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

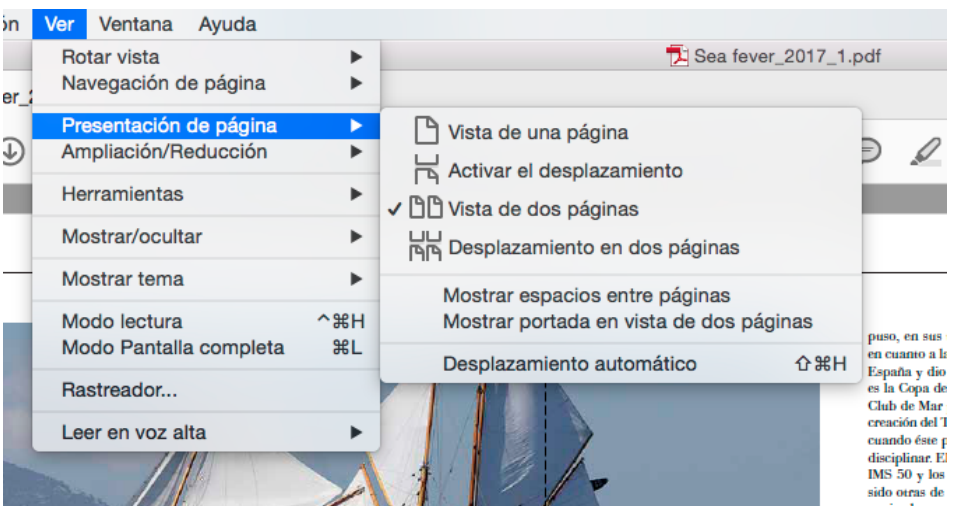
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

Nº 237-MAYO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

REGALOS PARA EL DÍA DE LA MADRE





ENTREVISTA AL CHEF

Miguel Ángel EXPÓSITO

RESTAURANTE RETAMA
Hotel La Caminera Club de Campo
Torrenueva (Ciudad Real)

ESPECIAL FENAVIN

La feria de referencia del vino español

ALIMENTARIA Y BARCELONA WINE WEEK

Novedades presentadas

XAREL·LO

La variedad estrella del Penedès

COCINA MEXICANA

Sabrosa y variada



DESIGN ESPRESSO

Es fácil dejarse conquistar por Krea Touch. Será por sus líneas suaves y modernas, por su perfil con un diseño refinado, o por su gran pantalla táctil sencilla e intuitiva creada para ofrecer café espreso y bebidas calientes en la perfecta tradición italiana. Vivirás una nueva experiencia gustativa: en Necta lo sabemos porque siempre nos ha gustado regalar momentos únicos y nuevas emociones.

Escanea el código QR con tu smartphone para descubrir todas las funciones de Krea Touch.

NECTA

necta.evocagroup.com

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

Nos vemos en Ciudad Real



En mayo continuamos con las ferias profesionales: si el mes pasado se llevaron a cabo la Barcelona Wine Week, Alimentaria & Hostelco –de las que contamos lo más destacado en este número– y Salón Gourmets –que aún no había finalizado al cierre de esta edición–, este mes es el turno de Fenavin. Ciudad Real volverá a acoger la feria del vino española de referencia. Durante tres días será el epicentro vitivinícola de Europa donde se citen bodegas, cooperativas, denominaciones de origen y compradores a nivel nacional e internacional. Un evento que no se perderá *Vinos y Restaurantes.*

Fenavin volverá a Ciudad Real del 10 al 12 de mayo

Precisamente aprovechando que la feria se celebrará en Ciudad Real, hemos entrevistado al chef Miguel Ángel Expósito, que lidera los fogones de Retama, ubicado en el lujoso hotel La Caminera Club de Campo, en la localidad de Torrenueva. Y hemos decidido elaborar un reportaje presentando las nueve Denominaciones de Castilla – La Mancha: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.

Por otro lado, nuestro colaborador Enrique García Albelda este mes nos habla de la variedad xarel·lo. En lo que respecta a la parte gastronómica, en este número hemos centrado nuestra atención en la cocina mexicana, a la que hemos dedicado un amplio reportaje. La sección 'Las nuevas estrellas Michelin 2022' la protagoniza el restaurante Ment, que en maya significa elaborar, formar y crear. Y es que este nombre nos transporta a las raíces mexicanas de su chef, Óscar Calleja.

Finalizamos con algunas ideas gourmet para regalar el Día de la madre.

Laura Curt

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

SUMARIO #237



MAYO 2022



22 FENAVIN 2022

La Feria Nacional del Vino cumplió 18 años en su última edición, celebrada en 2019. La de 2021 fue pospuesta y será el próximo 10 de mayo cuando vuelva a celebrarse. Ciudad Real volverá a ser el epicentro vitivinícola de Europa donde se citen bodegas, cooperativas, denominaciones de origen y compradores a nivel nacional e internacional.

38 Xarel·lo

Por Enrique García Albelda

Es tan versátil y amigable esta variedad, que incluso adopta forma andrógina en cuanto a su bautismo, ya que algunos la denominan 'el xarel·lo', y otros 'la xarel·lo'.



44 Barcelona Wine Week

La segunda edición cerró sus puertas el pasado 6 abril con gran éxito de participación, reafirmando el posicionamiento de esta feria como certamen líder del vino español de calidad.

50 Alimentaria

La gran plataforma ferial para la industria de la alimentación, las bebidas y el equipamiento hostelero, que se celebró como en la última edición junto con Hostelco el pasado mes de abril en Barcelona, destacó por un elevado grado de internacionalización y por la presentación de innovaciones y nuevas tendencias que apuntan hacia el desarrollo de productos más sostenibles y saludables.

58 Entrevista al chef Miguel Ángel Expósito

Formado en las cocinas de Mugaritz, Martín Berasategui y Can Jubany, lidera los fogones del restaurante Retama, ubicado en el lujoso hotel La Caminera Club de Campo, en la localidad de Torrenueva (Ciudad Real), un exclusivo e idílico paraje donde conectar con la naturaleza en pleno corazón de La Mancha.

68 Las nuevas estrellas Michelin 2022: Ment by óscar Calleja

Elaborar, formar y crear. Eso es lo que significa en maya Ment. Un nombre que nos transporta a las raíces mexicanas del chef.

6 Vino del mes



Albariño Condes de Albarei

Hace más de tres décadas que el albariño Condes de Albarei ha salido a la luz conquistando mercados y paladares.





62 Cocina mexicana

La mexicana es una de las gastronomías más ricas y variadas del mundo y desde hace ya doce años es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Una cocina que abraza la vanguardia sin perder sus ancestrales raíces y sin dejar de utilizar sus ingredientes más característicos, con el maíz y el chile como epicentros.

72 Ideas de regalo para el Día de la madre

Dicen que 'madre no hay más que una' aunque tipos de madres hay muchas: trabajadoras, divertidas, cariñosas, protectoras, valientes... pero sobre todo, únicas e irrepetibles. Sea como sea tu madre, seguro que encuentras un detalle con el que sorprenderla y demostrarle que la quieres.







29/ 05 - 01/06
Festival País de Cervezas



Si te gusta la cerveza y quieres descubrir la revolución de nuevos estilos que aparecen a diario, resérvate la fecha en tu agenda para ir a Madrid. Tres días únicos en los que estarán presentes 50 cerveceras, además de una zona gastro con *food trucks* y una zona de actividades.

Más información: www.cerveceros.org



06-08/ 05
Sabor Salou

Con 10 años de recorrido, esta iniciativa gastronómica se llevará a cabo en el Paseo Jaume I de la localidad tarraconense, como ya es tradición. Se complementará con un contenido paralelo más encaminado al profesional de la cocina y con animación y acciones populares.

Más información: www.salou.cat



Hasta el 08/ 05
IV Passeig de Gourmets

Los amantes de la gastronomía podrán recorrer los restaurantes del Passeig de Gràcia de Barcelona para descubrir platillos y menús degustación firmados por grandes chefs de renombre como Martín Berasategui o Carme Ruscalleda a precios asequibles.

Más información: www.passeigdegourmets.com
www.barcelonapaseodegracia.com

4-6/ 05
Grenaches du Monde 2022



La localidad navarra de Olite será la sede de este prestigioso concurso en su décima edición. Durante tres días, un centenar de profesionales nacionales e internacionales del sector vitivinícola catarán unas 1.000 garnachas para seleccionar las mejores del mundo.

Más información: www.grenachesdumonde.com



Hasta el 08/ 05
Laurent Perrier en Mutua Madrid Open

Durante la celebración de Mutua Madrid Open, Laurent-Perrier acercará sus referencias más emblemáticas: Laurent-Perrier La Cuvée, Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008, Laurent-Perrier Cuvée Rosé y Grand Siècle Iteración Nº24 by Laurent-Perrier. La prestigiosa Maison de champagne también estará presente en los "Stands Boutique" de la zona comercial.

Más información: www.laurent-perrier.com

POR LAS COMIDAS QUE SE CONVIERTEN EN CENAS



Tómate las cosas

Con_Vino

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

El vino solo se disfruta con moderación.



Albariño Condes de Albarei

La frescura de las Rías baixas

Hace más de tres décadas que el albariño Condes de Albarei ha salido a la luz conquistando mercados y paladares. Sus viñedos, situados en el corazón de las Rías Baixas, se caracterizan por su elevada edad y proximidad a la ría de Arousa, lo que le permite a sus viticultores obtener una uva de gran calidad.

Con 34 años de vida, el albariño Condes de Albarei sigue siendo el buque insignia de una bodega que es, por derecho propio, uno de los referentes de este sector tanto en Galicia como en España.
Condes de Albarei ha sido siempre un ejercicio de integridad. De respeto y cuidado por unos valores que han identificado a los albariños desde que empezaron a ganarse el respeto de crítica y público. Para el





Este vino es una oda a la pureza del albariño

Albariño Condes de Albarei

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12% vol.
PVP: 10€

Características: Limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (melocotón) y frutas tropicales (mango, piña), con presencia de flores blancas (azahar). Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.

BODEGAS CONDES DE ALBAREI
Lugar A Bouza, 1
36639 Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 543 535
www.condesdealbarei.com
inf@condesdealbarei.com

vino que lleva su mismo nombre se realiza una cuidada selección de los racimos de uva albariño procedentes de las pequeñas parcelas situadas en el valle del Salnés. Este vino se elabora con los mejores mostos flor de la bodega, gracias a ello logra condensar la máxima pureza varietal de una uva en su máximo esplendor.

El trabajo manual en su elaboración es uno de sus grandes cualidades. Los viticultores de la bodega trabajan sus pequeñas parcelas con esmero y sabiduría, comprendiendo en cada momento lo que necesita cada cepa de albariño. Un trabajo delicado y artesanal que solo puede garantizar una excelente uva con la que elaborar un Condes de Albarei. Cuando se traslada todo este trabajo a la degustación, aparece un excepcional vino de color amarillo dorado con reflejos verdosos. Un albariño limpio y elegante, fresco y con una acentuada persistencia aromática que en nariz se presenta con una intensidad media-alta, aromas florales y las siempre deliciosas notas de frutas blancas. Una oda a la pureza del albariño.



El origen

La riqueza de matices que nos ofrece este vino, la madurez que ha alcanzado, no podría entenderse sin acudir a su filosofía de trabajo. Desde su origen la bodega Condes de Albarei ha basado su trabajo, desde el viñedo hasta la bodega, en un profundo respeto por el medio. Y es que en Condes de Albarei lo tienen muy claro: solo cuidando su entorno podrán seguir elaborando esos vinos de excepcional calidad. Por eso su filosofía de trabajo se basa en el profundo respeto y cuidado del medioambiente en donde han alcanzado logros muy significativos como la reducción en un 77% de las emisiones de CO2 a la atmósfera; la implementación de nuevas técnicas cien por cien ecológicas para el cuidado de sus viñedos; así como su compromiso absoluto con el reciclaje, por el que cada año consiguen reciclar más de 800 toneladas de residuos. ❋

Suave y elegante

Cosme Palacio Blanco Reserva viene a reforzar la apuesta de la bodega por los blancos con barrica de Rioja. Elaborado a partir de una selección de viñedos viejos de viura de Rioja Alavesa, es equilibrado y destaca por su definido carácter, con suavidad y elegancia. Producción limitada a 10.000 botellas.



El mejor blanco del año



El albariño Martín Códax Arousa añada 2019 ha sido elegido "Mejor vino blanco del año" en los Premios Verema. Es un vino de zona persistente y profundo, reflejo de su terruño y del mar que destaca por su marcado carácter salino, yodado y atlántico con aromas que recuerdan a plantas del litoral gallego como la salicornia o el hinojo de mar.



Esencia volcánica

Maar de Cervera Sauvignon Blanc es un blanco de Finca de producción limitada que no deja indiferente. Elaborado al más puro estilo bordelés de la variedad, pero con un toque especial de pólvora, típico de los *terroirs* volcánicos. Es expresivo, sugerente y muy singular. No tardará en formar parte de las elaboraciones más especiales de nuestro país.



FRESCO Y NOVEDOSO

Perfum Can Sumoi 2021 es fruto de un nuevo *coupage*: 60% de macabeo y 40% de garnacha blanca. El macabeo es maduro y voluminoso y la garnacha blanca elegante, delicada y aromática. El resultado: un blanco fresco perfecto para el buen tiempo que ya se acerca.

Homenaje a las mujeres del campo

La primera añada de La Jefa se agotó en poco tiempo, y las 8.320 botellas de esta segunda añada tienen toda la pinta de seguir el mismo camino. Elaborado principalmente con malvasía, representa el vigor, la paciencia y tenacidad de todas esas mujeres que se han dedicado al campo pero que muy pocas veces han tenido el reconocimiento que se merecen.





Un blanco de Rioja elegante

Bideona Viura de Cabezadas 2019 está elaborado con uvas viura de alta calidad plantadas en las partes más altas de las parcelas de tinto (cabezadas). Es ligero y crujiente en el paladar, pero con buena concentración de fruta y un final refrescante seco y ligeramente mineral.



DE CORTE EQUILIBRADO

Aromas a flores blancas, notas cítricas, frutas blancas y mucho frescor, así es la nueva añada 2021 de El Jardín de La Emperatriz, el blanco joven que Eduardo y Víctor Hernáiz elaboran con viura en su Finca La Emperatriz, en el extremo noroccidental de la DOCa Rioja.



FRESCO Y VIVO

Ya está en el mercado la nueva añada de 12 Lunas garnacha, uno de los vinos más demandados de la bodega El Grillo y la Luna. Con una producción de 25.000 botellas, su añada 2021, la cuarta de esta referencia, sigue manteniendo el carácter fresco y vivo de las anteriores.





Retorno al origen

El nuevo Señorío de Sarría Viñedo Uno está elaborado con uva 100% garnacha de viñas viejas, con una crianza de nueve meses en barrica nueva de roble francés. Un tinto monovarietal que representa un retorno al origen y a la búsqueda de la expresión más pura de Navarra.



Atrevido y actual

Sangre de Toro, referente del vino español en el mundo, cambia de imagen para mostrar su alma rebelde y carácter pasional, sin renunciar a su esencia. Su nuevo *look* es atrevido y actual y denota elegancia con un guiño al pasado y una mirada al futuro.

Profundo y estimulante

Verema, la comunidad social *online* para los amantes del vino, ha otorgado el premio 'Vino Revelación del año 2021' a Lalomba Finca Ladero 2016. Se trata de un *coupage* de tempranillo (80%) y garnacha (20%). Un rioja que bascula entre una acidez estimulante y una jugosidad vibrante.





Carácter mediterráneo

Bodegas Vicente Gandía elabora Castillo de Liria organic tinto - ecológico y vegano con monastrell y shyrah, siendo su Denominación de =rigen Alicante. Su color es rojo picota. Destaca por su aroma intenso a ciruela negra con notas de lilas y vainilla. Tiene un buen paso de boca y gran persistencia, dejando recuerdos elegantes y tostados.



