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

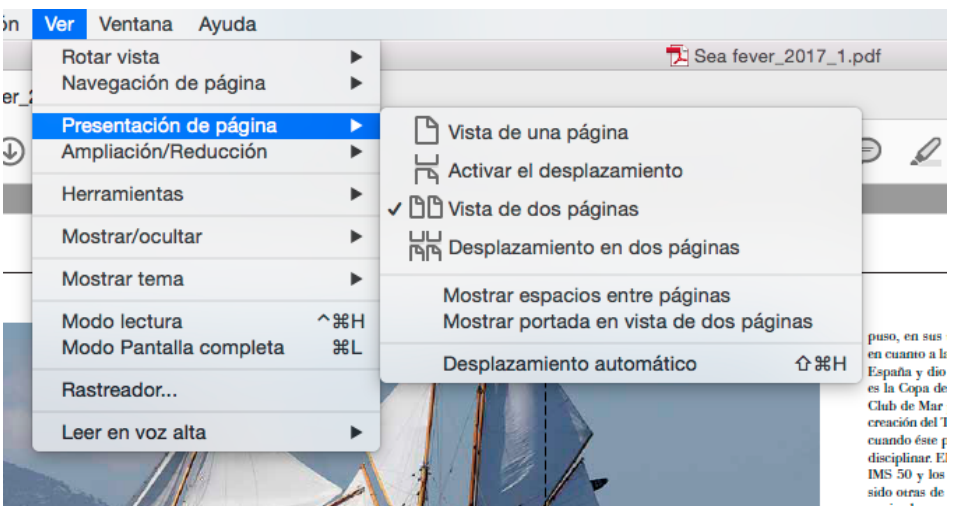
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. RUEDA: LA VERDEJO ES LA PROTAGONISTA

Nº 236-ABRIL-5 €

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

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

CHARDONNAY
LA REINA
BLANCA





Nuevos Tres Soles
Guía Repsol 2022

Los Hermanos Padrón (El Rincón de Juan Carlos) e Iván Cerdeño

FERIAS

Alimentaria · Salón Gourmets
Barcelona Wine Week

Comer en Barcelona: todas las novedades

VINOS DE MURCIA

Bullas • Jumilla • Yecla

ENOTURISMO

Glamour entre viñas

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

Primavera gastronómica

Lasarte. Hotel Monument 5* GL. Barcelona.



Estrenamos una estación en la que apetece salir más de casa y como afortunadamente las cosas se van poco a poco normalizando tenemos dónde elegir, de hecho las propuestas se nos acumulan...

Los profesionales del sector tienen varias citas presenciales ineludibles: Alimentaria & Hostelco y la Barcelona Wine Week en la Ciudad Condal a principios de mes, y el Salón Gourmets en Madrid, a finales. Para los simples aficionados al vino hemos preparado un reportaje dedicado al enoturismo. Pasear entre viñas, ya sea de manera individual o en grupo, es una experiencia única, muy agradable, en la que además de estar en contacto con el origen del vino nos permite conectar con la naturaleza y alejarnos de todo tipo de estrés. A nivel vinícola también hablamos de los vinos de la Región de Murcia y sus tres Denominaciones de Origen (Bullas, Jumilla y Yecla), de la Denominación de Origen Rueda y de la variedad chardonnay. En la parte gastronómica, con motivo de las ferias barcelonesas, hemos preparado un reportaje sobre las últimas novedades en restauración en la capital catalana y otro dedicado a los nuevos Soles Repsol. Protagonizan nuestra portada los que han logrado el tercer Sol: Iván Cerdeño y El Rincón de Juan Carlos. En la sección Michelin este mes hablamos del Restaurante Alejandro Serrano ubicado en Miranda de Ebro (Burgos) que está liderado por el joven chef del mismo nombre. En su propuesta se palpa su sentimiento de orgullo arraigado al territorio, su Castilla, y su gran fijación por el mar y sus productos.

Alimentaria & Hostelco, Barcelona Wine Week y Salón Gourmets son citas ineludibles este mes

Finalmente, como el día 23 se celebra Sant Jordi y el Día del Libro, nuestro colaborador Miquel Sen nos recomienda uno muy interesante en su artículo de este mes. No os lo perdáis.

Laura Curt

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

SUMARIO #236



ABRIL 2022



26 Vinos de la Región de Murcia

Por Enrique García Albelda

La variedad de suelos y de climas de la Región de Murcia permite la producción de una amplia oferta de vinos tintos, rosados y blancos ricos en matices y que cada vez gozan de mayor prestigio entre el público de todo el mundo. Tres Denominaciones de Origen Protegidas –Bullas, Jumilla y Yecla– avalan su calidad

38 D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda es una de las pocas zonas vinícolas europeas especializadas en la elaboración de vino blanco y en la protección y desarrollo de su variedad autóctona, la verdejo.

48 Enoturismo

El turismo del vino, aunque sea esencialmente rural, también tiene ese punto glamouroso que algunos buscan, especialmente cuando se trata de regalar una experiencia: vuelos en globo, paseos en bicicleta o rutas a caballo son tres formas singulares y 'chic' de visitar viñedos, aunque hay muchas más opciones.



58 Chardonnay

Es conocida como la reina de las uvas blancas y está considerada una de las más elegantes y de las mejores variedades blancas para criar en barrica. En España ha tenido un crecimiento exponencial en las últimas décadas.

8

Vino del mes



Vermouth Dos Déus DIP

La innovación está en el ADN de los creadores de este vermut, y es que les gusta profundizar en las características e historias de sus productos y darles una vuelta más de tuerca, romper las categorías y sorprender a los consumidores





62 Barcelona Wine Week

Prevista para el pasado mes de febrero, finalmente la segunda edición de esta feria vinícola se celebrará del 4 al 6 de abril en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona. Con un lleno total de su espacio expositivo, se afianza como el encuentro de referencia del vino español.

74 Alimentaria

Barcelona acogerá del 4 al 7 de abril la feria más importante de nuestro país dedicada a la alimentación, bebidas y gastronomía. Como en la última edición, se celebrará junto con Hostelco.





78 Comer en Barcelona

El regreso a la total presencialidad de salones feriales barceloneses como Alimentaria o BWW trae consigo numerosas oportunidades de negocio, y también la posibilidad de conocer las propuestas gastronómicas más interesantes de la ciudad.

82 Salón Gourmets

Profesionales y aficionados a la gastronomía tienen una cita del 25 al 28 de abril en Ifema Madrid. Este año participarán en la mayor muestra de alimentos y bebidas de calidad de Europa más de 1.600 expositores con más de 40.000 productos.



86 Las nuevas estrellas Michelin: Restaurante Alejandro Serrano

La ubicación de este restaurante en la localidad burgalesa de Miranda de Ebro no es una casualidad. Alejandro Serrano siempre tuvo claro que su trabajo está vinculado al territorio.

88 Soles Repsol

Guía Repsol celebró hace unas semanas la vitalidad y el auge de la cocina española con 97 nuevos Soles. Entre todos los reconocimientos, son de destacar el tercer Sol entregado a Iván Cerdeño y a El Rincón de Juan Carlos. Esta edición contó como novedad con la incorporación de un Sol Sostenible.

4-6/4
Barcelona Wine Week

Prevista para el pasado mes de febrero, finalmente la segunda edición de la Barcelona Wine Week se celebrará del 4 al 6 de abril en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona. Participarán alrededor de 650 bodegas españolas y más de 60 Denominaciones de Origen.
Más información: www.barcelonawineweek.com





Todo el mes
Vívid Costa Brava

En su octava edición, el festival de l'Empordà Vívid ofrece una selección de las propuestas enoturísticas más singulares de la Costa Brava: catas en monasterios y fortificaciones, rutas maridadas entre viñas, y una plantada popular de cepas, entre otras. Vívid apuesta por el desarrollo sostenible, y la mayoría de sus actividades ya aplican criterios recogidos en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.
Más información: www.vivid.costabrava.org



25-28/4
35 Salón Gourmets

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 los ejes sobre los que pivotará esta edición, la trigésimo quinta, que llega cargada de novedades.
Más información: www.gourmets.net

4-7/4
Alimentaria & Hostelco

Más de 30 chefs de referencia proyectarán la excelencia de la gastronomía española en la próxima edición de Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar del 4 al 7 de abril en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Innovación, sostenibilidad, proximidad y creatividad centrarán el programa de actividades.
Más información: www.alimentaria.com www.hostelco.com



1-3 /4
XIII Feria del Queso Artesanal de Andalucía

Después de la suspensión de las ediciones de 2020 y 2021, los amantes del queso podrán disfrutar de numerosas actividades en la Feria del Queso Artesanal de Andalucía, que tendrá lugar en la localidad gaditana de Villaluenga del Rosario.
Más información: www.cadizturismo.com



2/4
Extremum Fest

Los apasionados de la gastronomía tienen una cita con Extremum Fest en el km 259 de la N-V. El chef extremeño Benjamín Caballero ha creado un menú con la carne de buey como protagonista, que armonizará con vinos de la bodega extremeña Habla. Se contará con el parrillero vasco Mikel Gorrotxategi y con PepeChuletón como embajador.
Más información: www.tienda.bodegashabla.com/enoturismo-extremadura/

Hasta el 10/4
Jornadas Gastronómicas Cordero de la Terra Alta



Los 15 restaurantes participantes elaborarán una serie de menús degustación con la carne de cordero, uno de los productos gastronómicos más emblemáticos de la comarca tarraconense de la Terra Alta, como protagonista. Todos maridados con los vinos de la D.O. Terra Alta.
Más información: www.doterraalta.cat

20 y 21/4
Enoforum Zaragoza 2022

Tendrá lugar en la Feria de Zaragoza. Se trata de un momento único para descubrir las más recientes novedades tecnológicas a nivel nacional e internacional, tanto en el sector público como privado.
Más información: www.enoforum.eu/es





Hasta el 8/4
17º Concurso Nacional de Pintura 'Primero'

Convocado por Bodegas Fariña y enfocado a artistas residentes en España, mantiene las inscripciones abiertas hasta el día 8. El premio, 3.000 € en metálico y la reproducción de la obra ganadora en más de 150 mil etiquetas del vino.
Más información: www.bodegasfarina.com/es/concurso

Hasta el 19/4
Fin de temporada en Park Piolets Mountain Hotel & Spa

Park Piolets Mountain Hotel & Spa cerrará sus puertas una vez pasada Semana Santa. El hotel andorrano ofrece una amplia variedad en su oferta gastronómica en la que destaca KAO Soldeu, que completa con con el restaurante 1817, el Lounge Bar y la Moët Terrace.
Más información: www.parkpiolets.com



ESTA CHEF MALLORQUINA – "MADAME CUISINE", COMO LE GUSTA QUE LA LLAMEN– IBA PARA CONTABLE PERO SIEMPRE TUVO ALMA DE ARTISTA, ALGO QUE PLASMA EN SUS PLATOS. ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE HA SIDO FICHADA POR LJS RATXÓ, QUE DICEN ESTÁ LLAMADO A CONVERTIRSE EN EL MEJOR HOTEL ECOLÓGICO DE LUJO SOSTENIBLE DEL MEDITERRÁNEO.

MARÍA SALINAS



Hace años, antes dedicarse a la cocina, mientras hacía números, su mente diseñaba ropa para su familia, imaginaba formas y colores para sus tejidos, e ideaba técnicas para reformar muebles antiguos y recuperar su esencia. De ahí a diseñar platos, como quien crea una obra sobre un lienzo en blanco, hubo un paso. De ese paso hace ya casi veinte años. Tras tener su propio restaurante en Mallorca y pasar una temporada en Noruega, María regresa ahora a su tierra para liderar un proyecto gastronómico que parece hecho a su medida, ya que además de pasión por la cocina siente un tremendo amor por la naturaleza. Un proyecto por el que ha sentido un auténtico flechazo, y al que quiere llevar a lo más alto con una cocina honesta, natural y elaborada con pasión y detalle, como si de una auténtica obra de arte se tratase. Y es que en LJs Ratxó quiere ser a la par artista que cocinera, dedicando mimo y tiempo a los guisos, sacando lo mejor de los platos de cuchara y de la cocina tradicional, que son su referente, y viviendo su madurez gastronómica con pasión. Además de los productos locales y de cercanía, que la prestigiosa chef conoce muy bien, María quiere convertir el huerto ecológico de LJs Ratxó en un laboratorio para nutrir sus platos de sabores sinceros y colores que solo la naturaleza puede crear, inspirándose para lograr los pantones perfectos en el mágico entorno que rodea a este espectacular *eco luxury retreat.*
La nueva propuesta gastronómica de María Salinas en LJs Ratxó está disponible desde el pasado mes de febrero.

TRAYECTORIA

María Salinas (Palma, 1972) dio rienda suelta a su vocación tardíamente, con 30 años, y con 3 hijos pequeños a su cargo. Su disciplina y enormes ganas de aprender hicieron que evolucionase rápidamente, llegando a ser una de las chefs femeninas más prometedoras del panorama gastronómico mallorquín, y logrando el sueño de tener su propio restaurante en Mancor de la Vall, un precioso pueblo ubicado en la Sierra de Tramuntana. Una experiencia única que dejó en lo más alto para seguir inspirándose y que, tras un tiempo en Noruega, guarda en su baúl de autodidacta, para plasmar ahora en LJs Ratxó todo lo aprendido en los últimos 19 años.



50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE

makro

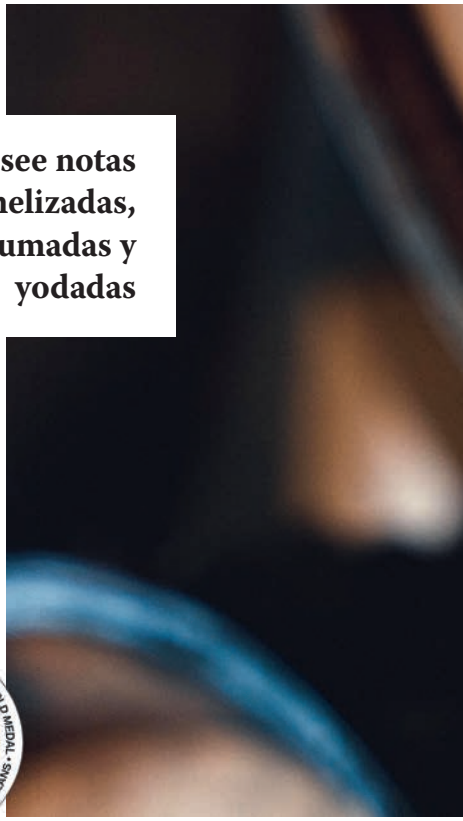
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Vermouth Dos Déus DIP

Inspirado en los whiskies de Islay y el bourbon americano

La innovación está en el ADN de los creadores de este vermut, y es que les gusta profundizar en las características e historias de sus productos y darles una vuelta más de tuerca, romper las categorías y sorprender a los consumidores con productos que desafían conceptos y sorprenden al paladar.





Posee notas caramelizadas, ahumadas y yodadas

En la categoría vermut, los responsables de la marca empezaron lanzando el primer vermut caliente, Dos Déus Mediterranean y Dos Déus Nordic, con el que proponían una forma diferente de tomar el vermut en invierno, cuando el cuerpo nos pide más algo calentito que no un vaso con hielo, y se dijeron: ¿por qué renunciar a un vermut en invierno?.

Ahora quieren volver a sorprender al consumidor con un vermut ahumado. Sí, habéis entendido bien, un vermut extremo que se inspira en los whiskies ahumados de Islay y en los aromas torrefactos de las botas de bourbon americano.

El vermouth Dos Déus DIP que se elabora en partidas muy limitadas, añade unos aromas inauditos al paladar que se consiguen a partir de unos procesos similares a los de la elaboración de los mejores whiskies y bourbons y que nunca antes se habían unido en un vermut.

Vermouth Dos Déus DIP

Tipo: Vermut
Graduación: 15%
P.V.P.: 12.50€

Estamos ante un vermut intenso, con buena estructura y notas de regaliz de palo, canela, pera confitada, ahumados y tostados muy marcados... complejo. Muy agradable al paladar con notas caramelizadas y aromas de fruta y cacaos exóticos Equilibrado pero con carácter, al haber madurado en madera sobretostada. Ideal para coctelería clásica, aporta notas muy versátiles, de chocolates, naranja, fruta caramelizada... Negronis, Old fashioned con bitter de chocolate... para explorar nuevos cócteles. También es perfecto como vermut de sobremesa para realizar maridajes con quesos muy fermentados (azul, gorgonzolas...).

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



Una parte se elabora siguiendo la tradición de los destilados escoceses de tostar las plantas mediante el uso del humo de carbón y de turba orgánica, que sirven para secar y dar sabor. La fórmula resultante se mezcla con los vinos del Priorat para dar como resultado un nuevo vermut. Y el acabado se afina con el método de los bourbon de Tennessee, es decir, dejando reposar el vermut en botas de 200 litros de roble americano nuevas, extra tostadas, de las mismas características que las utilizadas en la producción del bourbon. El vermut resultante tiene fuerza, buena estructura y una armonía plena por haber madurado en este tipo de madera, con notas caramelizadas, ahumadas, yodadas y con aromas de fruta y cacaos exóticos.

Àlex Illa, creador de la marca, asegura que la "habilidad de emparejar bebidas clásicas de alta calidad, da lugar a este vermut lleno de contrastes y sabores. Una edición limitada sorprendente, en contra de toda convención, suave al paladar, que explora nuevas vías y aporta creatividad al sector del vermut y la coctelería". ✻

¿Y por qué el nombre de DIP?

Desde la marca nos lo aclaran: "El humo de las hogueras de turba en las Islas remotas de Escocia, la bruma del mar…todo nos lleva a un paisaje de leyendas, cuentos, donde la fantasía se une con la realidad y nos lleva viajando a siglos pasados. Pero no queríamos abandonar nuestra tierra para adentrarnos en ese mundo de leyendas, de hecho no hizo falta, porque a unos pocos quilómetros de nuestra micro destilería nos encontramos con unos seres mitológicos vampíricos que dan nombre al pueblo Pratdip, además de figurar en los escudos municipales y en el retablo de la ermita de Santa Marina, datado del 1602. Los dips son una especie de perros lobo negros y endemoniados que chupaban la sangre de las personas para vivir, eligiendo como presas fáciles los que mostraban signos de embriaguez. Nuestra etiqueta, que lleva un ilustración de este lobo salvaje y de piel oscura no es un homenaje a los DIP, aunque guardan una similitud con el líquido salvaje y oscuro de su interior, sino un recordatorio de que se ha de beber de forma responsable disfrutando de los buenos vinos y licores de la zona y en especial de nuestros vermouths".



Visitar el origen

Y para lo que se quieran adentrar más en esta aventura, vale la pena una visita a Pratdip, un municipio de la comarca del Baix Camp (Tarragona), lleno de rutas y cultura para disfrutar con tranquilidad y plenitud. Además, los Dips están presentes en cada rincón del pueblo donde encontrareis 11 figuras de lobos (dips) que forman una ruta, que se puede hacer con los más pequeños y es una forma de aprender más sobre la misteriosa leyenda de estos perros-vampiros y la historia del pueblo.

Fruta intensa y fresca acidez

Badiola Las Parcelas tinto 2019 está elaborado seleccionando uvas tempranillo de pequeñas 'parcelas' de viña vieja. Un vino de Rioja Alavesa serio con un ligero toque de roble. Perfecto para acompañar carnes a la parrilla, quesos duros, pastas y arroces.





Garnacha emblemática

Coto de Hayas Fagus ha comenzado el año cumpliendo dos décadas y obteniendo un oro con su nueva añada en Mundus Vini. Fagus 2019 está elaborado a partir de una selección de garnachas de diferentes pagos. Unas garnachas de las más emblemáticas de Aragón.



FINAL SEDOSO

Las uvas de viejas garnachas con las que se elabora Península Cadalso provienen exclusivamente del municipio de Cadalso de los Vidrios en la Sierra de Gredos. El vino se fermenta en depósitos de hormigón, sin ningún uso de madera. El resultado es una boca fresca con final sedoso y ligeramente mineral.



Vino de alta gama

La elegancia de la tempranillo, la densidad y generosidad de la garnacha y la frescura de una variedad minoritaria como el mazuelo, son el sello de Marqués de Vargas Reserva. Una referencia elegante, con notas especiadas y un carácter fresco y frutal.

Equilibrado, sabroso y envolvente

Elaborado con tempranillo, mazuelo y graciano, Rioja Vega Gran Reserva 2015 constituye la clásica combinación de un vino Rioja de larga crianza y paciente espera. Oro en Mundus Vini.



VINOS D.O.
NAVARRA

Reyno Gourmet
CALIDAD NAVARRA

Las mejores garnachas del mundo están aquí, en Navarra.

CONCURSO INTERNACIONAL

"GARNACHAS DEL MUNDO"

DEL 4 AL 6 DE MAYO DE 2022. OLITE, NAVARRA.





CANARIO SORPRENDENTE

Listán Negro Grano a Grano es un monovarietal del que tan solo existen 1.644 botellas que guardan en su interior un vino fresco, armonioso y longevo fruto de la ambición de la bodega lanzaroteña El Grifo por investigar, experimentar y transformar el fruto de la tierra en un vino sorprendente.

Voluptuoso y agradable

La bodega del Penedès Jean Leon reformula su tinto ecológico 3055 en la añada 2020 para convertir la variedad minoritaria petit verdot en la principal del *coupage* que completa con merlot. La presencia mayoritaria de la petit verdot aporta al vino notas violáceas, un carácter especiado y frescura. En boca muestra voluptuosidad y una agradable acidez.



Al abordaje

Bodegas Vicente Gandía se lanza al abordaje con dos nuevos vinos realizados con la variedad garnacha a los que ha llamado Uva Pirata. En el caso del tinto, destacan sus aromas a fruta negra, con matices tostados y caramelo inglés propios de la fermentación en barrica. En boca es contundente, amplio y con un agradable paso, dejando un postgusto de especias largo y elegante.





Tinto de altura

Conde de San Cristóbal Reserva Especial 2018 es un vino de parcela con una producción limitada. Una referencia exclusiva, de gran personalidad, equilibrada y elaborada a partir de tinta fina procedente de las mejores parcelas –situadas a 900m de altitud– que mantienen la esencia de la Ribera del Duero.



Mediterráneo de guarda con alma atlántica

Desde su primera añada Las Mercedes del Cabriel se convirtió en uno de los vinos imprescindibles por la particularidad que le dan sus octogenarias viñas de bobal. Las Mercedes del Cabriel Esencia 2018 es elegante y aromático. En el paladar se muestra equilibrado, complejo y fresco.


BILLØN
VICTORIA
V778
YECLA
MOMENTO
BILLØN
MOMENTO
FELICIDAD
BILLØN
BODEGAS Y VIÑEDOS EL SOLEADO
GROUP BILLØN
bodegasyvinedoselsoleado
billon_wine



Espíritu pionero

Nacido a los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del río Ebro, Bodegas Cosme Palacio mantiene vivo su espíritu pionero desde que en 1894 Cosme Palacio fundara la segunda bodega más antigua de la Rioja Alavesa. Un espíritu que se refleja en el vino Cosme Palacio Reserva. Posee una personalidad genuina y fresca y además ha sido ampliamente premiado por la crítica nacional e internacional.



Extremeño de éxito

Haragán 2016 es el buque insignia de la bodega Pago los Balancines. Un vino elaborado con tinta roriz y garnacha tintorera a partes iguales, con 24 meses de crianza en barrica de roble francés y embotellado bajo la D.O. Ribera del Guadiana. Ha recibido la medalla Gran Oro Magnum Wine 2022.



PARA SIBARITAS

Heraclio Alfaro es un Rioja fruto de un ensamblaje adecuado de las variedades garnacha, tempranillo, graciano y mazuela para obtener un vino rico en matices, equilibrado y singular. Su amplio maridaje seducirá a los sibaritas: guisos, chuletas de cordero, caza, pescados al horno o bacalao y setas.



Ideal con queso

Tarsus crianza es un Ribera del Duero en el que los aromas de fruta negra fresca y florales se combinan con las notas especiadas y tostadas de su crianza en barrica durante 12 meses. En boca es un vino elegante, perfecto para maridar con queso.



Fruto de lo extremo

A 1.000 metros sobre el nivel del mar, las viñas de Clunia se esfuerzan por sobrevivir a los duros veranos y los no menos extremos inviernos, lo que da lugar a vinos de gran concentración aromática, frescura y estructura, elegantes. Vinos con cuerpo y taninos maduros como Clunia Malbec 2019, que ha recibido una medalla de oro en el prestigioso concurso internacional Mundus Vini.



