esta edición. Pondrán sobre el escenario temas tan interesantes como la recuperación de los montes, la personalidad de los pueblos, la revolución silenciosa de Rioja o La Raya como zona de grandes vinos ibéricos.**

Cocineros españoles

La lista de chefs nacionales la encabezan Dabiz Muñoz (DiverXo***, Madrid), Joan Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) y Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta***, Dénia) junto a Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar**, Barcelona), Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena**, Valencia), Pablo Airaudo (Amelia**, San Sebastián), Mario Sandoval (Coque**, Madrid), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Rentería), Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño**, Toledo), Rodrigo de la Calle (El Invernadero*, Madrid), Artur Martínez (Aürt*, Barcelona), José Álvarez (La Costa*, El Ejido), José Cremades (La Mestiza, La Manga) o Camila Ferraro (Sobretablas, Sevilla), la única mujer que ha ganado el premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión y que vendrá acompañada por el sumiller de su restaurante, Robert Tetas. A ellos se unirán, entre otros, cocineros como Félix Jiménez (Kiro Sushi*, Logroño), el maestro riojano del pescado y el arroz que logró una estrella Michelin con un local de solo 10 comensales; Luis Alberto Lera (Lera*, Castroverde de Campos), que ha hecho de la cocina salvaje un referente de identidad y territorio; o el riojano David Chamorro, responsable de Food Idea Lab, que vendrá este año a hablar del uso de ultrasonidos en la cocina.

Además, la nueva cocina del pescado estará representada por Rafa Zafra (Estimar,Barcelona/Madrid/Sevilla) y José Manuel Viejo (La Huertona, Ribadesella). El escenario principal acogerá también desde grandes maestros del cuchillo orientales de carnes y pescados a otros que dominan las grandes técnicas de asado y salteado, desde el pato pekinés al wok en todas sus variantes: Hisato Hamada (WagyuMafia, Tokio), Hugo Muñoz (Ugo Chan, Madrid), Felipe Bao (China Crown, Madrid) o Julio Zhang (Soy Kitchen, Madrid).

Las gran novedad: Pastry Fusión

En paralelo al congreso principal este año nace Pastry Fusión, que pretende reivindicar la gran pastelería y panadería españolas con la presencia de las más importantes figuras y de los más inspiradores pasteleros del orbe europeo. Un congreso que ultima un apretado programa repleto de demostraciones, con algunos concursos propios como 'La Mejor tarta de chocolate' de España.

Entre las estrellas internacionales que estarán en esta primera edición de Pastry Fusión están una de las mejores pasteleras de Francia, Jessica Préalpato (Restaurante Alain Ducasse***, París), el mejor pizzero del mundo, Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo), y el mejor repostero de Italia, Gianluca Fusto. Además, en el programa de Pastry Fusión estarán también los grandes referentes del mundo de la pastelería y el chocolate en España, entre otros Paco y Jacob Torreblanca, Albert Adrià y David Gil, Jordi Butrón y Ricard Martínez, Carles Mampel, Frédéric Bau, Miquel Guarro, Josep Maria Guerola y Ana Lucía Jarquín, Olivier Fernández, Andrea Dopico, Lucila Canero, Puy Vélez y Ricardo Vélez, o Stephanie Vastel.✻

Ponencias, concursos y entregas de premios

Serán tres días de ponencias entre las que se intercalarán los tradicionales concursos que premiarán al cocinero y pastelero revelación, la mejor croqueta, el mejor bocadillo o el mejor bocado con queso, entre otros, a los que se unirá este año la mejor receta con bacalao desalado. También se entregarán durante el congreso los premios Cocinero del Año en Europa y el Premio en Defensa del Producto Alimentos de España.

Paulo Airaudo





“Me gusta cocinar lo que quiero comer”

En twitter es @elcordobess pero no tiene nada que ver con el torero, su alias hace referencia a su ciudad natal, en Argentina. Hace solo cinco años que se trasladó a nuestro país pero fue, como se suele decir, “llegar y besar el santo”, ya que consiguió su primera estrella Michelin por Amelia tan solo siete meses después de su apertura. Desde entonces su estrella no se ha extinguido, al contrario, ya suma dos, así como unos cuantos proyectos dentro y fuera de nuestras fronteras.

POR LAURA MORALES



Airaudo no es un argentino al uso, al menos en lo que respecta al tópico de que los argentinos son muy habladores. Al contrario, es un hombre de pocas palabras, las justas, podríamos decir, ya que tampoco se muerde la lengua: reniega del tan aclamado kilómetro 0 y prefiere lo que él define como 'kilometro verdadero' (compra el mejor producto sin importarle de dónde venga) y dice, contradiciendo a otros colegas, que la alta cocina sí es rentable. Tampoco está a favor de una tendencia muy de moda, la de 'reinventar' platos de la infancia, dice que para él son perfectos como están. Tampoco siente nostalgia de su tierra natal y afirma que apenas visita su país porque tiene en San Sebastián su vida y su familia. Es padre de dos hijos –la mayor se llama Amélie y por eso bautizó su restaurante con su nombre en español– y su mujer, de profesión pastelera, es ahora la encargada de las finanzas, una tarea nada fácil teniendo en cuenta que su marido, que empezó fregando platos, es ahora además de chef, un empresario al frente de siete restaurantes: tres en San Sebastián, uno en Barcelona y tres más en Hong Kong.

Pero el premiado chef italo-argentino no se conforma con ellos y nos avanza en exclusiva que ya tiene nuevos proyectos en marcha. A continuación, todos los detalles en la entrevista que nos ha concedido.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?

Comencé lavando platos por casualidades de la vida, luego fue un instrumento que me permitía viajar y siempre poder tener un trabajo. Llegado a Europa, tuve la oportunidad de estar en una de las cocinas con más historia del mundo: Arzak, y de ahí decidí que quería conocer las mejores cocinas del mundo.

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

Nosotros hacemos cocina italiana, con matices argentinos y un claro acento japonés. Es una cocina muy personal, digamos que me gusta cocinar lo que quiero comer (risas).

Trayectoria

Paulo Airaudo (Córdoba, Argentina, 1985) nació en una familia de inmigrantes italianos. Ha trabajado en muchos países alrededor del mundo: Arzak en España, The Fat Duck en UK y Magnolia en Italia. En mayo de 2015 abrió La Bottega en Ginebra (Suiza) donde tan solo cuatro meses después, en octubre de 2015, obtuvo su primera estrella Michelin. En el año 2017 Paulo se trasladó a España, concretamente a San Sebastián, donde nació su proyecto 'Amelia' por el que recibió su primera estrella Michelin a los siete meses de sus apertura, convirtiéndose en el primer chef extranjero en conseguirla. En 2020 cambió de ubicación para en el lujoso hotel Villa Favorita. El antiguo local que ocupaba Amelia, Paulo lo convierte en 'Da Filippo', una trattoria moderna y paralelamente, a pocos metros de este, abre también '1985 Cantina Argentina', una parrilla argentina tradicional. Su crecimiento personal y profesional le ha llevado a expandirse a nivel internacional con Amelia Hong Kong, Da Filippo Trattoria y Haku, ambos también en Hong Kong. Su último proyecto abrió sus puertas el pasado mes de noviembre: Aleia, ubicado en el emblemático Hotel Casa Fuster 5* GL Monumento de Barcelona.



APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Pomelo
Una canción: Wild Thing
Una película: Star Wars
Una manía: Todo en el mismo lugar, todos los días.
Un ingrediente fetiche: Tuna (Fruto del cactus)
Un truco de cocina: Escuchar a lo que uno está cocinando
El maridaje ideal: Lo que más te guste tomar
Una experiencia gastronómica inolvidable: Muchas, dependen muchas veces del momento, del día, de la compañía.
Hobbies: Nadar
Un deseo por cumplir: Un viaje con mis hijos
Si no se hubieras sido chef... En lo que me voy convirtiendo de a poco, emprendedor.

"Siempre buscamos trabajar con productos de temporada, pero sin importar de dónde vengan"

¿Qué quieres transmitir a los comensales con tus platos?
Quiero que disfruten, que prueben cosas que no se ven habitualmente. Quiero que descubran la peculiaridad de nuestra cocina, una cocina que siempre evoluciona.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevas recetas? ¿Cómo se consigue innovar?
El producto dicta el menú, de ahí vamos creando. Siempre buscamos trabajar con productos de temporada, pero sin importar de dónde vengan, si se avanza, usamos el producto, si se atrasa, buscamos otra cosa.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
No tengo una preferencia, me encanta usarlos en su "momento".

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
Los vinos, jugos, diferentes tipos de maridaje son un complemento para la comida, que se utiliza para realzar la experiencia.

Tan solo siete meses después de su apertura, el restaurante Amelia consiguió su primera estrella y la revalidó cuatro meses después de su cambio de ubicación. Ahora ya suma dos ¿Vas a por la tercera o no es algo que te plantees?
Seguimos dando lo mejor de nosotros, trabajando para mejorar y crecer, eso es lo que nos mueve.