Joya de la gastronomía

Bollinger ha lanzado La Grande Année 2014. Este exclusivo champagne sorprende por su perfil aromático así como por sus sutiles notas minerales que lo convierten en toda una joya de la gastronomía. Un vino gourmet perfecto para maridar platos refinados y productos de gran calidad como pescados blancos, mariscos o algas.



Clásico y elegante

Viña Real Rosado es un vino fresco, de color salmón con reflejos rosa pálido. En su aroma se perciben toques florales y notas finas a melocotón y albaricoque con fondos de fresa y cítricos. Un vino elegante que puede tomarse en cualquier momento con o sin acompañamiento.



Homenaje a la madre y a la tierra

Núria Claverol Homenatge es un cava de aroma intenso y singular, con notas minerales y tostadas. Una burbuja fina y perfectamente integrada que enriquece el sabor vivo y afrutado de las primeras notas y el gusto mineral, fresquísimo, de las últimas. El diseño de la botella está inspirado en las antiguas ánforas griegas, para dar lugar a un cava de gran guarda.



VESTIDO DE CEBRA

El elegante vestido Cebra otorga un brillo único a la botella de Laurent-Perrier Cuvée Rosé y sublima el servicio del vino. Su bella funda, de quita y pon, se puede adaptar a todas las botellas de Laurent-Perrier Cuvée Rosé de 750 ml. Este champagne, elaborado con pinot noir, se distingue por su viveza y elegancia.

Fresco y vibrante

Chandon Garden Spritz es un vino espumoso creado a partir de la base del espumoso Chandon Brut al cual se le añade un licor "hecho en casa" con naranjas y macerado con hierbas aromáticas y especias que completan su sabor. El resultado es una bebida fresca, vibrante y completamente nueva.





Ginebra mediterránea

Para homenajear la mixología el próximo 13 de mayo, la ginebra mediterránea Gin Mare propone su cóctel infalible y fácil de preparar: Triple Orange. Se necesitan: 50 ml de Gin Mare (medida tapón de la botella), 200 ml de tónica premium, preferiblemente Seventeen 1724 Tonic Water, 1 cucharada de mermelada de naranja amarga, 2 *dash* de bitter de naranja, *twist* de naranja y hielo on the rocks. Servir en copa de balón.



RON VERSÁTIL

Diplomático Mantuano, cuidadosamente elaborado a partir de una caña de azúcar de alta calidad y envejecido hasta 8 años, destaca por ser versátil e ideal para mezclar en cócteles. Es un ron complejo y bien equilibrado. En el paladar se aprecian notas de frutos secos, madera y vainilla.

Premio para un whisky alavés

Bikkun Vatted Malt Whisky ha sido elegido el mejor Whisky Blended Malt de España concedido en los premios World Whiskies Awards 2022 que organiza la prestigiosa revista Whisky Magazine. En boca las notas de miel, regaliz y el humo de turba se mezclan con notas especiadas y al final, aparecen notas dulces de cereal y ligeramente amargas.





Marcado por el fuego

En 1875 un inmenso incendio asoló el almacén de Malone's que contenía 5.000 barriles de whiskey. Mientras las llamas se desataban, el chillido de un cerdo alertó a los vecinos del peligro. Así, gracias al cerdo y por supuesto en su honor, nació Flaming Pig, un whiskey irlandés versátil y realmente sofisticado, perfecto para coctelería.



Ginraw es una ginebra a la vanguardia, perfecta para aquellos amantes de lo natural, de lo tradicional y de lo artesano. Inspirada en Barcelona, presume de nueva imagen, sutilmente perfeccionada y por supuesto ultra cuidada acorde con su singularidad.

ES, DESDE 2006, LA PRIMERA MUJER QUE OSTENTA EL CARGO DE MASTER BLENDER AL FRENTE DE DEWAR'S®, EL WHISKY ESCOCÉS MÁS GALARDONADO DE LA HISTORIA. UNA VERDADERA REFERENCIA EN EL SECTOR Y UN REFLEJO DEL PROGRESO Y EMPRENDIMIENTO PROPIOS DE LA MARCA EN LA QUE TRABAJA.

STEPHANIE MACLEOD



Desde ese cargo, Stephanie asume la responsabilidad de preservar el inigualable legado de Dewar's, así como de ampliar su porfolio con exquisitas creaciones. Con una formación específica en el complejo arte de mezclar los distintos tipos de este destilado, sus sentidos del olfato y del gusto, altamente desarrollados, le permiten apreciar todos los matices para mezclar con acierto distintos maltas y whiskies de grano de diferentes lugares de Escocia. Se producen así los célebres *blended scotch* de la marca, equilibrados, de excepcional suavidad y con un sabor muy consistente. MacLeod cuenta, además, con amplios conocimientos sobre otros alcoholes, botánicos e ingredientes como el ron, el vino, el aceite de oliva o el queso, lo que la convierten en la *Master Blender* idónea para un porfolio premium como el de Dewar's.

El espíritu curioso de Stephanie MacLeod va en consonancia con los valores propios de la marca. Este afán de desarrollo y despertar hace que, juntos, consigan como resultado un extraordinario porfolio que no deja de crecer.

El caso de Stephanie es el de un enamoramiento absoluto de este destilado. "En el pasado no pensé dedicarme al whisky, ni siquiera me gustaba, hasta que descubrí cómo con los mismos tres ingredientes pueden surgir resultados distintos y maravillosos. Las cosas que las barricas pueden hacer al sabor del whisky son mágicas, me enamoré y supe que esta era la carrera que quería seguir", recuerda. Con respecto a ser una pionera cuando empezó, afirma: "No es que no hubiera mujeres mezcladoras cuando yo empecé, pero éramos muy pocas", continúa: "Y, para ser sinceros, no se hablaba de nosotras. Ahora se habla mucho de las mujeres destiladoras, de las maestras mezcladoras, de las mujeres elaboradoras de whisky y mixólogas. Era una época diferente y estoy muy agradecida de que haya cambiado", concluye Stephanie.

Modelo para ellas y muestra de que Dewar's es una marca que crece y evoluciona con los tiempos, Stephanie MacLeod es un perfil sobresaliente en la industria y lleva con orgullo las célebres y consolidadas etiquetas de esta marca que es, asimismo, todo un referente.✻

TRAYECTORIA

Como reconocimiento a su larga experiencia y a su compromiso con el arte del blending, Stephanie MacLeod recibió en 2018 el premio a la Master Blender of the Year dentro de los galardones Icons of Whisky que convoca la prestigiosa Whisky Magazine. Del mismo modo, ha sido también ganadora de la misma categoría en la International Whisky Competition, en las ediciones consecutivas de 2019 y 2020..



FINA PUIGDEVALL Y MARTINA PUIGVERT

enseñan en Scoolinary

Scoolinary es la mayor escuela *online* de gastronomía, con más de 180 cursos disponibles en su web. Entre los profesores se encuentran chefs de la talla de Fina y Martina, con 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol por su restaurante Les Cols (Olot, Girona). Madre e hija son profesoras del curso *Cocina de Temporada y de Proximidad: Naturaleza y Vanguardia,* donde nos explican paso a paso sus platos más emblemáticos.

MARTÍN BERASATEGUI

crea Bocados con Estrella



Se trata de una nueva propuesta gastronómica que ofrece una experiencia de restauración innovadora y *premium* en los estadios de futbol y establecimientos del entorno de ocio y deporte que gestiona Aramark. La componen tres variedades de bocadillos y tres aperitivos *premium*, elaborados con ingredientes de calidad como el salmón, el eneldo, el lacón, los tomates cherri confitados o el aceite de oliva.

PEPA MUÑOZ

colabora con Rodilla



La cadena de restauración artesana y la prestigiosa chef, representante de World Central Kitchen en España, y presidenta de FACYRE, se han unido por un interés común: reivindicar la calidad gastronómica y el origen de las materias primas. Fruto de esta colaboración Pepa ha creado dos sándwiches fríos: una reinterpretación del clásico de Brandada de Bacalao y una creación de su propia cosecha, el sándwich de Pavo Provenzal.

MARÍA SALINAS

ofrece propuestas veganas

La chef mallorquina ha incorporado a la carta del hotel LJs Ratxó unas deliciosas ensaimadas que elabora el pastelero boliviano Jorge Sancedo. Según María, "están elaboradas con productos 100% vegetales y, aunque no llevan nada de manteca, su gusto es exquisito y auténtico". Y añade: "otro producto que va a estar muy presente en mi nueva propuesta gastronómica en LJs Ratxó serán los embutidos veganos".





JOAQUÍN FELIPE
abre restaurante en Asturias

El aclamado chef madrileño desembarca en Asturias con su proyecto más íntimo y personal. Lo hace en Cué (Llanes), donde ha abierto El Castañu. En sus platos pondrá en valor la rica despensa asturiana y los productos de sus costas. "Tener el mar y la montaña tan cerca es un lujo para un cocinero", afirma, y añade: "adaptaré el recetario de la zona a mi forma de cocinar, sin inventar nada, solo queriendo hacer buena cocina".



JORDI CRUZ
presenta sus Cuatro Casas

Así se llama el nuevo libro que el famoso y galardonado chef acaba de lanzar al mercado de la mano de Grijalbo. En la obra se explica de una forma sencilla en qué consiste la cocina de Jordi Cruz a través de sus recetas y de los diferentes espacios donde las sirve: ABaC, Angle, Atempo y Ten's.

© Sergi Jasanada



ROMAIN FORNELL
inaugura estación fiel a Fundador



Fundador Supremo celebró la llegada de la primavera con un evento en el restaurante barcelonés Tejada Mar de la mano de su embajador, el chef Romain Fornell. Ángel Piña, máximo responsable de la estrategia de Fundador en todo el mundo, y Romain Fornell ofrecieron su icónico y renovado brandy Fundador Sherry Cask Solera, combinado con refresco de cola, y Fundador Supremo, el brandy de Prestige de Bodegas Fundador, con los que culminaron la velada.

DAVIDE BONATO
propone un nuevo menú

El chef italiano de Giogia –la joya italiana de Chueca que acaba de renovarse– continúa dando muestras de su talento en novedosos platos piamonteses actualizados, ahora, con pinceladas de Oriente, su gran pasión, en su nuevo menú degustación Otsukaresama.

Doble oferta renovada

El Grup Iglesias ha desembarcado en el Park Hotel San Jorge de Calonge (Girona) para renovar su oferta gastronómica que ahora se abre al público. Tanto en el nuevo Brava Tapas Bar como en el restaurante La Mar destacan las tapas y platos elaborados con producto de temporada, especialmente pescado fresco. Además, la terraza de verano, que es una delicia, ha sido reformada.

PARK HOTEL SAN JORGE
Av. Andorra, 28 · 17251 Calonge (Girona) · Tel.: 972 652 311
www.parkhotelsanjorge.com





ARROGANCIA ITALIANA

Arrogante, el nuevo restaurante italiano que Grupo Salvaje ha inaugurado en el Barrio de Salamanca es, a primera vista, un espacio sugerente, íntimo… pero cuando empieza la música, se transforma en un show circense con un punto irreverente. Platos de pasta, pizzas y otras recetas típicas de Italia conforman su propuesta gastro.

ARROGANTE
Velázquez, 96 · 28006 Madrid · Tel.: 661 752 465 · www.arrogante.world

El mejor pote asturiano



El chef Héctor Cosmen ha recibido un doble premio: a "Mejor Pote Asturiano" y "Mejor Pote de Cangas de Narcea", en una competición que aunó a 50 restaurantes de Asturias, León, Toledo y Mallorca. En su cocina predominan producto, tradición, alta cocina, y mucho mimo, homenajeando las recetas de su bisabuela.

RESTAURANTE LEITARIEGOS
Puerto de Leitariegos, s/n · 33818 Leitariegos (Asturias)
Tel.: 985 056 201 · www.restauranteleitariegos.com



Cocina de Km0 a pie de playa

Cala Gracioneta, el icónico chiringuito de Grupo Mambo, ya ha reabierto a orillas de la pequeña cala ibicenca que le da nombre. En sus mesas con vistas a la playa y sobre la arena se sirve una cuidada cocina mediterránea con especialidades del mar y del campo. No faltan sus arroces cocinados con un toque final al grill.

CALA GRACIONETA
Carrer a Grasio, 5 · 07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)
Tel.: 971 348 338 · www.calagracioneta.com

HISTORIA Y MODERNIDAD

El restaurante Amar Barcelona, liderado por Rafa Zafra, ya ha abierto sus puertas. El chef basa su propuesta en el prestigio de los ingredientes y la calidad de la cocción, así como en el confort del espacio y la elegancia de El Palace Barcelona, todo ello con un toque fresco, joven y renovado.

AMAR BARCELONA
Hotel El Palace Barcelona · Gran Via de les Corts Catalanes, 668 · 08010 Barcelona
Tel.: 931 039 988 · www.hotelpalacebarcelona.com





Con acento francés

Situado en el espacio que hasta ahora ocupaba BiBo Marbella, que no cerrará, sino que reabrirá al público próximamente, Babette representa la vuelta de Dani García a sus inicios en la cocina y a las técnicas y platos de estilo francés que aprendió en la escuela de hostelería La Cónsula.

BABETTE
Puente Romano Beach Resort · Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n
29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 551 987
www.puenteromano.com/es/restaurantes/babette

Esperada apertura

La apertura más esperada de Rafa Zafra en Madrid es ya una realidad y se llama Mar Mía. Un concepto totalmente disruptivo compuesto por arroces, pescados y tapas –con la esencia de Manero, Estimar y Casa Elías–, además de coctelería, DJ en directo, *rooftop*, terraza, desayunos, cocina *non stop*, brasas, sumillería, catas, *masterclasses*, eventos... y mucho más.



MAR MÍA Pl. de Isabel II, 7 · 28013 Madrid · Tel.: 965 144 444 · www.marmia.es



Esencia ibicenca

CBbC Marina Sta Eulalia brinda a los comensales una gran oferta gastronómica mediterránea donde las ensaladas, los arroces, las carnes, los mariscos y los pescados frescos de la isla siguen siendo sus platos estrella una temporada más. Y con la mejor música en directo.

CBBC MARINA STA EULALIA
Edificio Capitanía, s/n
07840 Santa Eulalia del Río
(Ibiza) · Tel.: 971 153 598
www.cbbcgroup.com



Mirando al cielo

En Barcelona, la terraza B-Heaven, en el *rooftop* del hotel Occidental Diagonal 414, se postula como el 'place to be' de la temporada. Su carta incorpora una selección de vinos, combinados y cócteles, con sugerencias semanales fuera de carta, así como varias propuestas de aperitivos fríos, como sus conservas premium de boquerones en vinagre o berberechos en salsa Espinaler.

HOTEL OCCIDENTAL DIAGONAL 414
Av. Diagonal, 414 · 08037 Barcelona · Tel.: 932 089 000
www.barcelo.com/es-es/occidental-diagonal-414

ATREVIDO Y SORPRENDENTE

El imaginario de Fanático, del Grupo Carbón, se concibe alrededor de la experiencia de un fanático del vivir al que le gusta experimentar. En el plato, cocina mediterránea y especialmente española, con toques originales y profundo respeto por el producto. Imprescindibles los postres y los cócteles de Carlos Moreno.



FANÁTICO
Paseo de la Castellana, 43
28046 Madrid
Tel.: 910 888 840
www.grupocarbon.es/restaurantes/fanatico/



Viaje a Iberoamérica

Raimunda, ubicado en Casa de América de Madrid bebe de la mezcla de culturas iberoamericanas, algo que se refleja en su decoración y en la mesa. Su cocina fusión se plasma en platos como los tacos al pastor, que se elaboran al más puro estilo mexicano, hasta ceviches que te transportan al Perú más profundo. Una mezcla de sabores para los amantes de los viajes.