La Finca Casa Gallur es la nueva apuesta de Bodegas Vicente Gandía por la enología de alta expresión, 61 ha de 'Viticultura Singular" en un entorno privilegiado. En ese entorno nace Clos de Gallur 2019.

Clos de Gallur 2019

Enología de alta expresión

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.

Añada histórica

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* en cuyos suelos –calizos y muy áridos– se cultivan cuatro variedades nobles: tempranillo, shyrah, merlot y cabernet sauvignon. Las uvas que se producen en esta finca son de una calidad excelente con mucho color, mucha concentración y una gran carga frutal que se reflejan en Clos de Gallur. ✻

Más información: www.vicentegandia.es

NOTA DE CATA

D.O.P.: Valencia
Variedad: Syrah, tempranillo y cabernet sauvignon
Características: Madura un año en barricas nuevas de roble francés procedente de los bosques de 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. Destaca por su 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.



Suave, redondo y muy estructurado

Así es Domenio Trepat 2016, un monovarietal elaborado con la variedad autóctona de la D.O. Conca de Barberà. Tras una crianza de 12 meses en roble francés y reposo de 12 meses más en botella, se obtiene este vino color rojo grana. Un vino con un final largo de constante evolución y buena persistencia en boca.





Un vino de culto

Bardos Suprema 2018, elaborado con tinta del país, refleja la potencia y complejidad de los viñedos más singulares de la Ribera del Duero. Un hilo de acidez recorre toda la boca, demostrando que es un vino maduro pero muy vivo, lleno de complejidad y matices. Resulta muy envolvente, con taninos muy pulidos y sin aristas.



Coupage ganador

Grillo 2014, uno de los vinos más conocidos y queridos de Bodegas El Grillo y la Luna, acaba de ganar una medalla de oro en el gran premio Mundus Vini y ha sido reconocido con el distintivo 'Best Of Show Somontano'. Está elaborado con syrah, cabernet sauvignon, garnacha y merlot. De este equilibrado tinto se producen al año unas 18.000 unidades.

TORO CLÁSICO

***Decanter* sitúa al Gran Colegiata Original 2015 en el 'top' de los tintos de Toro mejor valorados, con 94 puntos, y lo califica como "un reserva de Toro clásico, suave, con arándanos y frutos rojos, con un toque de naranja y notas de roble refinado".**



Sofisticado, exquisito e innovador

Bodegas Habla ha presentado su primer vino 100% cabernet franc procedente de la añada 2018. Un monovarietal que, según el equipo de enología, promete ser recordado con el paso de los años. Elegante y fino en boca, nos marca con una seductora impronta que parece no desvanecer.



Grupo Agrovin presenta Spirit Topping





Silvia García, Head Sommelier de Mandarin Oriental Ritz, Madrid

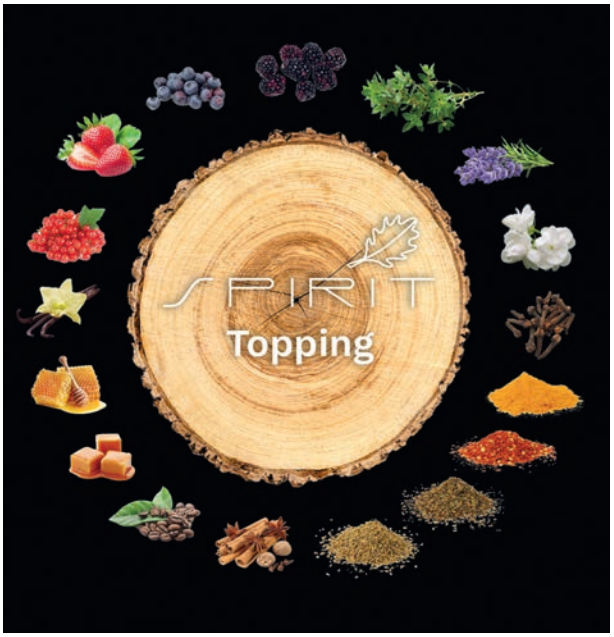
Novedosa alternativa al roble

El grupo apuesta por los alternativos de roble en un formato exclusivo llamado *Topping* para aportar a los vinos sensaciones aromáticas y táctiles únicas y una mayor expresividad.

Grupo Agrovin, asesores técnicos de las bodegas y conocedores de las tendencias del vino a nivel mundial, desveló cuáles son los gustos y preferencias de los consumidores en vinos tintos, en un evento exclusivo realizado el pasado mes de marzo en Mandarin Oriental Ritz, Madrid al que acudió *Vinos y Restaurantes*. Allí dieron a conocer su nueva gama de alternativos de roble *Spirit Topping*, que el grupo ha creado para ayudar a las bodegas en el diseño de nuevos vinos.

Silvia García, Head Sommelier de Mandarin Oriental Ritz, Madrid, una de las sumilleres más reconocidas del momento, destacó que "El consumidor actual busca una estructura comedida en el vino, complejidad y un buen balance en cada uno de sus componentes. La parte golosa de la fruta en su máxima expresión, la amplitud y seriedad en el tanino de la madera bien guiada y la acidez su columna vertebral".

En la actualidad, el roble permite modular el vino en infinidad de sentidos, no solo como aporte de madera. Gracias a la nueva gama *Spirit Topping* desarrollada por Grupo Agrovin las bodegas pueden aportar a sus vinos sensaciones aromáticas y táctiles únicas y un mayor balance y expresividad sin utilizar roble, creando vinos en línea con las nuevas tendencias del mercado de manera cómoda, rápida y eficaz.



Los *Topping Spirit* de Agrovin tienen un formato pequeño de viruta redondeada de origen americano y francés, para favorecer el contacto total con el vino y, dependiendo de las sensaciones aromáticas y táctiles que se quieran conseguir, disponen de tres variedades distintitas que a su vez se pueden combinar: *Candy* con perfil vainilla, favorece la percepción de fruta madura y aporta mucho dulzor; *Smoothie* es un Topping exclusivamente diseñado para las actuales tendencias del mercado donde se buscan vinos con respeto varietal, es decir con fruta, pero con bocas llenas, untuosas y sin sequedad; finalmente *Nuance*, el más complejo de todos los Topping, aporta notas especiadas y tostadas además de sutiles notas de vainilla. En boca reproduce el carácter aromático, hay más complejidad, aporta al vino amplitud y final de boca.

La aplicación de los Topping es 100% recomendable para la elaboración de vinos de cualquier variedad, origen o gama durante el proceso de fermentación, o bien tras la crianza en el momento de afinado, para conseguir los matices deseados. ✻

Más información: www.agrovin.com

Para una comida con amigos

Las uvas con las que se elabora Blanco Nieva Verdejo 2021 proceden de viñedos de más de 25 años de edad. Destacan sus aromas a fruta y flores. En boca es fresco, ideal para cualquier comida con amigos. Además, posee una relación calidad- precio imbatible.



ELEGANTE FRESCURA

Cosme Palacio Blanco Crianza es un viura de elegante frescura. Envejece durante 8 meses sobre sus propias lías en suspensión en barricas de madera. Demuestra claramente que en Rioja no solo tienen buenos vinos tintos. Marida con aperitivos, arroces caldosos, bacalao, ahumados y aves.



Medalla de Oro

Príncipe de Viana Edición Blanca 2021 ha recibido una medalla de oro en el concurso Berliner Wein Trophy. Posee un atractivo color amarillo verdoso con aromas a notas frescas de frutos cítricos como pomelo o lima, ensamblados con boj, piña y albaricoque. En el paladar destaca su frescura y carácter frutal. Un vino de gran expresividad y una equilibrada acidez.



Ecológico y vegano

Castillo de Liria, de Bodegas Vicente García, se reinventa lanzando al mercado su nueva gama de vinos ecológicos, en la que se incluye Castillo de Liria organic blanco elaborado con viura y chardonnay en la D.O Utiel Requena. Presenta aromas de manzana verde, piña y notas florales, mientras que en boca resulta fresco, de paso amable y con recuerdos de fruta y flores blancas.



Versátil y cautivador

Pradorey Blanco, 'el singular' multivarietal de Bodegas y Viñedos Pradorey, estrena su añada 2020. Se trata de un vino fino, elegante, fresco y muy gastronómico, pues marida prácticamente con todo. A su gran versatilidad y a ese carácter cautivador, se suma el bonito continente, una estilizada botella digna de colección.



Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com



UN ROSADO PIONERO

Bodegas Izadi lanza Izadi Larrosa Rosé 2021, la nueva añada de uno de sus vinos más mimados. Fue el primero de la gama Larrosa y uno de los rosados riojanos que más reconocimientos ha recibido. Nace de una selección de garnachas viejas y de alturas diferentes, y se muestra aromático, estiloso y sutil.



Doble reconocimiento

El Master of Wine Tim Atkin ha calificado a Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut DOCa Rioja 2018, de Bodegas Vivanco, como el mejor espumoso de la D.O.C.a Rioja. A este reconocimiento se suma el Premio Nuevos Horizontes de La Guía de Vinos 2022, publicada por La Vanguardia.

Equilibrado, goloso y fresco

Hacienda López de Haro Rosé, procedente de una selección de viñedos viejos de la zona del Alto Najerilla, es el fruto de un *coupage* de viura y garnacha. De color rosa pálido y limpio, destacan en nariz las frutas rojas, junto al plátano y algunas notas florales, mientras que en boca resulta sedoso y agradable con gran equilibrio, goloso y fresco.



Savoir-faire artesanal

La *Maison* Ayala presenta La Perle 2021, una *cuvée* resultado de un *savoir-faire* artesanal, inspirado en la pureza y elegancia. Con una crianza prolongada, bajo dosaje y alta calidad de sus uvas de una añada excepcional, reúne los mejores *Grand Crus* de la Champagne. Presenta predomino de chardonay, complementada con pinot noir.



Primer espumoso Rioja "Viñedo Singular"

Bodegas Valdemar ha creado el primer vino espumoso con D.O.C.a Rioja que cuenta con la indicación geográfica de Viñedo Singular. Es la primera vez que esta histórica bodega se decide por crear un espumoso, y lo hace con un vino premium, presentado en estuche de madera y con una producción limitada de 2.050 botellas.



Para paladares jóvenes



Nacido de una selección de los mejores whiskies de las célebres destilerías de la región de Speyside (Escocia), 100 Pipers 8 años es la opción perfecta para aquellos paladares jóvenes y amantes de la excelencia que desean adentrarse en el mundo de los whiskies de malta.

SABOR EVOCADOR

La Crema de torrija de Destilerías Andalusí es un licor inspirado en una de las creaciones culinarias más representativas de Cuaresma que hoy día se ha popularizado como postre. Se trata de una crema suave de 17 grados que cuenta con leche, canela, miel, limón y azahar entre sus ingredientes principales.





Una apuesta por lo extraordinario

Jägermeister Manifest es el primer licor de hierbas ultra-premium del mundo. Se toma solo, con hielo, y sin más artificios que las sensaciones que evoca. Y si quieres ir un paso más allá, te espera su cóctel estrella: el Manifest Sour, un combinado clásico reinterpretado con osadía, perfecto para cualquier ocasión.

Nuevo diseño



La ginebra más premiada del mundo, en línea con su inspiradora historia de elaboración y transformación entre Inglaterra e Islandia, entre la locura y la genialidad, presenta una nueva botella que resalta como nunca su recorrido. El cambio incluye etiquetas y serigrafías actualizadas.

Uno de los mejores



Galardonado con la medalla de Oro en la International Wine & Spirit Competition 2018, y elaborado con agua de manantial de las Highlands escocesas del Valle del ciervo, el whisky Glenfiddich es uno de los mejores en el valle y reconocido por numerosos premios. Un acierto seguro si buscamos un whisky de calidad.



Gastronomía, cócteles y bailes

El hotel W Ibiza reabrirá el 22 de abril con muchas sorpresas. Al restaurante La Llama y al exitoso *rooftop* solo para adultos Glow, se unirá el nuevo *night club* Below, donde no faltarán la gastronomía, los buenos cócteles y los bailes.

W IBIZA
Ricardo Curtoys Gotarredona, 37 · 07840 Santa Eulalia del Río (Illes Balears)
Tel.: 871 556 888 · www.espanol.marriott.com



El arroz de Paco

Reunirse y compartir un plato tan icónico como el arroz, es posible cada domingo al mediodía en el restaurante 2 estrellas Michelin del Hotel Arts Barcelona. Allí Paco Pérez lo elabora con ingredientes de origen local y de temporada como el arroz meloso de erizos y trufa de invierno.

ENOTECA PACO PÉREZ
Hotel Arts Barcelona · Marina 19-21 · 08005 Barcelona
Tel.: 934 838 108 · www.enotecapacoperez.com



Venecia en La Latina

Tras Chamberí y Pozuelo, llega al Barrio de La Latina El Bacaro de Fabio Gasparini. La oferta es prácticamente igual a la de los otros dos locales, pero con algún fuera de carta propio como los Tagliatelle con salmón y vodka, en homenaje al restaurante El Cosaco, que estuvo 50 años entre esas mismas paredes.

EL BACARO DE FABIO GASPARINI
Plaza de la Paja, 2 · 28005 Madrid · Tel. 910 390 457
www.elbacarodefabio.es

TABERNA DE BARRIO RENOVADA

En los restaurantes Castizo se refleja una vuelta al Madrid de las tabernas de antaño. En su más reciente apertura –en la calle Francisco de Rojas, esquina con Sagasta– se ha apostado por una carta en la que predomina el uso de la parrilla y que se inclina por platos más elaborados y contundentes como el cocido madrileño o el arroz de almejas de Pedreña.

CASTIZO SAGASTA
Francisco de Rojas, 2 · 28004 Madrid · Tel.: 911 089 940
www.grupocarbon.es/restaurantes/castizo



Viaje alrededor del mundo

Vuelve el viaje gastronómico de Chiringuito Blue Ibiza, "A Journey of Flavours". En este espacio abierto y cosmopolita es posible embarcarse en una evocadora aventura alrededor del Mediterráneo de la mano del chef Haim Cohen. Ofrece una mezcla perfecta de exotismo del Este y productos locales de alta calidad.



CHIRINGUITO BLUE IBIZA Paseo Marítimo, 15. · Santa Eulària des Riu, 07840 Ibiza. · Tel.: 971 331 331. · www.chiringuitoblueibiza.com



NoDrama propone un nuevo concepto gastronómico que cambia cada trimestre. Los menús degustación que estarán disponibles hasta finales de abril tienen en el umami la base de su creación. NoDrama destaca por los conocimientos técnicos de su chef, Pablo Fernández, y por su cocina de autor, que hunde sus raíces en la tradición francesa, británica, nikkei y asiática.

NO DRAMA CONCEPT
C/Zurbano, 67. · 28010 Madrid. · Tel.: 912 554 441. · www.nodramaconcept.com



VORO
Cap Vermell Grand Hotel
Urbanización Atalaya de Canyamel,
Vial A 2 Canyamel.
07589 Capdepera, Mallorca.
Tel.: 646 896 826.
www.vororestaurant.com

Propuesta única

La alta gastronomía vuelve a la isla y lo hace de la mano de Voro, el único restaurante con 2 Estrellas Michelin de Baleares –y un Sol Repsol-, ubicado en Cap Vermell Grand Hotel. Al frente de sus fogones se encuentra el chef Álvaro Salazar que apuesta por un discurso gastronómico basado en la creatividad, la memoria y el entorno. Esta temporada 2022 verá una ampliación de sus dos menús, Voro y Devoro, ya de por sí extensos.

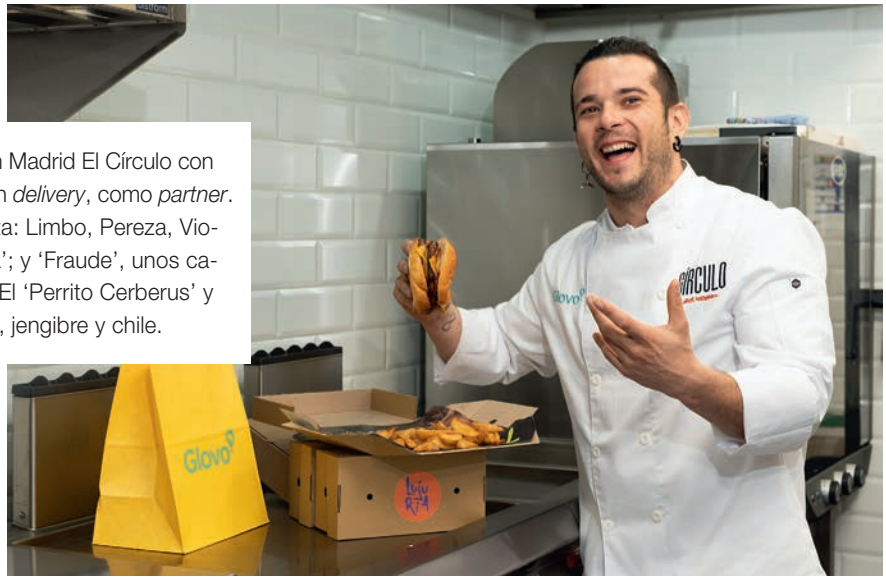
Raíces, fusión y vanguardia



Nexo sorprende por su estética, así como por la calidad de sus platos vanguardistas, con cocina de temporada y trasfondo de tradición. Al frente se encuentra Eduardo Martín, propietario también de los Asadores La Churrasquita. En su gastronomía se reconocen sabores argentinos, a los que se suma la mano vasco-francesa del chef navarro Carlos Barasoain.

NEXO
Paseo Pintor Rosales, 76. · 28008 Madrid.
Tel.: 915 055 791. ·www.nexorestaurante.com

CARLOS MALDONADO
lanza en Madrid El Círculo



El ganador de Masterchef y estrella Michelin, lanza en Madrid El Círculo con Cuyna, una red de cocinas virtuales especializadas en *delivery*, como *partner*. Estarán disponibles cuatro hamburguesas de la carta: Limbo, Pereza, Violencia y Herejía; el costillar bautizado como 'Avaricia'; y 'Fraude', unos callos a la Madrileña muy especiales. También incluye El 'Perrito Cerberus' y la torrija, un brioche con chocolate blanco, pimienta, jengibre y chile.

ANDREA TUMBARELLO
colabora con Villa Massa

El chef italiano se inspira en la historia y los sabores de Villa Massa para crear un recetario único con un total de 25 recetas de alta cocina italiana, todo un viaje sensorial a la *dolce vita*, un concepto que representa un estilo de vida basado en el placer y la alegría de vivir. Todas estas sensaciones son las que se sienten a medida que se van pasando las páginas. Cuenta con ilustraciones de la artista Ana Gusano.



DIEGO SCHATTENHOFER



investiga la cabra canaria

Tras tres años de estudio científico, en la nueva carta de su restaurante tinerfeño 1973 Taste, Schattenhofer propone la cabra canaria de distintas maneras: el braseado rápido (estilo tataki) del lomo central, el roast beef de la paletilla, el tartare, los fondos y caldos de la pierna, el hígado en praliné (para rellenar ravioli) y, por supuesto, la mantequilla.

SERGI AROLA
se suma a la reinvención de las aceitunas

Actualmente afincado en Chile, el afamado chef catalán se suma a la reinvención de las aceitunas con una receta fusión: Caldillo de ave y langosta al ají curicano, con aceitunas Manzanilla y espárragos verdes. En ella ha condensado lo mejor del mar, de la montaña y de las despensas de allí y de aquí, demostrando que las Aceitunas de España van bien con todo.



Feroz apetito por París



Hoy les hablaré de *Apetito por París* (Ed. Catedral), obra de A.J.Liebling, un personaje complejo que conoció el París más suculento, aquel que va desde dos desenfrenos, ambos alrededor de las Guerras Mundiales.

Un lector de *La Vanguardia* me envía un recorte de un artículo de Arturo San Agustín que para mí tiene un doble interés. Por una parte, sacude mi ego placenteramente, lo que no es excesivamente frecuente, mediante el siguiente párrafo "el vino y la comida son los géneros literarios que más me interesan. Ambos han sido cultivados, divulgados y consagrados por personas con talento como los siempre añorados Xavier Domingo, Néstor Luján y mi amigo mariñeiro Miguel Sen que desde hace años vive en la Galicia de Álvaro Cunqueiro". Tras el piropo, me ha faltado tiempo para comprarme el libro sobre el que gira su colaboración: *Apetito por París.*

Que el autor escribe muy bien lo deja claro su prologuista, James Salter (recuerden, el autor de *Todo lo que hay*). Gracias a él, sabemos que el terrible devorador parisino fue un notable periodista practicante del boxeo y crítico de esta esgrima de puños. Como en el ballet, la disciplina con guantes en lugar de zapatillas, impone un estilo de vida que se detecta en todo, en su caso, por la prosa precisa como un puñetazo, en la que va detrás de él desde los sentimientos hasta sus sombras.

Reduciéndonos al ámbito que afecta a esta revista, el libro es una pura delicia, lleno de juicios que no parecen escritos a finales de los 50, sino comentados ahora mismo por alguien que tenga los cinco sentidos bien afinados. Un ejemplo: "la gente con la misma apatía hacia el sabor decidido saborea las colas de langosta sudafricana, congeladas durante el mismo tiempo que el mamut siberiano porque no saben a langosta". Sus crochets de derecha y gancho de izquierda siguen golpeando el mundo del sabor tramposo: "prefieren el queso procesado porque no parece queso. Han conseguido triunfar con la manzana *Delicius* porque no sabe a manzana, y con la *Golden Delicius* porque no sabe a nada".

Insisto, el texto no tiene pérdida porque, además de dar una visión precisa, evocadora, ligeramente nostálgica de un tiempo y unos banquetes pasados, tiene el filo de un bisturí eléctrico. Un detalle más: el estándar de perfección para el vodka es incoloro, insípido, inodoro, y eso explica perfectamente la creciente popularidad de la bebida entre aquellos que les gusta el alcohol mezclado con los sabores tranquilizadores de la infancia.

KStudio



El libro es una pura delicia, lleno de juicios que no parecen escritos a finales de los 50, sino comentados ahora mismo

No falta un toque en la cresta de los ricos, un tema que Liebling conoce, porque tenía pasta a principio de mes, en París, cuando le llegaba los dólares de América para ser sabiamente pobre el resto de los días.

Por eso defiende la cocina de mercado en que hay salchichas embutidas en tripas ahumadas, los sabores fuertes, lejanos al pollito, el bogavante baby y otros bocados que no tienen la potencia sabrosa de un corazón relleno. Los espíritus a los que les sale urticaria cuando ven una salsa, los profesionales de la foto de platos en restaurantes en que no se come, lo tienen crudo leyendo este *Apetito por París.*

No faltan consejos para los chefs. No se puede dar de comer con la perfección que se merece un buen gourmet a más de cincuenta personas. La falta de subchefs acarrea la destrucción de referencias consolidadas. Una evidencia ahora que se abren establecimientos por docenas en las que, frecuentemente, sus cocineros han sido extirpados de otros pianos en los que comenzaban a apuntar maneras.✻

Vinos de la Región de Murcia

Trío de ases

La variedad de suelos y de climas de la Región de Murcia permite la producción de una amplia oferta de vinos tintos, rosados y blancos ricos en matices y que cada vez gozan de mayor prestigio entre el público de todo el mundo. Tres Denominaciones de Origen Protegidas –Bullas, Jumilla y Yecla– avalan su calidad.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Ruta del Vino de Bullas



La Región de Murcia ha promocionado la marca 'Reino de la Monastrell' durante la feria internacional FINE Wine Tourism Expo 2022, celebrada en Valladolid el pasado mes de marzo. Y es que esta variedad autóctona es la aporta el carácter diferenciador a los vinos de la Región.

Monastrell: La variedad reina

La variedad monastrell, conocida por los franceses como mourvedre, por el saguntino Camp de Morvedre, una derivación de Murviedro, hoy día Sagunto. Su origen se remonta posiblemente a los fenicios, una estimación alrededor de 500 años antes de Cristo. Se piensa que fue por dos localidades por donde hizo irrupción la uva y comienzo de su cultivo, que son Mataró y Sagunto.

Como decíamos, esta variedad monastrell o mataró, al igual que la población, hace situar a estas dos ubicaciones en el origen primigenio de la uva y según la región de cultivo recibe diversos nombres como vermeta, garrut, morastell o morrastrell.

Es de brotación y maduración tardía, de frutos jugosos, ricos en azúcares; fruto de color negro intenso y alta graduación, concentrados, vigorosos y ricos en taninos.

Esta variedad es mayoritaria en cuanto a su uso en la Región de Murcia, con casi un 80%.