En la capital guipuzcoana, además de Amelia, regentas la moderna trattoria 'DaFilippo' y la parrilla '1985 Cantina Argentina'; y tres restaurantes en Hong Kong. A ellos se ha sumado Aleia, abierto a finales de noviembre en Barcelona. ¿Cómo te organizas para supervisarlos todos?
Me baso en estructuras de trabajo muy sistematizadas. Cada persona sabe dónde tiene que estar y lo que tiene que hacer, eso es lo más importante, tener todo bien organizado y establecer rutinas de trabajo.

Con respecto a este último, ¿Qué balance haces de estos apenas tres meses que lleva abierto?
La situación sigue estando complicada, pero debemos seguir apostando en lo que creemos, para llegar al puerto que queremos y lograr los objetivos que estamos buscando.

Tanto Amelia como Aleia están ubicados en hoteles, el primero en el Villa Favorita y el se-







gundo en la emblemática Casa Fuster. ¿Influye en algo esta circunstancia?
No. Creo que se está volviendo a los hoteles por comodidades estructurales y la facilidad a la hora de "construir" el restaurante… a parte, si estás en un ambiente de lujo, va de la mano de lo que uno espera "ofrecer", al menos en mi caso.

¿Cómo ves el sector de la restauración en España a raíz de la crisis actual?
Es complicado, pero todos los sectores están igual… al final acá pasa por sacarle lo bueno a todo eso malo…

¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Estamos con una nueva apertura dentro del hotel Four Seasons en Hong Kong y desarrollando algunas cositas nuevas...❋

¿Dónde encontrarlo?

AMELIA BY PAULO AIRAUDO
Hotel Villa Favorita
Zubieta, 26 · 20007 San Sebastian
Tel.: 943 845 647
www.ameliarestaurant.com/es

RESTAURANTE ALEIA
Hotel Casa Fuster
Pg. de Gràcia, 132 · 08008 Barcelona
Tel.: 935 020 041
www.aleiarestaurant.com/es/



1

Comer en **Madrid**

Aprovechando la celebración de Madrid Fusión serán muchos los que visitarán la capital ávidos de propuestas gastronómicas novedosas. Fuera del recinto del congreso se encontrarán cientos de propuestas clásicas y vanguardistas de la mano de los hosteleros madrileños. A continuación, una pequeña selección.



2

1. Liturgia gastronómica y de ocio

Ritual es la última y más llamativa apertura en Madrid. El primer "culto" abarca el desayuno, el aperitivo, la comida, el afterwork y la cena. La carta se basa en una cocina de mercado saludable y de raíces mediterráneas, pero también original, divertida y vistosa. Al caer la noche, llega el segundo "precepto", radicalmente nocturno y dinámico, del "drink & dance".

Ritual Velázquez, 47 · 28001 Madrid · Tel.: 912 103 077 · www.ritualmadrid.com

2. Francia en el paladar

Brasserie Lafayette es todo un referente gastronómico de la cocina francesa en Madrid. La chef Sara Peral presenta platos clásicos como la ratatouille o el paté de campagne, y otros que varían según la temporada, como los mejillones Bouchot al vapor, el lomo de corzo braseado o la raya meunière.

Brasserie Lafayette Recaredo, 2 · Tel.: 912 606 912 · www.brasserielafayette.es





3. Auténtica cocina mexicana

La cocina del renovado Mestizo se caracteriza por ser totalmente artesanal con recetas tradicionales. Sus platos son abundantes y no defraudan a nadie ya que poseen el sabor y el aroma de la auténtica cocina mexicana. Además de mole, tamales y tacos, hay que probar su plato estrella: el Molcajete Mestizo, ideal para compartir.

Mestizo José Ortega y Gasset, 83 · 28006 Madrid · Tel.: 918 168 257 · www.madrid.mestizomx.com

4. Brunch elegante y gamberro

Cocina canalla entre manteles de hilo y cubertería de plata, así es el nuevo (y sorprendente) brunch del lujoso hotel Santo Mauro. Una innovadora propuesta gastronómica ideada por el chef Rafa Peña que es el reclamo perfecto para la gente joven el fin de semana. De 13:00 a 16:00. Se sirve en mesa.

Hotel Santo Mauro
Zurbano, 36 · 28010 Madrid · Tel.: 913 196 900 · www.marriot.com

5. Casual y divertido

Volea es el proyecto más personal de Óscar Portal -en los fogones- y Jorge Dávila -en la dirección-. Un remanso de paz dentro de un club de pádel donde tomar el aperitivo, comer, copear, cenar… una experiencia única, casual y divertida que puede disfrutarse en la amplia terraza, la barra o el restaurante. Imprescindibles sus arroces, el Huevo Perigord y el Pâté en croüte.

Volea
Pedriza, 6 · Club Mad4Padel · 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid) · Tel.: 914 882 212 · www.volea.net







6. Variedad garantizada

En Bombastic puedes comer un día sushi, otro arroz, parrillada de verduras para el ecuador de la semana, unos buenos tacos para el finde... También te espera el mejor sushi de Madrid con el sello Kabuki, arroces para perder la cabeza o una de las mejores hamburguesas de la capital... Y a precios comedidos.

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



7 Cena espectáculo

El nuevo Leclab.Madrid aspira a convertirse en el referente de ocio para los amantes de la Golden Age de Hollywood y la temática burlesque con 'Los Viernes de Leclab', cenas tipo cóctel de la mano de Cristina Oria con espectáculo de la performer internacional Lady Vita.

Leclab.Madrid
Ferraz, 2 · 28008 Madrid · Tel.: 915 429 589 · www.leclab.madrid

8. Personalidad en el plato

Javier Sánchez, chef y propietario al frente de La Posada del Nuncio, imprime su personalidad en cada uno de sus platos –un homenaje a las materias primas y la cocina tradicional con influencias internacionales– como el cordero confitado con verduras al vapor.

La Posada del Nuncio
Calle del Nuncio, 4 · 28005 Madrid · Tel.: 910 236 577
www.laposadadelnuncio.es



9. Tradición actualizada

Casa Mories abrió sus puertas hace unos meses y ya cuenta con un buen número de incondicionales. Para hacernos una idea global lo mejor es decantarnos por la nueva 'Experiencia Casa Mories', un menú gastronómico moderno/tradicional de 8 pasos por 50 €.

Casa Mories
Plaza de San Miguel, 5 · Tel.: 913 666 000 · www.casamories.es

Mario Gomez



10. Colorido y lleno de vida

Así es Rosi La Loca, uno de los locales más 'instagrameables' de Madrid. Y es que tanto el local como los platos y lo cócteles llaman tanto la atención que no tardarás en inmortalizarlos y subirlos a tus redes.

Rosi La Loca
C. de Cádiz, 4 · 28012 Madrid · Tel.: 915 326 681 · www.rosilaloca.com



11. Comer en el mercado

El Mercado San Antón, referente en el barrio de Chueca, da la bienvenida a una nueva y emocionante etapa. Abierto a cualquier hora del día, el Mercado San Antón se estrena como ese 'place to be' en el que tomar el aperitivo, hacer la compra, comer o cenar con amigos o escuchar un improvisado concierto.

Mercado San Antón
C. de Augusto Figueroa, 24 · 28004 Madrid · Tel.: 913 300 730 · www.mercadosananton.com

Deessa

Lujo, distinción, exclusividad y técnica

Con estos cuatro adjetivos definen los inspectores de la Guía Michelin el restaurante gastronómico de Mandarin Oriental Ritz, Madrid, dirigido por Quique Dacosta y su jefe de cocina, Ricard Tobella. Ha conseguido su primera estrella solo ocho meses después de su apertura y todo apunta a que no será la última.



Solo ocho meses ha necesitado Deessa para alcanzar el estrellato, fruto de las buenas sensaciones que se llevaron los inspectores de la famosa guía roja en sus visitas. Unas sensaciones que describen con esta palabras: "En el majestuoso salón Alfonso XIII, que se asoma al jardín, podrá degustar dos menús degustación: uno con los 'Clásicos de Quique Dacosta' surgidos en su restaurante de Dénia y otro que aborda sus últimas creaciones (Contemporáneo QDRitz,), siendo el chef Ricard Tobella el encargado de trasladar a nuestro paladar la esencia de su mentor,

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"Esta estrella Michelin es especial. Deessa lleva tan solo ocho meses abierto y el equipo ya ha logrado posicionarlo como uno de los restaurantes de referencia en Madrid. Es un reconocimiento al talento y buen hacer de un equipo del que me siento realmente orgulloso. Estamos ilusionados y motivados para continuar un camino que solo acaba de empezar", apuntó Quique Dacosta nada más terminar la gala de entrega de las Estrellas Michelin 2021. Ricard Tobella, Head Chef de Deessa, que fue el responsable de recoger la estrella Michelin, añadió: "Este reconocimiento es fruto de un arduo trabajo, de un equipo excepcional de más de 27 personas, dirigidos por grandes profesionales de diversos campos como María Torrecilla – directora de Deessa; y Silvia García Guijarro - Head Sommelier del Hotel. Para mí, trabajar mano a mano con un equipo así, ya es un premio. Es una sensación increíble que nos empuja a soñar más alto".





de la gastronomía valenciana actual y, por supuesto, del Mediterráneo. ¡También posee un magnífico privado y una mesa del chef!".