RAIMUNDA
Paseo de Recoletos, 2 · 28014 Madrid · Tel: 910 88 72 47
www. grupolafabrica.es/restaurante-raimunda



Pionero en barbacoa japonesa

AH-UN
Balmes, 55
08007 Barcelona
Tel.: 938 095 281
www.ah-un.es

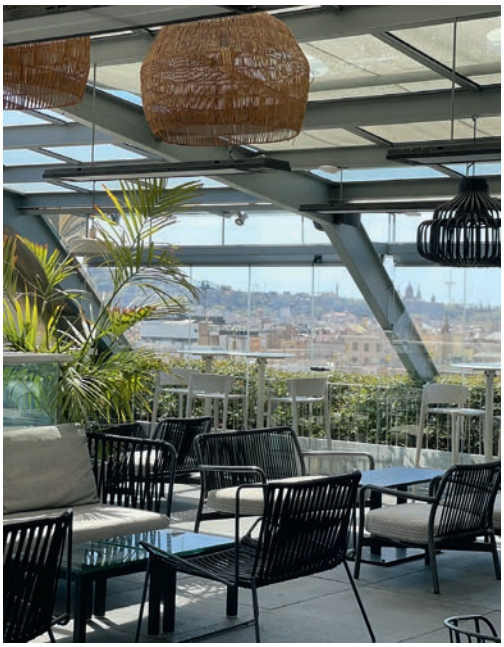
El nuevo restaurante Ah-Un es uno de los pioneros en la introducción del yakiniku, o barbacoa japonesa, en Barcelona, consistente en parrillas encastadas en el centro de la mesa donde el comensal cocina las mejores piezas de ternera (especialmente wagyu), pollo y verduras a su ritmo y preferencia. Además, ofrecen otros platos iconográficos japoneses como el sushi, el sashimi o las gyoza, entre otros.



HOMENAJE AL ENTORNO

El Restaurante Refectorio de Abadía Retuerta –con una estrella Michelin, estrella Verde y dos Soles Repsol– inicia una nueva temporada en la que el chef Marc Segarra refuerza su homenaje al entorno mediante el uso de más de 35 de productos de proximidad autóctonos de la región.

REFECTORIO
Abadía Retuerta LeDomaine
Carretera N-122, Valladolid-Soria, km. 332,500
47340 Sardón de Duero (Valladolid) · Tel.: 983 680 368
www.abadia-retuerta.com



Platos que conquistan el paladar

El chef Juan Suárez de Lezo sigue conquistando los paladares más exigentes con sus creaciones llenas de innovación y sabor con marcadas influencias asiáticas y latinoamericanas que caracterizan su deliciosa cocina viajera. Esta primavera incorpora platos llenos de innovación donde se renueva la apuesta por el producto.

QUINTOELEMENTO RESTAURANTE
Atocha, 125 - 7ª planta · 28012 Madrid · Tel.: 918 532 628 · www.quintoelementorestaurante.com



Gastronomía con vistas

Cada viernes, entre las 13.00 y las 15.30, la 83.3 Terrace Bar del hotel Royal Paseo de Gracia propone un delicioso menú con dos primeros para elegir, dos segundos, postre o café y una bebida incluida por solo 18 euros. Las vistas al Tibidabo, la Sagrada Familia y el mar, son impagables.

83.3 TERRACE BAR
Hotel Royal Paseo de Gracia
Pg. de Gràcia, 84 · 08008 Barcelona
Tel.: 937 370 010
www.royalpasseigdegraciahotel.com

HEALTHY Y SOSTENIBLE



La propuesta de Ve Café, ubicado en el W Ibiza Hotel, presta una especial atención a la sostenibilidad. Su carta es de temporada y se centra en el producto cercano, para apoyar a la comunidad local. Aquí creen en la comida que es buena para el cuerpo y la mente, pero también para el planeta.

VE CAFÉ
W Ibiza Hotel
Ricardo Curtoys Gotarredona, 17
07840 Santa Eularia des Riu (Ibiza)
Tel.: 871 556 885 · www.vecafeibiza.com



Fabricante de productos de un solo uso para la mesa, la presentación y el servicio de comidas, **Duni** ofrece soluciones sostenibles e innovadoras: servilletas de tisú y no tejido, bolsillos para cubiertos, mantelitos, manteles, velas, LED y accesorios.

A través de su marca **BioPak**, Duni Group ofrece una gama de envases reciclables y compostables para alimentos: vasos, tazas, cajas, cubiertos de madera, máquinas de termosellado y bandejas termosellables.

Encuentra todo el universo de Duni y BioPak en **www.dunigroup.com** y en **HIP stand 3G700**



Comer como un cromagnon



Parece ser que todos necesitamos una zona de confort. Por eso tienen tanto éxito las tertulias políticas, en las que no hay especialistas, sino entendidos en todo. Al margen de aquellos contertulios que se les ve quién le paga palabra a palabra, el resto de la tribu dice más o menos lo que queríamos oír, sabiendo que todos somos excelentes seleccionadores e infalibles miembros de un parlamento unipersonal, en el que, lógicamente, figuramos como presidentes.

La televisión en su versión gastronómica también tiene sus zonas de confort en las que nos refugiamos para ver como cocinan unos actores magníficamente pagados. Son espectáculos en los que se presenta sin factura el plato que nunca comeremos, mientras le damos a las opciones del cada día, es decir, la cocina prefabricada. Es inútil que nos aseguren de su perversidad, mostrando el desastre de las pizzas Buitonni (alias Nestlé), en Francia, "enriquecidas" con la bacteria E-coli, o que los Huevos Kínder hayan llevado al hospital a un montón de niños franceses y belgas. Extraña fórmula de celebrar la pascua. La doctrina confortable implica no reflexionar sobre lo que comemos y conseguir que el público adicto sea cada vez más joven. Sabiamente, las cadenas de hamburgueserías golpean las neuronas infantiles a la caza del consumidor sabiendo que éste acabará transmitiendo el mensaje a su progenitura, acostumbrándola al aceite de palma, la carne de vacuno criado en siniestras baterías, más otras maravillas colorantes, sin olvidar el azúcar, que causan una viva y feliz adicción.

Boris Cyrulnik y otros psico-ecólogos cuentan que ante este tipo de desastre no reaccionamos porque siempre pensamos que nos queda lejos. Por ejemplo, la crisis climática. Es evidente que el palo lo tenemos a menos de 30 años, pero está cantidad de tiempo no la podemos asimilar como un peligro, de la misma manera que una lasaña de calentar, usar y tirar nos parece inofensiva.

No obstante, hay detalles de lo más divertido que demuestran lo contrario. Imagínense que les presento a los señores Sapiens, unos chicos de Etiopía más bien bajitos, y seguidamente nos sentamos en la mesa con el Señor Cromagnon. La diferencia de estatura es inmensa porque esta familia mide 1,95m (su esposa 1,90m). Seguidamente se apuntan unos hombres neolíticos que nos resultan irritantemente pequeños con su 1,60. La diferencia de estaturas se debe a que en el transcurso del tiempo los cromagnones han zampado muchas verduras y pocas proteínas animales. Las de algún pequeño jabalí vuelta y vuelta. Sobre devorar gluten y no moverse de la silla nada de nada. Eso es de neolíticos.



Durante la Primera Guerra Mundial se midió mucho a la gente. Entre otras cosas para enviarlos al frente y enterrarlos. Los caballeros daban un promedio de 1,75 y las chicas de 1,63. Luego llegamos nosotros, con muy pocas enfermedades, devorando como tigres todo lo que se ponía entre nuestros dientes que era, no lo olviden, sin aditivos ni pesticidas, los chicos alcanzaron el metro ochenta y ocho mientras que las féminas se situaban en uno setenta largos.

Lo malo, las estadísticas son crueles, es que pronto se generaron dos subgrupos. Los padres que ganan pasta tienen niños que comen menos azúcar, sal y carne y prefieren los vegetales. Son altos. Cuando los parientes son pobres, que le vamos a hacer si el horario es tan intempestivo que nos lleva a ver *Masterchef* a la hora de dormir, los chavales siguen dietas industriales ricas en azúcares, sal y grasas. Resultado, son más bajos y obesos.

Un nuevo criterio que debiera sacarnos de nuestra zona de confort, aunque tal como está la presión publicitaria, lo más normal es que nos demos a la gaseosa y a otras burbujas bien dulces.❋

"Los padres que ganan pasta tienen niños que comen menos azúcar, sal y carne y prefieren los vegetales"

FENAVIN 2022

La feria de referencia del vino español vuelve a abrir sus puertas



La Feria Nacional del Vino (Fenavin) cumplió 18 años en su última edición, celebrada en 2019. La de 2021 fue pospuesta y será el próximo 10 de mayo cuando vuelva a celebrarse. Como siempre, durante tres días Ciudad Real será el epicentro vitivinícola de Europa donde se citen bodegas, cooperativas, denominaciones de origen y compradores a nivel nacional e internacional.

Fenavin a día de hoy sigue manteniendo sus dos objetivos fundacionales: impulsar al máximo las posibilidades de negocio nacional e internacional entre oferta y demanda, y analizar y prestigiar nuevas vías en el mundo del vino.

Desde la primera edición, 20.845 compradores, procedentes de más de 104 países, han sido gestionados directamente por la Organización. Sin duda, es una oportunidad ideal para conocer las nuevas tendencias en la elaboración de vino en España y establecer contactos comerciales.

Edición fundamental para el sector

El presidente de la Feria Nacional del Vino y de la Diputación provincial de Ciudad Real, impulsora del gran evento vinícola, José Manuel Caballero, junto con el coordinador institucional de la Feria, Gonzalo Redondo, y su director, Manuel Juliá, han

Cifras de la última edición

33.346
metros cuadrados de exposición distribuidos en 9 pabellones.

1.946
bodegas españolas y cooperativas incluyendo las agrupadas.

14.115
compradores nacionales y
4.225
compradores internacionales.

495.000
contactos comerciales a través de los diversos programas de negocio que posee la feria.



Datos prácticos

Fechas: 10 - 12 de mayo
Horario: M – Mi: 09:00 - 19:00 - J: 09:00 - 16:00
Localización: Pabellón Ferial de Ciudad Real. Camino Viejo de Alarcos, 30. 13002 Ciudad Real



informado del éxito de la convocatoria de este año, tras el parón de la pandemia, y de las ganas del sector de volver a Ciudad Real a hacer negocio. Y es que esta edición es fundamental para el sector tras la crisis provocada por el covid: para que las bodegas recuperen ventas y también para que Fenavin no pierda su puesto como escaparate fundamental para hacer negocio.

Una de las grandes fortalezas de la feria, frente a otras que también tienen al vino como protagonista, es que se establecen comunicaciones previas entre compradores y vendedores gracias a su potente intranet.

Además se desarrolla un programa que impulsa la comercialización; el 'Contacte con', que en la pasada edición generó 7.000 reuniones, y que ahora se va a mejorar con reuniones cara a cara de 30 minutos para presentar el producto. Una experiencia piloto que quiere poner a productores y comercializadores cara a cara.

A pocos días de su celebración, se ha cubierto el aforo total de Fenavin y durante los tres días que durará, del 10 al 12 de mayo, participarán 1.900 bodegas y se espera la presencia de 18.000 compradores de más de 100 países.

Relevancia internacional

Ya han confirmado su asistencia a la feria los principales distribuidores del mercado internacional, fruto del trabajo que está realizando la organización del encuentro desde el programa de captación de importadores extranjeros en estrecha colaboración con la Cámara de Comercio, IPEX, ICEX y Fundación Tierra de Viñedos.

"Hay muchas ganas de venir, de hecho dependiendo del país hay lista de espera", destaca el director de Fenavin, Manuel Juliá, que asegura que el interés del sector por regresar presencialmente al Pabellón Ferial de Ciudad

El sector opina

Robert Parker, crítico de vinos: "España se ha convertido rápidamente en uno de los principales productores de vino del mundo y la idea de que haya una joven generación de hombres y mujeres que reclaman grandes terrenos y se comprometan a crear grandes vinos es inconmensurable".

Equipo técnico de la marca europea Corpinnat: "Es indiscutible que Fenavin se ha convertido en la feria referente del vino español, con una importante proyección internacional. Precisamente, como resultado de la participación previa de nuestras bodegas, tenemos nuevos socios internacionales con quienes seguimos trabajando Fenavin ha pasado a ser la feria de vinos con mayor proyección internacional, pues importadores de todos los rincones del mundo se dan cita o son conocedores de la feria y hay grandes expectativas comerciales en ella, sin olvidar el mercado nacional".

Manuel Juliá
Director de la Feria



Juliá, en el acto de presentación de la edición de este año celebrado a principios del pasado mes en Madrid, resaltó "el largo camino que Fenavin ha andado para llegar a estas cotas altísimas de calidad en la gestión que tenemos hoy y, por tanto, en el impulso del negocio del vino, además de demostrar que es posible convertir un espacio donde se reúnen las mejores bodegas de España en un lugar en el que se puede saber por dónde va el presente del vino y cuál es su futuro".

"Hay hambre de llegar a acuerdos, prosperar y crecer"

Destacó como novedad fundamental el programa Face-To-Face para mejorar e impulsar la experiencia de negocio entre compradores y vendedores, además de subrayar los instrumentos para que la oferta y la demanda lleguen a acuerdos. "Fenavin es la única gran feria del mundo que se celebra en una ciudad como Ciudad Real, con instrumentos diseñados específicamente para que el resultado final sea el negocio, la pandemia ha paralizado los contactos comerciales por eso hay hambre de llegar a acuerdos, prosperar y crecer".



Real es muy elevado, en concreto el de los compradores extranjeros, deseosos de conocer los nuevos productos de las bodegas españolas. "El sector tiene sed y hambre de negocio tras el aplazamiento de la edición de 2021 y así me lo transmiten nuestros delegados internacionales, hay muchas ganas e ilusión por mantener encuentros y por cerrar acuerdos y volver a la normalidad en esta edición y en la de 2023", añade Juliá.

Los delegados de la Feria Nacional del Vino en el extranjero destacan el valor de la feria, como la mejor y mayor muestra que existe actualmente en el mundo dedicada al vino español; así como la "excelente reputación" de los vinos españoles en los mercados internacionales.

En este sentido, y respecto a la imagen y reputación del vino español en el mundo, el delegado de Fenavin en Reino Unido, Gerald Lawson-Tancred, explica que el vino español disfruta de una reputación realmente "fuerte y positiva en el Reino Unido". "España ofrece buena relación calidad-precio y un conjunto único de sabores y variedades de uva. Todos los compradores del Reino Unido que han ido anteriormente a Fenavin nos han dado excelentes comentarios sobre su visita. Obviamente les gusta la Galería del Vino, pero también les gusta la independencia de visitar la feria y buscar nuevos vinos", subraya.

En Italia, Antonio Bruno, delegado de Fenavin en este país, resalta que la feria es conocida en el país italiano como el "Vinitaly español", una de las ferias más prestigiosas de toda Europa. "Es un lugar donde encontrar bodegas y cooperativas de todas las DO del país y tener la oportunidad de catar la mayoría de los vinos españoles". Además, apunta a que los vinos españoles se encuentran hoy

IV Edición de los Premios España Selección

Como cada año el Concurso Nacional España Selección celebrará su tradicional entrega de premios en el marco de actividades de Fenavin, un escaparate único para que bodegas y productores demuestren a compradores y visitantes la calidad de sus vinos a través de estos galardones.

El concurso establece 7 categorías para la presentación de los vinos: tintos de añadas 2020 y 2021, tintos de 2019 y añadas anteriores, blancos tranquilos de añadas 2020 y 2021, blancos tranquilos de 2019 y añadas anteriores, Rosados de añadas 2020 y 2021, espumosos y vinos de licor.

Tras el éxito de las anteriores ediciones y teniendo en cuenta la calidad de la pasada cosecha, es de esperar una abierta competencia entre los vinos participantes, sin olvidar lo más importante, y es que, con independencia de qué bodegas sean premiadas, todas ganan una mayor visibilidad de los vinos elaborados con alguna de las más de 200 variedades españolas acogidas a este concurso.



entre los más competitivos por la notable relación calidad-precio, razón por la que cada vez son más elegidos por las nuevas generaciones en Italia.