Cómo son los vinos

En líneas generales, los tintos presentan un carácter robusto, de alta capa cromática, de intensidad aromática de aceituna negra y fruta roja y negra, muy madura, mientras que los blancos y rosados muestran en la copa notas florales con mezcla de fruta blanca de hueso, minerales, que denotan su terruño, el suelo que les da vida. Respecto a los vinos tintos dulces suelen mostrar una muestra olfativa muy peculiar de índole de sobre maduración, intensos y exuberantes recuerdos de fruta compotada, de tomate, de monte bajo y sabores de eucalipto, balsámicos y de gran concentración frutal.

Rutas del Vino

La Región de Murcia cuenta con tres Rutas del Vino: Jumilla, Bullas y Yecla, todas ellas certificadas por la asociación española de ciudades del vino (ACEVIN).
Sin duda, una de las mejores maneras de disfrutar de la cultura del vino es realizando alguna de las rutas del vino, con visitas a bodegas, catas y cursos de enoturismo. Esta actividad está necesariamente ligada al disfrute de las enotecas, de los restaurantes, de los mercadillos tradicionales y de las tiendas especializadas que se reparten por las villas.

Las Denominaciones de Origen

En Murcia existen tres denominaciones de origen que separan los diferentes territorios vitivinícolas de la región. Yecla y Jumilla, más próximas entre sí, tienen mayor altitud que Bullas, esta última tal vez la denominación más desconocida y con mayor potencial enológico y que algunas voces apuntan a que es debido a sus especiales condiciones geográficas. Las tres presentan terrenos pardos y calizos y clima templado que permite cosechas excepcionales. Vamos a diseccionarlas una a una.

D.O.P. Jumilla



D.O.P. Jumilla



D.O.P. JUMILLA

Jumilla es al tiempo ciudad y cuna de la D.O.P Vinícola, a la que presta nombre. Situada en la comarca del Altiplano nordeste de la región, y Sureste de España y de Albacete. Se ha ido nutriendo con el transcurrir de los siglos del paso de árabes, llamada "la Bella" por estos; también iberos, romanos y un gran legado medieval.

Con un clima de índole continental, de elevación sobre el nivel del mar de entre 400 y 800 metros, es una región soleada a la par que árida, con unas aproximadas 3000 horas de sol anuales, escasas lluvias, 300 litros/m2. de pluviometría, una temperatura de media alrededor de los 16 grados, inviernos fríos, que alcanzan oscilaciones por debajo de los 0



D.O.P. Jumilla



grados, y temperaturas en periodos estivales muy elevadas, con más de 40 grados.
Los municipios ubicados en la Denominación están integrados por poblaciones tales como Albatana, Fuente Álamo, Hellín, Jumilla, Montealegre, Ontur, Tobarra.
Esta Denominación posee una superficie de viñedo total de unas 22.500 ha repartidas entre (Jumilla (40%) y la provincia Albacete (60%), agrupando 1.800 viticultores y 39 bodegas adscritas. Los viñedos están asentados en altiplanicies, rodeados de montañas. Sus suelos, pardos, pardos-calizos y calizos, tienen una textura franca y franco-arenosa, lo que les confiere una buena aireación, con elevado nivel de cal, gran capacidad de retención de agua y permeabilidad media, son de PH alto y baja salinidad, con pobreza de estos respecto a materia orgánica, y cuya estructura es una verdadera fortaleza contra la propagación y desarrollo de la plaga de la filoxera; esto le supuso un factor de éxito, desarrollo y verdadero impulso a mediados del siglo XIX, cuando dicha plaga asoló territorios europeos, con especial intensidad en el país vecino, Francia, lo que aumenta desproporcionadamente su valor en alza, siendo muy requeridos sus mostos para la exportación.
Destacar que las ventas de vinos D.O.P. Jumilla en 2021 –según datos facilitados por el Consejo Regulador– alcanzaron cifras históricas, con una comercialización récord, destacando la recuperación de los mercados exteriores donde destina aproximadamente el 70% de su comercialización. En el pasado año se vendieron más de 30 millones de botellas, de las cuales, 21 millones se han comercializado en un total de 89 países. Estados Unidos, primer mercado exterior para los vinos D.O.P. Jumilla, se consolida con un notable crecimiento de las ventas de un millón de botellas en 2021, una evolución constante que se lleva viendo desde la campaña 2017-2018.
En el ránking de los principales países destino de las exportaciones de los Jumilla, Alemania mantiene un importante segundo puesto y se consolida como el primer mercado europeo. Reino Unido, China y Canadá ocupan el tercer, cuarto y quinto lugar, respectivamente, y se van recuperando tímidamente de las complicaciones derivadas por la pandemia mundial y el Brexit en un año que afectó el rumbo de los intercambios comerciales mundiales.
Desde la D.O.P. Jumilla continúan apostando por mercados consolidados, como el de Estados Unidos, mientras se refuerzan proyectos en países emergentes como México, donde el Consejo Regulador lleva ya tres años trabajando. Además, apuntan desde el Consejo Regulador que este año inician el proyecto de introducción de marca D.O.P. Jumilla en Corea, noveno país en el ránking de comercialización exterior y segundo país más importante de Asia para Jumilla tras China, con un plan de comunicación y promoción de los vinos presentes en el mercado.

D.O.P. BULLAS

La cultura del vino en la D.O.P. Bullas es una herencia milenaria. El hallazgo de numerosos elementos arqueológicos en diferentes municipios de la DO, sitúan los inicios de la elaboración a más de 2.600 años de antigüedad, aunque la extensión de los viñedos y la generalización del consumo llegaría en la época romana. Se hallan así en el territorio y en concreto en Bullas, elementos arqueológicos de esta época encontrados en diferentes yacimientos de villas romanas. El Niño de las Uvas o el Sello del Castellar son dos ejemplos donde se representa la Vendimia y por tanto la tradición vitivinícola de estas tierras.
El período visigodo mantendría la producción dirigida especialmente a comunidades religiosas, como se pone de manifiesto en Begastri (Cehegín), convertida en Sede Episcopal (VI d.C.). Tras la caída de Granada y la etapa musulmana, la zona experimentó un desarrollo gracias a la extensión del viñedo y a la elaboración de vinos que satisfacían las necesidades alimentarias, religiosas, económicas e incluso de salud pública.
A partir del siglo XVI se produce la expansión del viñedo en el territorio de la Denominación de Origen Bullas, y ésta se convierte en una gran tierra vinatera.

Ruta del Vino de Bullas



La consecución de la Denominación de Origen, que abarcaría los municipios de Bullas, Mula, Ricote, Cehegín, Pedanías Altas de Lorca, Caravaca, Moratalla y Calasparra, supondría un reconocimiento a nivel regional, nacional e incluso internacional, que conllevaría a una indudable ventaja para los productores y bodegueros, pues se verían facilitadas sus posibilidades de comercialización, abriéndoles mercados hasta ahora inaccesibles por la carencia de Denominación de Origen.

Dado que es una Denominación joven y pequeña, el Consejo Regulador realiza campañas para dar a conocer sus vinos, entre las últimas, una cuyo eslogan es 'El sol en cada botella', con la que quiere enseñar al consumidor a identificar los vinos amparados por esta figura de calidad. El eslogan hace alusión al logo que aparece en las etiquetas y que las hace fácilmente distintivas para el consumidor.

© Turismo de Murcia



D.O.P. YECLA

Situada en el norte de la Comarca del Altiplano, en el noreste de la Región de Murcia, en el sureste de España, conocida como la "Tierra de la Monastrell" encontramos la comarca de vinos Yecla, limita con la D.O.P. Jumilla al sur y oeste, la D.O. Almansa al norte y la D.O. Alicante al este. Está situada entre altitudes que oscilan entre los 500 y 800 metros, rodeada por un anillo de montañas bajas y sierras, con clima mediterráneo e influencia continental, con gran oscilación térmica entre el día y la noche, lo que beneficia a la maduración de la uva, con una notable insolación, de cerca de 3000 horas y 300 m.m. de precipitaciones anuales. Sus suelos son calizos, arenosos, con formaciones de arcilla y hierro, pobres en materia orgánica y de buena permeabilidad.

Sus orígenes como empleo del viñedo y elaboración de su fruto están constatados desde el siglo I A.C. hasta el siglo III D.C. en los elementos hallados en forma de restos arqueológicos de una bodega ubicada en la Fuente del Pinar, en la que se distingue el lagar donde primigeniamente se elaboraba el vino; instalaciones que fueron reinterpretadas y reutilizadas posteriormente entre los siglos XIV al XVI. También el paso de diversas civilizaciones como la romana, griega, cartaginesa y la musulmana reafirmaron su potencial vitivinícola, con algunos altibajos.

Tiene una extensión de 6500 ha divididas en dos subzonas: Yecla Campo Arriba y Yecla Campo Abajo, en la que operan bajo el paraguas de la Denominación tan solo 9 bodegas con gran vocación exportadora, ya que alrededor del 95% de su producción se comercializa fuera de España, estando presente en más de 40 países de todo el mundo.

Sus variedades tintas son monastrell (mayoritariamente), tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta, petit verdot, siendo las blancas mas destacadas la macabeo, airén, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, verdejo; con ellas producen vinos tintos, blancos y rosados, pudiendo estos ser secos, semi-secos, semi-dulces, dulces, así como vinos de licor y espumosos, aplicándoles las menciones según correspondan a joven, crianza, reserva y gran reserva.❋

Luzón Colección Monastrell

El icónico vino de Bodegas Luzón estrena imagen



Un nuevo y rejuvenecedor restyling que servirá de nueva identidad para toda la gama Colección de la bodega jumillana.





Su Monastrell joven ya hizo historia el pasado año 2021, siendo el primer vino reconocido durante tres años seguidos como el mejor vino Monastrell Joven de la D.O.P Jumilla a través de la mención de Honor y la medalla de Oro en el Certamen de Calidad de los Vinos de Jumilla. Este mes de abril, estrena una nueva imagen que será la previa de la renovación completa de su reconocida gama Colección. Y es que hablar de Bodegas Luzón es hablar de Jumilla y por lo tanto, de la monastrell. En la actualidad la variedad estrella de la D.O.P es la base de creación de casi los tintos de la bodega, pero es en su forma monovarietal, tanto con Luzón Colección Monastrell como con Altos de Luzón, donde la bodega logra extraer la esencia de esta variedad autóctona que define a toda una tierra, dotando a sus vinos de la excelente tipicidad de la monastrell jumillana. Pero la tradición y el amor por los orígenes, no está reñido con el diseño y la innovación de la que la bodega lleva haciendo gala varios años, por lo que Bodegas Luzón ha decidido comenzar el año con una imagen renovada de su Luzón Colección Monastrell y toda su gama.

La gama Colección

Una imagen más fresca y atrevida, que pone el énfasis en el valor de los detalles, ensalzando los entresijos de su histórico logo, que apuesta por los colores potentes y líneas contundentes en cada una de sus variedades y vinos, sin perder ni un ápice de la elegancia que caracteriza a toda la gama Colección, que a través de este cambio quedará reducida a los cuatro vinos que expresan la juventud y la frescura: Luzón Colección Blanco, Luzón Colección Rosado, Luzón Colección Monastrell y Luzón ColecciónRoble.✻ **Más información: www.bodegasluzon.com**

NOTA DE CATA

Luzón Colección Monastrell es un tinto joven elaborado con monastrell de diversos viñedos con diferentes tipos de terreno y altitudes, lo que marca su carácter. Viñedos de vaso vendimiados de forma manual, el absoluto respeto por la uva y una vinificación cuidada da como resultado un vino potente, de color púrpura intenso, elegante y aromático en nariz, con aromas que recuerdan a cereza, fresas y ciruelas negras y un paladar envolvente, con toques de especias, pimienta y un final largo y vibrante, lo que lo hace ideal para acompañar carnes de caza especiadas, cordero asado y pastas con salsas intensas.

Jumilla

Y el sol se convirtió en vino

La Denominación de Origen Protegida Jumilla lleva el vino elaborado con más horas de sol a la ciudad menos soleada de Europa –Rjukan (Noruega)– en una campaña de comunicación sin precedentes.



La D.O.P. Jumilla ha lanzado una nueva campaña nacional de marca llamada "Jumilla, y el sol se convirtió en vino", que se emite en televisión y en salas de cine de todo el territorio nacional, dando un paso más en su compromiso con el territorio, sus viñedos y las características y peculiaridades del vino que nace en esta tierra bendecida por el sol.

Los vinos de la D.O.P. Jumilla se han convertido en un producto con una personalidad única en el mundo gracias a sus más de tres mil horas de sol al año que, junto con el buen hacer de sus agricultores, enólogos, bodegueros, y el trabajo con su uva autóctona, la variedad monastrell, han convertido al vino D.O.P. Jumilla en algo único.

Viaje a Noruega para grabar el spot

Para realizar el spot, el equipo de la productora Maskeline, a visual foundry organizó una expedición que partió desde la D.O.P. Jumilla hacia Rjukan (Noruega) a más de 3.000 Km de Jumilla. El objetivo: acercar hasta la tierra que menos horas ve el sol en Europa, el vino elaborado con la mayor cantidad de horas de sol de Europa. Rjukan se encuentra en un profundo valle entre montañas y durante los seis meses de invierno sus 3.500 habitantes viven casi a oscuras, incluso a mediodía.



El reconocido director de cine y documentales Gonzalo Ballester ha sido el encargado de realizar esta pieza audiovisual ideada por La Brújula del Gourmet, y que cuenta con la música original de Víctor Hernández compositor integrante de grupos como Rey Lobo y Maestro Espada.

El Consejo Regulador de la D.O.P. Jumilla ha querido con esta gran campaña, plasmar un mensaje que cause gran interés y llegue a todos los hogares. En esta ocasión, se trata de un hecho sin precedentes en el ámbito de las denominaciones de origen de España al haber abierto un nuevo camino en compartir su conocimiento y sus años de experiencia con Rjukan (Noruega), una región con las condiciones climatológicas totalmente opuestas a las que encontramos en la D.O.P. Jumilla.❋ **Más información: www.vinosdejumilla.org**

Y EL SOL SE HIZO VINO





LLEVAMOS AÑOS PREGUNTÁNDONOS QUÉ HACE DE NUESTRA TIERRA Y DE SUS FRUTOS ALGO ESPECIAL. Y LO HEMOS DESCUBIERTO VIAJANDO A LOS RINCONES MÁS LEJANOS. HEMOS SABIDO DE NUESTRA SUERTE MIRÁNDONOS EN LOS OJOS AJENOS DE AQUELLOS QUE DISFRUTAN DE NUESTRO CLIMA, QUE SUEÑAN AL AIRE LIBRE, QUE ANHELAN NUESTRO VERANO Y COMPARTEN NUESTROS VINOS BAJO EL BRILLO DEL ASTRO REY. EN SUS PLACENTERAS SONRISAS, SUS MIRADAS CÁNDIDAS Y SUS TÍMIDOS SORBOS HEMOS ENCONTRADO EL BRILLO DE UN SOL QUE LATE EN CADA COPA COMPARTIDA.

vinosdejumilla.org

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Di sí a Yecla

Unos vinos por descubrir

La crisis del coronavirus ha golpeado el sector vinícola en España, pero también ha permitido dar a conocer denominaciones de origen que estaban eclipsadas por vinos de zonas más populares. Hemos salido a descubrir paisajes, tradiciones y una gastronomía que no habíamos sabido valorar hasta ahora.

La Denominación de Origen Protegida Yecla, situada íntegramente en el municipio de Yecla (la única en España con esta particularidad), en la Región de Murcia, solía destinar la mayor parte de su producción a países europeos y asiáticos pero ahora reclama su sitio en las cartas de vinos españolas, postulándose como una elección segura, con vinos aptos para cualquier momento y diferentes tipos de gastronomía, a precios muy competitivos.

Es el momento de decir sí a una denominación de origen con voz propia, que sabe sacar el máximo partido a la monastrell autóctona.

La monastrell como emblema

La uva monastrell encuentra en la Región de Murcia el lugar idóneo para su crecimiento, dando lugar a vinos de color intenso, muy expresivos y afrutados en nariz. En boca presenta taninos vivos y una gran estructura. A esta variedad de origen español le gusta el sol y los suelos calizos y bien drenados de Yecla, y es capaz de adaptarse a los periodos de sequía y los inviernos crudos de esta zona del sureste peninsular.

La cosecha 2021, excelente

A mediados de marzo la D.O.P. Yecla ha realizado la cata anual para comprobar la calidad de la cosecha y la puntuación ha sido de "excelente", siendo ésta la máxima calificación posible. Once enólogos y sumilleres imparciales valoraron 19 referencias representativas de las bodegas yeclanas, incluyendo vinos que aún permanecen en depósitos y barricas. Con esta calificación se confirma que los vinos de Yecla son una apuesta segura para los paladares más exigentes.

Mucho más que vino

En la Denominación de Origen Yecla tienen muy claro que la identidad de un vino depende de las características de la uva pero también de la tradición y la cultura del lugar donde se produce.

Por ello, cada año realiza Misiones Inversas para dar a conocer la idiosincrasia de la cultura vinícola yeclana entre aquellos países a los que se destina parte de su producción, algo fundamental, teniendo en cuenta que hasta que llegó la pandemia, más del 90% de la producción se exportaba fuera de España. También es destacable el esfuerzo realizado por las bodegas para fomentar el enoturismo en la zona, ofreciendo visitas a las instalaciones y los viñedos, además de actividades culturales y gastronómicas. ✻

Más información: www.yeclavino.com



Vinos con denominación

LA PURÍSIMA BODEGAS

CASTAÑO
THE ART OF MONASTRELL

BAC | BODEGAS ANTONIO CANDELA

Bodegas Conde de Montornés

Bodegas y viñedos Evine Organic Wine

Soc. Agrícola Viñavista S.C.V.U.

BARAHONDA

casa de las ESPECIAS Organic Winery

yeclavino.com **consejo@**yeclavino.com **iloveyecla**.com



Bodegas La Purísima

Un vino de inspiración musical

Filarmonía "MSM" es el nuevo vino ecológico de Bodegas La Purísima, cuyo nombre alude a las tres variedades que le dan vida -monastrell, syrah y merlot-, unidas con el equilibrio y la cadencia de una melodía.



Con Filarmonía "MSM", Bodegas La Purísima ha querido plasmar su pasión por la música a través de tres notas musicales, encarnadas en las tres variedades que lo componen, monastrell, syrah y merlot. Dichas variedades son de producción totalmente ecológica y confieren al vino su potencial y personalidad específicas.

Cabe destacar que Filarmonía "MSM" es el fruto de toda una trayectoria y un trabajo en equipo. La bodega comercializa vinos ecológicos 100% monastrell desde hace 18 años, y por fin sus viñedos han alcanzado la madurez y la calidad adecuadas en las variedades merlot y syrah para poder combinarlas adecuadamente y elaborar el vino.

Por otra parte, Filarmonía MSM responde a una filosofía bien definida: hacer vinos con carácter, fáciles de beber y, sobre todo, sostenibles. En la bodega llevan más de 18 años apostando por un sistema de trabajo tradicional y respetuoso con su entorno, de ahí que el 40% de su producción sea ecológico.

Se trata de un vino elegante y muy versátil, para todo tipo de públicos, del que podrán disfrutar tanto los entendidos -quienes apreciarán su equilibrio y el buen trabajo técnico-, como aquellos más profanos, guiados por una intención puramente hedónica, pues estos descubrirán en Filarmonía "MSM" un vino fácil y alegre.

Se elabora por maceración en frío durante dos días, y se somete a una fermentación a baja temperatura. La variedad monastrell ha permanecido durante 4 meses en barrica francesa para obtener un suave, delicado y elegante sabor a roble.

En cuanto al maridaje de Filarmonía "MSM", desde Bodegas La Purísima inciden de nuevo en su versatilidad: "cada uno tiene sus preferencias y gustos. Por lo tanto, cuando un vino está hecho con pasión, cuando tiene calidad y se comparte con amigos o familiares en un entorno agradable, ese es el mejor maridaje con el que podemos disfrutarlo". ✻ **Más información: www.bodegaslapurisima.com**

NOTA DE CATA

Nombre: Filarmonía "MSM" –Orgánico y Vegano-.
D.O.P.: Yecla.
Variedad: 34% monastrell, 33% syrah y 33% merlot.
Características: color rojo rubí, con destellos azul celeste. En nariz presenta una alta intensidad de aromas frutales. En boca es redondo, fresco, amable y con un final muy interesante.

Bodegas Barahonda

La reina monastrell y sus nobles cortesanas

Bodegas Barahonda, situada en el sureste de la península ibérica, en la zona del altiplano dentro de la D.O.P. Yecla, elabora vinos estructurados, expresivos, de intenso color y sabor; vinos complejos y con carácter que cada año cosechan premios, reconocimientos y altas puntuaciones de los mejores críticos del mundo.



La historia de Bodegas Barahonda comienza alrededor del año 1850 en la ciudad de Yecla, cuando Pedro Candela Soriano comienza a elaborar y vender localmente pequeñas cantidades de vino hasta que Antonio Candela García, en 1925, funda una pequeña bodega. Posteriormente pasa a manos de su hijo, Antonio Candela Poveda, que la hace crecer y evolucionar a lo largo de los años.

Con la necesidad de crear vinos de mayor calidad nace en 2006 Bodegas Barahonda, dirigida actualmente por Antonio y Alfredo; la cuarta generación de los Candela. Desde la pequeña explotación local a la moderna bodega que produce vinos de calidad apreciados en los mercados internacionales, cuatro generaciones han pasado conocimientos y tradición de padres a hijos. Los Candela han dedicado su vida al vino y Barahonda es el resultado visible de esta pasión.

La construcción de la bodega asoma con su característica silueta de líneas sencillas y simétricas en contraste con los viejos caseríos que la rodean. Aun así, está perfectamente integrada en el paisaje del valle, construida con materiales tradicionales y rodeada por los viñedos que le proporcionan la preciada materia prima. Dentro se pueden visitar las modernas instalaciones para la elaboración del vino, catar sus productos y contemplar el paisaje.

En Barahonda elaboran vinos estructurados, expresivos, de intenso color y sabor; vinos complejos y con carácter que cada año cosechan premios, reconocimientos y altas puntuaciones de los mejores críticos del mundo. Como simboliza la icónica imagen de Barahonda, sus vinos están unidos a la tierra. ❋

Más información: www.barahonda.com



NOTA DE CATA

D.O.P.: Yecla
Variedad: 70% tintorera, 20% syrah y 10% monastrell
Características: Tras 12 meses en barricas de roble francés y americano se obtine un vino jugoso e intenso en boca. Muestra notas sutiles de crianza y especias sobre fondo de fruta roja, robusto pero amable, con buen cuerpo, armonioso, complejo y único.



D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda es una de las pocas zonas vinícolas europeas especializadas en la elaboración de vino blanco y en la protección y desarrollo de su variedad autóctona, la verdejo. Una variedad capaz de producir elaboraciones tan diferentes como vinos jóvenes, espumosos o dorados, así como vinos de guarda.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. RUEDA Y LA RUTA DEL VINO DE RUEDA

DONDE LA **VERDEJO** ES LA GRAN **PROTAGONISTA**





La Denominación de Origen Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad. Se sitúa en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios: 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila. Como apuntábamos al principio, está especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento nacional e internacional. Además, desde el 5 de agosto de 2008, también se elaboran aquí tintos y rosados, aunque las contraetiquetas expedidas en el ejercicio de 2021 corresponden a vino blanco en un 99,97%.

Nuevos tiempos

Aunque los vinos de Rueda tienen siglos de historia y con el aval de la Denominación de Origen, más de cuarenta años, se han ido adaptando a los nuevos tiempos.

La mecanización de la vendimia permite evitar las oxidaciones de los mostos, por lo que gran parte de la uva se vendimia por la noche. Las fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, criomaceradores en determinadas ocasiones y filtros de vacío que limpian el mosto sin descarnarlo de los nutrientes necesarios para las levaduras. A los tres meses el vino toma un color ligeramente amarillo con un matiz verdoso de juventud, con un aroma y paladar fresco y afrutado. Este es el momento clave del embotellado del vino más representativo y conocido de Rueda: vino de la cosecha, sin crianza y fruto de la más completa asepsia y de la aplicación de las últimas tecnologías, donde la variedad verdejo es capaz de mostrar sus mejores aromas primarios, potentes y elegantes.

En estos 'nuevos tiempos' los viticultores y bodegueros de la zona están apostando por realizar elaboraciones especiales con las que sorprender a los consumidores mostrando la versatilidad de la variedad verdejo, ofreciéndoles una amplia gama de vinos donde elegir dependiendo de la ocasión. Un ejemplo de ello es la fermentación en barrica, presentando unos vinos de gran calidad y amplios en sensaciones, donde los toques de vainilla y tostado, propios de la madera, se mezclan en



Verdejo: la uva protagonista

La uva verdejo habita desde hace más de diez siglos en la Denominación de Origen Rueda. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invita a continuar con la degustación.