Dacosta y Tobella proponen un discurso con alma mediterránea, con claro protagonismo de la despensa madrileña y el producto de proximidad –"uno de nuestros principales valores es el compromiso con los pequeños productores, ellos nos ayudan a estarlo más cerca posible de la excelencia", afirma Dacosta– y desde una perspectiva totalmente vanguardista. Se trata de platos exclusivamente diseñados para el escenario del reformado Mandarin Oriental Ritz, Madrid y con vistas al deslumbrante Jardín del Ritz. Entre los platos del Menú Histórico Quique Dacosta se encuentran platos como El bosque animado, Raya a la mantequilla negra o Presa ibérica asada a las maderas. En el Menú Contemporáneo QDRitz encontramos platos como Molleja asada con hojas de la sierra o Rodaballo reposado en Jerez.❋



El chef: Ricard Tobella Llerena

Ricard Tobella (Barcelona, 1977) se formó en su Barcelona natal. Ha trabajado en restaurantes como ABaC y Martín Berasategui, desempeñando diferentes puestos, desde jefe de partida a jefe de pastelería o responsable de la realización de eventos, bodas y banquetes.

Tras un período en Reino Unido, donde tuvo ocasión de profundizar en su formación, regresó a España para incorporarse en 2005 al equipo de Quique Dacosta en los restaurantes Mercat Bar, Vuelve Carolina y El Poblet. Su lealtad, capacidad de trabajo y entusiasmo lo han hecho hoy día parte inestimable del equipo y ha sido una pieza importante del equipo de Quique Dacosta para la consecución de las tres estrellas Michelin del restaurante Quique Dacosta en Denia, Alicante.

Ricard Tobella se incorporó al equipo de Mandarin Oriental Ritz, Madrid como Head Chef de Deessa, el restaurante gastronómico que ha recibido su primera estrella Michelin en la última edición de la guía francesa.

DEESSA **Mandarin Oriental, Madrid** · Plaza de la Lealtad, 5 · 28014 Madrid · **Tel.:** 917 016 820 · www.mandarinoriental.es/madrid · **Jefe de cocina:** Ricard Tobella · **Horario:** Almuerzo: Martes, jueves, viernes y sábados de 13:00 a 17:00 · (Últimas mesas a las 14:30)- **Cena:** De 20:00 a medianoche (de martes a sábado) · (Últimas mesas a las 21:00) · **Cerrado:** Domingo y lunes · **PVP Menús: Menú Histórico Quique Dacosta:** 195€ - **Menú Contemporáneo QDRitz:** 195€



Quimbaya by Edwin Rodríguez

La Colombia más sofisticada en el plato

Ubicado en una de las zonas gastronómicas más exclusivas de la capital, toma el nombre de una etnia indígena precolombina famosa por su orfebrería. Desde el pasado mes de diciembre, se ha convertido en el primer restaurante de cocina colombiana de autor en Madrid premiado con una estrella Michelin.



Quimbaya es, como proyecto hostelero, todo un superviviente, y es que se inauguró en enero del 2020 sin imaginar que tendría que cerrar sus puertas dos meses después. Y no se volvieron a abrir, con cierta normalidad, hasta el mes de septiembre del pasado año. Sus responsables nos comentan que se han esforzado por sacarlo adelante, enfrentando todo tipo de adversidades, pero sin perder nunca la ilusión ni la fe en que, si se trabaja con determinación, los sueños se cumplen. Y vaya si se han cumplido: en noviembre del pasado año Edwin Rodríguez –su chef y propietario– fue premiado por la Embajada de Colombia en Madrid como "Colombiano Sobresaliente en el Reino de España" y consiguió su primera estrella Michelin un mes después por "jugar la carta del exotismo invitando a sus comensales a viajar a Colombia con una cocina intensa, colorista y muy bien ejecutada".

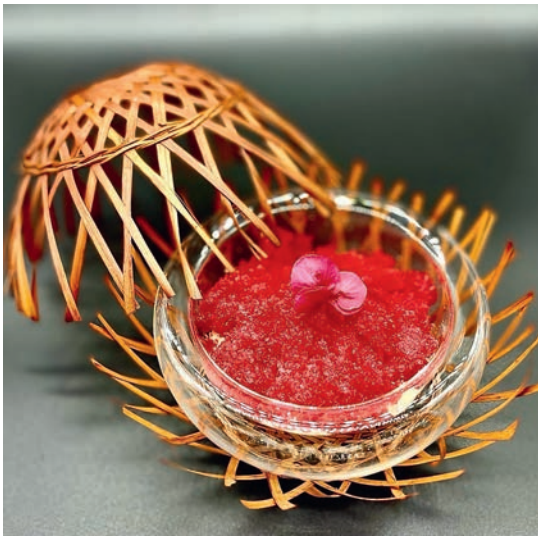
Desde el propio restaurante, definen así su propuesta: "Está inspirada en los sabores de Colombia, enriquecida de tradiciones y técnicas culinarias de allí y de aquí, bajo la interpretación contemporánea, creativa y muy personal de nuestro chef propietario Edwin Rodríguez. Nuestro concepto lo exponemos por medio de un Menú Degustación con el que recorremos el Caribe, el Pacífico, los Andes, la Orinoquía y el Amazonas. Ofrecemos una experiencia gastronómica de autor y, aunque nos inspiramos en Colombia, no hacemos cocina tradicional colombiana".



El chef: Edwin Rodríguez

Edwin Rodríguez es un chef con una experiencia de 25 años de carrera profesional. Nacido en Bogotá (Colombia), realizó sus estudios de Gastronomía en el SENA y en la Universidad Externado de Colombia. Trabajó en Hoteles y Clubes importantes de su ciudad natal antes de establecerse en Madrid en 2007. A los pocos meses de su llegada, fue fichado por el chef Pepe Rodríguez (El Bohío, 1 estrella Michelin), que fue su mentor durante casi una década. De él aprendió a reinterpretar la contundente cocina manchega y adaptarla a los sabores y al estilo que tanto nos apasiona hoy; mismos principios y técnicas que abrirían su mente y le harían plantearse cómo sería hacer lo mismo con la cocina colombiana.

En el 2014 fue invitado por ProColombia Seúl, a representar a la cocina colombiana en la Cumbre Alianza del Pacífico. Desde entonces, ha hecho lo propio en diferentes eventos realizados por ProColombia y las Embajadas de Colombia en Madrid y Londres participando en Fitur, Madrid Fusión y Arco, entre otros.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Edwin Rodríguez lo describe con estas palabras: "Para mí es un motivo de felicidad y satisfacción porque es un reconocimiento para la cocina colombiana y para el trabajo que hacemos todo el equipo del restaurante, tanto cocina como sala. También es un impulso para seguir soñando. Nos sentimos muy agradecidos con la Guía Michelin por descubrirnos, por poner en valor lo que hacemos y por premiarnos por ello. Después de superar los retos de estar cerrados por la pandemia, sin duda, éste ha sido el mejor premio para nuestro emprendimiento".

Nos sentamos a la mesa

Si nos sentamos en una de las 8 mesas de las que dispone el comedor, podremos disfrutar de los platos antes de que lleguen a la mesa ya que podemos observar cómo los preparan gracias a las vistas a la cocina.

Actualmente el Menú Degustación Hojarasca consta de 12 preparaciones y está inspirado en la vida y obras del escritor colombiano Gabriel García Márquez. Entre los platos encontramos snacks como la Carimañola de carne; entrantes como Vieira, tamarindo y mango; principales como Bogavante, chontaduro y coco; para terminar con una Selección del Chef de pequeños bocados dulces que cierran el viaje gastronómico por los sabores de Colombia.✻

RESTAURANTE QUIMBAYA BY EDWIN RODRÍGUEZ

Zurbano, 63 · 28010 Madrid · Tel.: 912 401 896 · www.quimbayarestaurant.com · **Jefe de cocina:** Edwin Rodríguez · **Horario:** Mi - S: 13:30-16:30 y 20:30 - 23:30 - D: 13:30-16:30 · **Cerrado:** Domingos noche, lunes, martes y festivos · **PVP Menú Degustación:** 85€

Fòrum Gastronòmic Girona

El evento imprescindible

El Palau de Fires y el Auditori de Girona acogerán del 13 al 15 de marzo esta plataforma profesional y empresarial gastronómica coincidiendo con la celebración del 15º aniversario de su llegada a la ciudad. Contará con la presencia de profesionales del mundo culinario, la viticultura, el I+D+I, la pastelería y mucho más.