Por su parte, el delegado de EEUU, Michael R. Matilla, responde que, definitivamente, "tras el letargo de la pandemia, el sector tiene ganas de catar nuevos caldos y hacer negocio con nuevos productores de vino y consolidar negocios con los productores que ya tienen". En este sentido, y pese a que asegura que no es fácil hacerse oír en un mercado tan amplio como el estadounidense, "Fenavin, sin embargo, tiene buen nombre dentro del sector de importadores y distribuidores de vinos".

Por último, el delegado de Polonia, Artur Szustka, explica que para los importadores que trabajan con los vinos españoles, "Fenavin es un punto de referencia muy importante y un evento al que la asistencia realmente se puede considerar imprescindible. No existe otro evento del vino en España que por su tamaño o la variedad de la oferta presentada y bodegas que exponen sus productos se pueda comparar o que pueda competir con Fenavin".

Herramienta fundamental

El 'Programa Contacte con...' es la herramienta informática diseñada por la organización de Fenavin para optimizar al máximo las posibilidades de contacto entre las bodegas que ofrecerán sus productos en la undécima edición de la Feria y los compradores internacionales y nacionales.

El programa, que se activó en la página web www.fenavin.com un mes antes de la apertura de puertas, incorpora de nuevo un sistema de mensajería interna que permite a compradores y bodegas comunicarse directamente cualquier tipo de incidencia o cambio de hora en las reuniones previstas.

Con esta herramienta, Fenavin facilita a bodegas y compradores plantearse unos objetivos precisos con antelación, antes de que comience la Feria, y por lo tanto incrementar sus oportunidades de negocio y atraer al máximo número de compradores posibles.

Todos los expositores inscritos en la Feria, con las claves que le adjudica la organización, podrán acceder a la agenda de citas para solicitar, en una primera fase, un máximo de 60 citas con compradores. Si al terminar esta fase el expositor no hubiese logrado cerrar, al menos, 20 reuniones, la organización permitirá que puedan seguir solicitando hasta 5 citas diarias nuevas para completar las quince.

El sector opina

Cosme Gutiérrez, presidente de la DOP Valencia: "Ésta es la feria más profesional que hay en toda Europa, porque se emplea el mayor esfuerzo en garantizar la presencia de muchísimos compradores, que es lo que quieren las bodegas. Y es que ésta no es una feria de exposición sino absolutamente profesional: las bodegas trabajan mucho en esos tres días y eso es realmente lo que buscan".

Equipo técnico de la DOP Vinos de Canarias: "La presencia de las bodegas canarias en la Feria Nacional del Vino ha ayudado a su crecimiento, pues han cerrado negociaciones con exportadores muy relevantes en diversos países".

Equipo técnico de la DOP Montsant: "Fenavin es una feria de referencia por su poder de convocatoria y la calidad de las bodegas y los compradores presentes".

Galería del vino

La Galería del Vino permite conectar la riqueza y variedad vinícola del país con los gustos de compradores de todo el mundo, en un espacio en el que cada uno de los vinos se presenta en condiciones óptimas de temperatura para la cata. Junto a cada vino expuesto figura siempre su correspondiente ficha, en español e inglés, con los datos más relevantes del vino en cuestión —nota de cata, origen, variedades, tipo de elaboración, precio...— y con la ubicación en la feria del stand de la bodega correspondiente.



Que la bodega ponga el máximo de datos que solicita el programa sobre su oferta en vinos, variedad de uva o países-objetivo, entre otras variables, hace posible que 'Contacte Con…' ofrezca del expositor sugerencias de afinidad que le permitirán optimizar más su búsqueda.

En cuanto a los compradores, estos no tienen límite para pedir citas y cuentan, además, con otra herramienta dentro de la intranet de la feria que es el Buscador de Negocio, que les permite buscar de manera precisa todos los datos de cada una de las bodegas que trabajarán en la feria, de modo que puedan pedir cita directamente con ellas desde 'Contacte Con…'.

El director de Fenavin, Manuel Julià, señala que el objetivo de ambas herramientas es "conseguir que los empresarios puedan concentrar un trabajo que, habitualmente supone muchos meses, en tres días intensos; hay que reconocer que es mucho esfuerzo para todos, pero, ésta es una feria orientada netamente al negocio, y, al final, por lo que nos cuentan en las encuestas, tras la feria, todo este trabajo compensa".

La principal novedad

Este año se estrena el servicio 'Face-to-Face', que permitirá a los importadores extranjeros catar vinos, reunirse y recibir visitas de los expositores en encuentros de 30 minutos en el espacio más representativo y que más valor aporta a compradores y expositores de la Feria: el Centro de Negocios, pulmón del mayor y más importante escaparate de vino español.

"Desde el primer año venimos desarrollando programas innovadores para el negocio, para que los compradores y expositores obtengan una rentabilidad para seguir viniendo a la feria y el servicio 'Face-to-Face' es una nueva apuesta por esa mejora continua", destaca el director de Fenavin, Manuel Juliá. Aunque en esta edición se realice de manera piloto, Juliá espera que el servicio sea "un éxito y consecuentemente en las siguientes ediciones se pueda desarrollar con mayor amplitud".

Con este novedoso sistema que facilita el encuentro, el Centro de Negocios de Fenavin se posiciona como herramienta indispensable para que importadores y bodegas expositoras puedan atender dudas, acercar posiciones, alcanzar acuerdos comerciales y dar a

El sector opina

Custodio Zamarra, sumiller: "Fenavin es la feria más importante del vino que hay en España porque le ha dado un impulso muy importante a un mundo tan mágico como es el del vino".

Mar Torres, gerente del Instituto del Cava: "Los costes competitivos, junto con la posibilidad de atracción de compradores internacionales hacen que Fenavin sea actualmente un referente para el vino español".

Equipo técnico de la Cámara de Reus: "Fenavin es una plataforma excepcional para descubrir nuevas oportunidades de negocio y un escaparate perfecto donde mostrar los productos de nuestras bodegas al mundo, al tratarse de la feria más importante a nivel nacional del sector del vino, algo que han alcanzado por el gran nombre tanto de expositores como de profesionales que acoge".





conocer sus vinos en todos los rincones del mundo; además de servir de punto de apoyo de información a los compradores para facilitar su visita a la feria.

De hecho, el Centro de Negocios de Fenavin es uno de los instrumentos mejor valorados por los importadores extranjeros que visitan cada año la muestra. Un espacio en el que se les proporciona a los compradores toda la información y documentación necesaria tanto a nivel logístico como sobre las bodegas participantes. Un lugar cómodo de trabajo en medio del frenesí de tres intensos días de feria, pensado para que los compradores puedan centrarse en los productos españoles sin distracciones. Multitud de acentos, culturas e idiomas volverán a convivir durante tres jornadas en un espacio único en torno al vino español con el acuerdo comercial como meta y con la eficacia siempre como bandera.✻

Más información: www.fenavin.com



ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero CONTRACT

CURT EDICIONES SA

30º aniversario

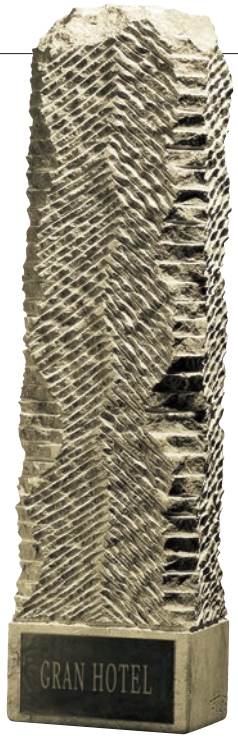
2022 · XIII CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

Roca

2 DE JUNIO
ROCA BARCELONA GALLERY





¡Nos vemos en la gran noche de los hoteles!

El próximo 2 de junio se entregarán los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera en una velada en la que el sector hotelero y turístico volverá a reunirse tras la pandemia. Una noche de celebración en la que las estrellas hoteleras brillarán más que nunca.

Las 12 categorías que forman parte de esta convocatoria, y de las que próximamente se conocerán sus nominados, 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



Más información en www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

almeida · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel BY CENFIM · ORAC DECOR · RATIONAL · tattoo.

Mina de Oro de Bodegas Luzón

Nueva añada ya disponible

Mina de Oro 2021, el viognier con barrica de Bodegas Luzón, sigue la senda dorada de su anterior y primera añada, agotada en menos de seis meses. Un vino varietal que es toda una 'rara avis' en Jumilla.



Hablar de Jumilla es hablar de la monastrell y por ende, de Bodegas Luzón. Sin embargo, hoy la bodega nos presenta Mina de Oro, un vino 100% Viognier. Un blanco fermentado en barrica en la tierra de la monastrell y creado por una bodega destacada, precisamente, por el buen hacer con esta variedad pero que cada vez, sorprende de forma agradable con vinificaciones más curiosas de la más alta calidad, como es el ejemplo de este Mina de Oro o su vino Luzón Dulce, 100% sauvignon blanc, cuya primera añada se estrenó el pasado 2021 y que también se agotó recientemente.

Por eso, su vino Mina de Oro resulta una agradable sorpresa para los amantes del vino blanco que buscan vinificaciones diferentes. Un vino que va más allá de la típica frescura de los blancos para aportar un cuerpo y nariz inusitados, mucha más longitud y aromas como la miel o el plátano, y que llega al mercado tras agotar su primera añada, limitada a poco más de 3.500 botellas, en menos de seis meses.

Los viñedos de viognier son los primeros en ser vendimiados por la bodega durante la segunda quincena de agosto, mediante un proceso de vendimia manual nocturna con el fin de evitar, gracias a las bajas temperaturas nocturnas, la fermentación espontánea de los frutos antes de tiempo. Tras ser recepcionados los racimos en bodega, se procede a un completo despalillado para posteriormente, volcarlos en depósitos de acero inoxidable donde arrancará su fermentación espontánea. Tras un cuidadoso y meticuloso control, su enólogo Vicente Micó junto con su equipo, determinará el momento óptimo para el volcado del dorado néctar a barricas de roble francés, con un secado previo de 48 meses, donde concluirá la fermentación alcohólica. Finalizada la fermentación, el vino se mantendrá en reposo en la barrica en contacto con sus lías en cámara refrigerada durante 6 meses, antes de proceder a su clarificación y embotellado. ✻

Más información: www.bodegasluzon.com



NOTA DE CATA

D.O.P.: Jumillia
Variedad: Viognier
Características: Color amarillo pajizo cuyo envejecimiento en barrica le otorga unos bonitos reflejos dorados y que pese a su paso por madera, mantiene una gran potencia aromática de carácter fresco y floral que sobresale por encima de una complejidad de notas aromáticas que recuerdan a la piña, la miel o el plátano en la nariz. Un vino sugerente de sorprendente voluptuosidad, untuoso y cremoso en paladar con una ligera acidez y un postgusto que en boca resulta largo y envolvente.

Abrimos tus vinos al mundo

Servicio de Export Manager 'a la carta'



Para cualquier empresa, la decisión de abrirse a los mercados exteriores no es fácil. Mucho más cuando se trata de una pequeña bodega, ya que la decisión de exportar requiere de una inversión que no tendrá retorno inmediato, en el corto plazo. Y sin embargo, en un mundo globalizado, ésta es una decisión estratégica, de la que depende en muchos casos la viabilidad económica y el futuro de la propia empresa.

La internacionalización es una carrera de fondo para la que hay que estar preparado. Cuando se carece de la estructura, el personal especializado y la experiencia necesarios para afrontar este reto, disminuyen las garantías de éxito. ¿Cómo afrontar esta decisión, sin la inversión que exige contar con un departamento de exportación propio? Afortunadamente, existen soluciones inteligentes a este dilema.

Hablamos con Montserrat Alonso, Gerente de Wines & More, que nos da las claves: "Durante 15 años desarrollé mi trabajo en el área de exportación de una importante empresa del sector agro-alimentario, donde contábamos con todos los recursos, medios y un departamento muy bien organizado. Después de esa etapa viajando por todo el mundo, fuimos entrando en contacto con pequeños productores que querían iniciarse en el proceso de la exportación, pero carecían de los medios y la experiencia necesarios. Fue en ese momento cuando vimos la necesidad que existía en el mercado de crear algo que ofreciera a las pequeñas empresas la posibilidad de guiarlos y acompañarlos en su proceso de la internacionalización. Con ese objetivo nació 'Wines & More' en 2008, orientando nuestra misión hacia el asesoramiento y la gestión externalizada de un departamento de exportación para nuestros clientes, ofreciéndoles nuestra experiencia internacional especializada en el sector vitivinícola, y agro-alimentario, y con unos costes ventajosamente inferiores a los de tener un 'Export Manager' propio. Una fórmula que hemos demostrado que funciona. W&M se caracteriza por su profesionalidad, avalada por nuestra experiencia en materia de gestión de marcas y el conocimiento de los mercados internacionales, adquirida durante más de 30 años dedicados al negocio internacional. Esta experiencia nos ha proporcionado contactos internacionales de contrastada solvencia, lo que garantiza una amplia diversidad a la hora de encontrar mercados y vías de distribución para los productos de nuestros clientes. Nuestro objetivo es aumentar y consolidar la cifra de negocio de nuestros clientes en los mercados internacionales, aportándoles valor añadido en todos los ámbitos de su actividad comercial. Ofrecemos un servicio personalizado de consultoría en función de las peculiaridades de cada productor y de su gama de productos. La optimización de los recursos es importantísima, así como contar con un buen asesoramiento estratégico y comercial. Y todo ello, con fórmulas de colaboración 'a la carta', basadas en honorarios adaptados a cada cliente, con fórmulas mixtas 'fijo + variable', muy alejadas de los costes de un departamento de exportación propio. Le invitamos a contactar con Wines & More. Estudiaremos su caso y les propondremos soluciones 'a su medida' afrontando el reto de la exportación con la tranquilidad de aprovecharse de nuestra larga experiencia". ❋

Wines & More
Presentes en FENAVIN
Hall Dionisios - Calle 12 Stand 1

CONTACTO
Montserrat Alonso
Tel.: 650 491 300
malonso@winesandmore.es

Por qué elegirlos

- **Desarrollo de estrategias comerciales en función del producto y del mercado de destino.**
- **Estudio y selección de clientes y distribuidores dentro de los mercados internacionales.**
- **Intermediación entre compradores internacionales y productores nacionales facilitando y agilizando la tarea de localización de artículos concretos en momentos puntuales.**
- **Creación de redes comerciales que permitan el control y apoyo directo del desarrollo de la actividad del negocio en los mercados que por sus características específicas lo requieran.**
- **Trabajo continuo con los productores para adaptar el marketing a los requerimientos específicos de cada país (producto, packaging, soportes de comunicación...).**
- **Asistencia a ferias, exposiciones y todo tipo de eventos internacionales relacionados con el comercio internacional.**
- **Representación corporativa en misiones comerciales directas e inversas.**
- **Mantenimiento de relaciones institucionales con otras empresas u organismos nacionales e internacionales.**
- **Asesoramiento en materia de negociación y acuerdos empresariales.**
- **Coordinación de visitas de clientes y distribuidores a los centros de producción o negocio.**

El vino en lata, más que una tendencia



El vino enlatado no sustituye al tradicional pero es un envase innovador que permite acceder a nuevos mercados, aportando una nueva identidad significativa y un nuevo enfoque al consumo del vino. Fundados en 2018, Los Bucaneros son expertos en el acondicionamiento de bebidas en latas.