Racool Studio



El favorito para la alta gastronomía

El Gran Vino de Rueda se está convirtiendo en uno de los vinos favoritos para la alta gastronomía por su alta calidad, exclusividad y elegancia. Esta categoría corresponde a vinos cuyas uvas provienen de viñedos con más de 30 años de antigüedad, con un rendimiento menor de 6.500 kg por hectárea y un ratio de transformación del 65%.

perfecta armonía con los aromas frutales y de heno típicos de la verdejo, variedad con gran estructura y personalidad capaz de aguantar esta estancia en barricas sin perder el equilibrio aromático, con lo que se demuestra la gran amplitud de sensaciones que es capaz de brindar al consumidor. Otra de estas elaboraciones es el envejecimiento sobre lías, ya sea en depósitos o en barricas. Esta técnica da lugar a vinos más redondos y con más estructura. Cuando se realiza en depósitos se potencian los aromas secundarios mientras que, con el uso de barricas se aportan además aromas terciarios. En los últimos años, algunas bodegas de la D.O. Rueda han instalado en sus instalaciones depósitos ovoides de cemento, los denominados huevos de hormigón. Gracias a su forma oval, estas estructuras mantienen las lías en suspensión aportando complejidad al vino. Complejidad que también demuestran los vinos ecológicos de la zona, que conllevan tratamientos muy controlados tanto en el campo como durante el proceso de elaboración.

Apuesta por la tecnología

La D.O Rueda apuesta por la tecnología para facilitar la gestión de procesos a sus bodegas. Por ejemplo, acaba de poner a disposición de sus socios una plataforma online que agiliza los trámites de etiquetado. El presidente del Consejo Regulador, Carlos Yllera afirma al respecto: "Desde el C.R.D.O. Rueda llevamos a cabo una apuesta constante por la tecnología como herramienta facilitadora del factor humano. En el caso del nuevo Módulo de Etiquetado, forma parte de una plataforma transversal online desde la que se pueden realizar trámites relacionados con la vendimia, las catas o las estaciones meteorológicas. En concreto, esta nueva aplicación permite a nuestras bodegas inscritas consultar las etiquetas ya registradas, dar de alta y de baja nuevos expedientes y registrar nuevas marcas y nombres comerciales, entre otras ventajas".

Récord histórico de ventas

La D.O. Rueda ha comenzado el año con unas cifras de ventas que recuperan su tendencia histórica ascendente y a 28 de febrero se entregaron un total de 9.354.306 contraetiquetas (9.322.419 de vino blanco) lo que supone un 29,83% de crecimiento respecto a 2021.



LA D.O. RUEDA HA COMENZADO EL AÑO CON UNAS CIFRAS DE VENTAS QUE RECUPERAN SU TENDENCIA HISTÓRICA ASCENDENTE

¿Qué es el ‘Carácter Rueda’?

Lo que hace únicos a los vinos de Rueda puede resumirse en tres factores: la variedad verdejo, el clima continental y el suelo cascajoso. La fuerte personalidad de la verdejo, la adhesión de otras variedades, así como un viñedo que ha aprendido a sobrevivir a la dureza de su entorno, casi hostil, para entregar al vino lo mejor de sí mismo, configuran el perfil de los vinos de Rueda.



Se trata de una cifra récord en la historia del C.R.D.O. Rueda, desde donde se muestran muy satisfechos después de que el canal HORECA se viera totalmente influenciado por la pandemia en 2020.

Presencia internacional

Tras participar en Prodexpo el pasado mes de febrero y en una cata *online* en Canadá el pasado marzo, el Consejo Regulador apuesta por las Misiones Inversas, gracias a las cuales diversos profesionales relacionados con el mundo del vino de Puerto Rico, USA y Reino Unido visitarán las instalaciones y viñedos de las bodegas socias de la D.O. Rueda.

Por último, los vinos de la Denominación de Origen estarán presentes en ProWein, la feria más prestigiosa del sector en Alemania, que tendrá lugar el próximo mes de mayo.

Actualmente, los vinos de la Denominación de Origen Rueda están presentes en casi un centenar de países de Europa, Asia, América, África, Australia y Oceanía, liderando el ranking internacional Holanda, Alemania y Suiza.

Según el presidente del Consejo Regulador, Carlos Yllera, “el mercado internacional valora y reconoce nuestro valor diferencial, la verdejo de Rueda, uva autóctona de la zona, gracias a la cual se consiguen elaboraciones únicas cada vez más apreciadas en otros lugares del mundo”.

Retos para este año

Tras haber alcanzado y superado los niveles de venta previos a la pandemia decretada por la Covid-19, la Denominación de Origen hace balance del 2021 y achaca los buenos resultados obtenidos “a los consumidores, que siguen confiando y apostando por los vinos de esta Denominación de Origen, y al trabajo de las bodegas y viticultores en su búsqueda continua de la máxima calidad”.

La D.O. Rueda se plantea 2022 como un año de retos respecto al crecimiento en ventas. “Somos conscientes de que la evolución de la Ómicron y los problemas de aprovisionamiento en la cadena de suministros pueden afectar a ese crecimiento, pero confiamos en que lo vamos a superar”.



En cifras

De las 101.818.123 contraetiquetas expedidas en el ejercicio de 2021, un 99,97% corresponden a Vino Blanco con un total de 101.604.570 contraetiquetas: 101.257.198 de Vino Tranquilo, 142.823 de Espumoso, 165 de Vinos de Licor y 204.384 de Gran Vino de Rueda.

De cara al nuevo ejercicio, el nuevo Pleno del Consejo Regulador, elegido el pasado 28 de noviembre de 2021, seguirá apostando por la versatilidad de su uva autóctona, la verdejo, responsable del denominado "Carácter Rueda" de sus vinos. Una variedad capaz de producir elaboraciones tan diferentes como vinos jóvenes, espumosos o dorados, así como vinos de guarda. Desde la D.O. afirman: "la variedad verdejo de Rueda tiene un gran potencial que nos permite seguir sorprendiendo a nuestros consumidores". "Todavía nos queda mucho que descubrir sobre la potencialidad de esta uva que tanta diversidad de expresión y matices es capaz de producir, algo que la hace estar entre las variedades más reconocidas del mundo".

La Ruta del Vino de Rueda

Sin lugar a dudas, la mejor forma de disfrutar de los vinos es hacerlo en la tierra en la que nacen. En esta caso, La Ruta del Vino de Rueda – formada por entidades públicas y empresas privadas como bodegas, restaurantes, alojamientos, enotecas y tiendas gourmet...– nos lo pone fácil. Todos ellos se unen para que el enoturista descubra el vino y el territorio de primera mano. Desde la Ruta, afirman: "Su ubicación privilegiada la convierte en un cruce de caminos histórico, cerca de todo y de todos. Es sencillo llegar a esta tierra del verdejo y perderse entre relajantes paisajes de viñedos, pintados por almendros, olivos y cereal; de villas castellanas, donde el ladrillo mudéjar da forma a siglos de historia, repletas de casonas solariegas, templos, palacios y castillos de extraordinaria belleza. Paisajes infinitos que dan cobijo a bodegas tradicionales y vanguardistas, perfiladas en suaves colinas o plenamente integradas en nuestros pueblos, definiendo este enlace inquebrantable entre tradición e innovación. Junto a nuestros vinos y nuestros pueblos, en una experiencia enoturística en Rueda no puede faltar la gastronomía local, uno de nuestros grandes atractivos. Desde los productores artesanos, historias en primera persona, hasta los fogones más exquisitos, que transforman y fusionan el recetario de nuestros abuelos con técnicas novedosas y originales, sin olvidarnos de nuestras vinotecas y tiendas gourmet, siempre esforzándose por ofrecer los mejores manjares al visitante. Pero, si hablamos de la Ruta del Vino de Rueda no podemos olvidar a muchos otros ámbitos que enriquecen y dan vida a nuestro territorio, ofreciendo experiencias inolvidables, como nuestros alojamientos singulares, nuestro entorno natural o los espacios museísticos y culturales, entre otros muchos, además de aquello que da sentido y personalidad a un territorio enoturístico como este; nuestras gentes".❋



LA VERDEJO ES CAPAZ DE PRODUCIR VINOS JÓVENES, ESPUMOSOS, DORADOS Y VINOS DE GUARDA

Entrevista al Presidente de la D.O. Rueda: Carlos Yllera Pérez



La publicación británica de alcance mundial, Decanter, ha otorgado las 33 mejores posiciones a vinos de la D.O. Rueda en una cata de verdejos españoles. ¿Qué diferencia a los verdejos de Rueda de los de otras denominaciones?
Estamos muy orgullosos de que esta importante publicación reconozca el valor de nuestra uva verdejo, una variedad única que se distingue del resto por dos factores principales que la acompañan: el clima continental debido a su altitud (hay zonas que se encuentran casi a 900m sobre el nivel del mar) y con una gran diferencia de temperaturas entre el día y la noche; y el suelo cascajoso (cantos rodados del río). Estos dos elementos, unidos a la variedad verdejo, que lleva más de 10 siglos creciendo en nuestros suelos, conforman lo que denominamos "Carácter Rueda". Y es ese carácter lo que nos hace únicos.

La D.O. Rueda ha comenzado el año con unas cifras de ventas que recuperan su tendencia histórica ascendente y a 28 de febrero se entregaron un total de 9.354.306 contraetiquetas. ¿Qué valoración haces de estos datos?
Indican que el consumidor final sigue eligiendo nuestros vinos y valorando su excelente relación calidad-precio. Es importante resaltar que la D.O. Rueda ha batido récords históricos durante todos los meses de 2021 y ha cerrado el ejercicio rozando los 102 millones de botellas vendidas. Unas cifras que continúan con su tendencia ascendente este año y que invitan al optimismo, no solo en lo que a ventas se refiere, sino también para la hostelería, que ha pasado momentos muy difíciles. Ahora que la situación de la pandemia se está estabilizando, creo que es muy buen momento para animar a la gente a que visite los bares.

> "Hemos cerrado el ejercicio rozando los 102 millones de botellas vendidas"

A pesar de que los vinos de la D.O. Rueda están presentes en más de un centenar de países, las exportaciones suponen solo un 15%. ¿Desde el Consejo Regulador deseáis potenciarlas o preferís centrar los esfuerzos en el mercado nacional?
La apuesta por la promoción internacional es clave para el posicionamiento de los vinos de la D.O. Rueda y nuestro mayor esfuerzo en este sentido es la fidelización en los países donde ya tenemos presencia (principalmente en Alemania, Holanda y Suiza). Aun así, nunca descuidamos el mercado nacional y seguimos trabajando para que la marca Rueda mantenga su liderazgo en el sector de vinos de blancos de calidad en España.

Hace muy poco que has llegado a la presidencia del Consejo Regulador ¿Con qué ánimos afrontas el cargo? ¿Qué objetivos te has marcado junto con tu equipo de cara a los próximos cuatro años?
La verdad es que me siento afortunado y agradecido de que el nuevo Pleno me haya elegido como presidente. Creo que mi experiencia como vocal durante los cinco años de gestión del anterior Consejo Regulador me ayuda a conocer mejor cuáles son las necesidades de bodegueros y viticultores; y a solventarlas mediante la negociación y el diálogo. Mi objetivo es que las decisiones se tomen por consenso. Otra de las metas que nos marcamos como Consejo Regulador para este 2022 es situar los vinos D.O. Rueda (especialmente los que llevan la etiqueta de Gran Vino de Rueda) como una opción gastronómica con un valor añadido dentro del canal HORECA.✻

Vaquos Verdejo

Un vino de premio





Este verdejo que elabora Bodegas Pinord en la D.O. Rueda llama la atención por su nombre y etiqueta –que aluden a un pueblo prerromano– pero sobre todo por su calidad, que ha sido avalada con una medalla de plata el pasado mes de octubre en International Wine Challenge, el concurso de vinos más influyente y de mayor prestigio del mundo.

Con este vino Pinord rinde homenaje a los Vaquos, el primer pueblo prerromano que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla. También conocidos como Vaccuos o Vaceos eran muy avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales e, incluso, de sus ritos funerarios. Este pueblo ha servido de inspiración para la creación de este verdejo de la mano de Pinord, cuya bodega se ubica en Rueda (Valladolid), principal enclave, en cuanto a tradición viticultora se refiere, de toda la cuenca del Duero. Una bodega de nueva planta, puesta constantemente al día con innovaciones tecnológicas punteras que permiten un control preciso y exhaustivo de la calidad, combinadas con prácticas tradicionales como la recogida manual y selectiva de la uva en la vendimia.

Una constante apuesta por mantener la calidad y la evolución natural de las vides, se han focalizado los esfuerzos en el cuidado exquisito de la uva y una selección rigurosa de la producción en los viñedos. La cercanía de la bodega a los viñedos facilita un traslado casi inmediato de la uva tras su recolección, conservando así intactas todas sus propiedades y aromas. Las uvas con las que se elabora Vaquos han sido cuidadosamente seleccionadas de viñedos de entre 15 y 30 años. Tras una fermentación controlada, se obtiene este vino seco y sabroso con notas cítricas que invita a disfrutar de las temperaturas primaverales. ❋

Más información: www.pinord.es

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características Color amarillo pajizo alimonado con tonos dorados. Aromas frutales, de manzana verde, anisados y frutas tropicales con recuerdos minerales. Seco y sabroso con tonos cítricos y varietales.
Maridaje: Acompaña mariscos, pescados, carnes blancas, pastas, ensaladas y arroces.
Temperatura de servicio: 8ºC.

~D.O. RUEDA~

Finca Montepedroso

El retorno al auténtico verdejo en un enclave privilegiado



Finca Montepedroso evoca la tradición que marca la historia de Familia Martínez Bujanda, con más de 130 años y cinco bodegas, que cincelan un denominador común inconfundible: la elaboración de vinos con viñedos propios localizados en enclaves privilegiados. Sobre esta perspectiva emergen las 25 hectáreas de viñedos, a 750 metros de altitud, coronadas en su parte más alta por una espectacular bodega en la localidad de Rueda, donde se elaboran dos vinos, Finca Montepedroso y Montepedroso Enoteca.

Finca Montepedroso 100% verdejo recupera el auténtico sabor de los icónicos blancos de Rueda. Un vino muy complejo, con notas de albaricoque, melocotón e hinojo. Fresco y redondo con mucho volumen. Una de sus cualidades, no muy común en ese tipo de vinos, es su capacidad de envejecimiento, gracias a su exclusivo sistema de crianza sobre lías durante cinco meses, lo que permite desarrollar catas verticales, una experiencia única para los amantes del vino blanco que pueden descubrir los matices de cada añada y su evolución con el paso de los años.

Montepedroso Enoteca solo sale al mercado en las vendimias excepcionales. Tiene una crianza de 18 meses en huevos de hormigón y 1 año en botella. Un vino mucho más mineral y profundo, la fruta fresca pasa a un segundo plano dejando en el primero las notas de humo, caliza e incienso. En boca es más denso, sin perder la tensión y frescura. ✻

FINCA MONTEPEDROSO, S.L.U. Cno. de La Morejona, s/n · 47490 Rueda (Valladolid) · www.fincamontepedroso.com

Enoturismo

Finca Montepedroso –a tan solo 40 km de Valladolid y a 170 km de Madrid– representa una parada obligada para los amantes del enoturismo más exclusivo. El concepto de 'terroir', de viticultura sostenible, va más allá del propio cultivo, y es lo que se muestra en las visitas, descubriendo al visitante la esencia y autenticidad de Rueda.
Solicita reserva previa para visitas:
983 868-977 - montepedroso@bujanda.com





Martivillí Verdejo 2021

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. En nariz posee una intensidad aromática alta; con notas a fruta verde, manzana, piña, heno y plátano. En boca es un vino equilibrado con muy buena estructura acidez y amargor. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.

MARTIVILLÍ - BODEGAS Y VIÑEDOS ÁNGEL LORENZO CACHAZO
Estación, 53
47220 Pozaldez (Valladolid)
Tel.: 983 822 481
www.martivilli.com



La bodega Ángel Lorenzo Cachazo se asienta sobre los pilares de su herencia familiar y de la tradición local. Los abuelos y bisabuelos de la familia ya cuidaban sus viñedos para producir uva con la que posteriormente elaboraban, en lo profundo de las antiguas bodegas subterráneas, los tradicionales e históricos vinos de la antigua "Tierra de Medina", famosos en los años de apogeo de las Ferias de Medina del Campo. En el año 1988, Ángel Lorenzo Cachazo funda su propia bodega, recogiendo la tradición familiar de su padre y generaciones anteriores elaborando vinos blancos en Pozaldez (Valladolid). Este hecho supuso un cambio en la elaboración de los tradicionales vinos de la zona y una apuesta por los blancos modernos obtenidos con las técnicas más novedosas, pero sin olvidar lo fundamental: la mejor selección de la uva que obtienen en sus propios viñedos donde reina la verdejo, con la que elaboran el vino que hoy nos sugieren: Martivillí Verdejo, uno de los vinos blancos mas reconocidos de la D.O. Rueda. Se trata de un vino monovarietal 100% verdejo procedente de 45 hectáreas de viñedos propios formados en espaldera, situados a unos 700 y 800 metros de altitud. ✻

Diez Siglos

Diez Siglos nació en el año 2009 de la inquietud de un grupo de viticultores de la zona, conocedores y amantes de la tierra, cuyo objetivo fundamental era el de mantener vivo el legado de cientos de años de una de las variedades autóctonas por excelencia en Rueda, la Verdejo. Desde sus inicios, la bodega ha sabido rodearse de los expertos de mayor proyección para conseguir, a través de controles y tecnología puntera, producir vinos de gran calidad, que están teniendo una alta relevancia y un gran reconocimiento nacional e internacional. Actualmente Diez siglos elabora vinos veganos y ecológicos, y se encuentra inmersa en un ambicioso proyecto sostenible, dirigido a conseguir que todos sus procesos de producción estén más comprometidos con el medio ambiente. Hoy hemos seleccionado uno de sus vinos por excelencia, Diez Siglos, no solo porque da nombre a la bodega, sino por estar presente en más de 20 países. Fermentado en sus propias lías durante 4 meses y previa rigurosa selección de su viñedo.✻

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: De color amarillo verdoso con reflejos acerados. Aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. En boca resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal. Paso de boca agradable, refrescante y amplio. Buen equilibrio alcohol-acidez con persistencia media-alta que se recuerda en el tiempo. Sorprende su final suave y persistente. Un vino muy versátil que encaja a la perfección con la gastronomía mediterránea, pescados, carnes blancas, pastas y arroces.



DIEZ SIGLOS DE VERDEJO
Carretera de Valladolid, km 24,5
47231 Serrada (Valladolid)
Tel.: 983 559 910
www.diezsiglos.es

ENOTURISMO

Familia Torres



Glamour entre viñas

Abadal



El turismo del vino, aunque sea esencialmente rural, también tiene ese punto glamouroso que algunos buscan, especialmente cuando se trata de regalar una experiencia: vuelos en globo, paseos en bicicleta o rutas a caballo son tres formas singulares y 'chic' de visitar viñedos, aunque hay muchas más opciones.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CIUDADES DEL VINO - RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA, Y LAS BODEGAS.




BODEGAS
Solar Viejo



Bodegas Solar Viejo



Vivivi (D.O. Empordà)- Cantallops. FOTO: Xènia Gasull

Antes de la pandemia, casi 3 millones de personas al año visitaban las bodegas y museos de las Rutas del Vino de España, con un gasto cercano a 80 millones de euros al año. A pesar del bache que ha supuesto esta circunstancia, el enoturismo tiene un enorme recorrido. Así lo corroboran personalidades de la talla de Javier Pagés, presidente de BWW y de la D.O. Cava: "No solo porque nos permite acercar el producto al consumidor de primera mano, sino porque pone en valor y transmite los atributos inherentes al vino a nivel cultural, social, de sostenibilidad y de experiencia. Si España es una potencia mundial tanto en turismo como en vino, cabe pensar que también lo será en materia de Enoturismo".

Informe sobre el Análisis de la Demanda Turística

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha publicado el duodécimo Informe sobre el Análisis de la Demanda Turística, realizado a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, el único organismo de nuestro país que, actualmente, realiza estudios de manera sistemática para recabar información sobre la evolución del enoturismo. Este último informe analiza el periodo comprendido entre el segundo semestre de 2020 y el primer semestre de 2021, es decir, los meses correspondientes a la reactivación del turismo tras el confinamiento provocado por la COVID-19. Los datos aportados por este Informe permiten conocer el perfil del enoturista y su evolución a lo largo del tiempo. Vamos a analizarlos.

Reactivación

La reactivación ha tenido diferentes etapas y altibajos pero en lo que respecta al enoturismo representado por Rutas del Vino de España ha sido uno de los productos más solicitado y valorado. Así se deduce de los datos extraídos de este Informe sobre la Demanda Turística en el que se analizan aspectos como los destinos elegidos, las motivaciones del viaje, el perfil sociodemográfico del visitante, la duración de la estancia en destino y el gasto, entre otros aspectos. Precisamente este último factor, el gasto medio por persona, es uno de los que dan cuenta de esa recuperación del sector: ha experimentado un crecimiento de 11,07 euros respecto al estudio anterior, y se sitúa en 173,12 euros por persona y día. Esta cantidad continúa siendo superior al del turista general extranjero (147 euros al día, según el último informe del INE-EGATUR) y al del nacional (43 euros al día, según datos FAMILITUR). El dato del gasto por persona, unido a otro de los parámetros analizados, el tiempo de estancia en destino, permite conocer el gasto medio en estancia. Teniendo en cuenta que los días de media en cuanto a la estancia en destino se sitúan en 2,45 días (también ha crecido con respecto al periodo anterior), la cifra del gasto medio total en estancia alcanza los 424,14 euros.

Dos tipos de enoturistas

A grandes rasgos podemos diferenciar dos perfiles: aquellos para los que el vino resulta la atracción principal entorno a la cual gira su viaje y aquellos para los que es un complemento más en sus vacaciones.



Ruta del Vino Rioja Alavesa

Importancia creciente del entorno digital

El informe también pone de relieve la importancia creciente del entorno digital tanto a la hora de reservar el viaje como en la promoción del destino. La página web y el e-mail son los canales más utilizados para realizar una reserva (54,18%). Igualmente, es importante destacar el descenso en el número de visitantes que acuden a las Rutas sin reserva previa, lo que indica que el enoturista va adquiriendo un carácter más planificador.

Más pernoctaciones y en alojamientos rurales

En relación a los datos de estancia, también es reseñable que continúa el aumento de las pernoctaciones. Cada vez son más quienes pernoctan en destino frente a los que realizan solamente viajes de excursión. El porcentaje ha aumentado de 62,94% a 66,07%.
Además, el nuevo Informe destaca un cambio en el tipo de alojamiento elegido por los enoturistas: los hoteles han sido superados esta vez por los alojamientos rurales a la hora de elegir dónde hospedarse, algo que solo había ocurrido durante el análisis de 2019. El 22,10% de los visitantes han elegido esta opción, frente al 18,60% que lo hizo en el periodo anterior.
También ha aumentado el porcentaje de quienes han optado por alojamientos en casas de amigos o familiares (20%), situándose como segunda opción. Por detrás quedan ahora los hoteles de cuatro estrellas, elegidos por el 17,89% de los enoturistas, frente al 22,20% que lo hizo en el anterior periodo estudiado.
Los efectos provocados por la pandemia han



influido, sin duda, en este cambio de opciones. El enoturista, igual que ocurre con el turista en general, ha percibido durante estos meses los alojamientos hosteleros de manera diferente, y muchos de ellos han buscado y priorizado los establecimientos con aforos más reducidos.

Más público femenino

El porcentaje de hombres y mujeres que visitan las Rutas del Vino de España continúa siendo similar, pero, como viene ocurriendo en los últimos estudios, el presente informe también muestra un nuevo aumento del público femenino: el 57,71% de los enoturistas de las Rutas son mujeres, mientras que los hombres representan el 42,29%. Los grupos de edad más presentes son los situados en las franjas de entre 36-45 años (32,99%) y entre 46-55 años (28,15%).

En cuanto a la vinculación con el mundo del vino, el 40,04% manifiesta ser aficionado, es decir, conoce algunas características del producto y el mundo del vino; un 20,72% se considera principiante (escasos conocimientos enológicos pero muy interesado en la oferta turística de Rutas del Vino de España); y el 19, 69% se declara entusiasta del mundo del vino y contempla el producto enoturístico como la mejor manera de seguir ampliando sus conocimientos.