A falta de un par de semanas para su comienzo, el Fòrum Gastronòmic Girona ultima el que será un completo programa con monográficos, premios y concursos, talleres y demostraciones y una zona de feria dinámica y participativa. Serán tres días intensos, durante los cuales los protagonistas serán los profesionales de la cocina, maestros de sala, sumilleres, pasteleros, panaderos, queseros, charcuteros...

Aparte de poner el foco en la formación, el talento y la innovación tecnológica aplicada a la gastronomía, el certamen quiere ser un punto de debate entre profesionales sobre las problemáticas que afectan al sector, las tendencias gastronómicas que se imponen en otros países y las estrategias de futuro a seguir de manera coordinada.

Chefs participantes, sesiones monográficas y concursos

Carme Ruscalleda, Jordi Cruz, Ada Parellada, Nandu Jubany, Marc Ribas, Fina Puigdevall y Martina Puigvert son las últimas confirmaciones que se suman a la lista de estrellas donde ya figuran Paco Pérez, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Raúl Balam, Jeroni Castell, los hermanos Roca, Mauro Colagreco o Massimo Bottura, entre otros.



Todos ellos participarán en diferentes sesiones demostrativas a lo largo de los tres días de salón, un certamen que también ha programado varias sesiones monográficas para profundizar en temas tan presentes en las cocinas y salas de los restaurantes como el *steak tartar*, el *cheesecake*, la cocina *halal*, la coctelería y los destilados, cocina para pacientes oncológicos o el movimiento *Bean to Bar,* basado en cuidar todos los detalles del proceso del cacao. En cuanto al *steak tartar*, profesionales del sector debatirán sobre los secretos de este plato de carne, cuál es el corte óptimo y la condimentación que mejor le corresponde, para acabar con un concurso que determinará el mejor bistec tartar de España. También habrá competición, en este caso entre pasteleros, para elaborar el mejor *xuxo* del mundo, un clásico del certamen.

La zona de exposición

Se ha diseñado para facilitar la interacción entre empresarios y profesionales, para descubrir nuevos potenciales y averiguar las últimas tendencias del sector gastronómico, representadas por empresas líderes del sector, equipamientos, servicios y distribución. En esta zona de feria también habrá un espacio para el colectivo de pequeños productores y artesanos de producto exquisito, agrupados bajo el sello de calidad agroalimentaria Girona Excel·lent.

Tendencia al alza

El Fòrum Gastronòmic acogerá de forma pionera un espacio expositivo de la oferta *halal*, dirigido al creciente segmento de consumo musulmán, y también acogerá un *showcooking* de esta opción gastronómica con un debate entre productores, cocineros y diversas marcas del sector de ámbito nacional que están desarrollando nuevos productos adaptados a esa tendencia al alza.



Ágoras

- **Baco:** Los secretos del vino y las bebidas espirituosas explicados por grandes profesionales de la enología, viticultura, sumillería. Diálogos entre productores y prescriptores que compartirán con el público sus experiencias.
- **Sala:** El servicio de sala, la atención al cliente y nuevas técnicas para que los comensales disfruten experiencias excelentes, en todos los sentidos.
- **Culinaria:** Técnicas emergentes, productos disruptivos e innovaciones que en breve formarán parte de todo lo que rodea al mundo de la cocina.
- **Dulce:** Sesiones protagonizadas por grandes especialistas del mundo de los postres, donde conocer las últimas propuestas y creaciones de los mejores pasteleros del panorama internacional.
- **Empresa:** Profesionales de la restauración y la gestión empresarial hostelera, abordarán temas de actualidad desde distintos puntos de vista.

Los hermanos Roca, Colagreco y Bottura participarán en una mesa redonda y en una acción solidaria

El futuro del sector a debate

El conjunto del Fòrum pondrá el foco en la formación, el talento y la innovación tecnológica aplicada a la gastronomía, con referentes del sector que también mostrarán sus innovadoras creaciones y expondrán las tendencias de la cocina profesional. Lo harán en el marco de las nuevas Ágoras temáticas que llenarán los tres días de certamen de sesiones formativas, centradas en mundo del vino (Ágora Bacus), las técnicas de cocina (Ágora Culinaria), los dulces (Ágora Dulce), el servicio (Ágora Sala) y la gestión empresarial (Ágora Empresa).

La innovación y la formación continua del sector serán dos de los pilares más importantes en la edición de este año



También se generarán diálogos sobre áreas organizativas de los restaurantes y sus proveedores, para abrir debates entre profesionales sobre las problemáticas que afectan al sector, las tendencias gastronómicas que se imponen en otros países y las estrategias de futuro a seguir de forma coordinada.

Nueva app

Una de las principales novedades del Fòrum Gastronòmic será la presentación de una nueva *App*, que ofrecerá a los asistentes toda la información práctica del salón, en tiempo real, con el programa de actividades, localizaciones, horarios, ponentes... con una destacada funcionalidad de interacción y *networking* y con la emisión en *streaming* de algunas de las sesiones más destacadas. De este modo, los profesionales podrán conectarse con estas desde el mismo Palau de Fires y el Auditori, o también desde cualquier otro lugar del mundo, en un primer paso hacia convertir el Fòrum Gastronòmic Girona en un salón internacional totalmente híbrido. ✻

Más información: www.forumgirona.com

Don Sifón – Sifones personalizados

La revolución del sifón





Que hacer el aperitivo es una tradición y que el vermut está de moda nadie lo discute y 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 fabricar y 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.

El sifón se ha convertido en el icono de la hora del vermut, y aunque muchos se pregunten emulando a William Shakespere "¿ sifón o no sifón ?, he ahí la cuestión", lo que está claro es que para gustos colores y precisamente de esto mismo es de lo que se encarga Don Sifón, personalizar los sifones según la cromática de locales para encajarlo en la decoración, o asociarlo a los colores de la marca de cada uno, añadiendo además el logo de cada cliente en la fisionomía de la propia botella, quedando claro al ver uno de estos sifones que "Sifón sí", en mesas, en barras, en estanterías, en ventanas, y en el vaso, que cada uno decida. 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, además de poder convertirse en un bonito y original regalo.

Otra novedad que nos trae Don Sifón esta temporada, es el servicio de alquiler de sifones para empresas de eventos y catering, para que esos aperitivos y corners de vermut en banquetes, bodas y otras ocasiones especiales lo sean aún más.

El sifón es pasado, presente y futuro del mundo de vermut y el aperitivo.

✻ **Más información:**
www.donsifon.com
donsifon@donsifon.com

Queso

Uno para cada receta y para cada paladar

Son tantas las variedades de queso, tanto españolas como internacionales, que podría decirse que existe un queso ideal para cada receta y también uno para cada paladar, porque los hay frescos, curados, cremosos, suaves, intensos...

Existen más de 2.000 tipos de quesos en todo el mundo. Se diferencian entre sí por el origen de la leche (oveja, cabra, vaca o búfala), el proceso de elaboración y la textura de la pasta. Aunque lo que realmente hace único a cada queso es su proceso de maduración, ya que es en esta etapa cuando el queso desarrolla sus propias características. Según el proceso de maduración, los quesos pueden ser frescos o maduros. La textura también puede ser semi-dura o dura, ideales para rallar o gratinar; blanda, como los quesos cremosos; semi-blanda, textura típica de los quesos azules; o muy blanda, como los quesos frescos. Por otro lado, pueden tener la corteza seca, enmohecida, artificial o simplemente no tener. El contenido de grasa también puede variar, pudiendo ser extra-grasos, semigrasos o magros.
Entre los más conocidos y consumidos a nivel mundial encontramos: mozzarella, cheddar, emmental, gouda, parmesano, queso azul, brie, roquefort, feta y mascarpone.

Consumo en España
El consumo de queso en España ha aumentado de manera considerable en la última década. El portal estadístico Statista señala que en 2020 la cifra de consumo ascendía a 407 millones de kilogramos, mientras que en 2010 se encontraba en 339. Según los últimos datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente cada individuo ingiere en España cerca de



Racool Studio





Canopy by Hilton Madrid

los 8,8 kilogramos de queso al año. El tipo de queso que cuenta con la mayor proporción del mercado en volumen se corresponde con el queso fresco, con una media de 2,36 kilogramos por persona, seguido del semicurado, con 1,99 kilogramos.

El queso fresco no está curado y su elaboración conlleva menos de 15 días, por eso es el más blando. Por tanto, su porcentaje de agua es mayor y la cantidad de grasa es muy baja. Actualmente más de una cuarta parte del mercado es de queso fresco (26,8%). En el caso del semicurado, su volumen es de 22,6%, si bien en valor, es el primero, puesto que cuenta con el mayor porcentaje (26,4%). Tarda entre dos y tres meses en estar listo y tiene un sabor más fuerte que el fresco, ya que disminuye la cantidad de agua y pasa por un periodo de maduración, por lo que su textura final es más dura. Los quesos curados, viejos o añejos cuentan con sabores más fuertes, mucha menos agua y mayor cantidad de grasa.