El vino enlatado no solo es tendencia sino que aporta múltiples ventajas: conserva la calidad del vino (las latas están diseñadas especialmente), reduce el impacto ambiental (el aluminio, por su ligereza, permite reducir el impacto medioambiental), es un formato de exportación en crecimiento (se espera que crezca un 13,2 % anual), abre nuevos canales de distribución (el formato monodosis y el material de aluminio permiten dispensar vino donde el tradicional embotellado no puede, ampliando así la red de distribución como festivales, eventos públicos, máquinas expendedoras, restaurantes, etc.), reduce los costes de producción y logística, entra en nuevos medios de marketing (la lata permite un fuerte impacto visual con 360° de espacio para captar un público sensible a la imagen de marca) y llega a nuevos consumidores (cumple con las expectativas de las generaciones más jóvenes).

Especialistas en el sector

Los Bucaneros apoyan a viticultores, comerciantes y cooperativas vitivinícolas en la adopción de este nuevo formato. Ofrecen sus servicios de enlatado estático y a domicilio y suministran todos los tamaños de latas, incluidas las de 187 ml, 200 ml y 250 ml con un revestimiento interno especialmente diseñado para acomodar vinos tranquilos y carbonatados.

Enlatado estático

La nueva planta de enlatado de vinos de 500 m^2 ubicada en la provincia de Barcelona de Los Bucaneros está completamente equipada para brindar un servicio completo a la mano a los viticultores y comerciantes para enlatar su vino, ofreciendo: recepción y almacenamiento del vino; un laboratorio de análisis de los parámetros físico químicos requeridos, carbonatación, filtración, etc; suministro de latas y servicio de etiquetado; llenado del vino enlatado según la cantidad deseada por el cliente; envasado de las latas en cajas de cartón; y almacenamiento y envío.

Enlatado móvil

Al igual que en un servicio de embotellado tradicional, los experimentados operadores de Los Bucaneros se desplazan a las instalaciones del cliente con todo el equipo necesario y en la fecha que el cliente elija. Ofrecen sus servicios de enlatado a domicilio gracias a sus cinco líneas móviles que recorren España y Europa. Unos servicios que incluyen acompañamiento en la elaboración del vino y en el proceso de enlatado y etiquetado, cuidando la instalación e higiene, el llenado, la impresión de los lotes y los controles de calidad. ❋

Más información: www.los-bucaneros.com

Beneficios del enlatado

Enlatado en planta:

- **Se puede carbonatar el vino en la línea para vino espumante**
- **Análisis del vino en el laboratorio antes de y después de enlatar, pudiendo ajustar los parámetros del vino**
- **Pedido mínimo de 1000l**
- **Servicio llave a mano, desde la recepción del vino hasta el transporte de las latas llenadas**

Enlatado móvil:

- **La bodega puede guardar su D.O.**
- **En España, Francia e Italia**
- **Acompañamiento en la elaboración del vino**
- **Aprovisionamiento y etiquetado de las latas**

Por qué elegirlos

Los Bucaneros son:

- **Flexibles: Se adaptan a cada situación, cada volumen, y cada desafío técnico**
- **Expertos: Tienen experiencia en enlatar vino en Francia, España, y Italia así como empleadores que vienen del mundo del vino y que son técnicos**
- **Independientes: No producen vino, solo enlatan**

LOS BUCANEROS
CONTACTO: Kim Sureda
Tel.: 697 767 820 · kim@losbucaneros.es

CRDO La Mancha



Castilla-La Mancha

La comunidad autónoma de Castilla-La Mancha tiene una relevancia extraordinaria como productora de vino a nivel mundial. Su extensión de viñedo representa cerca del 49% del viñedo español no destinado a uva de mesa. Esta superficie de viñedo cuenta con nueve denominaciones de origen. Todas ellas ofrecen vinos de gran calidad que triunfan dentro y fuera de nuestras fronteras.

El gran viñedo del mundo

Las cinco provincias que conforman Castilla – La Mancha (Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo) son un destino turístico de interior que no decepciona. Su patrimonio vinícola es sin duda un motivo para acercarnos a esta tierra y conocer un poco mejor los vinos que aquí se elaboran. Y si no podemos desplazarnos, podemos viajar con la mente si cerramos los ojos mientras disfrutamos de una copa de vino de cualquiera de sus nueve denominaciones de origen: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas. Vamos a hacer un breve repaso por ellas.



CRDO Almansa



D.O. Almansa

Variedad de uva representativa: garnacha tintorera

Tipos de vinos: joven blanco y rosado, blanco fermentado en barrica y blanco crianza, tinto joven y tinto roble, tinto crianza, tinto reserva y gran reserva y espumoso (próximamente)

La D.O. Almansa, fundada en 1966, es la zona de producción que se encuentra más al este de Castilla-La Mancha, con una altura que oscila entre los 700 y los 1100 metros de altitud respecto al nivel del mar.

Sus 9.800 ha de viñedo están repartidas en torno a 8 municipios de la provincia de Albacete.

En 2021 las 12 bodegas que conforman esta D.O. han vuelto a conseguir cifras históricas de embotellado, con un repunte del 12% de las ventas respecto a 2020. Una vez se ha recuperado la demanda y el ritmo normal de ventas que se había ralentizado por la pandemia, se ha logrado llegar a los 7,5 millones de botellas de vino vendidas en todo el mundo. De esta manera, y después de sobrepasar los 6 millones de botellas vendidas en 2019 y de que en 2020 esta DO siguiera creciendo, Adolfo Cano, presidente de Denominación de Origen Almansa, se muestra satisfecho: "Hemos conseguido el objetivo propuesto de superar los 7 millones de botellas de vino en 2021". Este crecimiento sostenible del vino embotellado, que ya acumula un aumento de las ventas de más del 41% desde 2016, demuestra la progresión imparable de estos vinos en el mercado nacional e internacional, donde tienen cada vez un mayor reconocimiento. Unas cifras muy positivas gracias especialmente al gran tirón que están teniendo los vinos de las variedades de uva autóctonas, como son la garnacha tintorera (la uva reina en la zona) y la monastrell. **Más información: www.denominacion-origen-almansa.com**



CRDO La Mancha

CRDOP Jumilla



D.O. P. Jumilla

Variedad de uva representativa: monastrell
Tipos de vinos: blancos, tintos jóvenes y con crianza en madera, rosados, dulces, y de licor

Es una de las tres D.O.P. de España de las llamadas pluriprovincial ya que en ella conviven seis pueblos de Castilla -La Mancha y uno de la Región de Murcia que es el que le da nombre. Comprende unas 22.500 hectáreas de viñedos repartidos entre las provincias de Murcia y Albacete y está considerada por la prensa especializada como una denominación de origen emergente por la calidad y originalidad de sus vinos, siendo una de las denominaciones de origen españolas que más vino comercializa. Sus vinos se diferencian por estar elaborados a base de la variedad monastrell, la cual representa más del 80% de la superficie cultivada. Los vinos de la D.O.P. Jumilla se han convertido en un producto con una personalidad única en el mundo gracias a las más de tres mil horas de sol al año de las que disfrutan sus viñedos, junto con el buen hacer de sus agricultores, enólogos, bodegueros, y el trabajo con su uva autóctona. Además, son vinos muy versátiles. De hecho, el Consejo Regulador presentó en la última edición de Madrid Fusión Alimentos de España un estudio de armonías gastronómicas realizado por el chef Martín Coronado donde se demuestra esa versatilidad. Por ejemplo, se pueden consumir en momentos iniciales de un menú degustación con platos ligeros y sencillos, sin estar relegados a platos fuertes. Aparte de las carnes de caza, guisos y arroces, algunos ingredientes y elaboraciones que van bien con los vinos D.O.P. Jumilla son las hortalizas de raíz como la remolacha, la cocina tailandesa, y sabores dulces, ácidos, e incluso algo picantes como las recetas que llevan jengibre. **Más información: www.vinosdejumilla.org**

D.O. La Mancha

Variedades de uva representativas: airén y tempranillo
Tipos de vinos: jóvenes, tradicionales, envejecidos en barrica de roble, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos y La Mancha Excellent

La D.O. La Mancha integra a unos 15.000 viticultores de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Los vinos de La Mancha son el resultado del cultivo de la vid en una zona ideal como La Mancha, ya que el rendimiento por hectárea óptimo prima la calidad. Además, la gran cantidad de horas de sol que disfrutan sus viñas, el ciclo de maduración de las mismas y la salud de sus vides son extraordinarios. Por otro lado, las bodegas han sabido evolucionar hasta situarse hoy día entre las más modernas del mundo, habiendo sido capaces sus bodegueros de aplicar a la producción de sus vinos el coupage perfecto entre artesanía y ciencia que cada vez más demandan los consumidores en España y fuera de nuestras fronteras. Por ejemplo, aunque China y Japón experimentaron un retroceso en volumen de botellas comercializadas de vino con D.O. La Mancha en el pasado 2021, la región asiática continúa siendo uno de los zonas de mayor interés comercial para las cerca de 250 bodegas inscritas. Pre-



CRDO La Mancha

CRDO Manchuela



cisamente el nuevo presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, se ha marcado como objetivo recuperar los mercados y volver al crecimiento de los últimos años. Hace unos días quiso enviar un mensaje de ánimo a las bodegas manchegas: "No solo es importante aumentar el embotellado recuperando los niveles previos a la pandemia, sino también hacerlo en valor para poder llegar más aún a todas las partes del mundo. Venimos de dos años complicados y después de un mes de enero prometedor, ahora llega la incertidumbre de los mercados con la guerra de Ucrania. Pero este sector ha demostrado siempre su optimismo y sus ganas de salir adelante. Conseguiremos retomar los niveles de 2019". Y es que pese al contexto de coyuntura económica delicado, la calidad de los vinos de la reciente añada 2021 invita a una cierta esperanza comedida. **Más información: www.lamanchawines.com**

D.O. Manchuela

Variedades de uva representativa: bobal
Tipos de vinos: tintos, rosados y blancos

La D.O. Manchuela se enmarca entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel. Esta ubicación entre dos ríos hace que se conozca a La Manchuela como 'La Mesopotamia manchega'. En la actualidad, la superficie de cultivo se extiende a más de 72.000 ha, de las que aproximadamente la mitad corresponden a cada una de las provincias de Albacete y Cuenca. Son 1.000 los viticultores que desarrollan sus labores en esta tierra, aunando su gran saber hacer con tecnología avanzada. Y es que las 37 bodegas que forman parte de la Denominación se esmeran día a día para cultivar diferentes variedades –entre las que destaca la bobal–, capaces de extraer el sabor más puro de la tierra para convertir los vinos en auténticas experiencias sensoriales. Unos vinos que han recorrido muchos países, transportando el espíritu y la fuerza de las variedades con las que se elaboran para que cada vez lo conozcan más consumidores en todo el mundo y sean capaces de convencer a todos los paladares con su exquisito sabor. **Más información: www.manchuela.wine**

D.O.P. Méntrida

Variedad de uva representativa: garnacha
Tipos de vinos: tintos y blancos

Los viñedos de la Denominación de Origen Méntrida se encuentran situados al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid, y se extienden al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental. Un lugar con suelos arenosos de origen granítico, ácidos y con muy poca cal lo que acrecienta la finura de sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad garnacha, que supone el 75% del total del viñedo.
Gracias a la introducción de variedades foráneas, que complementan a la perfección la garnacha de esta zona, se comenzaron a elaborar vinos con crianza, que despertaron un gran interés entre los expertos. Una nueva generación de vinos que emerge de las bodegas reformadas, que no elaboran grandes producciones, más bien, al contrario, aunque los vinos que sacan al mercado sean singulares, personales y reflejo del terruño del que proceden y estén resultando de una gran calidad. El presidente de la D.O.P. Méntrida, Juan Alonso Cuesta, los define así: "Los vinos de la D.O.P. Méntrida son originales. Con base de la variedad garnacha, se elaboran vinos muy finos, elegantes, muy amables, con un toque muy mediterráneo".
El mercado principal de estos vinos es el nacional pero, desde hace unos años, el aumento de las exportaciones está siendo espectacular –especialmente en Europa, China y Estados Unidos–, llegando a alcanzar el 40% de las ventas totales. **Más información: www.domentrida.es**


CRDOP Méntrida

CRDO Mondéjar



D.O. Mondéjar

Variedades de uva representativas: tempranillo y torrontés
Tipos de vinos: tintos jóvenes, crianza y reserva; y blancos jóvenes

Creada en 1997, la Denominación de Origen Mondéjar comprende 20 pueblos de la provincia de Guadalajara, lo que en total forma una extensión de 93.962 ha donde trabajan 300 viticultores. Las variedades de uva en Mondéjar son muy amplias, y por esto da como resultado una gran variedad de vinos de diferentes calidades, aunque la tempranillo es la variedad principal con la que elaboran vinos para envejecer. Su producción es moderada pero de una altísima calidad. A ella se suman la cabernet sauvignon y syrah. Para blancos se utilizan malvar, macabeo, sauvignon blanc y torrontés; esta última es tradicional de la comarca, elaborándose con ella vinos jóvenes y afrutados. Los rosados han sido definidos por el premio Nobel en literatura, Camilo José Cela, como "vino de muy suave y gustosa embocadura". **Más información: www.domondejar.es**

D.O.P. Ribera del Júcar

Variedades de uva representativas: bobal, tempranillo y moscatel de grano menudo
Tipos de vinos: tintos, blancos y rosados

La Ribera del Júcar, en la provincia de Cuenca, da nombre a una de las denominaciones de origen más jóvenes de España. Nació en 2003 como un proyecto multifuncional para potenciar la producción y comercialización de vinos de calidad así como la ecología y el enoturismo. Posee una extensión de 6.700 ha de viñedo y engloba 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca. En los últimos tiempos las bodegas adscritas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad y los viticultores en la reconversión de sus viñedos en variedades complementarias a las tradicionales como bobal, tempranillo o moscatel de grano menudo. El 70% de los vinos de esta Denominación de Origen se venden en el mercado exterior y sus rasgos más característicos son la frescura y la profundidad. **Más información: www.vinosriberadeljucar.com**

D.O. Uclés

Variedades de uva representativas: tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta,verdejo, chardonnay, airén, moscatel de grano menudo, viura y sauvignon blanc.
Tipos de vinos: Blancos jóvenes, blancos con crianza y fermentados en barrica, espumosos, rosados, tintos jóvenes, tintos jóvenes con barrica, tintos crianza, tintos reserva.

Situada entre Cuenca y Toledo, esta joven Denominación de Origen vinícola –creada en el 2006–, se ha preocupado desde sus inicios de la preservación del medio ambiente, siendo la sostenibilidad su eje fundamental. Uclés fue la primera Denominación de Origen en medir la huella de carbono en su totalidad, ya que sus bodegas adscritas cuentan desde 2013 con la verificación de huella de carbono de AENOR y dos de ellas han obtenido recientemente la verificación de huella de carbono de producto, con el análisis de todo el ciclo de vida de sus vinos. Además, tres de sus bodegas (La Estacada, Soledad y Fontana) han participado desde el inicio en la definición de la certificación Wineries for Climate Protection (WfCP). Como resultado de sus esfuerzos se ha conseguido una reducción media de la huella del carbono del 14%, una reducción media del consumo de agua del 15% y el 100% de los residuos valorizados. También es fundamental para la D.O. respetar el hábitat de



CRDOP Ribera del Júcar

CRDO Uclés



La D.O. Valdepeñas está situada en el sur de Castilla-La Mancha. La zona de producción está atravesada por el río Jabalón de este a oeste. Abarca 21.578,79 hectáreas de viñedos –algunos centenarios–, mimados por más de 2.500 viticultores. Los Vinos de la Denominación de Origen Valdepeñas –blancos, tintos, rosados, espumosos, semisecos, semidulces y dulces– expresan la personalidad de una región única. Sus peculiaridades climáticas, con más de 2.500 horas de sol al año, unidas a su exquisita y milenaria elaboración, (en muchos casos con una marcada tradición familiar trasmitida de generación en generación), se traducen en unas uvas de buena maduración a resuelta de unos vinos de intensidad colorante, óptima estructura y potencia aromática.Desde sus grandes reservas, reservas y crianzas, acunados en barricas, hasta los frescos y aromáticos jóvenes los vinos de la D.O. Valdepeñas se exportan a más de 100 países y siguen cautivando el paladar de todos los gustos que buscan la excelencia del momento y el maridaje para todo tipo de gastronomía.