Alta satisfacción

En cuanto a las motivaciones principales que llevan a los viajeros a las Rutas del Vino de España, el enoturismo ha pasado durante estos últimos meses al segundo lugar (elegido por el 37,85%), siendo el ocio y las vacaciones la primera de las razones, con el 39,04%. Es

Para disfrutar de las Rutas del Vino no es necesario ser un gran experto en vino, de hecho, más de un 40% de los visitantes manifiesta ser aficionado

Qué ofrecen Las Rutas del Vino de España

Se trata de un modelo de turismo donde priman los entornos rurales y menos masificados, donde se realizan experiencias adaptadas a muchos ámbitos y edades, y en el que la gastronomía juega igualmente un papel importante. A todo ello hay que sumar la calidad ofrecida por los establecimientos que forman parte de las Rutas.

Hay 34 entre las que elegir:

1. Alicante
2. Arlanza
3. Arribes
4. El Bierzo
5. Bullas
6. Calatayud
7. Campo de Cariñena
8. Cigales
9. Garnacha
10. Gran Canaria
11. Jumilla
12. La Mancha
13. Lleida
14. Madrid
15. Manchuela
16. Marco de Jerez
17. Montilla-Moriles
18. Navarra
19. Penedés
20. Rías Baixas
21. Ribera del Duero
22. Ribera del Guadiana
23. Rioja Alavesa
24. Rioja Alta
25. Rioja Oriental
26. Ronda-Málaga
27. Rueda
28. Sierra de Francia
29. Somontano
30. Toro
31. Utiel-Requena
32. Valdepeñas
33. Yecla
34. Zamora

Codorníu



un dato que está en concordancia con los anteriores y que da cuenta de posibles nuevos visitantes que han llegado a las Rutas.

Otro de los datos aportados por el nuevo Informe sobre la Demanda Turística tiene que ver con la satisfacción del visitante. Todos los medidores de esa satisfacción han aumentado, situando la satisfacción global de la visita a las Rutas del Vino de España en 8,92 puntos sobre 10, una de las más altas de entre todas las propuestas turísticas de nuestro país. De ahí también que el 99,49% de los enoturistas manifiesten que recomendarían el viaje a cualquiera de los destinos de las actuales 34 rutas que forman parte de la marca.

Nos gusta viajar en pareja, en familia y en grupos pequeños

La manera de viajar que tiene el enoturista de las Rutas del Vino de España continúa siendo, mayoritariamente, en pareja. Esta modalidad ha aumentado con respecto al estudio anterior y representa ya el 49,95% de los visitantes. Le sigue la modalidad de grupo de amigos, aunque los datos muestran que ha disminuido en relación a los últimos datos recogidos, igual que ha ocurrido con los grupos organizados, algo lógico cuando el periodo de análisis corresponde a los meses en los que, además de la iniciativa del propio viajero, estaban presentes las restricciones de aforos y grupos de convivencia. El tamaño medio del grupo durante estos meses ha sido de 3,35 personas.

Dentro del análisis de la composición del grupo, el nuevo informe destaca también el aumento de las personas que viajan solas (llegan al 4,65%) y de las familias con niños (12,14%), lo que parece indicar que el enoturismo se contempla cada vez más como alternativa vacacional familiar.

Actividades preferidas

La visita a bodegas continúa siendo, un año más, la actividad más solicitada por los visitantes: un 65,41% ha realizado alguna de esas visitas durante su estancia en una ruta del vino. Es un porcentaje inferior al registrado antes de la pandemia, pero se da la particularidad de que la media de bodegas visitadas es ligeramente superior, pasando de 1,97 a 2,04. La agenda turística de los visitantes se completa con otras actividades, tales como visita a pueblos (62,62%) y disfrutar de la gastronomía local (44,46%). Así, los municipios que pertenecen a cada ruta del vino ven incentivada su actividad económica gracias a la visita del enoturista.

Con cifras similares le siguen: compra de vinos(41,26%) y degustación de vinos locales (39,61%). A pesar de que ambos han bajado sus porcentajes de participación, siguen representando dos de las actividades más relevantes.

Actividades en la naturaleza (27,63%), visitas a museos del vino(26,99%) y visita/actividad en viñedos (18,48%) han estabilizado sus porcentajes de participación. Por último, en menor medida, se encuentran las siguientes: actividades culturales (17,50%), Evento enoturístico (8,32%) y curso de catas(7,13%).

Albet i Noya



Ruta del Vino Rioja Alavesa



Visitar viñedos de una forma diferente

Entre las muchas y diferentes actividades que ofrecen las Rutas del Vino de España, las visitas a los viñedos se perfilan como unas de las imprescindibles.

Pasear entre viñas, ya sea de manera individual o en grupo, es una experiencia única, muy agradable, en la que además de estar en contacto con el origen del vino permite conectar con la naturaleza y alejarse de todo tipo de estrés.

Un recorrido entre viñedos es una magnífica oportunidad para aprender sobre viticultura y sobre el trabajo que hay detrás de una botella de vino: los métodos de cultivo de la vid, las diferentes variedades de uva, las labores necesarias en cada época del año, los trabajos de la vendimia…

Por todo ello, conocer los viñedos es una experiencia inolvidable. Existen diferentes maneras de ponerla en práctica en las Rutas del Vino de España. A continuación detallamos tres de las más singulares.

Vuelos en globo

Sobrevolar los viñedos en globo aerostático es una forma única de acercarse al mundo del vino; una manera de descubrir, desde la tranquilidad de las alturas, los increíbles paisajes multicolores que ofrecen los viñedos de los diferentes municipios vitivinícolas. El viaje en globo es una experiencia intensa y emocionante, desde el momento en que uno se sube a la cesta y empieza a elevarse hasta que, de nuevo, vuelve a tocar tierra.

En la Ruta del Vino de Rioja Alta, una zona privilegiada para los vuelos en globo por su meteorología y paisajes, podrás hacer posible tu bautismo aéreo disfrutando de las vistas de viñedos de la Rioja Alta, brindando con cava riojano y reponiendo fuerzas con un almuerzo típico riojano.

Paseos en bicicleta

Hay muchas maneras de conocer y disfrutar de los viñedos, pero una especialmente gratificante es pedaleando y recorriendo en bicicleta los maravillosos paisajes naturales de las Rutas del Vino de España, mientras respiras aire puro.

En estos recorridos, los cicloturistas pueden descubrir los secretos del cultivo de la vid y los atractivos de la naturaleza y el entorno histórico que rodea los viñedos.

En la Ruta del Vino del Penedès podrás disfrutar de un día increíble en los viñedos del Penedès con un fabuloso recorrido en bicicleta eléctrica. Pasearás por viñas con unas maravillosas vistas a Montserrat, conocerás a los viticultores locales, disfrutarás de un almuerzo típico catalán, visitarás algunas bodegas familiares y probarás algunos de los mejores cavas y vinos de la comarca.

Rutas a caballo

Otra forma singular de conocer viñedos es a lomos de un caballo, una experiencia muy relajante en la que participan de manera potenciada todos los sentidos.

Si lo que buscas es pasar un día en contacto con animales, naturaleza, cultura y vino, un paseo guiado a caballo entre viñedos es una magnífica forma de hacerlo.

En la Ruta del Vino de Rueda podrás descubrir a caballo los paisajes de viñedo, bosque y cereal; adentrarte en la historia de municipios como Medina del Campo, Rueda y La Seca y su riqueza patrimonial; disfrutar de gastronomía de calidad y descubrir la vida rural y sus gentes.❋

Pazo Pegullal

Una finca de ensueño

Pazo Pegullal se encuentra en la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), ubicada en la parte suroriental de la comarca de Vigo. Una finca donde los enoturistas podrán disfrutar de los viñedos, pero también de olivares y de un jardín de ensueño donde reinan las camelias.





El pazo fue construido en el siglo XVIII y destaca por estar circundado por una monumental muralla que rodea la finca. Rosario Andrade, que adquirió la propiedad en 1987, supo ver su potencial enológico pero también imaginó que podría crear un jardín espectacular que finalmente diseñó junto al paisajista Fernando Caruncho. A día de hoy, el viñedo de albariño y godello corona la parte más alta de las 30 hectáreas de terreno, donde convive con olivares y plantas como rododendros y cipreses, entre otras muchas, dispuestas de manera que conforman un laberinto vegetal admirable.



Visitas guiadas

Los enoturistas podrán sumergirse en el entorno natural de los jardines y disfrutar de la Ruta de las Camelias en un ambiente tranquilo y bucólico. En su visita, podrán identificar las más de 370 especies de camelios distribuidos a lo largo de toda la propiedad y observar con detenimiento el espectacular pazo y su capilla dedicada a San Benito. Tendrán también la oportunidad de pasear por el viñedo concluyendo esta experiencia con una degustación de productos entre los que destacan los albariños Pazo Pegullal y Tanto me da, además del aceite de oliva virgen extra, El Olivar D'Pegullal, elaborado a partir de olivos gallegos. ❋

Floración camelias

- **Horario:** Sábados y festivos 13:00 y 16:30 – Domingos 13:00
- **Duración:** 1,5hrs aprox
- **Precios:** Adultos: 15€ - 18-14 años: 10€ - 14-6 años: 5€ - Hasta 5 años gratis
- **Reservas:** Telf y whatsapp: 638 290 412
- **Dirección:** Rúa Pegullal, 12. 36470 Salceda de Caselas (Pontevedra)
  www.pazopegullal.com
  info@pazopegullal.com
  @pazopegullal Pazopegullal



Cosmética natural

Pazo Pegullal ha lanzado una línea de cosmética natural basada en el aceite de camelia que tiene innumerables beneficios tanto sobre la piel como el cabello. El ritual de belleza basado en este aceite garantiza el mejor cuidado gracias a su altas concentraciones de antioxidantes, y sus propiedades regeneradoras y protectoras.

Pazo Baión

Experiencia única en las Rías Baixas



Pazo Baión, de la bodega Condes de Albarei, ofrece la oportunidad de disfrutar de una jornada única en las Rías Baixas, que combina vino, historia, naturaleza y arquitectura. No en vano esta singular finca y su programa son en la actualidad auténticos referentes del enoturismo en España.

Hasta Pazo Baión se acercan cada año miles de visitantes, ansiosos por pasear entre viñedos, participar en catas de maridaje o deleitarse con un concierto al atardecer. Y es que Pazo Baión se ha convertido en todo un referente del enoturismo en nuestro país, y su espectacular entorno natural, junto a un completo programa de actividades, le han valido el premio al Mejor Rincón y Espacio Enoturístico de España en los III Premios Rutas del Vino de España.



De hecho, Pazo Baión alberga uno de los viñedos más espectaculares del panorama vitivinícola mundial, con 22 hectáreas de la variedad albariño y una edad media de las cepas de 45 años. Descubrir su microuniverso a través de una de sus visitas significa sumergirse en un viaje a través de la historia, que se remonta al siglo XV, cuando la finca fue fundada por la familia noble gallega de los Sarmiento. Una historia que combina nobleza, emigración y vino.

Digna de mención es la reforma arquitectónica llevada a cabo por el prestigioso arquitecto gallego César Portela, pues conserva valores del pasado, armonizándolos con los del presente.

Pero sobre todo, adentrarse en Pazo Baión significa hablar de vino, de albariño. A través de un paseo por los viñedos y de su moderna bodega, los enoturistas descubrirán las singularidades de un viñedo único en las Rías Baixas y el gran trabajo llevado a cabo por el equipo de bodega.

Diferentes opciones

El recorrido por la propiedad solo puede terminar de una forma: conociendo y degustando los vinos de las bodegas Pazo Baión y Condes de Albarei. Las opciones son diversas:

- Tour Vinos de Pago: permite conocer en profundidad los tres vinos elaborados en Pazo Baión.
- El Alma de los Albariños: experiencia sensorial para descubrir la versatilidad de la uva albariño a través de cinco elaboraciones de Pazo Baión y Condes de Albarei.
- Selección Albarei: oportunidad de disfrutar de una selección de vinos que combina dos albariños de crianza con dos tintos atlánticos.
- La bodega ofrece también la posibilidad de conocer la finca y catar 5 albariños junto a uno de sus enólogos/as, quien explicará al detalle el proyecto llevado a cabo en Pazo Baión. ❋

Más información y reservas:
enoturismo@pazobaion.com / 636 800 234

CHARDONNAY

Es conocida como la reina de las uvas blancas y está considerada como una de las más elegantes y de las mejores variedades blancas para criar en barrica. En España ha tenido un crecimiento exponencial en las últimas décadas, situando a nuestro país en el 7º puesto con más hectáreas plantadas del mundo.

La reina blanca



Restaurante Brisa (Barcelona)

Variedad originaria de Borgoña (Francia) su perfecta adaptación a todo tipo de climas y terrenos la ha convertido en una de las más extendidas en el mundo. De hecho, es la 5ª variedad más plantada del mundo y la 2ª blanca detrás de la variedad airén. Desde 1990 se ha triplicado su plantación a nivel global, principalmente en Francia, donde es utilizada para la elaboración de champagne. Tiene amplia presencia en países tan dispares como Bulgaria, la India, Argentina, Chile, China o Inglaterra.

En España, son tres las regiones en las que parece haberse adaptado mejor: Cataluña (Penedès, Cava, Costers del Segre…), Navarra y Somontano. Da lugar a vinos excelentes, con un amplio abanico de aromas, estructura y acidez. Permite la elaboración de vinos siempre sabrosos, ya sean elaborados como jóvenes y afrutados, fermentados en barrica con mayor estructura y complejidad o los muy valorados espumosos (tanto champagnes como cavas).

Orígenes

Aunque como decíamos al principio, actualmente se la considera originaria de Borgoña, existen diversas teorías sobre su verdadero origen, que van de Chipre hasta Palestina pasando por Croacia.

Una cuenta que esta variedad es típica de la zona de Jerusalén y que fue introducida por los templarios en las cruzadas. Se basa en la etimología, ya que chardonnay deriva del hebreo 'Shaar Adonay', que significa puerta de Dios. Esa puerta, la de Dios, era una de

Chardonnay du Monde 2022

La 29 edición del concurso que premia a los mejores chardonnay del mundo tuvo lugar en Borgoña (Francia) del 9 al 11 de marzo. Participaron 42 países con más de 1.000 muestras que fueron catadas por 300 expertos.



Restaurante Rubaiyat (Madrid)

Hotel CoolRooms Palacio de Atocha (Madrid)



La Reserva Club Sotogrande (Cádiz)



Maridaje

Dependerá del tipo de vino. En el caso de los espumosos, prácticamente no hay límite, ya que probablemente son los únicos que acompañan la comida de principio a fin, del aperitivo al postre. Los fermentados en barrica ofrecen muchas posibilidades de maridaje ya que no solo acompañan a pescados, también a carnes blancas e incluso, dependiendo de la duración de la crianza, podríamos llegar a carnes rojas.

las muchas de la ciudad de Jerusalén, pero esta era la que llevaba al camino que conducía hasta los barcos que partían por el Mediterráneo rumbo a Francia. También existe la teoría de Chipre, aunque la más fiable es la de Croacia, ya que un estudio demuestra que la uva chardonnay es un cruce entre una uva croata, la gouais blanc –plantada por los campesinos del este de Francia–, y la pinot que se plantaba para preparar los vinos de la aristocracia francesa.

La uva

De brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, con una cepa de pámpano semi-erguido horizontal racimos pequeños y compactos, bayas esféricas y de tamaño mediano, de color verde-amarillo y de hollejo medio/grueso.

Es una variedad muy resistente a la clorosis y a las roturas de ramas por viento, sensible a carencia de magnesio y muy afectada por el secado fisiológico del raspón; tiene altos requerimientos de fósforo y nitrógeno, dado su alto vigor; estos fertilizantes son necesarios para conseguir una buena calidad del mosto. Posee gran poder y habilidad para adaptarse a diferentes zonas climáticas, geográficas, y de variada tipología de suelos, de vendimia temprana, muy fértil y productiva.

Es una uva muy maleable, con gran musculatura aromática, graduación alcohólica alta y una enorme potencial de envejecimiento y guarda. Posee una buena acidez, pero una vez madura, la pierde con bastante facilidad.

El mosto resultante tiene un elevado contenido en azúcares y está dotado de alta acidez. Aunque no le suelen afectar los hongos de la madera, sí que pueden verse indefensas ante los ataques de los ácaros, los cicadélidos y la polilla, por extensión es delicada también frente a la botritys, mildiu y oidio. Es sensible a las heladas, pero aguanta bien el invierno.

Características organolépticas

La chardonnay es en sí misma una uva relativamente neutra, con aromas frescos a manzana, pero técnicas como la crianza en roble (que añade aromas de vainilla, tostadas o toffe), la fermentación maloláctica (un proceso que convierte los sabores fuertes del ácido málico en sabores suaves y cremosos del ácido

¿Sabías que...?

- **Es la 2ª variedad blanca más plantada del mundo detrás de la variedad airén.**
- **Prefiere los terrenos de pizarra como en su Borgoña natal.**
- **Con ella se elaboran vinos tranquilos, espumosos, jóvenes y con crianza.**
- **Si se vendimia en un momento óptimo se consiguen vinos equilibrados aptos para *coupage*, crianzas sobre lías y vinos blancos con crianza en barrica de gran carácter y personalidad.**
- **Es una variedad mejorante por lo que suele ser un acompañante perfecto para otras variedades en la búsqueda de vinos complejos y elegantes.**
- **La temperatura ideal de servicio de un chardonnay oscila entre los 7 y 10 grados.**



láctico) y el método de crianza sobre lías (que implica revolver las levaduras de fermentación natural a través del vino para mejorar la complejidad), agrega a los vinos chardonnay atrayentes matices organolépticos. El color va del tenue amarillo, casi incoloro, hasta los más intensos dorados. Los aromas más característicos son los frutales (sobre todo fruta tropical), miel, frutos secos, mantequilla, tostados (caramelo). Los aromas tropicales sobresalen en los climas más cálidos y los recuerdos cítricos de las zonas más frías como Chablis. Cuando la barrica participa de la fermentación y/o la crianza, a los aromas de manzanas y melocotones más habituales se suman los tonos mantecosos.

Los vinos

Como apuntábamos anteriormente, el potencial de esta variedad es tan grande que produce vinos blancos jóvenes afrutados, vinos con crianzas sobre lías elegantes y con crianza en barrica redondos y con mucho cuerpo. También participa en los mejores champagne del mundo y es considerada una de las mejores uvas blancas para este tipo de espumoso.✻



Príncipe de Viana Chardonnay

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Características: Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos. De gran expresividad aromática, con intensos y frescos aromas cítricos y pomáceos, como la lima, el limón, el pomelo y la manzana verde, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica. En boca destacan intensos sabores frutales, de equilibrada acidez, que le aportan una grata frescura. Suave y de gran armonía, prolongada persistencia y marcado carácter.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
T. 948 83 86 40
www.principedeviana.com



Príncipe de Viana Chardonnay es un blanco fresco para disfrutar en cualquier momento del día, perfecto como aperitivo o en compañía de tapas y recetas de mariscos, pescados, arroces, ensaladas, pastas, e incluso algunos platos con carnes blancas.
Esa frescura y expresión de la fruta que lo caracteriza solo es posible alcanzarla con vendimia nocturna. Las uvas llegan intactas a la bodega, donde se fermentan en barricas de roble francés y americano en igual proporción. Allí permanecerá el vino con sus lías hasta su embotellado.
Príncipe de Viana Chardonnay es garantía de calidad, versatilidad y mucho sabor; además, todos los vinos de Príncipe de Viana son Aptos para Veganos, como puede comprobarse en su etiquetado, por lo que es posible disfrutarlos con todas las garantías. Esto se consigue gracias a una gestión de los viñedos y de los recursos naturales respetuosa con el medioambiente.
Desde su fundación en 1983, el lema de Bodegas Príncipe de Viana ha permanecido fiel a los valores de calidad, respeto por el entorno, sostenibilidad y a una clara orientación al cliente para proporcionarle siempre la respuesta a sus demandas.✻

Barcelona Wine Week

La segunda edición vuelve para exhibir toda la potencia del vino español







Prevista para el pasado mes de febrero, finalmente la segunda edición de la Barcelona Wine Week se celebrará del 4 al 6 de abril en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona. Con un lleno total de su espacio expositivo, se afianza como el encuentro de referencia del vino español. Alrededor de 650 bodegas españolas y más de 60 Denominaciones de Origen participan en su segunda edición, que pondrá el foco en el negocio internacional y en la sostenibilidad y digitalización como grandes tendencias de futuro.











Barcelona Wine Week consigue la plena ocupación del palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona –10.000 m² de superficie expositiva neta–, aumenta cerca de un 20% el número de bodegas participantes y un 50% la presencia de sellos de calidad respecto a la anterior edición. El certamen afianza así el liderazgo de su propuesta única, que aglutina una oferta de calidad representativa de toda la diversidad geográfica y varietal del vino en España, vertebrada principalmente por territorios. Y es que con una superficie cultivada de 949.565 hectáreas de viñedo (aproximadamente el 13% del total mundial), España es una potencia internacional para el mercado del vino. La facturación de las cerca de 4.300 bodegas españolas asciende a 5.381 millones de euros al año y la actividad de la cadena de valor vitivinícola supone el 2,2% del Valor Añadido Bruto en España, según la FEV. Los vinos españoles se venden en 189 países, y España es ya el segundo exportador mundial en volumen y el tercero en valor.

EN CIFRAS

4.000
reuniones de negocios

1.300
compradores nacionales

350
compradores internacionales de
40
países

650
empresas

80
expertos

60
sellos de calidad

BWW Lands: el espacio dedicado a las Denominaciones de Origen

Dentro del salón, el área BWW Lands, crece un 30% respecto a la primera edición y reunirá a buena parte de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) españolas. Las que sumarán un mayor número de bodegas serán DO Cava, DO Empordà, DO Jumilla, DO Montsant, DO Navarra, DO Penedès, DO Ribera del Duero, DO Rueda, DO Terra Alta, DO Ca Rioja y DO Ca Priorat.

En este espacio estructurado por sellos de calidad podrán encontrarse tanto pequeñas bodegas como grupos consolidados de la talla de Familia Torres, Bodegas Pinord, Abadal, Grupo Enate o José Pariente.

BWW Brands y BWW Complements: marcas vinícolas y empresas de accesorios y servicios

BWW Brands concentrará algunas de las marcas vinícolas más emblemáticas y reconocidas y BWW Complements a empresas que ofrecen equipos, accesorios y servicios para el sector del vino. Protos, Marqués del Atrio, Perelada o el grupo Freixenet son algunas de las grandes bode-













gas que se estrenarán como expositoras, mientras que repiten participación Araex, Juvé&Camps, Matarromera, Bodegas Manzanos, Iguazú Vinos y Vermuts Miró, entre otras.

"Estamos ante una gran edición que ha recibido el respaldo de empresas vitivinícolas, sellos de calidad e instituciones del sector. Reuniremos la mayor oferta de vinos de calidad en España con el objetivo de fomentar el negocio y la apertura de nuevos mercados, y ayudar así a un sector en un momento clave para abordar sus grandes retos y oportunidades de futuro", asegura Javier Pagés, presidente de BWW y de la DO Cava.

El certamen aglutina una oferta de calidad representativa de toda la diversidad geográfica y varietal del vino en España

Empuje internacional

En este sentido, Barcelona Wine Week impulsa su clara vocación internacional contribuyendo a la reactivación del mercado del vino propiciando la culminación de negocios y favoreciendo la exportación. Por ello, a través del programa *Hosted Buyers*, visitarán el salón para reunirse con los expositores cerca

BWW Gastronomy





Será el espacio donde se pondrá en valor el vino en la restauración a través de sus propuestas de maridajes: se servirán un total de 27 referencias de vinos –entre los que habrá blancos, tintos, rosados, espumosos y dulces–, que maridarán con sus respectivos 27 platillos. Cada uno de los tres días de salón se propondrán nueve maridajes distintos.





BWW Likes the City!

El vino será el protagonista e hilo conductor para el consumidor final de la Ciudad Condal del 1 al 8 de abril a través del programa BWW Likes the City. Se trata de un programa de actividades y experiencias más allá de la feria para impregnar de vino la ciudad gracias a las alianzas con diferentes sectores como el comercio, la cultura y el ocio.

El objetivo es involucrar a la ciudad 'Beyond The Event'. Distintos establecimientos de restauración, hostelería, tiendas especializadas y espacios repartidos por la ciudad mostrarán su complicidad con el mundo del vino y compartirán la pasión por el sector ofreciendo catas, degustaciones, maridajes, promociones y otras experiencias tanto a los profesionales que visiten la feria como a los ciudadanos interesados en la cultura vinícola.