En España existen numerosos tipos de quesos pero sobresalen por su calidad garantizada los que están amparados por una Denominación de Origen. Son los siguientes: Afuega'l Pitu. Vaca. Principado de Asturias; Cabrales. Vaca, oveja, cabra o mezcla. Principado de Asturias; Gamoneu o Gamonedo.Vaca. Principado de Asturias; Idiazábal. Oveja. País Vasco y Navarra; Mahón-Menorca. Vaca. Islas Baleares; Picón-Bejes-Treviso. Mezcla. Cantabria; Queixo Do Cevreiro. Vaca. Galicia; Queso Arzúa-Ulloa. Vaca. Galicia; Queso Camerano. Cabra. La Rioja; Queso Casín. Vaca. Principado de Asturias; Queso de l'Alt Urgell y La Cerdanya. Vaca. Cataluña; Queso de La Serena. Oveja. Extremadura; Queso de Murcia fresco y curado. Cabra. Murcia; Queso de Murcia al vino. Cabra. Murcia; Queso Flor de Guía y queso de Guía. Oveja. Islas Canarias; Queso Ibores. Cabra. Extremadura; Queso Majorero. Cabra. Islas Canarias; Queso Manchego. Oveja. Castilla La Mancha; Queso Nata de Cantabria. Vaca. Cantabria; Queso Palmero. Cabra. Islas Canarias; Queso Tetilla. Vaca. Galicia; Queso Zamorano. Oveja. Castilla-León; Quesucos de Liébana. Mezcla. Cantabria; Roncal. Oveja. País Vasco y Navarra; San Simón da Costa. Vaca. Galicia; Torta del Casar. Oveja. Extremadura.

Cita imprescindible: XIII Feria del Queso Artesanal de Andalucía

Aunque existen muchas ferias dedicadas al queso en España, a modo de ejemplo proponemos a los *cheeselovers* no perderse esta que tendrá lugar el mes que viene. Y es que después de la suspensión de las ediciones de 2020 y 2021 a consecuencia del coronavirus, regresa del 1 al 3 de abril a Villaluenga del Rosario (Cádiz) la Feria del Queso Artesanal de Andalucía.

En palabras del alcalde de la localidad, Alfonso Carlos Moscoso, "vuelve con la intención de ser de nuevo punto de encuentro entre los consumidores y los productores andaluces de queso artesanal".

Bajo el lema "Más de lo que imaginas", esta feria del queso contará de nuevo con la participación de 30 fábricas artesanales llegadas de las ocho provincias andaluzas y presentarán más de cien variedades de queso, convirtiéndose en punto de encuentro entre los consumidores y los productores andaluces de queso artesanal.

En esta su 13º edición, recuperará las actividades complementarias que entorno a ella se solían organizar, como catas dirigidas, talleres de ordeño, lactancia de borregos y elaboración de quesos, así como el Concurso Andaluz de Quesos Tradicionales "Sierra de Cádiz". También volverá el concurso "Tu peso en queso" consistente en que aquella persona que resulte agraciada en el sorteo de papeletas que se venderán durante la feria, será pesada en una báscula y se llevará la equivalencia de su peso en kilos de queso.

En otras ediciones, las queserías participantes lograron un volumen de negocio superior a los 700.000 euros durante los dos días del evento.❋

Los nueve grandes mitos del Manchego

Francisca Cruz, Responsable del área de quesería y maestra quesera de Dehesa de Los Llanos desde 2008, nos revela cómo los grandes mitos generan grandes errores en el Queso Manchego, un referente gastronómico a nivel mundial:

Freepik



1 Sudado está más rico. Falso. Las altas temperaturas le hacen perder parte de su grasa natural, modificando su textura, color y sabor. Es imprescindible mantenerlo fuera del frigorífico entre 20 y 30 minutos antes de su consumo.

2 Inaccesible para los intolerantes a la lactosa. Falso. La variedad Gran Reserva Dehesa de los Llanos ya no contiene lactosa por que, durante la fermentación, se transforma en ácido láctico, fácil de metabolizar por el organismo, resultando beneficioso para la digestión en pequeñas cantidades.

3 La corteza no se come. Falso. En las condiciones higiénico-sanitarias en las que se curan los quesos de Dehesa de los Llanos, la mayor intensidad de sabor se concentra en la corteza, siendo muy valorada gastronómicamente. Cocineros de reconocido prestigio la incluyen en sus recetas. Durante la curación, la superficie se cubre de mohos naturales, posteriormente cada una de las piezas es sometida a un lavado exhaustivo con el aceite de oliva virgen extra de la propia finca, garantizando así la seguridad alimentaria.



4 Solo marida con vino tinto. Falso. Tanto los blancos, como los tintos y los espumosos, pueden ser buenos acompañantes, dependiendo de la crianza del vino, de la elaboración/curación del queso así como de las sensaciones que se quieran experimentar. La armonía de un Gran Reserva de Dehesa de los Llanos deja muy buena impresión cuando es acompañada de la frescura de un blanco. En el caso de los vinos tintos, en ocasiones, la intensidad, la textura y la potencia gustativa del queso pueden distorsionar las sensaciones en boca de un vino tinto que tiene mayor tanicidad. No obstante, el queso admite gran variedad de combinaciones con vinos diferentes.

5 Todos se conservan igual. Falso. Un manchego debe mantenerse entre los 4 y 12 grados de temperatura. Dependiendo de la curación, tanto la temperatura como la humedad ambiental, deben adaptarse para mantener la calidad del producto.

6 Incompatible con un régimen de adelgazamiento. Falso. Una dieta rica en lácteos y reducida en calorías ayuda a bajar el colesterol y a controlar la tensión. La ración de queso diaria recomendada es de 30 - 40 gramos, en el caso de los quesos curados como son los de Dehesa de los Llanos. La intensidad aromática y la complejidad en su sabor favorecen la satisfacción en pequeñas cantidades, por lo que no es necesario renunciar a este placer.

7 Cuanto más picante mejor. Falso. Aunque el picante podría estar relacionado con la curación, en quesos jóvenes podría relacionarse con una mayor carga bacteriana, deteriorando la calidad del producto.

8 No es saludable. Falso. Por su composición nutricional, es un alimento básico en nuestra dieta ya que es una fuente importante de proteínas, calcio, sales minerales, grasas y vitaminas. Además, los quesos de leche cruda refuerzan el sistema inmunológico debido a que conservan la flora bacteriana y todos los nutrientes que forman parte de la composición de la leche.

9 Moho en el interior: está en mal estado. Falso. En ocasiones los quesos que se elaboran con corteza natural pueden sufrir fisuras por donde penetra el moho, apareciendo así pequeñas concentraciones en su interior. Esto no es indicativo de que el queso se haya echado a perder sino de un queso más natural que no usa fungicidas, que es la única forma de evitar las apariciones de moho. Cuando se encuentre una concentración de moho, se puede disfrutar del resto del queso sin problema, retirando la parte afectada, bien limpiándolo con aceite de oliva, o bien retirándose con un cuchillo.



D Origen

Parmesano para el risotto

La receta italiana de arroz que triunfa en el mundo. El risotto, es una peculiar receta que consigue un arroz cremoso o meloso en su exterior como consecuencia de una técnica que fomenta la salida del almidón del arroz y un interior más al dente, como les gusta a los italianos tomar los platos con hidratos de carbono.

Para rematar el risotto, la tradición es añadir un buen pegote de mantequilla y un poco de queso parmesano molido, removiendo el conjunto para que tome una textura cremosa. No hace falta añadir mucha cantidad, basta con una cucharada de mantequilla y media de queso para conseguir un resultado espectacular. Después, se sirve decorando si se quiere con unas escamas de parmesano colocadas por encima. En el madrileño D. Origen elaboran Risotto de boletus y trufa cocinado en el queso.