Más información:
www.vinosvaldepenas.com ❋

los viñedos, ya que la biodiversidad garantiza el equilibrio entre los ecosistemas. Por ello, las bodegas de la D.O. han realizado una firme apuesta por el viñedo ecológico. En 2019 la D.O. Uclés recibió la Mención Especial dentro del Premio Regional de Medio Ambiente que otorga la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por sus iniciativas de cálculo de huella de carbono, certificación ambiental y ejemplo de sostenibilidad en el sector vitivinícola.

Más información:
www.vinosdeucles.es

D.O. Valdepeñas

Variedades de uva representativas: airén, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo; tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot.

Tipos de vinos: blancos, tintos, rosados, espumosos y semisecos, semidulces y dulces



CRDO Valdepeñas

Azerbaijan Stockers

Xarel·lo

La estrella amigable

Es tan versátil y amigable esta variedad, que incluso adopta forma andrógina en cuanto a su bautismo, ya que algunos la denominan 'el xarel·lo', y otros 'la xarel·lo'. Además, esa versatilidad también viene avalada por su capacidad de fusión, ya que es uno de los integrantes del famoso triunvirato en lo tocante a los componentes de los cavas más importantes, puesto que junto a la parellada y la macabeo, conforman una especie de "La Santísima Trinidad del Cava".



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Aunque hace muchísimos años era una variedad a la que se le restaba importancia como monovarietal, siempre ha sido muy estimada para configurar "blends" o "coupages". De hecho, en un momento determinado estuvo a punto de desaparecer a pesar de ser autóctona, como tantas otras variedades, elaboraciones y viñedos de nuestro país, allá por los albores del siglo XIX, pero en los últimos tiempos se ha rebelado con una personalidad muy sobresaliente para reinar sobre su propia identidad, siendo en estas zonas la auténtica valedora y paladín de muchas D.O. Es una uva de tremenda presencia en Cataluña, con especial énfasis en El Penedès.

Orígenes

Unos cuentan que es fruto del cruce y unión entre la variedad andaluza " hebén"(de características similares a la moscatel) y la francesa "brustiano faux", o hija del híbrido gibi con la última mencionada; otros decires apuntan su origen en dirección a Grecia, y según otras voces, como en el estudio del filólogo Fava i Agut, aseguran que el nombre proviene de la variante dialectal italiana "sciarello", con el significado de clarete, y según el mencionado estudio la variedad se menciona por primera vez, en un escrito de arrendamiento datado en 1785 con el bautismo de xarel.lo como "xerrello". Sea como fuesen sus orígenes, también adopta otros bautismos lingüísticos como cartoixa (Priorat), sucre, moll, mollet, pansa blanca (Alella), pansal, pansal blanc, pansalet, premsal blanc (Mallorca) y xerello, cartuxa, vinate, vinyater.



D.O. Penedès - Maria Rosa Ferré

Casa Sushi





Historia

Ya se tenía constancia de la importancia de la variedad en el siglo X, en gran parte de los cultivos de la barcelonesa comarca del Maresme, hoy emplazada en la D.O. Alella, cuando se pasificaba y comercializaba como vino dulce/mistela de gran éxito.

Con el arrase de los viñedos franceses por la plaga de la filoxera el envío de los vinos del Penedès, por calidad y proximidad al país franco, supuso un plus en la economía y la agricultura, incrementado por un momento en el que los vinos viajaban por tierra sin estabilizar, lo que propició que la xarel·lo mostrara su carácter antioxidante, puesto que llegaba a su destino fresca y en óptimas condiciones. Valga la anécdota mercantil como veracidad de esta puntual situación: los viticultores de Cataluña experimentaron una fructífera ocasión y replante de viñedo antes de que la filoxera los afectara de igual modo, pero años después; hasta antes de la plaga en las vides francesas, una barrica que vendían a las Américas se cobraban a 6 céntimos y con el mercadeo francés y la correspondiente incremento de la demanda se empezó a comercializar a 60 céntimos/barrica… ya que por sus altos niveles de acidez era capaz de no solo realizar largos viajes sino también de demostrar su capacidad de prolongar largos envejecimientos en barrica y ofrecer buena evolución en botella, consolidando su calidad y complejidad.

Maridaje

Los xarel·lo son vinos ideales para tomar como aperitivo, para acompañar pescado, quesos suaves, mariscos, arroces, carnes blancas y con la cocina asiática como vietnamita, japonesa y china.

La planta y su fruto

Es una variedad de gran vigor y productividad, de brotación muy temprana, uvas de tamaño medio, media compactación de los racimos, de bayas esféricas, piel gruesa, color dorado, pulpa incolora con tendencia a oscurecerse durante el periodo de maduración.

Es sensible a enfermedades como el mildiu, oídio y a la bortritys, y aunque se adapta muy bien a casi toda la tipología de suelos, no es buen aliado de suelos húmedos y de gran poder de fertilidad y nutrientes.

Es agradecida a suelos con gran proporción de contenido calcáreo; cuando la arcilla es de importante presencia y con suelos más profundos da fruto a vinos de elementos sensorialmente vegetales.

Zonas de cultivo

Actualmente en Cataluña la superficie cultivada asciende a más de 10 mil hectáreas, de las cuales la gran mayoría se hayan ubicadas en Penedès, con más de 7500 ha ya que aquí la dedicación a dicha variedad es de más del 90%, pues la protección que ofrecen las montañas de Montserrat, cerca de la influencia de las brisas marinas mediterráneas y una altitud que oscila entre los 250 y 800 metros, con temperaturas suaves y cálidas, hacen de este enclave un hogar feliz para los requisitos de la planta y su fruto.

Además, la podemos encontrar su presencia en zonas como Tarragona, Costers del Segre, Alella, también en Binissalem (Mallorca), y algunas hectáreas en Castilla y León, Castilla-La Mancha, Aragón y Extremadura.



Cómo son los vinos

En cuanto a las cualidades organolépticas características de la variedad, en su elaboración como blancos jóvenes, son un abanico de colores pálidos, de reflejos verdosos, de gran carácter mediterráneo, esto se traduce en frescura, contenido de aromas cítricos, gran acidez, frescura y marcado acento frutal y floral, como manzana, pomelo o limón; mientras que los vinos sometidos a envejecimiento en roble presentan complejidad, estructura, equilibrio, con predominio de notas evidentes de tostados, especiados (vainilla, pimienta) y fruta compotada (manzana asada); pues la xarel·lo es idónea para la elaboración tanto de vinos frescos jóvenes y frescos o de crianza, como también obtiene gran personalidad y requerimiento para ser parte de "blends" o "coupages" para la integración de vinos y cavas de gran calidad, pues les aporta equilibrio entre grado alcohólico y acidez. Siendo ideal el trío de aportes entre xarel·lo, parellada y macabeo, una configuración muy acertada para su estructuración.

Las posibilidades de la variedad son ilimitadas. En los últimos años hemos probado no solo magníficos cavas, vinos blancos y dulces, como antaño, sino que nos ha llegado a configurar incluso vinos submarinos, elaborados con gran acierto en zonas como el Penedès, donde efectúan una crianza submarina en botellas cerámicas ofreciendo resultados magníficos y singulares, ya que este material, ya usado antaño, protege al líquido de la luz y permite un proceso de envejecimiento mas acelerado debido a la presión de las profundidades marinas. Otra forma de elaboración revolucionaria desarrollada en los últimos años viene de la mano de una visión/interpretación de los famosos "Ice Wine" o vinos de hielo canadiense, aplicando técnicas de transformación de la uva que confirma el potencial de la xarel·lo, esa uva amigable y de gran prestancia.



D.O. Penedès - Maria Rosa Ferré

Vuelve 'La Cumbre del Xarel·lo'

Tras dos años de paro por la pandemia, el próximo 27 de junio vuelve uno de los eventos vinícolas profesionales más singulares del Penedès: La Cimera del Xarel·lo (La Cumbre del Xarel·lo), un showroom que tendrá lugar, como en las ediciones anteriores, en el Santuario de Foix en Torrelles de Foix (Barcelona). El escenario escogido para esta muestra está situado a 660 metros de altura y permite acompañar la cata con unas espectaculares vistas panorámicas de todo el Penedès. Una forma de descubrir la gran variedad de vinos que se elaboran a partir de la variedad xarel·lo, rodeados del paisaje donde nacen.

Desde sus inicios, La Cimera del Xarel·lo es un encuentro entre elaboradores del Penedès que comparten sus interpretaciones de vinos 100% xarel·lo, y un público eminentemente profesional que se desplaza hasta esta atalaya idílica del Penedès, para disfrutar y descubrir los vinos en un entorno totalmente diferente al que habitualmente se celebran los showrooms. Como en la última edición de 2019, más de 30 bodegas darán a catar casi un centenar de referencias. Una variedad de vinos –jóvenes, envejecidos en barrica, cavas, Clàssic Penedès, Corpinnats, ancestrales, ecológicos, biodinámicos, naturales, dulces...– que demuestra la versatilidad de la variedad y su dinamismo y relevancia dentro del panorama vínico catalán.

Las bodegas que participarán en la edición 2022 de la Cimera del Xarel·lo serán: 1+1=3, Albet y Noya, AT Roca, Avgvstvs, Blanca Oscariz, Bolet, Can Descregut, Can Pasqual, Can Rafols dels Caus, Castellroig /Sabaté y Coca, Bodega Credo, Bodega Vía, Los Vinyerons, Eudald Massana Noya, Familia Torres, Foresta, Jean Leon, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Nadal, Oriol Rossell, Parató, Parés Baltà, Pinord, Raventos Blanc/Can Sumoi, Suriol, Terra de Marca, Torre del Veguer, Viladellops y Vinyes Singulars.

Este año, se ha optado por dedicar mucho más el acto al público profesional –sumilleres, periodistas, tiendas especializadas, restauración– con un aforo restringido y controlado a través de un formulario de inscripción que enviarán las bodegas participantes y que también se puede encontrar en la web de la Cimera, para garantizar la seguridad de los asistentes y participantes.

Esta cumbre celebrará su sexta edición gracias al apoyo del Ayuntamiento de Torrelles de Foix, la Asociación del Santuario de Foix y la colaboración de Emms – Same Deutz-Fahr, EnoxPro y CCV, Central de Compras Vitivinícolas.❋

Alto poder antioxidante

Estudios fiables que datan de finales de los años 90, atestiguan por parte de la Universidad de Barcelona y paralelamente con la Universidad de Washington, que es la variedad que contiene los niveles más altos de resveratrol entre las variedades blancas, un antioxidante muy potente, casi en exclusiva propiedad de las uvas tintas y resguardado en el hollejo.

Lluna Nova

Un xarel·lo ecológico y biodinámico muy especial de Pinord

La bodega de Pinord en Vilafranca del Penedès (Barcelona), creada en 1942, es la heredera de los métodos tradicionales de varias generaciones de viticultores y bodegueros, que se remonta a más de 150 años, creciendo sin pausa desde su apertura y, convirtiéndose, hoy en día, en una de las más reputadas bodegas elaboradoras de todo el país. En ese lugar nace Lluna Nova.





El nombre de Bodegas Pinord y el de la familia Tetas se ha ligado al del vino del Penedès de una forma inseparable y a su vez es en el Penedès donde reina la variedad xarel·lo con la que elaboran de forma exclusiva el vino Lluna Nova.

Botellas numeradas

Actualmente Lluna Nova ya va por la cosecha 2017 y solo se han elaborado 2.536 botellas, por lo que se trata de un vino exclusivo, único y diferente. Un vino que guarda en su interior la esencia del xarel·lo, ya que transmite todo el potencial de la uva y nos expresa el paisaje del Penedès. Nos da salinidad por la cercanía del mar, mineralidad por el suelo calcáreo que tiene y aromas de romero e hinojo, propios del paisaje, a parte de la fruta y especiados aportados por la barrica. Además posee el certificado ecológico Demeter.

NOTA DE CATA

D.O.: Penedès

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

Maridaje: Es el acompañante ideal de crustáceos, marisco con salsa, moluscos de concha y queso curado.

Un vino de alta calidad muy exclusivo

Alrededor de la ermita de Muntanyans, a pocos kilómetros de Vilafranca, se encuentra la finca del mismo nombre en la que crecen enraizadas en terrenos arcillosos y calcáreos diferentes variedades de uva entre las que se encuentra el xarel·lo. En concreto, las cepas de xarel·lo de las que nace el vino Lluna Nova (luna nueva) poseen más de 70 años y se cultivan de manera ecológica y biodinámica respetando el entorno.

Tras los controles de maduración, en Bodegas Pinord esperan el momento óptimo para vendimiar. Además, cosechan a mano para preservar al máximo la integridad de la uva. Ya en la bodega, realizan un prensado suave en el cual separan el mosto flor que usan para elaborar el vino, que fermenta en barrica el tiempo que estiman necesario, realizando battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando de esta manera untuosidad y elegancia. Tras diversos ejercicios de cata, finaliza su período en barricas y lo preparan para embotellar. Al ser un vino de alta calidad, controlan y minimizan al máximo los procesos de clarificación y filtración, para mantener su identidad. Una vez embotellado, lo dejan reposar y madurar en botella un mínimo de 6 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión. ❋

Más información: www.pinord.es

Escanea el código QR

Al escanearlo se visualiza un vídeo animado con música que explica con imágenes un poema creado por Mireia Tetas que describe todo el proceso de creación del vino: desde el viñedo, pasando por la elaboración... hasta la cata.



La segunda edición de la Barcelona Wine Week cerró sus puertas el pasado 6 abril con gran éxito de participación. Más de 650 empresas expositoras, 60 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) españolas, más de 18.000 visitantes, que asistieron a unas 6.000 reuniones de negocios, y cerca de 40 actividades programadas han reafirmado el posicionamiento de esta feria como certamen líder del vino español de calidad.

Barcelona Wine Week

Los vinos de calidad y el negocio fueron protagonistas

Las más de 650 empresas expositoras de la Barcelona Wine Week, procedentes de todos los territorios productores de vino de España, presentaron del 4 al 6 de abril alrededor de 800 referencias nuevas durante los tres días de salón, que ocupó los 10.000 m^2 netos del palacio 8 del recinto Montjuïc de Feria de Barcelona.

El evento ha generado grandes oportunidades de negocio con la visita de más de 18.000 profesionales, un 20% procedentes de 79 países, principalmente europeos y estadounidenses. Entre los asistentes se han contado con la presencia de 470 grandes compradores internacionales de mercados estratégicos para la exportación de vino español invitados por la organización, que han participado en más de 6.600 reuniones con empresas.





Las variedades autóctonas marcan tendencia en las añadas presentadas

Además de ser las grandes protagonistas del programa de actividades de la segunda edición de Barcelona Wine Week, las variedades autóctonas también jugaron un papel destacado en las novedades que numerosas bodegas presentaron en el salón.

En este sentido, Castilla y León – Tierra de Sabor presentó un proyecto experimental de variedades minoritarias. Su equipo de investigación encontró más de 1000 cepas que podrían pertenecer a 129 variedades diferentes en casi 200 parcelas. 14 de ellas presentaban muy buenas cualidades enológicas o agronómicas y también de adaptación al cambio climático en sus lugares de procedencia. Se trata de uvas capaces de funcionar bien en el viñedo y formar parte de un ensamblaje, diferentes entre ellas y también distintas a las variedades ya establecidas.

Por su parte, la microbodega artesanal Garage Wine se ha especializado en el rescate de variedades autóctonas, locales o minoritarias de Castilla la Mancha. Trabajan ocho parcelas de las que elaboran un total de diez vinos totalmente parcelarios y que vinifican como monovarietales al 100%. Este año producirán alrededor de 16.000 botellas.