Algunos de los establecimientos y centros culturales que se han adherido a esta iniciativa son MOCO Museum (Museo de Arte Moderno), Bar Treze, Lapso Studios y Restaurante Colella. Además, en el marco de BWW Likes the CIty tendrá lugar la ceremonia de entrega de los Barcelona Rosé International Bubbles Awards y la celebración de la G-Night, la gran fiesta de la garnacha.

de 350 compradores internacionales de vino procedentes de 40 países, principalmente de Europa, Latinoamérica y Norteamérica. Se trata de grandes prescriptores pertenecientes a empresas distribuidoras, importadoras y cadenas de supermercados cuya presencia en el certamen dará lugar a más de 4.000 reuniones de negocios con las empresas expositoras. Junto a ellos, también asistirán 1.300 compradores nacionales pertenecientes a la gran distribución, el retail o los puntos de venta especializados.

La sostenibilidad, protagonista de ponencias y catas

Las variedades autóctonas como referentes de una viticultura sostenible serán el eje principal de gran parte de las actividades que tendrán lugar en BWW Hub, el área en la que, de la mano de cerca de 80 expertos,

Barcelona Rosé International Bubbles Award 2022



Foto: Jordi Play

El Barcelona Rosé International Bubbles Award – BRIBA 2022 premiará los mejores vinos espumosos rosados provenientes de todas las zonas de producción del mundo. La entrega de premios tendrá lugar el próximo 5 de abril en el marco de la Barcelona Wine Week.

De entre las categorías, el INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) apoya al certamen con la creación de la categoría *Mejor Espumoso Rosado elaborado en Cataluña,* un premio que servirá para dar relevancia a los espumosos rosados catalanes y a la vez otorgar una visibilidad internacional al ganador.

El concurso, organizado por Vadevi, tiene como objetivo promocionar y potenciar los vinos espumosos rosados como espumosos de calidad y fomentar el conocimiento, la difusión y su consumo responsable. Se acepta la participación de vinos procedentes de cualquier zona de producción del mundo siempre que estén elaborados siguiendo los métodos Tradicional o Champenoise, Charmat o Granvas y Ancestral. El jurado, que ya se reunió el pasado 24 de febrero, está formado por sumilleres y enólogos con experiencia de cata contrastada y conocimiento de los vinos espumosos.





se sucederán más de 30 sesiones orientadas a potenciar las experiencias formativas y sensoriales ligadas al vino, algunas de las cuales también estarán enfocadas al negocio.

Los Master of Wine Pedro Ballesteros y Sarah Jane Evans; los bodegueros Miguel A. y Mireia Torres, Carlos Moro, Mauricio González Gordon y Núria Altés; los sommeliers Ferran Centelles y Giorgia Scaramella y el catedrático en viticultura de la Universidad de La Rioja, Fernando Martínez de Toda, entre otros, debatirán sobre sostenibilidad en el mundo del vino y participarán en catas y ponencias.

Todos los asistentes al salón podrán disfrutar de 'Wine Tasting Journey / Hidden grapes', una barra de vinos de 47 variedades autóctonas minoritarias, algunas de ellas tan curiosas y poco conocidas como bruñal, caiño blanco, mizancho, moneu, garnacha peluda o tortosí. En este amplio espacio de auto-catas se podrán degustar 57 referencias cuidadosamente seleccionadas de pequeñas producciones, muchas de las cuáles son difíciles de encontrar en el mercado.

Enoturismo, digitalización e innovación

El enoturismo 4.0, la digitalización, la innovación y las oportunidades de negocio serán otros temas centrales de las sesiones programadas en BWW Hub, en las que intervendrán reconocidos expertos como el presidente de Chartier World LAB Barcelona, François Chartier; el Master of Wine Frank Smulders; los autores de guías José Peñín, Andrés Proensa y Lluís Tolosa; los sommeliers María José Huertas y Zoltan Nagy; y el director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey.

Con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV), también se abordarán las necesidades digitales que vive el sector, se identificarán tendencias y se buscarán sinergias que aceleren la transformación digital de la industria vitivinícola, desde la producción a la comercialización. Para su director general, José Luis Benítez, "si bien el sector ya tiene cierta madurez digital en ámbitos como la producción y elaboración de vino, la pandemia ha supuesto un fuerte estímulo para avanzar en otros aspectos como la comercialización y el marketing, acelerando plazos y situando la digitalización como uno de los ejes actuales de la estrategia empresarial de muchas bodegas".


Javier Pagés


Miguel y Mireia Torres


Fernando Mora


Zoltan Nagy


José Peñín


Ferran Centelles


Pedro Ballesteros

El cava será protagonista

El martes 5 de abril la D.O. Cava será la gran protagonista de la feria. El mundo del Cava protagonizará una mesa redonda que unirá a sumilleres y masters of wine de primer nivel mundial y también se vivirá, a continuación, una cata irrepetible del máximo nivel con 7 Cavas con más de diez años de crianza en botella, de una selección de elaboradores singulares.

En la segunda jornada de la feria, de 11:00 a 12:30 horas en el Speaker's Corner de la BWW, se llevará a cabo una mesa redonda liderada por Ferran Centelles junto a Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, bajo el título 'Cava 2.0: la era del desarrollo sostenible'. En ella se explicará todo el proceso llevado a cabo para implantar la nueva normativa del Consejo Regulador ya vigente, destacando su importancia en el camino hacia la producción sostenible y también ecológica, y explicando también las diferencias. Se compartirá el compromiso de la D.O. en este ámbito a través de la búsqueda del origen so-

80 expertos hablarán de variedades autóctonas, sostenibilidad, digitalización en bodegas y enoturismo

La importancia de las variedades autóctonas



En España hay plantadas cerca de 150 variedades autóctonas de uva, y BWW pretende visibilizarlas y darles proyección internacional para incrementar su atractivo frente al comprador internacional. Estas variedades históricas suscitan también un gran interés sectorial por su resistencia y contribución a la preservación del medio ambiente.

De este modo, las variedades autóctonas y autoresistentes como referentes de una agricultura sostenible y de lucha contra el cambio climático constituirán uno de los prinicpales ejes temáticos del salón, que pretende "reivindicar y dignificar este tipo de cepas autóctonas, que representan únicamente el 25% del total de viñedo plantado", explica su responsable Marta Macías.

Así, BWW presentará una retrospectiva de la evolución del vino en España en los últimos 40 años que constatará que esta tendencia "va creciendo de forma transversal, y que su recuperación y uso frente a las variedades foráneas se realiza tanto por parte de bodegas pequeñas como grandes" afirma Macías.

Los 7 Magníficos del Cava: una cata irrepetible



El martes 5 de abril, a las 13:00 horas en la Sala Príncipe de la BWW, se realizará una cata irrepetible dirigida por el periodista especializado y sumiller Ramon Francàs con siete cavas exclusivos y de prestigio internacional. Esta es una de las apuestas de Alimentaria Exhibitions que pretende ser una experiencia sin precedentes. Todos ellos son productos que se encuentran aún disponibles en el mercado y con un mínimo de 10 años de crianza. La mayoría son de limitadísima producción. Son los '7 magníficos' del Cava.
La cata se ha propuesto mostrar la excelente diversidad y excelencia del Cava. En definitiva, quiere ser una cata inolvidable, la más exclusiva realizada hasta la fecha. Según ha apuntado Ramon Francàs, "el objetivo es mostrar que en la D.O. Cava existen productos de primer nivel mundial que nada tienen que envidiar a los más afamados del planeta". Y Francàs añade que "quiere ser una cata con la que demostrar que el Cava es capaz de desafiar con gran nobleza el más allá en las largas crianzas y, a la vez, poner el acento en la gran versatilidad gastronómica y de estilos de los productos amparados por la D.O. Cava".



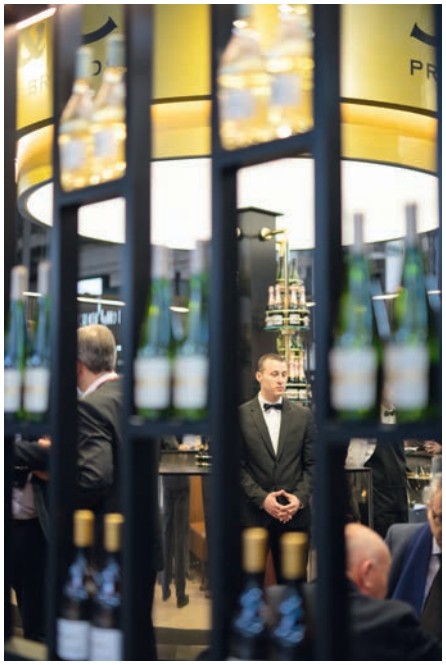


portada por la nueva zonificación y segmentación. Los ponentes de lujo serán Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW y Fernando Mora MW. Los expertos darán su opinión hacia donde se encamina el futuro para lograr un desarrollo sostenible impulsado por el sector del Cava.
Los expertos participantes –que también fueron los expertos que apoyaron esta normativa cuando era solo un proyecto– desvelarán sus opiniones sobre estos cambios y explicarán la visión del Cava alrededor del mundo. Será un encuentro dinámico en el que se podrá charlar con los expertos, realizar preguntas y resolver dudas sobre la nueva normativa implantada por la D.O. Cava que está en vigor desde enero.
También se aprovechará la ocasión para presentar oficialmente los nuevos sellos de calidad que deberán figurar en las botellas de

Se ha conseguido la plena ocupación con la participación de la práctica totalidad de las D.O. del país

Cava de las bodegas y sus beneficios hacia un consumidor más informado.
Javier Pagés ha señalado que "la viticultura ecológica es un hecho en la Denominación de Origen Cava, pero su clara visibilidad es, además, garantizar que todos los productos de la categoría de Guarda Superior lo sean". Demostrar este trabajo es un camino que ya se realiza con medidas acordes que cuiden el viñedo, conserven los terruños, su biodiversidad y los paisajes. Un futuro sostenible depende de todos y el Cava demostrará, a través de esta mesa redonda, su compromiso con la adopción de medidas que involucran a todo un sector.
Además, en el expositor de la D.O. Cava (Calle C Stand 204)) se realizarán durante la feria catas selectas de Cavas de Guarda Superior de Paraje Calificado, así como otras especificas por parte de las bodegas participantes. Además, están previstas demostraciones de la plataforma de aprendizaje Cava Academy (www.cavaacademy.com), que proporcionará, por primera vez en la región del Cava, una formación presencial los días 7 y 8 de abril. ❋





FECHAS Y HORARIOS 4 y 5 abril: 10:00 – 19:00 • 6 abril: 10:00 – 17:00

DÓNDE Fira de Barcelona · Recinto de Montjuïc · Palacio 8
Avda. Reina Maria Cristina, s/n · 08004 Barcelona

Cavas Hill
Parot Gaudí

NOS INSPIRA



LA NATURALEZA

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

www.cavashill.com

Distribuido por:
FERRER WINES
HERITAGE WINES SINCE 1861

Entrevista a Javier Pagés Presidente de Barcelona Wine Week

"El salón se afianza como el gran evento de referencia del vino español"

¿Qué ofrece el salón al visitante profesional y en qué se diferencia la BWW de otras ferias del vino que existen en la actualidad?
BWW constituye el mejor escaparate del vino español frente a los operadores nacionales e internacionales. Su posicionamiento es único, ya que se trata de una feria 100% centrada en el vino de calidad producido en España, esa es nuestra diferenciación en el mercado internacional de los certámenes profesionales de vino. Además, tiene como ventaja competitiva que es de las primeras del calendario ferial internacional del sector. Su ubicación en Barcelona también resulta una baza interesante, porque es una ciudad de ferias y congresos muy atractiva a nivel internacional y además está rodeada de importantes zonas vitivinícolas. En definitiva, BWW se afianza como el gran evento de referencia del vino español y por ello están representadas buena parte de las denominaciones de origen protegidas y tanto grandes como pequeñas bodegas de todas las regiones para mostrar la diversidad y calidad del vino español a los compradores.

En la próxima edición de la BWW se espera la participación de más de 600 bodegas y de la práctica totalidad de Denominaciones de Origen y Consejos Reguladores ¿Cree que esto es reflejo del deseo de expansión y de vuelta a la normalidad del sector?
Desde luego, el sector encuentra en BWW un espacio de negocio y networking muy potente en el que todos tienen cabida. Percibo mucha ilusión por volver a reunirnos presencialmente y me consta que tanto las bodegas como las denominaciones de origen valoran que su participación, además, contribuye a crear imagen y a potenciar el vino español en el mundo.

Este año la BWW desea dar visibilidad a las cerca de 150 variedades autóctonas de uva que hay en España, destacando especialmente su sostenibilidad, ¿Cómo conseguirán tal objetivo?
En esta edición buena parte de las más de 30 ponencias y catas que hemos programado tendrán como eje conductor las variedades autóctonas, ya que la emergencia climática es un tema que preocupa al sector. Precisamente estas variedades por sí mismas ya están mejor adaptadas a nuestro clima y pueden responder mejor al cambio climático. Así pues, en este apartado contaremos con la participación de grandes figuras del mundo del vino, como los Master of Wine Pedro Ballesteros y Sarah Jane Evans; los bodegueros Miguel y Mireia Torres, Carlos Moro, Núria Altés y Mauricio González Gordon y los sommeliers Ferran Centelles y Giorgia Scaramella, entre muchos otros. Además, en el espacio central de la feria estará ubicado Wine Tasting Journey /Hidden Grapes, un wine bar de acceso libre para dar a conocer 57 referencias de pequeñas producciones elaboradas con variedades autóctonas minoritarias.



"Se contará con un wine bar de acceso libre para dar a conocer 57 referencias de pequeñas producciones elaboradas con variedades autóctonas minoritarias"

¿Qué representación tendrá en la BWW el enoturismo y la innovación?
De hecho, esos son otros dos grandes ejes temáticos de las actividades divulgativas de esta edición, para las que en algunos casos hemos contado con la colaboración de la Federación Española del Vino (FEV). En estas ponencias intervendrán reconocidos expertos como el presidente de Chartier World LAB Barcelona, François Chartier; el Master of Wine Frank Smulders; los autores de guías José Peñín, Andrés Proensa y Lluís Tolosa; los sommeliers María José Huertas y Zoltan Nagy; y el director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey.

¿Ha afectado de alguna manera el cambio de fechas del salón al programa Hosted Buyers, mediante el cual se invita a más de 350 profesionales internacionales y que puede dar lugar a más de 4.000 reuniones de negocio?
No, en absoluto. De hecho, el aplazamiento nos ha permitido asegurarnos un mayor número de confirmaciones por parte de los

“La BWW tiene como ventaja competitiva que es de las primeras del calendario ferial internacional del sector”



compradores internacionales invitados al salón, principalmente procedentes de Europa, pero también de Norteamérica y Latinoamérica. Sin duda, las condiciones para viajar y participar en grandes eventos como BWW son más favorables ahora que hace dos meses.

De manera excepcional, BWW coincidirá con la celebración de Alimentaria & Hostelco, ¿Cree que esta simultaneidad inesperada puede aportar al salón un incremento potencial de visitantes?
Es probable que se produzcan sinergias con los compradores del ámbito de la restauración y la gastronomía. Pero no creo que esa coincidencia en el calendario suponga un incremento significativo de visitantes al salón. Los profesionales de la restauración que se dedican al vino ya tienen previsto acudir directamente a su feria especializada, que es BWW.

¿Podría destacar algunas de las actividades que se llevarán a cabo en el transcurso de la BWW?
Ya he avanzado que dentro del área BWW-Hub se desarrollarán más de 30 ponencias y catas que tendrán como ejes conductores las variedades autóctonas, la innovación, la digitalización y el enoturismo, y que además todos los visitantes podrán disfrutar de un espacio de autocata de vinos muy especial. Por otra parte, del 1 al 8 de abril, el programa BWW Likes the City involucrará a diversos establecimientos de restauración, hostelería, tiendas especializadas y espacios culturales repartidos por la ciudad de Barcelona (como por ejemplo, el hotel Mandarin Oriental o el nuevo museo MOCO) para mostrar su complicidad con el mundo del vino ofreciendo catas, degustaciones, maridajes y otras experiencias tanto a los profesionales que visiten la feria como a los ciudadanos interesados en la cultura vinícola. Asimismo, en el marco de BWW Likes the City tendrá lugar la ceremonia de entrega de los Barcelona Rosé International Bubbles Awards y la celebración de la G-Night, la gran fiesta de la garnacha.

“Buena parte de las más de 30 ponencias y catas tendrán como eje conductor las variedades autóctonas, ya que la emergencia climática es un tema que preocupa al sector”



¿Qué papel considera que juegan los medios de comunicación especializados en la promoción de la BWW, y en qué modo podrían incrementar su participación y colaboración con el salón?
Los medios de comunicación, tanto especializados como de información general, son un stakeholder imprescindible para el salón, por su potencial de tractor del sector para el que trabajan y su capacidad de influencia en el mercado. Por tanto, para BWW es muy importante contar con su complicidad para difundir los contenidos más interesantes del salón y en general, para proyectar la evolución tan positiva que está experimentando el sector del vino en España.❋

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento CONTRACT hostelero

CURT EDICIONES SA

30º aniversario

Roca

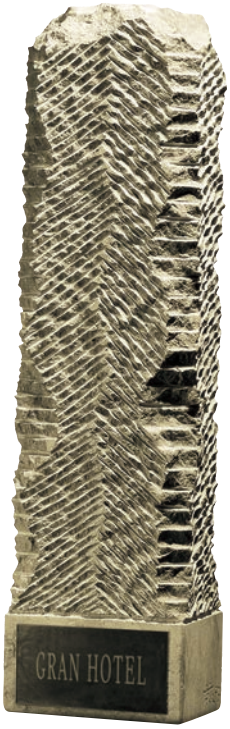
2022 · XIII CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

2 DE JUNIO

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





Numerosos hoteles y cadenas ya han presentado sus candidaturas a las diferentes categorías de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, que se entregarán el 2 de junio en el Barcelona Roca Gallery. ¡Esperamos recibir muchas más!

Las inscripciones se cerrarán el 30 de abril

Las 12 categorías a las que hoteles y cadenas pueden presentar candidaturas son:

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



Pueden inscribirse en www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

interihotel BY CENFIM · ORAC DECOR · RATIONAL · tattoo.

Astobiza

Innovación constante

Elaboran vinos acogidos a la D.O.P. Txakoli de Álava y son parte de Grandes Pagos de España. Además, elaboran ginebra *premium* de tipo *London Dry* y un vermut de finca, pero no contentos con eso siguen innovando en productos y en comercialización. Actualmente Astobiza está presente en más de 37 países y también lo estará con stand propio en la Barcelona Wine Week.





La bodega Astobiza –situada en el pequeño municipio rural de Oquendo (Álava), a unos 30 minutos de Bilbao–, es única por su uva, su elaboración y por la forma de entender la vida de sus creadores, la familia Abando-Moyua. Levantada en 2006, fue concebida como una unidad de explotación profesional con el propósito de crecer en innovación y calidad. La finca, encuadrada dentro de la Denominación de Origen Protegida Txakoli de Álava junto con la singularidad del viñedo cultivado y la tecnología de elaboración utilizada, da como resultado unos vinos de acusada personalidad y excelente calidad. Se elaboran exclusivamente con uva producida en este viñedo, por lo que su producción está considerada como Vinos de Pago o de Finca.

Las uva autóctona principal en Astobiza es la hondarrabi zuri. La vendimia de las 7 parcelas de la finca se realiza a mano. Además, Astobiza tiene muy cerca de bodega otras dos fincas: una finca de 3 ha de hondarrabi beltza (cabernet franc) para elaborar el vino rosé, y otra finca de 4 ha de hondarrabi zuri para elaborar blancos para mercados específicos. Las uvas son recogidas y vinificadas por separado. Pasan una noche en cámara frigorífica antes de la selección en mesa, por lo que la selección y maceración de pieles se hace siempre en frío. Otra de las claves del éxito de Astobiza es la mínima intervención en viñedo y la máxima tecnología en bodega.

Los productos de Astobiza se consumen en más de 37 países: Australia, Japón, China, Hong Kong, Tailandia, Malasia, Singapur, Rusia, Canadá, USA, Puerto Rico, Mexico, Perú, Colombia, Uruguay, Finlandia, Estonia, Suecia, Noruega, Dinamarca, Alemania, Bélgica, Austria, Rep. Checa, Holanda, Suiza, Francia, Italia, Inglaterra, Irlanda, Portugal y España. ✻

Más información: www.astobiza.es

Presentes en BWW

ASTOBIZA

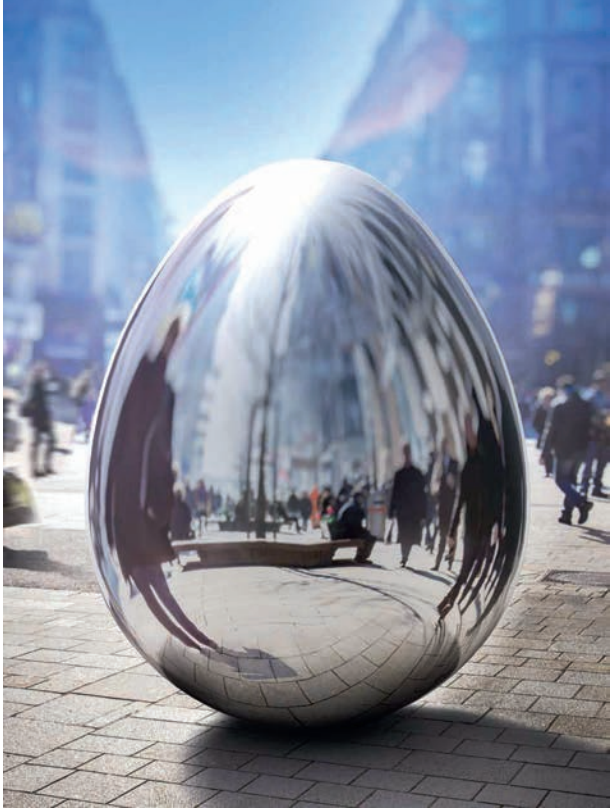
Pabellón 8, Nivel 0, Calle A, Stand 461

Referencias en el mercado

- **Astobiza 2021: Vino representativo de la finca Astobiza, vendimiando y vinificando las 7 parcelas por separado.**
- **Astobiza Rosé 2021: De la finca más cercana, 50% hondarrabi tinta macerada y prensada con 50% de hondarrabi blanca.**
- **Malkoa 2016: Vino monovarietal de guarda. Elaborado en depósitos de hormigón en forma ovoide.**
- **Malkoa 2017 Colección Privada: Vino por cupos 36 botellas país/año. Monovarietal de guarda. Elaborado en depósitos de hormigón en forma ovoide y criado en barricas de 600l de un uso en Chateaux Carbonnieux.**
- **Astobiza Vendimia Tardía 2019: Vino monovarietal (único de España 100% gros manseng) Elaborado solo ciertas añadas, dejando la uva en la vid hasta finales de noviembre.**
- **Astobiza London Dry: Ginebra premium de 3 destilaciones de cebada y una cuarta destilación con aroma de vendimia, y botánicos de la finca vino, uvas, zarcillos, flores, hojas, brotes… En 2020 fue la mejor Ginebra de España y quedó clasificada entre las 20 mejores Ginebras del mundo en los World Gin Awards.**
- **Astobiza Vermouth Extra: Vermouth Alpino, fresco, equilibrado y largo. Elaborado con txakoli de Grandes Pagos, ginebra premium, mosto de uva y botánicos seleccionados. En los World Vermouth Awards 2021 se clasificó como el mejor Vermouth del Mundo en la categoría semisweet.**

Alimentaria 2022

Una edición muy esperada



Barcelona acogerá del 4 al 7 de abril la feria más importante de nuestro país dedicada a la alimentación, bebidas y gastronomía. Como en la última edición, se celebrará junto con Hostelco, por lo que mostrará, tanto a la distribución como al canal Horeca, la oferta más completa y transversal de toda la cadena de valor de la industria del equipamiento, la restauración y la gastronomía.





Si bien Alimentaria se celebra cada dos años, la edición de abril de 2020 tuvo que ser anulada, por lo que tras cuatro años, esta es una edición muy esperada.

Alimentaria & Hostelco cuentan con la participación de cerca de 3.000 empresas expositoras y la ocupación de cerca de 85.000 m^2 del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. De ellos, casi 20.000m^2 y tres pabellones estarán ocupados por 600 empresas de restauración, *foodservice*, hostelería y equipamiento hostelero, sectores que a través de su participación en la convocatoria confirman su recuperación.



Palancas de futuro

La innovación, la gastronomía y la gestión vinculada a la sostenibilidad y la responsabilidad social definirán el programa de actividades de Alimentaria, que combinará sus contenidos clásicos con experiencias y conocimientos surgidos en el entorno empresarial tras la pandemia.