Los mejores quesos españoles del mundo

Estos 27 quesos españoles han destacado como los mejores de sus categorías en la última edición de los World Cheese Awards, el concurso internacional de quesos más reconocido del planeta:

- Queso Oladivia de leche de cabra (Quesos y Besos)
- Oveja curado de Quesos Feijoo
- Saroi Unaiak de Lácteos de Karrantza
- La Reserva mezcla curado de Entrepinares
- Torta de Rufino de Hermanos Cuecas Morujo
- Rulo de cabra con miel Oh my Cheese! de Lácteas Cobreros
- Touza Vella Viejo de Touza Vella Queixería
- Campo Rus con Ajo Negro de Quesera Campo Rus
- Camembeso de Quesos Y Besos
- Pajarete Gran Reserva de Quesos Artesanos Pajarete
- Crema de Queso Camembert de Quesería Lafuente
- Río Vero de Quesos de Radiquero
- Queso curado de mezcla de cabra Payoya y oveja merina de Grazalema de Hermanos Mangana Macias
- Queso Cabra Curado Orégano de Quesería Montesdeoca
- Queso Viejo Artesano de Agroalimentaria Valle de los Molinos
- Castillo Peñas Negras de Artesanos Peñas Negras
- Queso madurado de cabra ecológico de Industrias Lácteas Cerrón
- Queso afuega'l pitu trapo rojo de Quesería Artesana Temia
- Queso Curado Emborrizado de Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga
- Gran Music Cabra de Formatgeria Cal Músic
- Savel de Airas Moniz
- Queso curado de oveja al romero de Quesería Artesanal Las RRR
- Queso curado 7 Lagos de Lactomilk Canarias
- El Buen Pastor de Oropesa de El Buen Pastor de Oropesa
- La Leze de Quesería La Leze
- Cañajeral cremoso de Cañarejal
- Selectum curado al pimentón de Grupo Ganadero de Fuerteventura



Solobuey

El gruyère suizo no tiene agujeros

En España siempre se ha creído que el queso gruyère se caracterizaba por sus agujeros pero lo cierto es que es otro queso suizo el que los tiene: el emmentaler. Debemos aclarar que ambos son suizos porque aunque Francia luchó en los tribunales para que se la reconociera como productora de queso de gruyère, desde 2010 solo la tierra de Heidi tiene el derecho legal de adjudicarse la muy prestigiosa AOC (Apelación de Origen Controlada). Aquí radica precisamente el error con respecto a los agujeros, ya que la variedad francesa del queso de gruyère los posee, mientras que la original rama suiza del prestigioso queso es de una textura lisa y uniforme. Uno de los argumentos centrales de Bruselas para decantarse por Suiza fue que es en el país helvético y al pie de los Alpes donde está Gruyère, cuna del legendario queso. Los productores galos deben utilizar la menos prestigiosa etiqueta de IGP (Indicación Geográfica Protegida).



Emmentaler AOP - Quesos de Suiza



Bibo Doha

Mozzarella para la ensalada caprese

El queso es, junto con el tomate y la albahaca, uno de los ingredientes básicos de la famosísima ensalada caprese, que dicen tiene su origen en la isla de Capri. Pero no puede usarse un queso cualquiera, la auténtica receta lleva mozzarela fresca de búfala italiana. Esta tipo de queso, al romperse, debe notarse en el paladar cremoso y ligeramente firme.

Prestigio al alza

COCINA CHINA



Shang Hai Station (Madrid)

La china fue la primera de todas las gastronomías asiáticas en popularizarse en nuestro país. De eso hace ya algunas décadas y afortunadamente, su calidad y prestigio han ido en aumento de la mano de restaurantes que ofrecen alta cocina china.

China es, después de Rusia, el país más grande de Asia y el tercero más grande del planeta, cuyos vastos paisajes abarcan praderas, desiertos, montañas, lagos, ríos y más de 14.000 km de costa. A ello hay que sumar que la civilización china es una de las más antiguas del mundo. Decimos esto porque hablar de 'cocina china' en general es prácticamente imposible, cada región tiene su propia gastronomía y platos típicos. A grandes rasgos podríamos identificar cinco estilos tradicionales: la cocina pequinesa o del norte, la cocina de Sichuan proveniente del oeste, la cocina Hunan originaria de la región central, la Fujian del este de China y la cantonesa de la zona sur. Cada una con unos alimentos, preparaciones y sabores bien distintos. Eso sí, en lo que a alimentos se refiere, no hay duda, los dividen en dos tipos: los alimentos *yin* (femeninos) y los *yang* (masculinos). Los primeros son tiernos y ricos en agua, como las frutas y las verduras, y con efecto refrescante. Y los alimentos *yang* (masculinos) incluyen los platos fritos, especiados y a base de carnes, y sirven para calentar el organismo.

Evolución en la restauración española

Lo que se ofrecía en general en las cartas de los restaurantes chinos en España hace unos años no reflejaba con fidelidad la cocina china, siendo versiones de los orientales que emigraron a EE.UU., adaptaciones al gusto europeo o inventos que maltrataban esta co-

cina considerada la más antigua, amplia, diversa y sofisticada del mundo. De hecho, las mayoría de restaurantes chinos de nuestro país –al igual que en Occidente en general– intentaban reflejar la cocina cantonesa, aunque adaptando los platos al paladar occidental y, en muchas ocasiones, guardando un nulo parecido con los originales. Esta dinámica, que explosionó en nuestro país entre las décadas de los 70 y los 90 – está documentado que a finales del siglo XX había más restaurantes chinos en España que regionales–, ha empezado a cambiar y actualmente podemos encontrar establecimientos al alcance de todos lo bolsillos pero que utilizan productos y recetas de forma fidedigna. Por ejemplo, uno de los restaurantes que nos trae un trocito de China a Madrid desde cuatro direcciones diferentes es Shang Hai Station. Desde ese restaurante afirman: "Shanghai Station responde al compromiso con la tradición y apuesta por el sabor chino. Y la tradición son valores, es herencia cultural, es respeto y es sacar del recetario familiar todos aquellos sabores, y aquellas texturas con que padres y abuelos educaron nuestros paladares. Una vez que hemos sido capaces de rescatar esos sabores, olores y texturas, los hemos adaptado al paladar del siglo XXI, y nos las hemos traído hasta España, en Madrid. Muchas recetas siguen igual y resisten al paso del tiempo, por descontado. Otras las hemos retocado, perfeccionado y trasladado a la actualidad".

Y sin dejar la capital, si queremos probar el auténtico *Pato laqueado estilo Pekín* entonces debemos encaminarnos a Hutong. Lo elaboran con una receta tradicional de china que incluye 24 horas de macerado y 18 pasos de elaboración. Finalmente lo hornean con leña de árboles frutales unos 50 minutos.

Cocina china 'top'

La alta cocina china, la de autor o incluso la llamada cocina imperial, ya se han hecho un hueco en nuestro país, ayudando a alejar del imaginario colectivo el estereotipo de cocina china asociado a restaurantes con farolillos rojos o a envases redondos de plástico con comida para llevar. En este sentido, el pionero fue sin duda China Crown, que abrió sus puer-

Bocados de moda

Dim sum en cantonés significa "pequeño bocado que te toca el corazón" y hace referencia a una multitud de pequeñas porciones que componen el variadísimo tapeo chino. Pensados para ser ingeridos de un bocado, se suelen servir en pequeños platos o cestas-vaporeras y se suelen tomar en el desayuno, almuerzo, merienda o acompañando al té. Los dim sum pueden ser salados o dulces, hervidos, cocidos al vapor, cocinados a la plancha o fritos, y admiten multitud de formas, rellenos e ingredientes.
Los dumplings son un tipo de dim sum, que habitualmente se preparan al vapor –también los hay fritos o hervidos– y se hacen con masa de trigo, tapioca o arroz y con diversos rellenos. Pueden tener forma de empanadilla, bollo esponjoso, ravioli o rollito.
Debemos añadir aquí que los wantons o wantans son una clase de dim sum. También de origen chino, se trata de una masa muy finita, que se suele rellenar con carne de cerdo (aunque hay infinitas opciones) y salsa agridulce. Son parecidos a los tortellini italianos.
En las celebraciones del Año Nuevo es costumbre introducir monedas para desear buena fortuna. También es habitual comerlos en sopa.



Kao Soldeu - Hotel Park Piolets (Grandvalira - Andorra)

¿Sabes qué es el Ku Bak?

Se trata de un plato de aprovechamiento surgido en épocas escasez en las que se aprovechaban cada uno de los alimentos que entraban en una casa. Tras la comida, se recogían las sobras de arroz y otros ingredientes y se freían o tostaban junto a otros alimentos que se tuvieran a mano. Esos ingredientes podían ser de lo más variado, pero habitualmente eran sobras de caldo, pescado y verduras.