La Bodega Berroja, que celebra su 20 aniversario, presentó una elaboración de txakolí con el método ancestral, con uva entera de la variedad autóctona hondarrabi zuri, de una parcela con fuerte pendiente y un suelo pedregoso con gran capacidad drenante.

En cifras

10.000 m²
de espacio expositivo

650
expositores

60
Denominaciones de Origen

40
actividades programadas

79
países

470
compradores internacionales

165.000
copas catadas

+18.000
visitantes

+6.000
reuniones de negocios

Un penedès con altura y un albariño submarino

Parte de los viñedos de la bodega familiar Parés Baltà –una de las primeras bodegas certificarse en agricultura ecológica (2002) en la zona y biodinámica (2013) en toda la península– se encuentran a 700 metros de altitud, en la zona más alta del Penedès. Actualmente en esas tierras sus dos enólogas están experimentando con variedades ancestrales casi olvidadas como moneu y forcada. Algunas de ellas han demostrado ser altamente resistentes a la sequía y de ciclo largo. Como resultado de esas microvinificaciones ha visto la luz Neoltic, la nueva añada 2021 de sumoll, con una limitadísima producción de 400 botellas.

Desde las Rías Baixas emerge una de las referencias más curiosas que se mostraron en el salón: Attis Mar, un albariño con seis meses de crianza submarina. Esta bodega también elabora dos vinos naranjas de albariño que gozan de muy buena acogida entre los consumidores de vinos naturales.



Ecológicos y veganos

El Lagar de Moha, una bodega familiar de la D.O. Rueda en proceso de conversión a biodinámica, mostró sus vinos con certificación ecológica y vegana. Un ejemplo de la mentalidad innovadora de esta bodega es su Tiempos Modernos, un godello ecológico, el primero de su denominación de origen.

Otra bodega que elabora vinos ecológicos y veganos es Dominio de Punctum, que elabora pét nat (pétillant naturel), es decir, vinos espumosos naturales sin filtrar. La técnica para elaborarlos es la más antigua para producir espumosos (precede al método tradicional por 200 años). Este vino se fermenta una vez en el tanque, no se le añade azúcar y antes de que termine el proceso se embotella y allí termina la fermentación. El resultado es un vino rústico con intervención mínima, disfrutando de todos los beneficios y sabores auténticos de la agricultura ecológica.

Vinos rockeros... y frikis

¿Maridan bien el rock y el vino? En Wines N' Roses tienen claro que sí y por eso proponen una gama de vinos basados en algunas de las canciones rockeras más exitosas de la historia: The Final Countdown (Europe), Highway to Hell (AC/DC), Sympathy for the Devil (The Rolling Stones), Light My Fire (The Doors) o Born to Be Wild (Steppenwolf).

Por su parte, Enológica Wamba quiere ampliar mercado con la segunda añada de su gama Friki, en especial de sus vinos Friki Parcelarios Cavarrosa Alta, Cavarrosa Baja y Villaveta, y de su vino de pieles, Friki Naranja.

Depósitos de hormigón en forma de huevo y vinos en lata

Hay bodegas que defienden su apuesta por nuevas técnicas para la elaboración de sus vinos. Es el caso de Bodegas Pandora, de la D.O. Rueda, con el lanzamiento de Pandora Ovo, un verdejo criado en huevo de hormi-





gón, una técnica precursora en la zona, ya que es un proceso que jamás se ha utilizado en esta denominación de origen.
Precisamente, Sonoma by SAS, una empresa fabricante de depósitos de hormigón presentó Amphora y SuperEgg, dos formatos exclusivos en todo el mundo que permiten que el terroir se muestre claramente en la botella. La forma ovoide de los depósitos aporta ventajas en la vinificación de tintos, ya que consigue maceraciones intensas, mucho aroma y un color de uva fuerte. La elaboración de vino blanco y espumoso en estos depósitos también es idónea, ya que se evita su oxidación.
En cuanto a técnicas de envasado, una tendencia en auge en el mundo pero que aún es incipiente en España es el enlatado. En BWW, las empresas Wild Goose Filling y Los Bucaneros Canning mostraron en el Rincón del Vino en Lata sus soluciones para que los productores de vino accedan a este formato de creciente popularidad entre los consumidores jóvenes de otros países.

Valoraciones

El presidente de Barcelona Wine Week y del Consejo Regulador de la D.O. Cava, Javier Pagés, destacó al cierre del evento: "Hemos cumplido nuestro objetivo de consolidarnos como el mejor punto de encuentro para los profesionales del vino en España, desde donde proyectar la excelencia y diversidad del vino español de calidad en el mercado internacional".
Por su parte, J. Antoni Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, señaló como clave para el éxito de la feria "la participación de todo el sector y poner el acento en el vino español de calidad como valor diferencial. Hemos incrementado en un 20% el número de expositores respecto a la primera edición, pero nuestro reto, por encima de todo, es ofrecer las mejores oportunidades de negocio, y en este sentido empezamos ya a trabajar por un nuevo éxito en el certamen del próximo año".

Tendencias y técnicas novedosas

- **Las variedades autóctonas y la sostenibilidad se mostraron como las grandes tendencias entre los mejores vinos de calidad que se pudieron probar y descubrir en la segunda edición de esta feria vinícola.**
- **En el salón también se presentaron técnicas novedosas de elaboración y envasado del vino.**

Más de 165.000 copas de vino catadas

La organización de Barcelona Wine Week estima que durante su celebración se han servido más de 165.000 copas de vino, entre las catas ofrecidas por los expositores, las autoguiadas de la barra Wine Tasting Journey - Hidden Grapes y las dirigidas, organizadas dentro de extenso programa de actividades del salón.
Como parte de su programa Zero Waste, la organización del salón ha colaborado con Ecovidrio - que ha recogido más de 10.000 botellas durante la celebración del salón- y con el Institut Català del Suro para fomentar el reciclaje de botellas y tapones.
Barcelona Wine Week (BWW), organizado por Fira Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, ha contado con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV), el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) e ICEX España Exportación e Inversiones. La próxima edición se celebrará del 6 al 8 de febrero de 2023. ❋

La importancia de la descarbonización global



Las bodegas españolas que forman parte de International Wineries for Climate Action (IWCA) presentaron la asociación a bodegueros y profesionales del sector en una mesa redonda. Participaron en el debate Miguel A. Torres, presidente de Familia Torres y cofundador de IWCA; Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas; Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera, de la que forma parte Bodega Emina, y Rafael De Haan, copropietario de Herència Altés. Todos ellos pusieron de manifiesto la importancia de descarbonizar el sector a una escala global teniendo en cuenta toda la cadena de valor, tanto del sector vitivinícola como de la alimentación. También dieron a conocer su experiencia como miembros de IWCA, que ya cuenta con 30 bodegas afiliadas en todo el mundo, y las acciones que están realizando para reducir sus emisiones de CO2.

El mejor espumoso

Kripta Gran Reserva añada 2013 recibió el premio como mejor espumoso con 96 puntos de la Guía La Vanguardia en el marco de la feria. Àlex Torelló recogió el galardón y lo dedicó a su padre, Agustí Torelló Mata, creador de este magnífico cava que con más de 40 años de trayectoria en los mercados de todo el mundo, sigue siendo el reflejo y la historia de su inspirador y la joya de la bodega familiar. Su producción limitada de las variedades tradicionales del cava, y una larga crianza excepcional de 13 años, hacen del Kripta un icono que año tras año renueva su éxito.





Vino solidario

La Asociación Terra de Garnatxes entregó a Emmanuelle Perrier, en nombre de la Obra Social Infancia del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, un cheque por valor de 7.000€ por los beneficios obtenidos con la segunda añada del vino solidario La Garnatxa Valenta. Las bodegas que forman la asociación (Clos Figueras, Edetària, La Gravera, La Vinyeta, Viladellops i Vinyes Domènech) aportaron sus mejores barricas para elaborar este vino solidario, un coupage que refleja las diferentes garnachas que se pueden encontrar en el territorio, así como los diferentes tipos de suelos, alturas y climatología.

Apuesta por la sostenibilidad

La sostenibilidad fue uno de los ejes de esta edición y un claro ejemplo lo encontramos en el bodeguero y empresario Carlos Moro, que lidera el proyecto “Matarromera Sostenible en el planeta Tierra. Objetivo 2030”. Tanto el stand, fabricado con madera reciclada, como las iniciativas de gestión de residuos puestas en marcha contribuyen a reforzar la apuesta por la sostenibilidad de la compañía, presente en seis denominaciones de origen a través de sus nueve bodegas.





Viaje al Empordà

Los vinos ampurdaneses protagonizaron uno de las catas profesionales más destacadas de esta edición de la BWW. Dirigida por la sumiller Audrey Doré, de El Celler de Can Roca, la cata se titulaba 'Viaje al Empordà a través de los suelos y las variedades tradicionales". En esta actividad, organizada por la D.O. Empordà y la Ruta del Vino D.O. Empordà del Patronato de Turismo Costa Brava Girona, se pudieron conocer los viticultores, los proyectos y los paisajes de cada vino a través de vídeos grabados en cada una de las bodegas. Se probaron monovarietales de garnacha roja, cariñena blanca y cariñena tinta en diferentes tipos de suelo.

Recuperación de variedades ancestrales

Familia Torres avanza en la recuperación de variedades ancestrales catalanas, un proyecto que inició la bodega del Penedès hace cuarenta años, con la vista puesta en el cambio climático para crear los vinos del futuro. Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres, y el sommelier Sergi Castro, presentaron seis variedades que se encuentran en diferentes fases de experimentación, tres de ellas inéditas. Se trata de variedades tintas plantadas de manera experimental en los viñedos de Familia Torres en Costers del Segre, que se encuentran todavía en una fase de estudio muy inicial pero que ya muestran un gran potencial enológico, aunque todavía queda mucho por descubrir.



Ponentes de lujo



Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW y Fernando Mora MW fueron los ponentes de lujo en la Barcelona Wine Week (BWW) convocados por la D.O. Cava para debatir hacia dónde se encamina el futuro para lograr un desarrollo sostenible del sector. Los expertos de prestigio mundial, en el marco de la mesa redonda 'Cava 2.0: la era del desarrollo sostenible' junto con Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, protagonizaron uno de los actos más relevantes de la segunda edición de la feria. El acto también sirvió para poner en valor el ambicioso proceso llevado a cabo para implementar la nueva normativa del Consejo Regulador ya vigente, destacando el crecimiento de +65,43% de la categoría de ecológico en expediciones el último año y su importancia en el camino hacia una producción 100% ecológica del segmento de Guarda Superior a partir de 2025. Se hizo hincapié en el compromiso de la D.O. en este ámbito a través de la valoración del origen, amparada por la nueva zonificación y segmentación. La jornada también acogió la presentación oficial los nuevos sellos de garantía y calidad en las botellas de Cava que permiten incorporar el origen, categoría, crianza y un código QR para que el consumidor más interesado pueda acceder fácilmente a información adicional.

Alimentaria 2022

Un punto de inflexión para la recuperación sectorial







La gran plataforma ferial para la industria de la alimentación, las bebidas y el equipamiento hostelero, que se celebró como en la última edición junto con Hostelco el pasado mes de abril en Barcelona, destacó por un elevado grado de internacionalización y por la presentación de innovaciones y nuevas tendencias que apuntan hacia el desarrollo de productos más sostenibles y saludables. A continuación, un resumen con lo más destacado.

Alimentaria clausuró el pasado 7 de abril una celebración marcada por el optimismo y los negocios que reunió de nuevo a todo el sector y que ha contribuido a su reactivación en un momento clave para su crecimiento.

Cifras positivas

Más de 3.000 empresas expositoras procedentes de 52 países han participado en esta última edición para incentivar el negocio, la internacionalización y la reactivación de sectores estratégicos para la economía española. Por su parte, cerca de 100.000 visitantes, un 23 % internacionales, de 149 países, así como un impacto económico estimado de 180 millones de euros, reflejan la fortaleza de esta edición que ha ocupado 85.000 m^2 de superficie neta de exposición, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

Internacionalización

Alimentaria & Hostelco ha vuelto a consolidarse como un evento global estratégico para la internacionalización de sus empre-









sas participantes. De las más de 3.000 firmas expositoras, 400 han sido internacionales, procedentes de 52 países. Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico han participado por primera vez en el certamen.

La plataforma ferial ha revalidado su liderazgo potenciando la complementariedad de sus sectores representados y ofreciendo una gran plataforma de negocio para sus profesionales. Entre los asistentes se ha contado con la presencia de 1.400 grandes compradores invitados procedentes de mercados estratégicos para la exportación de alimentos y equipamiento hostelero, como la Unión Europea, EE. UU y Latinoamérica, que han participado en unas 13.000 reuniones con empresas.

MÁS DE 3.000 EMPRESAS EXPOSITORAS PROCEDENTES DE 52 PAÍSES HAN PARTICIPADO EN ESTA EDICIÓN

Premio a la startup más innovadora y la de mayor proyección

- **El premio a la startup foodtech más innovadora, que ha sido para la navarra Cocuus, que crea soluciones industriales para la producción de mimetic food (análogos a la proteína animal de base vegetal o celular). Su impresora 3D ha logrado desarrollar chuletones de carne sintética, beicon, costillas de cordero o filetes de salmón de aspecto similar al real.**
- **El premio a la startup con mayor proyección ha sido para Oscillum Biotechnology, de Elche, que desarrolla etiquetas inteligentes que indican, en tiempo real, el estado del producto con el objetivo de combatir el despilfarro alimentario.**

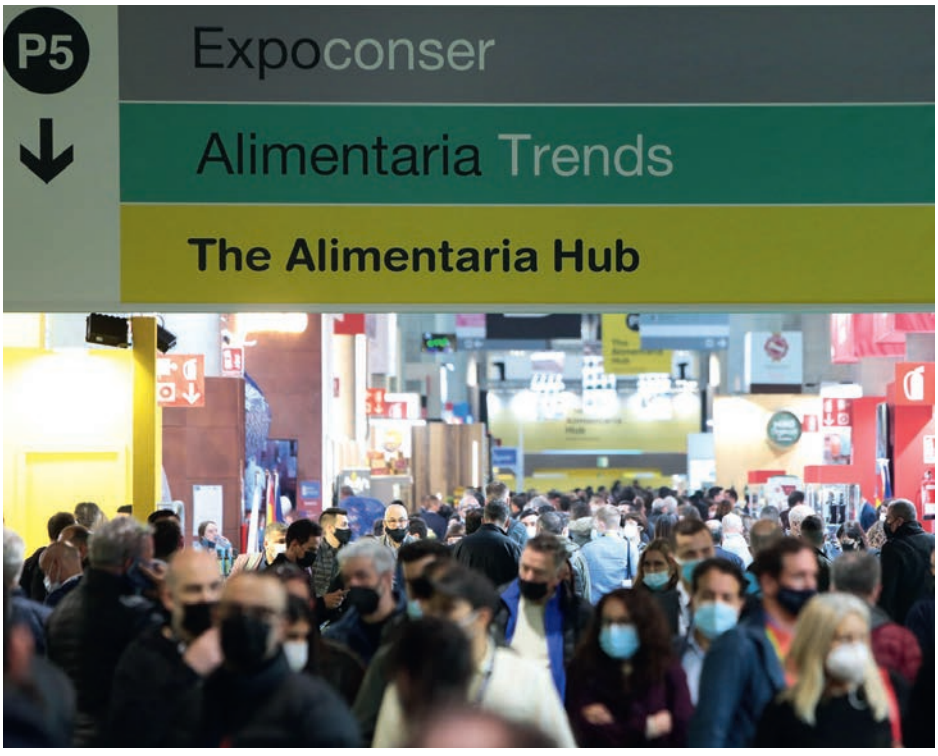
Premios Innoval

Reconocen productos funcionales y formatos innovadores

Los ganadores han sido elegidos entre los productos expuestos en la muestra Innoval, el área de Alimentaria que ha reunido más de 300 bebidas y alimentos innovadores.