The Alimentaria Hub será el ágora sobre las tendencias y el futuro de la alimentación. Más de 200 expertos han confirmado su participación en los congresos, ponencias y *fast talks* que se centrarán en innovación; sostenibilidad; digitalización; nuevos hábitos en retail; nutrición, salud y segmentos en auge, como la proteína alternativa o el producto halal.

Entre las novedades de The Alimentaria Hub está el espacio Digital Food Arena, que reunirá a ocho *startups* llamadas a revolucionar el sector alimentario. Las ocho serán escogidas en un programa (Food Hospitality Startup Revolution) impulsado por Alimentaria & Hostelco en el que han participado empresas emergentes del área





• Alimentaria anticipa tendencias y vislumbra oportunidades de negocio •

foodtech. Ocho *startups* más, seleccionadas también por un jurado multidisciplinar, se exhibirán en Hostelco Startups Area. Las participantes optarán a los Food & Hospitality Startup Revolution Awards, que premiarán a la *startup* más innovadora y a la de mayor proyección.

Por su parte, la gastronomía expresará su condición de pilar estratégico y diferencial de Alimentaria en The Experience Live Gastronomy con un programa de cocina en directo, talleres, catas y presentaciones de técnicas culinarias en gastronomía sostenible, territorio, la recuperación de tradiciones y la investigación de alimentos del futuro, entre otras tendencias. En los seis escenarios de este gran espacio gastronómico participarán más de 30 chefs de referencia.



Entregas de premios

The Experience acogerá por primera vez la presentación del ganador del Premio Nacional Tapa Alimentos de España, que organiza el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y volverá a celebrar la final del Concurso Cocinero del Año, con un jurado presidido por Martín Berasategui y del que también forman parte Jordi Cruz y Sebastian Frank, entre otros.

50 actividades y 35 estrellas Michelin

Ambos salones –Alimentaria y Hostelco– ofrecerán más de 50 actividades gastronómicas y áreas especializadas en aceite, café, panadería y repostería. Una de las actividades estrella será The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco que dispondrá de seis espacios donde se desarrollarán *showcookings*, talleres, ponencias, presentaciones y centrará su programa en la sostenibilidad, el acercamiento entre chefs y productores locales y la recuperación de elaboraciones tradicionales.

Una treintena de cocineros que suman más de 35 estrellas Michelin participarán en este espacio para mostrar sus creaciones más genuinas y vanguardistas, en un intento de equilibrar tradición y sostenibilidad y con el máximo respeto por las materias primas de calidad y proximidad. Elena Arzak (Arzak ***), Paolo Casagrande (Lasarte ***), Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar **), Fina Puigdevall (Les Cols **), Mario Sandoval (Coque **), Raül Balam (Moments **), Alberto Feruz, (Bonamb**), Lucía Freitas (A Táfona*), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka *), Macarena de Castro (Maca de Castro *), Nandu Jubany (Can Jubany *), Begoña Rodrigo (La Salita *), Albert Raurich (Dos palillos *), Pepe Solla (Casa Solla *) y Marcos Morán (Casa Gerardo *) son algunos de los grandes nombres que conforman el programa.

J. Antoni Valls
Director de Alimentaria

Para J. Antoni Valls, director de Alimentaria, "el evento es sin duda la plataforma ferial de referencia para nuestro sector y participar en ella, la mejor manera de contribuir a reactivarlo. Estas actividades gastronómicas son una iniciativa inmejorable para apoyar su necesario relanzamiento" y añade "contribuirá a impulsar el desarrollo de un sector estratégico para la economía española como es la industria de alimentación y bebidas, así como a continuar potenciando el posicionamiento de los alimentos y bebidas españoles en los mercados internacionales, conectando negocios y promoviendo el *networking* presencial con compradores clave del mercado".





Catas de cafés y aceites de oliva

Como en anteriores ediciones, The Olive Oil Bar será una cata autoguiada donde los profesionales podrán degustar cerca de un centenar de los mejores Aceites de Oliva virgen extra (AOVE) nacionales, entre los que se encontrarán productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, nuevas marcas impulsadas por pequeños productores y almazaras, y otros aceites con premios de prestigio como Oro del Desierto, Masia L'Altet, Omed, Oleícola Jaén y Oro Bailén. En su edición de 2022, esta zona dedicada a los aceites estará dividida en cuatro categorías: AOVE de Producción Convencional, AOVE de Producción Ecológica, Especialidades y los AOVE ganadores del premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA).

Paralelamente, Hostelco hablará de potencial del café como "producto estrella" del bar, la restauración y el canal Horeca. Además de catas y demostraciones sobre sus formas de preparación y consumo, el espacio Hostelco Live Moments reunirá también propuestas gastronómicas y últimas tendencias en pastelería, heladería y cócteles.❋

La gran novedad: Alimentaria Trends

En esta edición, Alimentaria presenta un nuevo salón, Alimentaria Trends, que aunará en un mismo espacio áreas dedicadas en exclusiva a los alimentos delicatessen, orgánicos, funcionales, halal y *free from,* es decir, libres de alérgenos y otros componentes.

Máxima representación sectorial

Junto a Restaurama, Alimentaria volverá a contar con 10 sectores especializados por tipología de producto o procedencia del mismo: Interlact (lácteos y derivados), Expoconser (conservas), Snacks, Biscuits & Confectionary (industria del dulce y canal impulso), Mediterranean Foods (Dieta Mediterránea, productos frescos, aceites de oliva y aceites vegetales), Intercarn (cárnicos y derivados), Grocery Foods (empresas de gran consumo alimentario), Alimentaria Trends (delicatessen, ecológicos, libres de alérgenos, Halal y funcionales), Lands of Spain e International Pavilliums.

Internacionalización

- **La presencia internacional será considerable: unas 400 empresas, el 18% del total, procederán de 52 países y ocuparán un área de 15.000m². Entre ellos, destaca la participación por primera vez de Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico.**
- **El salón invitará a 1.400 compradores clave, importadores y distribuidores de Europa, Latinoamérica y Norteamérica para llevar a cabo cerca de 12.500 reuniones de negocios con las empresas expositoras participantes en el salón.**

Datos prácticos

Fechas: 4 - 7 de abril
Horario: L-Mi: 10:00-19:00 / J: 10:00-18:00
Localización: Fira de Barcelona - Recinto Gran Via – L'Hospitalet (Barcelona)



COMER EN **BARCELONA**



El regreso a la total presencialidad de salones feriales barceloneses como Alimentaria o BWW trae consigo numerosas oportunidades de negocio, y también la posibilidad de conocer las propuestas gastronómicas más interesantes de la ciudad. En estas páginas destacamos algunas de ellas.

1. Las vistas más 'instagrameables'

Si lo que se desea es disfrutar del terraceo y de las mejores vistas, nada como acercarsa a la Terraza 360º del hotel Barceló Raval. Por la arquitectura circular del edificio, la visión que ofrece abarca toda Barcelona. Un lugar para disfrutar de cócteles "ravaleros", gin tonics y combinados clásicos, así como del *brunch* que los fines de semana presenta BLounge, el restaurante del hotel.

Terraza 360º. Hotel Barceló Raval. Rambla del Raval, 17-21. Tel.: 933 201 490. www.barcelo.com

2. Sabores del mar

El Restaurante Lasarte (3 estrellas Michelin), ubicado en Monument Hotel 5GL y liderado por Martín Berasategui y Paolo Casagrande, estrena nuevas propuestas creadas para el Menú Degustación, la Carta y el Menú de Mediodía. En esta ocasión, los sabores del mar son el denominador común de muchos de los platos.

Lasarte. Hotel Monument 5* GL. Mallorca, 259. Tel.: 934 453 242. www.restaurantelasarte.com





3. Gastronomía para empresarios

O'Peregrino, del chef Alejandro Sanahuja, resulta ideal para celebrar comidas de empresa o encuentros de carácter informal enfocados a los negocios. Cuenta con una buena localización y destaca por su cocina gallega tradicional con toques de vanguardia. Un servicio rápido, atento y sin interrupciones permite que todo se desarrolle sin imprevistos.

O'Peregrino. Aragón, 150. Tel.: 933 233 953. www.operegrino.es

4. En la cima de la ciudad

The Rooftop, la terraza del hotel Sir Victor, es una excelente propuesta de *brunch* y/o *afterwork* con vistas a la Casa Milà y la Sagrada Familia. Su restaurante ofrece una carta fresca y variada que incluye productos locales y de proximidad. Todo ello acompañado siempre de buena música, con una propuesta de los mejores DJ's de la ciudad.

The Rooftop. Hotel Sir Victor. Rosselló, 265. Tel.: 932 711 244. www.sirhotels.com/en/victor

5. Vuelta a los orígenes

Sumac & Mambo es un singular espacio que propone un viaje de vuelta a los orígenes y tradiciones para disfrutar de una gastronomía moderna en un entorno vibrante y lleno de luz. La inspiración años 70, los colores y los efectos sorpresa son las claves de su decoración. Sumac es un restaurante de comida iraní pero con matices muy europeos, mientras que Mambo es el lounge ideal para picar algo y degustar una cerveza artesanal.

Sumac & Mambo. Enric Granados, 30. Tel.: 935 344 525. www.sumacandmambo.com





6. El huevo como ingrediente vehicular

Con el hilo argumental del huevo, la carta de *brunch* de The Egg Lab propone al comensal viajar a través del sabor reconocible de culturas gastronómicas como las de Estados Unidos, Reino Unido, Suecia o Francia. El huevo es fresquísimo, y todos los ingredientes que lo acompañan son de primera calidad.

The Egg Lab. Sepúlveda, 80. Tel.: 934 236 123. https://the-egglab.com

7. El templo de la tortilla

Tapazia, proyecto de Vicky Martínez y Liad Finkelstein, es un auténtico templo dedicado a la tortilla, concretamente a la de patatas. Las distintas propuestas juegan con las texturas y los sabores, incorporando ingredientes tan variados como gambas, butifarra blanca o sobrasada de Menorca. Pueden solicitarse también tortillas al gusto.

Tapazia. Topazi, 18. Tel.: 691 970 934. www.tapazia.com



NUEVOS SOLES REPSOL EN BARCELONA

Xavier Pellicer: distinguido con **Dos Soles** Guía Repsol, es abanderado de la llamada *healthy kitchen* y por ello pone el acento en la biodinámica y en los productos ecológicos de proximidad. **www.xavierpellicer.com**

Direkte Boqueria (1 Sol): abierto en 2018 por Arnau Muñío, ofrece gran cocina con solo dos turnos de ocho comensales. **www.direkte.cat**

Mont Bar (1 Sol): regentado por Iván Castro, presenta una cocina de tapas y pequeños platos de cocina tradicional de vanguardia. **www.montbar.com**

Xemei (1 Sol): los gemelos Stefano y Max Colombo trasladan al comensal a Venecia, deleitándolo con pasta, burrata y clásicos como el bacalao mantecato. **https://xemei.es**

Yubi

Cocina japonesa y francesa de autora

Yubi es el nuevo y original proyecto de la chef Yoaké San en Barcelona, basado en una cocina que combina la tradición francesa y la japonesa, con guiños al producto catalán.

Fotos: Yago Bruna







Yoaké San, de origen franco-japonés, ha culminado su dilatada trayectoria en la cocina con un proyecto personal, definido por un discurso propio: se trata de Yubi, abierto el pasado mes de diciembre. El nombre del restaurante posee un doble significado: por un lado, en japonés significa "dedos", elemento clave para el acto de cocinar; por el otro, corresponde a las sílabas iniciales de los nombres de las dos hijos de la chef. Y es que Yoaké San bascula entre la exigencia y vocación de perfeccionismo de su faceta profesional a la emotividad, calidez y elegancia en la forma de comunicarse y tratar a sus clientes, ofreciéndoles una experiencia sincera y cualitativa.

Los platos de Yubi, de técnica minuciosa, bucean entre dos culturas gastronómicas que para Yoaké son la esencia que define su cocina: la francesa y la japonesa. A ello añade guiños al producto local catalán, comprado directamente a productores locales.

Una carta sorprendente

En Yubi es posible encontrar desde dim sums como las gyozas al estilo bourguignon con reducción de salsa de vino tinto, o los wontons crujientes de wagyu japonés A5 con foie micuit, salsa ponzu de trufa negra, a un divertido nem de butifarra negra con pera caramelizada y mermelada de cebolla roja.

En cuanto a las carnes, una de las estrellas es el wagyu A5 de Kobe, certificado. Cabe destacar, por otra parte, que todos lo pescados provienen de pesca salvaje, y entre sus propuestas podemos mencionar el Bacalao con caldo dashi de katsuobushi.

Y para quienes busquen una experiencia más informal, nada mejor que acudir al Raw Bar y deleitarse con unas ostras francesas Marennes Oleron (con sello de calidad) acompañadas de un cóctel.*

YUBI Muntaner, 185 · 08036 Barcelona · Tel.: 648 468 426. · www.yubirestaurant.com

Maridaje

De nuevo las raíces de la chef están presentes en la parte líquida, destacando excelentes referencias de champagne brut y rosé y 9 selectos sake. En su cuidada bodega, en la que se nota la mano del *maître* Jorge Grandinetti, se encuentran vinos blancos, tintos y rosados franceses y nacionales, hasta completar una carta con más de 80 referencias.



35 Salón Gourmets

Trazabilidad, innovación y sostenibilidad

Esos serán los ejes sobre los que pivotará este año la mayor muestra de alimentos y bebidas de calidad de Europa en la que participarán más de 1.600 expositores con más de 40.000 productos. Profesionales y aficionados a la gastronomía tienen una cita del 25 al 28 de abril en Ifema Madrid.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS.





Los habitantes de Síbaris –ciudad de la costa de Asia Menor de donde proviene el término ' sibarita'– se sorprenderían al comprobar la cantidad de seguidores que tienen en el s. XXI, y es que los alimentos y bebidas de calidad ya no son privativos de las élites: los mejores vinos, quesos y ostras solo se encontrarán en el 35 Salón Gourmets. Las mejores firmas *delicatessen*, nacionales e internacionales, se reunirán en los pabellones 4, 6 y 8 de IFEMA (Madrid) gracias a la experiencia de Grupo Gourmets, que organiza este prestigioso evento dedicado a los productos de alta gama desde 1987. Un auténtico festival gourmet que congregará a afamados chefs y representantes del sector de la hostelería, restauración, distribución agroalimentaria, hotelería, catering, comercio especializado, así como prensa y medios de comunicación de todo el mundo.

Una oportunidad exclusiva que permite a elaboradores y profesionales reunirse en persona para cerrar acuerdos comerciales y conocer nuevos proveedores, gracias a programas como Hosted Buyers Program /ICEX, donde compradores de todo el mundo encuentran año tras año productos interesantes y novedosos en sus visitas a Salón Gourmets.





El 35 Salón Gourmets en cifras:

Expositores:
+1.600

Productos:
+40.000

Superficie de exposición:
45.636m²

Nuevos productos:
+600

Actividades:
800



Campeonatos y concursos

Paralelamente a las catas, demostraciones y *showcookings* que llevan a cabo los expositores, el Grupo Gourmets organiza cada año mediáticos campeonatos, concursos nacionales e internacionales, en colaboración con importantes firmas. En la 35 edición no faltarán clásicos como el 28 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura; el 27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor con la colaboración de Protos; el 26 Túnel del Vino / MAPA; el 14 Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets; 12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022; Campeonato de Tiraje de Cerveza / Masters Edition / Estrella Galicia y el 8 Campeonato de Tiraje de Cerveza Certamen Madrid / Estrella Galicia; el 5 Concurso Nacional En Busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP; el 4 Túnel del

Los auténticos protagonistas

Los auténticos protagonistas de este espectáculo gastronómico que es el SG son los más de 40.000 alimentos y bebidas de calidad que albergan en los stands. Tradicionales, vanguardistas e innovadores llaman la atención de los 70.000 visitantes profesionales que recorren los pasillos en busca de productos sublimes con los que ofrecer la máxima calidad a sus clientes. Eso sí, algunos productos destacan por ser completamente novedosos. Todos ellos comparten un lugar común, *Innovation Area*, un espacio que las firmas expositoras aprovechan para exponer sus últimos lanzamientos desde hace 28 años. Más de 600 novedades compartirán protagonismo en estas vitrinas que atraen la atención de cámaras, periodistas y miradas curiosas que ojean las tendencias gastronómicas que marcarán este año.





AOVE / MAPA; el 3 Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Gourmets; el 2 Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2022; o el 2 Desafío XCHEF by Cerveza 1906 / Estrella Galicia.

Dos novedades

Además de los campeonatos y concurso clásicos arriba mencionados, están previstas dos novedades que prometen ser grandes espectáculos. En un lado del ring, capitaneado por el maestro pizzero Jesús Marquina, pentacampeón mundial de pizza y fundador y director de la Asociación Española de Pizzeros Artesanos, el Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá. Un espectáculo que eleva la popular pizza a categoría gourmet gracias a los concursantes que participarán en las modalidades: Pizza Clásica, Pizza Taglio, Pizza Pala, Pizza sin Gluten y Acrobacia. Y en el otro, el Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets, donde bajo la atenta mirada de un jurado internacional, los Aceites de Oliva Virgen Extra participantes competirán en las 7 categorías que componen el concurso, convirtiéndose así en los mejores del mundo.

El Salón es una cita obligada para saber cómo evolucionará el sector durante el próximo año

Una gran muestra de vino español

Salón Gourmets es un fiel reflejo de las tendencias y novedades del mercado gourmet de nuestro país y España es uno de los mayores productores de vino del mundo, por eso el 40% de los productos que estarán presentes en la próxima edición del Salón Gourmets (SG) serán vino de todas las regiones españolas: desde el Penedès hasta Jerez pasando por Galicia y Levante.

El número de bodegas que llenarán los stands de los pabellones 4, 6 y 8, de manera privada o con sus respectivas instituciones, es cada vez es mayor en cada edición. Osborne, LAN, Cuatro Rayas, Arzuaga, Avelino Vegas, Torelló, Gonzalez Byass, Cune, Zamora Company, Gil Family States, Entrecanales Domecq e Hijos, Grupo Yllera, Viña Pedrosa-Hnos.Pérez Pascuas, Bodegas Protos, Dehesa de los Canónigos, Habla, Masaveu Bodegas o Pradorey y Barbadillo, son algunos de los que estarán presentes y que, año tras año, depositan su confianza en esta feria para mostrar sus nuevas añadas, ya sea en un stand o a través



En la red

Los usuarios de redes sociales pueden elegir su stand favorito, su producto preferido y participar en el sorteo de El Producto Incógnito.

Mesas Redondas

Las Mesas Redondas Gourmets este año reúnen a grandes figuras de la gastronomía y el vino en torno a la diversificación de la figura del chef y la irrupción de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en el panorama enológico.

Los 'carnívoros' disfrutarán con lo más destacado en hamburguesas, cachopo, steak tartar y corte de jamón ibérico de bellota



de las múltiples catas y actividades organizadas en torno al vino.

Catas como la que ofrecerá Perrier - Jouët Belle Époque, Ramón Bilbao, Corpinnat o Familia Torres, donde un año más mostrarán la calidad de sus vinos a los visitantes y sus proyectos de sostenibilidad que revalorizan el panorama enológico. Actividades como el 27 Campeonato de España de Sumilleres, Tierra de Sabor, copatrocinado por Protos, donde se elegirá al Mejor Sumiller de España que además representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres organizado por ASI (Association de la Somellerie Internationale).

Además, la apuesta por la calidad del sector queda latente en el 26 Túnel del Vino / MAPA, que acerca a los visitantes al panorama vinícola español con más de 330 vinos procedentes de 250 bodegas para conocer y probar las 22 variedades de uva que acoge la muestra de este año. Los Mejores de la Guía, reúne a aquellas bodegas cuyos vinos forman parte del Cuadro de Honor de la 37 Guía Vinos Gourmets (GVG), es decir, aquellos vinos que han obtenido una puntuación igual o superior a 90 puntos en la última edición.

Prestigiosos galardones

En el Salón Gourmets se entregan cada año prestigiosos galardones que reconocen el trabajo de todas aquellas personas involucradas en la elaboración del producto gourmet. Como los Premios 37 Guía Vinos Gourmets, a enólogos, sumilleres, vinos, bodegas o cualquier otro representante vinícola que destaque por su contribución al sector; los 11 Premios Revista Club de Gourmets, a chefs, restauradores, maîtres, comunicadores, instituciones... en definitiva, cualquier profesional agroalimentario que haya marcado un hito con su trabajo o trayectoria; los 10 Premios 35 Salón Gourmets, a los cuatro productos más singulares que se encuentran entre las novedades en cuanto a presentación, innovación, versatilidad y producto ecológico más completo nutricionalmente; y los 9 Premios Liga '99 de la 37 Guía Vinos Gourmets, destinados a los mejores vinos catalogados en la nueva edición de la Guía vinícola más rigurosa y completa de España.✻

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

Sabor sensibilidad y estética. Así define Alejandro Serrano su propuesta gastronómica. Una propuesta en la que se palpa su sentimiento de orgullo arraigado al territorio, su Castilla, y su gran fijación por el mar y sus productos.



Restaurante Alejandro Serrano

Sabor, sensibilidad y estética



La ubicación de este restaurante en la localidad burgalesa de Miranda de Ebro no es una casualidad. Alejandro Serrano siempre tuvo claro que su trabajo está vinculado al territorio, a su zona, sus orígenes y su gente. Sus recetas están basadas en el 'mar de Castilla', entendiendo lo local no solo por lo que tienen más cerca, sino también por lo que son capaces de traer a la mesa.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"Conseguir nuestra primera estrella en Alejandro Serrano es todo un sueño. Abrir el restaurante fue una apuesta muy dura en la que me embarqué decidido a emprender mi propio proyecto y formar un equipo joven en mi ciudad natal. El cierre por la pandemia a escasos meses de abrir me hizo plantearme lo que realmente quería ofrecer a mis comensales. Ese tiempo me sirvió para trabajar mucho en ello y retomar la apertura con muchas ganas de dar a conocer nuestra propuesta. Llevamos apenas un año abiertos y conseguir este reconocimiento supone una gran alegría e ilusión tanto para mí, como para todo el equipo del restaurante. Recibimos la estrella como un gran reto para continuar dando lo mejor de nosotros mismos y seguir creciendo juntos en el restaurante", declaró Serrano justo tras recibir este reconocimiento.



El chef: Alejandro Serrano

Alejandro Serrano (Miranda de Ebro, 1997) es uno de los chefs más jóvenes de España en recibir la estrella, compartiendo este mérito con otros chefs reconocidos como Dani García, que al igual que él obtuvo su primera estrella Michelin con 24 años, o Jordi Cruz, que la consiguió a los 26. En el caso de Serrano, ha conseguido dicho reconocimiento con un proyecto de emprendimiento propio que inauguró cuando tenía tan solo 22 años. Siempre tuvo muy claro que quería ser chef después de que a los 15 años empezara a ayudar en el restaurante de sus padres. Se graduó como sumiller y cocinero por la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao en 2016. Tras su paso por el Basque Culinary pasó por las cocinas de reputados restaurantes como Azurmendi, Aizian, Diverxo, Streetxo y Coque Madrid. Tras esto, fue a finales de 2019 cuando Alejandro comenzó su andadura en solitario abriendo el restaurante que lleva su nombre en su ciudad natal. A lo largo de su corta pero intensa trayectoria, ha sido galardonado en diversas ocasiones siendo nominado chef revelación de Madrid Fusión en 2020, ganador del Primer premio Chef Balfegó de 2019, Primer premio VIII Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia o finalista del Concurso Nacional de Escabeche en Madrid Fusión 2021. A todos ellos se suma un sol de la Guía Repsol, que consiguió el pasado mes de febrero.



Serrano ofrece a los comensales dos menús degustación: El Mar de Castilla y El Bosque Marino. El primero, explican desde el restaurante, es "Un buen comienzo para entender nuestra cocina. Partiendo de las rutas de comercio que históricamente pasaban por nuestra región como filosofía, seleccionamos el producto que nos llega no solo de la tierra, sino también del mar, conectando siempre con lo de aquí". Del segundo apuntan: "Respetamos la tradición convirtiéndola en vanguardia. Nuestra visión de la alta cocina reflejada en un menú en constante evolución. El mar de Castilla es la base de nuestra inspiración. Partimos de productos llegados de toda la península, puertos cercanos y mercados locales para darles toda la fuerza de nuestra técnica de vanguardia y proponer un menú en el que el mar e ingredientes o registros de otros lugares del mundo tienen mucha presencia. Es nuestra apuesta más fuerte".❋

RESTAURANTE ALEJANDRO SERRANO

Alfonso VI, 49 · 09200 Miranda de Ebro (Burgos) · **Tel.:** 947 312 687 · www.serranoalejandro.es · **Jefe de cocina:** Alejandro Serrano · **Horario:** Comidas: Mi - D: 13:30 – 15:30 Cenas: V-S: 21:00- 22:30 · **Cerrado:** Lunes y martes · **PVP Menús:** El Mar de Castilla: 90€ - El Bosque Marino: 110€

Soles Guía Repsol 2022

El mayor encuentro de cocineros de España

Guía Repsol celebró la vitalidad y el auge de la cocina española con 97 nuevos Soles. Entre todos los reconocimientos, son de destacar los tres soles entregados a Iván Cerdeño y a El Rincón de Juan Carlos. Por otra parte, cuatro fueron los restaurantes reconocidos con un Sol sostenible.