La 'hamburguesa' china

Rou jia mo –cuya traducción directa es "carne en un bollo"– consiste en una elaboración en la que la panceta (la zhi rou) es la protagonista –aunque también cuenta con su versión de carne de ternera o cordero–, cocinada durante varias horas en un caldo sazonado con más de 20 ingredientes para luego servirse dentro de un pan que se hornea en un wok o sartén (antiguamente se hacía este proceso en un horno de barro). Esta 'hamburguesa' china proviene de Xi'An, la capital de la provincia de Shaan, famosa por sus soldados de terracota.

tas en el año 1981, cuando los paladares españoles daban sus primeras muestras de interés hacia la gastronomía asiática. En poco tiempo se convirtió en uno de los referentes en la capital madrileña para todos aquellos que quisieran probar la cocina china imperial. Actualmente China Crown Madrid acerca la cultura imperial al corazón del Barrio de Salamanca. La carta explora gran variedad de sabores, redescubiertos tras viajar por el país asiático en busca de los ingredientes y recetas originales de la China Imperial. También puede degustarse la auténtica cocina imperial en China Crown Barcelona, ubicado en la emblemática Casa Calvet de Gaudí.
Pero en honor a la verdad, en la Ciudad Condal el primero en acercar la auténtica gastronomía china a los barceloneses fue el fundador del Grupo Kao, Kao Tze Chien, chef pionero desde 1956 con el entonces novedoso restaurante Gran Dragón. En 1964 se emancipó abriendo El Pekín y en 1976 se trasladó a lo que sería el actual Shanghai, situado en la zona alta de Barcelona, con la incorporación sus dos hijos menores, Jose María y Luis Kao. El primero como chef y el segundo como sumiller. Al chef Jose María

China Crown Barcelona



Kao siempre le ha acompañado su esposa, Mercedes Santín, quien también controla el buen funcionamiento del Shanghai. Ahora, la saga Kao continúa con Meilan y Nayan Kao, hijas de Mercedes y Jose María que han desarrollado nuevos conceptos como Kao Dim Sum y Mr. Kao, aportando un toque vanguardista pero sin perder la esencia instaurada por el fundador. Cuatro años después de la apertura del primer Dim Sum Club de las hermanas Kao, han aterrizado en Andorra con su primer proyecto internacional en el Hotel Park Piolets, Kao Soldeu, así que ahora es posible disfrutar de alta gastronomía china a 1.817 metros de altura y a solo 300 metros de la estación de esquí GrandValira.

Finalmente, otra novedad la encontramos el restaurante Kököchin que abrió sus puertas a finales del pasado año. Se trata del nuevo espacio de restauración especializado en alta gastronomía china de Grupo Mandarin en Madrid. Situado en el exclusivo barrio de Valdemarín, el restaurante acerca la riqueza culinaria ancestral china, invitando al comensal a una experiencia de sabores exóticos, apasionantes lugares y culturas que unen oriente y occidente. Este restaurante recrea el apasionante viaje iniciado por la princesa Kököchin en Khanbaliq, la actual Pekín, hasta Tabriz, hoy Irán, para contraer matrimonio con el Kan del Ilkanato de Persia. Pero sin duda el corazón de Kököchin está en la alta gastronomía china. El chef Liming Zeng formado en los fogones más genuinos de su país, ha sabido aunar la riqueza de las distintas regiones del gigante asiático. Las especialidades de Cantón, Sichuan, Shanghai, y Pekin, alcanzan su más alta expresión en platos como el cangrejo frito al estilo Hong Kong, el pato a la pequinesa, la costilla de cerdo a la cantonesa o La Dama Azul, (cochinillo asado). ❋

3 platos chinos auténticos que quizá no conoces

1 FUQI FEIPIAN

Este plato era un clásico de la cocina de Chengdu que encontró la fama en los años 30, cuando una pareja se especializó en cocinarlo con diferentes tipos de carnes y especias, resaltando su tradicional sabor.

Las tiras de carne de res que conforman al plato se suelen servir como aperitivo y no como plato principal, templadas o frías, con una deliciosa salsa picante y con cacahuetes y cilantro por encima. En su versión más moderna, acepta también el uso de pimienta Sichuan.

2 YOUTIAO

Podríamos decir que son como nuestras porras o churros, ya que consiste en dos tiras de harina entrelazadas y fritas en aceite vegetal y también los toman en el desayuno. Su sabor tiene matices salados y se suele mojar en leche de soja, acompañándose también en la mesa con pan de cebollino y sésamo; así como de unos rollitos de arroz glutinoso rellenos.

3 CHAR SIU

Se trata de un plato de carne de cerdo cocinado a la barbacoa. Se reconoce a simple vista por su color rojizo, una tonalidad que se obtiene de marinar la carne con ingredientes como salsa de soja oscura, de ostras, vino de arroz, salsa hoisin, azúcar y 'cinco especias' chinas: anís estrella, clavo, semillas de hinojo, canela y pimienta Sichuan.



Hutong (Madrid)

Ideas de regalo

El 19 de marzo nos recuerda que no está de más demostrar nuestro cariño a nuestro progenitor. Ese que nos enseñó a ir en bici, a ser responsables y a tantas otras cosas. Por muy mayores que seamos nuestro padre siempre estará ahí para lo que necesitemos. Su compromiso es de por vida. Así que todos ellos –tanto los que 'se estrenan' este año como los que ya tienen larga experiencia en 'el cargo'– bien merecen un detallito. Ahí van algunas ideas.

DÍA del PADRE



Cardhu - Jose y Nicolás Coronado



Queso que sabe a beso

Dehesa de Los Llanos propone un pack gourmet que incluye una Navaja Edición Limitada de los Cuchilleros Artesanos Albaceteños Expósito que acompaña las tres curaciones de su queso Manchego Artesano, una botella de aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina y el vino tinto Cima Mazacruz 2019.

Armonía perfecta

Laurent-Perrier presenta su maridaje perfecto para agasajar a los padres: un pack especial junto con Mantequerías Bravo. Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008, un verdadero vino gastronómico, enlaza con la selección de productos gourmet que la tienda sugiere: Foie de origen francés, Tostas inglesas al carbón activado, Brie con trufa, y Galletas de almendras y chocolate.





Ideal para gourmets

Lolea nº1 es una deliciosa sangría frizzante elaborada con vino tinto de uvas tempranillo y cabernet auvignon, cítricos mediterráneos y un toque de canela. Un aperitivo mediterráneo perfecto para compartir momentos únicos junto a los padres más gourmets.







Para padres selectos

Martini invita a brindar este 19 de marzo con su gama más especial, Martini® Riserva Speciale; un verdadero regalo para padres selectos que buscan siempre lo mejor para ellos y para los suyos.



El mejor para el mejor

Porque tu padre se merece lo mejor, regálale Ron Diplomático, uno de los mejores del mundo. Además, se presenta en un exclusivo pack formado por una botella de Diplomático Reserva Exclusiva, un vaso, perfecto para elaborar el clásico Old Fashioned, y un molde de hielo.



Para clásicos y sibaritas

Para los padres más clásicos, el exclusivo cognac Rémy Martin XO es la mejor opción. Es un símbolo de lujo y prestigio, ideal para los padres más sibaritas que disfrutan de las tradiciones, pero que no se quedan anclados en el pasado, sino que miran hacia el futuro. Perfecto para disfrutarlo durante un exclusivo aperitivo y sentir una experiencia sensorial única.



Decirlo sin palabras

En estas fechas vuelven las preguntas de cada año: "¿Qué regalarle a papá? ¿Cómo expresar cuánto le quiero?". Bodegas Riojanas tiene la solución, el vino de su icónica marca Monte Real Reserva de Familia: elegante, complejo, profundo y con una imagen renovada. Le dirás todo sin necesitar palabras.



Sinónimo de buen gusto

Si tu padre es amante del vino un buen regalo más allá de una botella especial es un mueble bar. Roche Bobois ofrece 4 propuestas elegantes y con distintos materiales, con apertura eléctrica o clásicos, para todos los gustos y estilos.

Vínculo singular

Desde Ysios creen que las experiencias memorables surgen de los vínculos más intensos y personales. Por eso, aplican una viticultura a microescala que desvela la singularidad de cada viñedo, permitiendo la creación de vinos irrepetibles, como Ysios Finca el Nogal. Un vino excepcional para brindar por una conexión tan singular como la de un padre y un hijo.







Nuevas incorporaciones

Entrecanales Domecq e Hijos ha anunciado la incorporación de Almudena Alberca y Jaime del Río al Consejo de Administración de la compañía. Se trata de dos profesionales de la casa con una amplia trayectoria en el sector vinícola y un *expertise* de gran valor en áreas que son clave para su proyecto estratégico.



CONSERVACIÓN PERFECTA

Fagor Electrodoméstico ha creado 3 nuevos modelos de vinoteca. Con capacidad de hasta 57 botellas, la nueva gama de vinotecas de integración proporciona las condiciones de conservación perfectas para que el vino se mantenga siempre a punto hasta el momento del descorche.



Salud embotellada

El vino de pitaya de Arico, en Tenerife, el Ínsula Dragonaria Tayda se obtiene por fermentación de pitaya (un tesoro desde el punto de vista nutricional), uva y maracuyá. Se sirve muy frío y es ideal como aperitivo o para acompañar toda una comida.

CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

Gracias al acuerdo entre la Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) se han aprobado 12 proyectos de I+D+i sobre cambio climático con más de 19M€ de financiación pública.

Presentación de VitaltuS en Valencia



El evento, que reunió a unos 50 profesionales del mundo de la restauración y la enología, fue conducido por Marcos Yllera, presidente de VivaltuS y de Yllera, junto al enólogo de la bodega Montxo Martínez. Este último, elaborador de los nuevos vinos VivaltuS y La fleur VivaltuS con el asesoramiento y la batuta de Jean Claude Berrouet.



Haro vuelve a mirar a Burdeos

Haro y Burdeos se unirán el próximo 21 de marzo en el encuentro 'Barrio de la Estación International Wine Encounters', que celebrará su primera edición mostrando el vínculo entre ambas, que se remonta a hace más de 150 años, cuando la crisis de la filoxera diezmó los viñedos franceses. El encuentro mostrará los orígenes del mejor vino de Rioja a través de una cata a la par con las más prestigiosas apelaciones de Burdeos y la concurrencia de seis de los más legendarios châteaux de regiones como Saint Émilion, Pomerol o Pauillac.

Nuevo director de marketing

El grupo gallego Bodegas Martín Códax, ubicado en el corazón del Val do Salnés (Rías Baixas) y que integra también otras unidades de negocio como Adegas Galegas, Bodegas Cuatro Pasos, Bodegas Terras do Cigarrón y Pazo de Almuiña ha anunciado la incorporación de Jorge Pallarés como nuevo Director de Marketing, que acumula más de 25 años de dilatada experiencia profesional. Su incorporación tiene como objetivo principal reforzar el desarrollo del posicionamiento y la estrategia de marca, así como diseñar e implantar la estrategia de marketing global del Grupo.



Cambios en la D.O. Rueda



El Consejo Regulador de la D.O. Rueda ha elegido a Carlos Yllera Pérez como presidente. Lleva más de una década al frente de Bodegas Grupo Yllera como director general y su elección ha sido recibida muy positivamente, ya que fue vocal del Pleno en la anterior legislatura, lo que aporta una gran experiencia en el funcionamiento del Consejo Regulador y le permite abordar su nuevo cargo con "ilusión y nuevas metas". El cargo de vicepresidente ha recaído en Mariano González Álamo, viticultor representante de ASAJA y vocal del actual pleno por el estrato 1.

Nueva temporada de Vermut Radio



A partir de marzo de este recién estrenado 2022, vuelve Vermut-Radio con su cuarta temporada de la mano de Isidre Santos, y que este año trae como novedad la emisión en directo de 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. Bodegas, vermuterías, ferias y restaurantes, e incluso otros originales espacios serán el centro de atención y emisión de interesantes episodios de este programa que nació como una iniciativa de relaciones públicas y que poco a poco se ha convertido de forma modesta en una herramienta para generar sinergias, y "conectar el vermut con el mundo", colaborando con profesionales y empresas a generar audiencia y contenidos para sus redes sociales. Este año volverá a emitir desde Radio Kanal Barcelona en el 106.9 de la FM, que esta temporada también se renueva a todos sus niveles con nuevo equipo directivo, con más potencia de antena y con una parrilla cada vez más variada y profesionalizada. Además, Vermut Radio, la radio en imágenes que se emite también por redes sociales, colaborará con emisoras locales allí donde estén los eventos o la noticia.❋

Más información:
www.vermutradio.com

EL APERITIVO MÁS VERSÁTIL



Elaborado con una base de vino blanco y con un particular sabor a cereza, Bonanto es un aperitivo de alta calidad, con carácter, sabor delicado, bien estructurado y bajo en azúcar. Su receta combina más de 30 botánicos, plantas aromáticas mediterráneas, una cuidada selección de cítricos y el destilado de cereza y manzana.

Convenio renovado



La Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) han renovado su convenio de colaboración hasta 2024 con el objetivo de seguir cooperando en acciones, actividades e iniciativas que redunden en beneficio del conjunto del sector vitivinícola español.

Misma calidad sin alcohol

Martini ofrece dos opciones 'sin': Martini Sin Alcohol Vibrante, un aperitivo afrutado y equilibrado con notas a bergamota italiana, resultado de la mezcla magistral de ingredientes naturales; y Martini Sin Alcohol Floreale, inspirado en la delicadeza de la manzanilla, que resulta ligero y fresco.



Carácter definido y alta calidad

Así resumió Ferran Centelles sus impresiones de los vinos de la D.O. Rueda que cató –100 referencias de 42 bodegas– hace unas semanas. El prestigioso sumiller publicará un artículo detallado sobre los vinos catados y las peculiaridades de la D.O. Rueda en la web de Jancis Robinson.



Objetivos del INCAVI

Entre las líneas de trabajo para este año destacan un nuevo Plan Estratégico, el despliegue reglamentario de la Ley de la Vitivinicultura y el impulso de la digitalización, la vitivinicultura sostenible y la agroecología, con la identificación e incorporación de variedades ancestarles y autóctonas. También mejorar la competitividad, el valor y la calidad de los productos vinícolas catalanes.



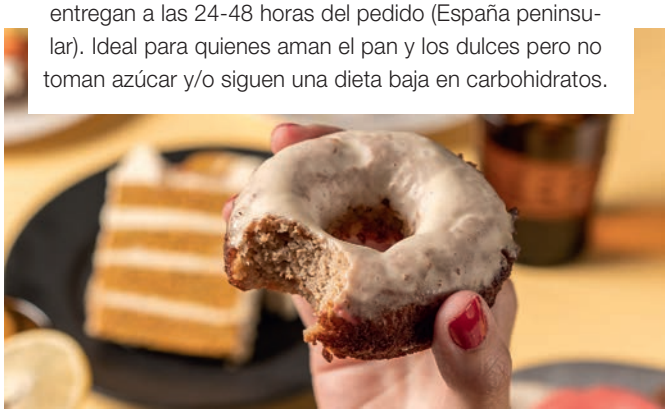


Sostenibilidad, enoturismo e innovación

Esos serán los ejes temáticos de Barcelona Wine Week (BWW), que celebrará su segunda edición en la Ciudad Condal del 4 al 6 de abril. Contará con uno de los mayores programas de ponencias, catas y presentaciones, a cargo de reconocidas personalidades del mundo del vino.

Panadería y repostería sin culpa

Ha nacido Impossible Bakers, el primer obrador *keto* y *low carb* de España en el canal *online*. Sus creaciones artesanales se elaboran cada día con ingredientes frescos, sin cereales, sin gluten, sin azúcares ni aditivos, y se entregan a las 24-48 horas del pedido (España peninsular). Ideal para quienes aman el pan y los dulces pero no toman azúcar y/o siguen una dieta baja en carbohidratos.





Alianza entre Cuca y Jesús Sánchez

El chef con tres estrellas Michelin y la marca de conservas han creado 'La Caja más Cuca' con el propósito de combinar en un mismo aperitivo lo mejor del mar y de la tierra: berberechos, mejillones, sardinillas, bonito del norte, zumo de tomate y Regañás BienQuerida. Y si escaneas el código QR que viene en su interior, Jesús te ofrece grandes ideas para preparar un buen aperitivo.

Sin impacto medioambiental



Algemesí (València) desarrollará el primer modelo de mercado de productos de proximidad con un impacto medioambiental nulo, "El Rebost- Mercat sense envasos", mediante planes de compensación de emisiones y de residuos tóxicos, eliminando el mayor porcentaje a través de la compra de productos de proximidad a granel.

FAMILIA Y SOSTENIBILIDAD

La Primum Familiae Vini, formada por doce de los principales productores de vino de Europa, ha nominado a cinco empresas familiares destacadas para optar al premio "La familia es sostenibilidad" de 2022. La decisión se dará a conocer este mes.



Comer en BARCELONA

Tomaremos el pulso a la Ciudad Condal a nivel de restauración. Un repaso a las nuevas aperturas y a los establecimientos que más nos han llamado la atención.



Somni Restaurant-The One Barcelona

Chardonnay

Esta variedad francesa originaria de Borgoña es considerada como la "variedad reina de las uvas blancas". En España ha tenido un crecimiento exponencial en las últimas décadas.



Vinos de la Región de MURCIA

Actualmente, la aplicación de innovadoras técnicas de vinificación ha permitido la elaboración de nuevos vinos más frescos, afrutados, bien equilibrados y que aprovechan mejor las cualidades de la uva autóctona monastrell sin que pierda su personalidad.

Enoturismo Bullas



ESPECIAL FERIAS

Alimentaria 2022
Barcelona Wine Week
35 Salón Gourmets

Alimentaria, el salón de referencia de la industria alimentaria española vuelve a Barcelona del 4 al 7 de abril y la segunda edición de la Barcelona Wine Week –el nuevo salón de referencia del vino español–se llevará a cabo del 4 al 6. Por su parte, la 35 edición del Salón Gourmets tendrá lugar del 25 al 28 en Ifema Madrid. Tres citas imprescindibles.

Ruta del Vino de Rioja Alavesa



Enoturismo

Los amantes del vino tienen en el enoturismo su opción perfecta gracias a las numerosas actividades que ofrecen Las Rutas del Vino de España y las bodegas.

D.O. Rueda

La D.O. Rueda nació en 1980, siendo la primera Denominación de Origen de Castilla y León, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona: la verdejo.



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

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

HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



WORLD VERMOUTH AWARDS 21
WORLD'S BEST SEMI-SWEET

HARPERS DESIGN AWARDS 2020
SILVER

WORLD GIN AWARDS 20
BEST SPANISH LONDON DRY

WORLD GIN AWARDS 21
DESIGN SILVER

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 20 21
DOUBLE GOLD

www.astobiza.es