Foto de grupo de los Tres Soles con la directora de Guía Repsol, María Ritter.

Bajo el lema "Llega el plato fuerte", el Teatro Reina Victoria de San Sebastián volvió a ser testigo de la entrega de un total de 97 nuevos Soles Guía Repsol 2022, así como de la emoción de todos los nuevos integrantes de la familia de Guía Repsol. Un evento que por cuarto año consecutivo organizó Guía Repsol de la mano del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno vasco.

En el acto –conducido por Carlos Latre y Ainhoa Sánchez- intervinieron el Consejero de Turismo Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Javier Hurtado, y el Consejero Delegado de Repsol, Josu Jon Imaz, quien aseguró que "tras unos años muy complicados en nuestras vidas por la pandemia, la entrega de los Soles Guía Repsol nos llena de satisfacción por lo que supone de normalidad y de reconocimiento a un sector como el de la restauración, que ha vivido con especial virulencia la crisis".

Por su parte, la directora de Guía Repsol, María Ritter, destacó el hecho de que muchos profesionales "tienen el arrojo y la ilusión de arrancar proyectos o buscar nuevos enfoques que respondan a la demanda de un comensal consciente que abraza la naturaleza y reivindica la memoria autóctona y el conocimiento. Ritter recordó además que ya son 666 los restaurantes repartidos por toda España los que forman parte de los Soles Guía Repsol, cuya vocación es la de "detectar y poner en valor el talento en la cocina".



Los hermanos Padrón (El Rincón de Juan Carlos) e Iván Cerdeño con sus nuevos Tres Soles


Alberto Soto
(Ajo de Sopas)


Cristina Arias
(Eleonore)


Fran Agudo
(Mont Bar)

El evento reunió a más de 150 cocineros, entre los que figuraban nombres tan destacados como Dabiz Muñoz, Elena Arzak, Javier Torres, Maca de Castro, Martín Berasategui, Paco Roncero, Fina Puigdevall, Pepe Solla o Ricard Camarena.

Identidad, talento y empuje

Este año, los dos nuevos Tres Soles distinguieron a Iván Cerdeño, en Toledo, y El Rincón de Juan Carlos, de los hermanos Padrón, en Tenerife, quienes han sabido hacer crecer sus proyectos gastronómicos incorporando las influencias sociocultura-

Sol Sostenible #AlimentosdEspaña

Este año Guía Repsol 2022 incorporó el reconocimiento a cuatro restaurantes con el premio "Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2022" por cada una de las categorías gastronómicas de Guía Repsol. Así, Coque (Madrid), recibió Tres Soles; Kofradía (San Sebastián), Recomendado; Monastrell (Alicante), Dos Soles, y Raíces (Talavera de la Reina), Un Sol.

Este premio, que se estrenó en 2021 con el reconocimiento a Azurmendi (Tres Soles Guía Repsol.Larrabetzu. Bizkaia), valora aspectos relacionados con el consumo eficiente de energía, la gestión energética responsable, el uso de energías renovables, la gestión de la huella de carbono, la movilidad, la digitalización y la formación o el aprovechamiento y el uso de productos con garantía de origen y autoproducción.



Gala Soles Repsol 2022



Ramcés González y Diego Millán (Cancook)



Juan Carlos y Jonathan Padrón de El Rincón de Juan Carlos

les y singularidades de sus respectivos entornos.

Los 12 nuevos Dos Soles Guía Repsol se repartieron por toda la geografía española: Arrea| (Álava), Bodega Katxiña (Guipúzcoa), Cancook (Zaragoza), Estimar (Madrid), Ikaro (La Rioja), Kaleja (Málaga), La Biblioteca (Navarra), Odiseo (Murcia), Pablo (León), Raúl Resino (Castellón), Tula (Alicante) y Xavier Pelllicer (Barcelona).

En cuanto a los 83 nuevos Un Sol Guía Repsol ha llamado la atención el empuje de la Generación Z, así como el resurgir del negocio familiar. En el primer caso se encuentran Alejandro Serrano (Miranda de Ebro), Cañitas Maite (Casas-Ibáñez), Fuentelgato (Huerta del Marquesado), Kabo (Pamplona) o Ama (Guipúzcoa), todos liderados por venteañeros; en el segundo, Damasqueros (Granada), Mas Marroch (Girona), AQ (Tarragona), Quimbaya (Madrid), Baeza&Rufete (Alicante), Casa Maruka (Illes Balears) o Gotzon (Vizcaya).❋

LISTADO COMPLETO NUEVOS SOLES

3 SOLES GUÍA REPSOL

'El Rincón de Juan Carlos'. Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
'Iván Cerdeño - Cigarral del Ángel'. Toledo (Toledo)

2 SOLES GUÍA REPSOL

'Arrea!'. Kampezu/Campezo (Araba/Álava)
'Bodega Katxiña'. Orio (Gipuzkoa/Guipúzcoa)
'Cancook'. Zaragoza (Zaragoza)
'Estimar'. Madrid (Madrid)
'Ikaro'. Logroño (La Rioja)
'Kaleja'. Málaga (Málaga)
'La Biblioteca'. Pamplona/Iruña (Navarra)
'Odiseo'. Churra (Región de Murcia)
'Pablo'. León (León)
'Raúl Resino'. Benicarló (Castelló/Castellón)
'Tula'. Xàbia. (Alacant/Alicante)
'Xavier Pellicer'. Barcelona (Barcelona)

1 SOL GUÍA REPSOL

'Ajo de Sopas'. Palencia (Palencia)
'Alejandro Serrano'. Miranda de Ebro (Burgos)
'Alma'. Pamplona/Iruña (Navarra)
'Ama'. Tolosa (Gipuzkoa/Guipúzcoa)
'AQ'. Tarragona (Tarragona)
'Atalaya'. Alcossebre (Castelló/Castellón)
'Aticcook'. Dénia (Alacant/Alicante)
'Baeza & Rufete'. Alicante/Alacant (Alacant/Alicante)
'Barracuda MX'. Madrid (Madrid)
'Callizo'. Aínsa-Sobrarbe (Huesca)
'Can Boix de Peramola'. Peramola (Lleida/Lérida)
'Cañitas Maite'. Casas-Ibáñez (Albacete)
'Casa Maruka'. Palma de Mallorca (Illes Balears/Islas Baleares)
'Casa Osmunda'. Breña Alta (Santa Cruz de Tenerife)
'Casa Pepe de la Judería'. Córdoba (Córdoba)
'Cávala'. Málaga (Málaga)
'Ceibe'. Ourense (Ourense/Orense)
'Collados de La Sagra'. Puebla de Don Fadrique (Granada)
'Cumpanis'. Aranda de Duero (Burgos)
'Damasqueros'. Granada (Granada)
'Deliranto'. Salou (Tarragona)
'Direkte Boqueria'. Barcelona (Barcelona)
'El Molín de Mingo'. Cangas de Onís (Asturias)
'El Portalet'. Bossòst (Lleida/Lérida)
'El Romero'. Maó-Mahón (Illes Balears/Islas Baleares)
'El Terrat'. Tarragona (Tarragona)
'Éleonore'. Salinas (Asturias)
'Els Vents'. Alicante/Alacant (Alacant/Alicante)
'Embarcadero'. Las Palmas de Gran Canaria (Las Palmas)
'Emma'. Suances (Cantabria)
'Epílogo'. Tomelloso (Ciudad Real)
'Es Fum'. Calvià (Illes Balears/Islas Baleares)
'Éter'. Madrid (Madrid)
'Etéreo by Pedro Nel'. Santa Cruz de Tenerife (Santa Cruz de Tenerife)
'Etxeko Ibiza'. Santa Eulalia del Río (Illes Balears/Islas Baleares)
'Fismuler'. Madrid (Madrid)
'Fuentelgato'. Huerta del Marquesado (Cuenca)
'Gamberro'. Zaragoza (Zaragoza)
'Gotzon'. Bakio (Bizkaia/Vizcaya)
'Hamabi'. Pamplona/Iruña (Navarra)
'Homarus'. Cáceres (Cáceres)
'Ikigai'. Madrid (Madrid)
'Jauregibarría - Beñat Ormaetxea'. Amorebieta-Etxano (Bizkaia/Vizcaya)
'Jondal'. Sant Josep de Sa Talaia (Illes Balears/Islas Baleares)
'Kabo'. Pamplona/Iruña (Navarra)
'Kaido'. Valencia (València/Valencia)
'Kamezi Deli & Bistró'. Playa Blanca (Las Palmas)
'Kappou Makoto'. Murcia (Murcia)
'Karak'. Valencia (València/Valencia)
'KEA Basque Fine Food'. Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)
'L'Antic Molí'. Ulldecona (Tarragona)
'La Cúpula'. Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
'La Despensa del Etxanobe'. Bilbao (Bizkaia/Vizcaya)
'Landua'. Mazaricos (A Coruña/La Coruña)
'Las Esparteras'. Casarrubios del Monte (Toledo)
'Lugaris'. Badajoz (Badajoz)
'Marcela Brasa'. León (León)
'Mas Marroch'. Vilablareix (Girona/Gerona)
'Ment'. Salamanca (Salamanca)
'Mentica Gastronómico'. Madrid (Madrid)
'Molo47'. Sant Francesc de Formentera (Illes Balears/Islas Baleares)
'Mont Bar'. Barcelona (Barcelona)
'Monte'. Lena (Asturias)
'Narru'. San Sebastián/Donostia (Gipuzkoa/Guipúzcoa)
'Natxo Sellés'. Cocentaina (Alacant/Alicante)
'Nublo'. Haro (La Rioja)
'Quimbaya'. Madrid (Madrid)
'Remenetxe'. Muxika (Bizkaia/Vizcaya)
'Retama'. Torrenueva (Ciudad Real)
'Roble by Jairo Rodríguez'. Lena (Asturias)
'Rubén Miralles'. Vinaròs (Castelló/Castellón)
'Sábrego'. Ribadavia (Ourense/Orense)
'Sibaritas Klub'. Valladolid (Valladolid)
'Smoked room'. Madrid (Madrid)
'Soriano'. Bembrive (Pontevedra)
'Tabaiba'. Las Palmas de Gran Canaria (Las Palmas)
'Taúlla'. Murcia (Murcia)
'Tohqa'. El Puerto de Santa María (Cádiz)
'Tripea'. Madrid (Madrid)
'Ugo Chan'. Madrid (Madrid)
'Vicus'. Pals (Girona/Gerona)
'Vidocq'. Formigal (Huesca)
'Xemei'. Barcelona (Barcelona)



Propuesta de El Rincón de Juan Carlos



HIP 2022

Gran éxito de participación

En su sexta edición, HIP-Horeca Profesional Expo 2022 cumplió con todas las expectativas al recibir un total de 34.857 visitantes profesionales. El salón estrenó un nuevo espacio dedicado al vino y los destilados, y prestó especial atención al consumidor *veggie*.



Restaurantes como Les Cols, Huerta de Carabaña y Culler Pau presentaron sus modelos de sostenibilidad.



Entre el 7 y el 9 de marzo se celebró HIP, consolidándose como una de las citas más importantes del sector horeca a nivel europeo, reconocida como el centro neurálgico de la innovación en una industria que vive un momento clave en su historia tras el impacto de la pandemia. Mas de 500 firmas expositoras presentaron sus últimas soluciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, *delivery*, y seguridad e higiene para cualquier segmento de la industria horeca.

En total, el salón generó un impacto económico de 53 millones de euros para la capital.

Horeca Wine & Spirits

El salón incluyó por primera vez el espacio Horeca Wine & Spirits, dedicado al vino y los destilados, y coordinado por la empresa de eventos vitivinícolas Enopassión. En dicho espacio, que despertó un notable interés, tuvieron la oportunidad de generar nuevos negocios firmas como Bodegas Volver, distribuidora D'autor, Bodegas NOC, Bodegas Neleman, Sangría Republic, Drink Zeena o Brown Forman, entre otras.

Las tres S de la alimentación

En el marco de Hospitality 4.0 –congreso en el que más de 450 expertos internacionales presentaron sus casos de éxito, modelos de negocio y tendencias- se celebró el Plant-Based Forum, donde se ofreció una panorámica completa sobre la introducción de los productos dirigidos al consumidor *veggie* (vegetariano, vegano o flexitariano). Se destacó de manera especial que esta categoría empezó a despegar cuando se incidió en el placer, formulándose la clave de la alimentación del futuro, basada en "las 3 S: Sabroso, Sano y Sostenible".

Presente y futuro

Por su parte, la agenda Bar&Co, también dentro del Hospitality 4.0 Congress, acogió este año diversos bloques temáticos sobre el vino en el contexto del canal horeca y tuvo tiempo de analizar la rentabilidad de las nuevas tendencias, la influencia de los nuevos momentos de consumo del vino en la restauración, así como la relación entre el sector del vino y la hostelería.
Digna de mención es, asimismo, la celebración de un foro pionero dedicado al metaverso, al pago con bitcoins y las NFTs: el Emerging Technologies Summit. Además, el Foodservice Robotics Pioneers presentó lo último en robótica y automatización para el sector horeca: el vehículo de reparto autónomo de Goggo Network.✻

Miel de flores pionera

Miel muria ha presentado la Miel de Flores de bosques sostenibles con certificado PEFC.
Se trata de la primera miel proveniente de bosques certificados en Gestión Forestal Sostenible de Europa y la primera que será exportada a nivel mundial. El *packaging*, acorde con el producto, está totalmente libre de plásticos en todo su proceso de producción, envasado y etiquetado.





Nuevos signature cocktails

El whisky Jack Daniel's se ha unido al mixólogo Javier de las Muelas para crear los 'signature cocktails': Jack's Sunset Coffee y Gentleman's Coffee Temptation. Ideados por el propio empresario y mezclados con café, están pensados tanto para el consumo diurno, como para la sobremesa y *afterwork* con amigos, y son muy fáciles de preparar. Estarán presentes hasta finales de verano en carta temporal de colaboradores de Dry Martini.

PREMIOS A LA CALIDAD

Tras un año de obligado receso, el Consejo Regulador de la D.O. la Mancha hizo entrega de sus XXXV Premios a la Calidad hace unas semanas. En total, 76 galardones para un concurso donde llegaron a la cata final 131 vinos. En el examen del jurado se pudo, de hecho, constatar además la calidad de la reciente añada 2021 ya que más del 13% de los vinos catados obtuvieron más de 85 puntos de valoración final.





Esencia de Moriles

Así podría definirse la nueva gama de vinos de alta expresión de edición limitada de Bodegas El Monte, ubicada en Moriles (Córdoba), llamada Ximenium. La componen cinco vinos premium, que ponen en valor el prestigio de los vinos nacidos en Moriles Altos. Se trata de dos vinos blancos únicos (Ximenium CuenBlanc y Ximenium Cuatro Generaciones), de vendimia nocturna, con recolección manual; y tres vinos generosos que adoptan una nueva terminología, "saca por rocío", exponiendo que serán irrepetibles: Ximenium Fino en Rama, Ximenium Singular y Cask Ximenium Reliquia 1958.

Equilibrio perfecto

El AOVE "Cigüeña Negra Ecológico" ha recibido la Medalla de Oro en la XXIII Edición de la Cata Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extrema Selección. Elaborado con aceituna manzanilla cacereña, destaca por su perfecto equilibrio entre afrutado, picante y amargo.





El mejor sumiller de Cataluña

Ton Colet, sumiller jefe del restaurante El Cigró d'Or de Vilafranca, ha sido seleccionado como Mejor Sumiller de Cataluña por la Associació Catalana de Sommeliers. Colet debió superar una prueba escrita, otra de cata escrita y una identificación de producto.



Vermut artesanal

Cannals & Munne presenta un vermut artesanal de gran calidad, elaborado a partir de una receta hallada en los archivos de la familia Canals. Reposado en las barricas antiguas de los vinos tintos de la bodega, con hierbas naturales que aportan un toque muy especial, presenta notas maderadas y destaca por su amabilidad.

SABOR ROSA

Feever-Tree amplía su gama de tónicas con la nueva Raspberry & Rhubarb Tonic Water, elaborada con frambuesas escocesas, ruibarbo inglés y la mejor quinina de origen natural del Congo, ideal para combinar con ginebras de fresa y frutos rojos, y vodkas premium.





Bleisure en clave femenina

Women Wines, plataforma de *bleisure* femenino, celebró la II edición de los Women Wines Awards 2021, dirigidos a representantes nacionales del mundo del *bleisure*. Entre los 17 premiados, destacan Vermut Yzaguirre, el Hotel Wellington de Madrid, la sumiller Mercè Sumarroca, el restaurante japonés Kabuki y Foie Imperia, que recibió el premio al mejor producto.

D.O. Cava: nuevos sellos de calidad

La ambiciosa nueva segmentación y zonificación del Cava culmina con el lanzamiento de distintivos sellos de calidad. Se da inicio a un nuevo y transformador sistema de identificación de cada botella de Cava que está previsto que finalice su implantación en el año 2023, cuando los nuevos sellos alcanzarán su máxima disponibilidad en el mercado.



Bodegas Tarón estrena etiquetas

Bodegas Tarón estrena este año nueva imagen para sus vinos, concretamente para los pertenecientes a las gamas de Jóvenes, Crianza, Reserva y 4M. Con estas nuevas etiquetas, la bodega riojana busca transmitir la excelencia vitivinícola de Tarón, territorio integrado por Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca.



Ahumados de alta gastronomía

Benfumat ofrece el auténtico ahumado mediterráneo, un producto que se presenta con elaboraciones sorprendentes: salmón real salvaje, con whisky de malta, con alga Nori y wasabi, con oro y aroma de trufa blanca, y con cítricos y semillas de girasol, entre otros maridajes.



Hamburguesas de alta gama

Llega a Madrid Ham! Fresh Burguer, una innovadora hamburguesería gourmet que inició su trayectoria en Zaragoza. Con el queso francés D.O.P. como hilo conductor, todas sus elaboraciones se basan en el producto fresco, las salsas caseras, las patatas y el pan *brioche* de elaboración propia.





REENVASADO SOSTENIBLE

Vinovae, cuya sede social está en Francia (Lyon), es una empresa especializada en el reenvasado de botellas en muestras (*Vinottes®*) que conservan todas las propiedades organolépticas del vino. Con clara vocación internacional, la empresa llega a España con su solución sostenible e innovadora y sus servicios para la industria del vino.

D.O. La Mancha



Denominaciones de Origen de Castilla – La Mancha

La calidad de los vinos de Castilla- La Mancha viene certificada por nueve Denominaciones de Origen: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.



Xarel·lo

El xarel·lo es la variedad de uva más cultivada en la D.O. Penedès y es conocida por ser una de las variedades base imprescindibles para el cava. También se cultiva en otras Denominaciones de Origen catalanas como Alella, Costers del Segre, Tarragona y Cava, además de en otras zonas de España como Castilla - La Mancha, Castilla y León, Extremadura y Aragón.

FENAVIN 2022

En solo diez ediciones Fenavin se ha convertido en la feria monográfica del vino más importante de España, y la única que ofrece una capacidad de negocio contrastada. Este año vuelve a Ciudad Real del 10 al 12 de mayo.



Distribuidoras

Las empresas de distribución de vinos son esenciales para que las botellas lleguen de la bodega al consumidor. Bares, restaurantes y hoteles suelen ser sus clientes preferentes, además de enotecas y tiendas de productos gourmet.



Vins i Licors Grau

Cocina mexicana

La cocina mexicana es conocida básicamente por los tacos, los tamales, las enchiladas, las quesadillas, los nachos y el guacamole, pero además existe una cocina contemporánea más refinada dentro y fuera de las fronteras del país azteca.



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

Personaliza tus paredes con Orac Decor®

ORAC® DECOR



Con Mia Crespo / Proyecto diseñado por Pilar de la Torre

PARA MÁS INSPIRACIÓN, CONTACTA CON UNO DE NUESTROS DISTRIBUIDORES:

ALBACETE Pinturas Vero - 967238853 **ALICANTE** ABC Parquet - 965247514 | Gibeller (San Juan de Alicante) - 965650162 | Servicolor Ondara (Ondara) - 966477022 | "Concept" by Servicolor - 688489640 **ANDORRA** Ferba - 376872426 **ASTURIAS** Tú Brico-Marian Oviedo (Gijón) - 985113544 **BADAJOZ** Badacolor - 924277760 **BARCELONA** David Rebollo Galisteo/Dereplac (Mollet del Valles) - 654 10 58 62 | Decoraciones Barcelona - 671428310 | Decoresc (Sant Boi de Llobregat) - 936309274 | Degalery - 934392084 | Exclusives Tot Color - 932663234 | 2009 Maproba - 932778845 | Matiz de Color - 670676001 | Oller Contract (Granollers) - 938708605 | Picolor (Sabadell) - 937208080 | Pint. Aya (Cabrera de Mar) - 937566060 | Puertas Sancás (Viladecans) - 936357656 | Studio Parquet - 933630494 **BILBAO** Vap Distribución (Erandio) - 944536869 **CANARIAS** Distribuciones Unsaga (Las Palmas) - 928422073 **CIUDAD REAL** Decoraciones Rumacolor - 926240586 **CÓRDOBA** Comercial Ríos - 957202626 | Hijos de Acaiñas Cabrera - 957323832 | Diperplac Peninsular de Aislamiento - 957434099 **CUBELLES** Ma-Co - 938954141 **GIRONA** Fustes Esteba - 972201081 | Pintures Fontfreda (Olot) - 972262926 **IBIZA** Pinturas Rubio (San Jordi) - 971303683 **JAÉN** Espacios Alberto Aranda - 953871515 **LA CORUÑA** Rendueles Suministros - 981258130 **LEÓN** Maryan Decoración y Obras (Arcahueja) - 987213711 **LÉRIDA** Tarros Pinturas i Decoració - 973271611 **LOGROÑO** Pinturas Matias Jadraque - 941209856 **LUGO** Gloria Sanz Interiorismo - 982255656 **MADRID** Julmosa (Fuenlabrada) - 916420676 | Exclusivas Lisan (Fuenlabrada) - 914920547| La Pinturería - 913013315 | Madrid Forest - 915543144 | Rodapiés y Tarimas - 683524895 **MÁLAGA** Martonellas - 952215119 | Matices Pinturas y Papeles Pintados (Velez) - 952503837 | Parquet Pedrosa - 952393545 | Saneamientos Puya (San Pedro de Alcantara) - 952783540 | Todo Construcción (Campanillas) - 952434200 **MALLORCA** Almacenes Femenías (Palma de Mallorca) - 971434910 | Durán (Santa Ponca) - 971699696 | Parquets Balears (Palma de Mallorca) - 971431881 **MURCIA** Puven - Gibeller - 965650162 **NAVARRA** Zurlan Decomadera (Noain) - 948312725 **OGIJARES** Abella Decoración - 958503050 **PONTEVEDRA** Decormin (Vigo) - 986243975 **SANTANDER** Dispival - 942310115 SEVILLA Ecnara Sevilla Arance (Camas) - 954390830 | Materiales Reformas Generales (Umbrete) - 955715606 **TOLEDO** Decoraciones Santander (Torrijos) - 925762654 **VALENCIA** Fustes Bonet Llopis (Sueca) - 961701817 | Lamichapa (Paterna) - 961367600 | P.P. Galiana - 963523103 | Pretobe (Ontinyent) - 962912557 **ZARAGOZA** Pialfer (La Puebla de Alfi nden) - 976596158 **DISTRIBUIDOR ONLINE www.exxentdecor.com**

CONTÁCTANOS AL **900 99 32 89** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**

oracdecor_spain | Orac Decor Spain | oracdecorspain.com | WWW.ORACDECOR.COM

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VEGANO

ANALIVIA

Descubre la nueva imagen de ANALIVIA, una estética más moderna, elegante y atractiva.



ANALIVIA VERDEJO SELECCIÓN 2021
Medalla de Oro BERLINER WINE TROPHY 2022.

ANALIVIA SAUVIGNON BLANC 2021
Medalla de Oro MUNDUS VINI 2022.

El conjunto de Bodegas Pagos del Rey ha recibido un total de 30 medallas en ambos concursos.

PAGOS
DEL REY

www.pagosdelrey.com