- **El producto más premiado en los Premios Innoval 2022 ha sido el agua de Kéfir Be Plus de Vicky Foods, 100% natural y con bacterias que viven de forma natural en el cuerpo y que ayudan a restaurar el equilibrio de la flora intestinal. En concreto, ha ganado en tres categorías: aguas, refrescos y cervezas; tendencia sostenibilidad y canal retail. Be balance, otra bebida funcional de Vicky Foods en este caso diseñada según las necesidades del consumidor en base a su genética, hábitos de dieta y estilo de vida, ha ganado en las categorías salud y lácteos y derivados**
- **También se lleva dos premios Innoval (mejor cárnico, derivado o plant based y mejor producto en la tendencia placer) el cochinillo de Segovia 2.0 de la compañía Tabladillo, envasado para disfrutarlo en cualquier momento y lugar y que se puede conservar hasta 60 días sin refrigeración.**
- **En la categoría tendencia conveniencia, el ganador ha sido otro clásico: la tortilla de patatas pero envasada en lata. Se elabora con ingredientes de calidad siguiendo la receta de La Cocina de Senén (premio a la mejor tortilla de España) y se conserva hasta un año gracias a su innovador envase.**
- **Otros premiados han sido: la oliva verde líquida de Caviaroli; Coconut de Alpro, bebida elaborada con una base 100% de coco y fermentos naturales; los nuevos Nescafé Dolce Gusto con bebida de avena, almendra o coco; el snack de jamón ibérico con picos de pan artesanal en formato "on the go" y Just This, el crujiente aperitivo 100% queso deshidratado rico en calcio y proteínas.**
- **Dos dulces también han sido galardonados: el helado Extreme Cookie Cone de Nestlé, con galleta cookie, y los Conüs de pastelería Rodellas, creados para satisfacer a los amantes de la parte final del helado, el pequeño cono de barquillo relleno de chocolate.**
- **En la categoría de mejor producto internacional, el ganador ha sido la réplica del atún elaborada a partir de soja, guisantes y garbanzos de Future Tune.**



Valoraciones

Para el director de Alimentaria, J. Antonio Valls "la intensa dinámica vivida durante esta edición refuerza el carácter del evento como partner estratégico del sector en su imparable proceso de internacionalización. Destaca la calidad de los compradores que nos han visitado, que contribuirá a impulsar las ventas de la industria alimentaria en el exterior".

Según el presidente de Hostelco y de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), Rafael Olmos, "estamos muy satisfechos con los resultados de esta edición que ha supuesto un reencuentro largamente esperado por el sector, cumpliendo con unas expectativas que esperamos culminen pronto con la completa recuperación del mercado".

El mejor cocinero y la mejor camarera

Cristóbal Muñoz y Mireia Riba

Cristóbal Muñoz del restaurante Ambivium (Peñafil, Valladolid) resultó ganador de la gran final del VIII Concurso Cocinero del Año. "Hemos preparado unos platos que realizamos en el restaurante Ambivium pero con productos locales y de proximidad de Cataluña. Hemos empezado con unos guisantes del Maresme fusionados con una quisquilla de mi tierra. El plato principal era una raya de Cadaqués con una elaboración francesa muy clásica. Y hemos terminado con un postre con el que nos sentimos muy identificados. Las colmenas de abejas representan nuestro trabajo en equipo, porque hoy estamos William y yo, pero este es un trabajo de todo el restaurante", comentó Muñoz tras alzarse con el triunfo. Por otro lado, Mireia Riba del restaurante Bages 964 Oller del Mas (Manresa, Barcelona) fue la triunfadora de la gran final del IV Concurso Camarero del Año. Con tan solo 25 años, la joven catalana hizo una demostración excelente en las diferentes pruebas. "Cuando teníamos que elaborar un plato frío ante el jurado tuve algún problema al pelar una gamba, pero por lo demás creo que hice un buen trabajo", comentaba exultante.



Acabó así un recorrido de cuatro semifinales y una gran final en las que en cada edición se busca la excelencia, la innovación y la creatividad de jóvenes talentos que marcarán el futuro de la alta gastronomía de nuestro país.

Alimentos sostenibles y saludables

La innovación, la gastronomía, la gestión vinculada a la sostenibilidad, los productos saludables y el auge de la proteína vegetal, así como las últimas tendencias en el ámbito hostelero han protagonizado el programa de actividades de ambos salones, en el que se han presentado más de 300 innovaciones, han participado 30 chefs de referencia con 36 estrellas Michelin y se ha podido visitar la recreación de un hotel con las últimas tecnologías. Por otro lado, Alimentaria y Hostelco han mostrado su aspecto más solidario con la presencia de un centenar de voluntarios de la Fundació Banc dels Aliments que han recogido cerca de 35 toneladas de alimentos y bebidas donados por los expositores.

La próxima edición de la plataforma ferial organizada por Fira de Barcelona se celebrará en marzo de 2024 en el recinto de Gran Via.❋



POTAJES VEGANOS

Calabizo es un proyecto que nació en Galicia hace seis años años con la vocación de ofrecer productos gastronómicos innovadores y sostenibles empleando la calabaza como ingrediente principal. Ahora han presentado dos nuevos potajes veganos de alubias y de lentejas, que completan su oferta de platos listos para comer.



KOMBUCHA MILENARIA

La compañía Mun Ferments presentó la nueva línea de kombucha creada especialmente para el canal de gran distribución: Mun Kombucha. Se lanza al mercado con 4 variedades distintas –Jengibre y Limón, Frutos Rojos, Cúrcuma y Original–, con una elaboración absolutamente fiel a los principios de la receta original con más de 2.000 años de historia.



LISTAS PARA COMER

Entre las novedades que presentó Carpisa Foods destacaron Carpisa Professional Solutions (CPS), su marca dirigida al canal HORECA, y las nuevas variedades de hamburguesas "Listas para Comer" de Brooklyn Town.





BASES DE COCINA NATURALES

Las bases de cocina –sofritos y picadas– de Cuick están elaboradas con materias primas de productores locales, y sobre todo, de mucha calidad; cocinadas a fuego lento, sin prisas, como se ha hecho durante años en las cocinas de nuestras abuelas. Carme Ruscalleda fue la encarga de presentarlas en sociedad.



TRADICIÓN SUIZA

Quesos de Suiza presentó el Emmentaler AOP URTYP®. Este queso nos transporta a los orígenes más ancestrales del Emmentaler AOP. Con una maduración de al menos 12 meses, se trata de un queso de gran calidad, cuerpo y aroma, con un sabor auténtico y potente, pero no áspero.





ACEITE PERSONAL

Molí Coloma (antiguo Molí La Boella) presentó su nueva creación más personal elaborada con la mejor selección de arbequina, arbosana y koroneiki, el Maestro de Almazara. Este aceite muestra el arte del coupage y busca la sintonía entre las tres variedades.

CHEESECAKES CON QUESOS ITALIANOS

Jon García, el chef pastelero más conocido como Jon Cake, presentó nuevas ediciones limitadas de pasteles de queso gracias a una colaboración con la distribuidora de alimentos gourmet italianos Garda. Estarán disponibles en su tienda barcelonesa en las siguientes fechas: Taleggio DOP (hasta el 8 de mayo), Fontina Valle d'Aosta DOP (del 10 al 22 de mayo) y Pecorino al Tartufo Sottobosco (el 24 de mayo al 5 de junio).

SHOWCOOKING DE LOS HERMANOS TORRES

El stand de FISAN acogió un maravilloso showcooking de los Hermanos Torres (2 * Michelin). Sergio y Javier crearon 4 tapas en las que incluyeron productos curados de la marca como jamón, chorizo, lomo o salchichón de bellota y presentaron una propuesta para cada uno de ellos.





PRODUCTOS CÁRNICOS GOURMET

Grupo Tello, empresa familiar toledana con más de 50 años de experiencia en la elaboración de productos cárnicos, además de estar presente con su stand, organizó un taller donde se pudo disfrutar en exclusiva de los magníficos productos de la gama Esencia de Tello y de su marca más gourmet, Frial, de la mano de los reconocidos chefs Martín Berasategui e Iván Cerdeño.



CAVIAR ECOLÓGICO

Caviar Riofrío participó en la feria y el 4 de abril, el prestigioso chef Diego Gallegos demostró la excelente calidad del primer caviar ecológico del mundo durante un *showcooking*. Ante el público, Gallegos, conocido como 'el chef del caviar 'y galardonado con una estrella Michelin y una estrella verde Michelin, preparó Causa limeña de esturión confitado y brotes tiernos, y Tartaleta de crema ahumada y caviar ecológico de Riofrío.

EDULCORANTES EN CINCO FORMATOS

Al nuevo packaging de los productos Dulcilight se suma ahora la colaboración del chef Martín Berasategui, que se convierte en imagen de la firma. Dulcilight es una marca de edulcorantes que se comercializa en cinco formatos: Edulcorante Moreno, Eritritol, Xilitol, Stevia y Sucralosa.





NUEVOS PRODUCTOS PLANT-BASED

Flax & Kale, compañía de alimentación saludable con multicategoría de producto y producción propia y local, presentó dos referencias inéditas en el mercado español –croquetas plant-based de pollo asado y fingers plant-based estilo mozzarela– y su última kombucha lanzada al mercado: la Kombucola. La evolución de su nueva burger 3.0 fue una de las innovaciones más destacadas.



HAMBURGUESA DULCE

La marca española de quesos TGT apostó por la colaboración con el pastelero Christian Escribà que elaboró tres recetas en exclusiva para la ocasión con los quesos Ahuyentalobos, Unaiak queso Saroi (Euskolabel), Roncari Blue y Oh my Cheese, corazones de queso de cabra con cereza. Una de las recetas fue la llamada *sweet burguer,* un macaron en forma de minihamburguesa con una ganache flexible de Ahuyentalobos como si fuera el queso que llevaba impreso un código QR que llevaba a la página web de TGT.



REGIÓN GASTRONÓMICA POR DESCUBRIR

La Camera di Commercio delle Marche y Regione Marche desembarcó en Alimentaria para dar a conocer la región italiana de Marche. Ubicada en el centro del país, entre los montes Apeninos, al oeste, y el mar Adriático, al este, está repleta de encantos, entre ellos, los gastronómicos, con la trufa como uno de sus productos estrella. Es líder europea en alimentación biológica, posee 20 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y puede presumir de un sector vitivinícola en auge.



AUTÉNTICA COMIDA ORIENTAL

Ta-Tung, la línea oriental de Grupo Gallo, protagonizó uno de los eventos con mayor poder de convocatoria. Los chefs Kav Ly, fundadora de la marca de cocina oriental, y Pepe Rodríguez, embajador de Gallo, cautivaron al público profesional en el espacio The Experience - Live Gastronomy durante el *showcooking* que lideraron.

PIONEROS EN PRODUCTO ECO

Veritas reforzó su liderazgo en la distribución de productos ecológicos participando por primera vez en Alimentaria. Contó con un stand para presentar sus líneas de negocio orientadas a canales profesionales; Veritas Food Service y Anna Ecológica 100%. Además, patrocinó 'The Organic Market and Trends', una zona de exposición de alimentación ecológica atractiva y novedosa en la que se dio visibilidad a los productos con certificación ecológica presentes en la feria.



PRIMER ESPUMOSO EN LATA

La marca española de vino en lata Zeena lanza al mercado 'burbujitas', su cuarta referencia; un vino blanco espumoso elaborado en la región de Cava que se postula como una de los imprescindibles para las copas de este verano. Al igual que sus tres hermanos mayores, burbujitas es orgánico y vegano, y está envasado en aluminio reciclado y reciclable.



Miguel Ángel EXPÓSITO



“Mi filosofía de trabajo es disfrutar haciendo disfrutar”



El primer domingo de mayo se celebra el Día de la madre y la de Miguel Ángel puede estar orgullosa, y es que más allá de las estrellas o los soles que iluminan su trayectoria profesional, nos ha confesado en esta entrevista que la mejor experiencia gastronómica la tiene cada vez que va a comer a su casa. Él disfruta con la cocina de su madre y nosotros con la que ofrece en Retama. **POR LAURA MORALES**

El chef Miguel Ángel Expósito –formado en las cocinas de Mugaritz, Martín Berasategui y Can Jubany–, lidera los fogones del restaurante Retama, ubicado en el lujoso hotel La Caminera Club de Campo, en la localidad de Torrenueva (Ciudad Real), un exclusivo e idílico paraje donde conectar con la naturaleza en pleno corazón de La Mancha.

Retama era un espacio que ya lucía una estrella Michelin con su anterior chef y que Miguel Ángel ha mantenido, sumando además un sol Repsol en la edición 2022 de la famosa guía española.

Aquí el chef sevillano ofrece una propuesta gastronómica sostenible y despliega toda su sabiduría y creatividad para ofrecer una cocina innovadora que parte de la tradición.

Abanderado del producto local y de cercanía, Miguel Ángel propone despertar nuestros sentidos en base a la pasión, la modernidad y el género tradicional del recetario manchego. Además, a través de sus palabras, hemos descubierto que es inconformista en su trabajo y siempre aspira a más; también que la familia es muy importante para él, y es que además de mencionar a su madre y a su hijo, en esta entrevista no se olvida de su primo, que le impulsó a innovar en la cocina. También es solidario, ya que entre sus objetivos de futuro se encuentra, según nos dice, hacer algún tipo de labor social en los lugares marginales de Sevilla.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?

No es algo que haya decidido, he crecido con ello. Solo puedo darle gracias a mi primo que me abrió la mente y me hizo ver que la cocina es un mundo aún por explotar. Él me enseño a no ponerme barreras a la hora de innovar.

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

Mis referencias son todo chefs, pero cada uno tiene sus diferencias y cualidades. Por decirte un nombre, Andoni Luis Aduriz. Mi idea, no obstante, no es parecerme a ninguna otra persona, es ser yo mismo en todo momento.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?

Disfrutar haciendo disfrutar. Equipo, constancia e innovación como pilares esenciales.

Eres sevillano pero trabajas el recetario manchego… ¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Cuál es tu sello personal?

Mi cocina se basa en el recetario manchego y se sustenta en tres pilares básicos: animales cinegéticos, ya que además somos un coto de caza; productos de temporada y de proximidad. Mi sello personal es hacer una cocina divertida, diferente y con sabor.



¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos y qué tipo de productos te gusta utilizar?
A día de hoy, en esta cocina todo lo que hacemos sale de la historia de la zona. A nivel gastronómico y cultural nos inspiramos en el libro de El Quijote, en autores como Quevedo y en personas mayores que nos enseñan a cocinar platos como los que se hacían antiguamente.
Para nosotros, todos los productos son un reto.

¿Era un reto mantener la estrella Michelin que consiguió con Javier Aranda en 2020?
Sí, era un reto mantener la estrella, pero mi objetivo principal era que la gente disfrutara.

No solo has mantenido la estrella Michelin, sino que este año has sumado un sol de la Guía Repsol ¿Satisfecho o vas a por más?
Satisfecho no es la palabra que utilizaría, diría que estoy contento y agradecido de que valoren el trabajo. Pero vamos a más, somos inconformistas, y siempre aspiramos a más. Buscamos la excelencia y queremos crecer lo máximo que podamos. No creo que llegue el día que no quiera mejorar mi trabajo.

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Retama? ¿Menú degustación? ¿Carta? ¿Qué tipo de platos?
Te encontrarás un espacio estéticamente moderno que cuenta con dos tipos de menús para degustar. A día de hoy no trabajamos la carta, porque creemos más en la experiencia que se consigue con el Menú de Degustación.

Apunte personal

Un sabor de la infancia: Espinacas con garbanzos.
Un lugar: Sevilla.
Una película: En busca de la felicidad.
Un libro: Palabras de chef.
Una canción: Baobab.
Un sueño por cumplir: Muchos...
Un truco de cocina: Respetar siempre el producto.
Un producto fetiche: La sardina.
El maridaje perfecto: Aquel que realce los elementos y consiga despertar emociones en el comensal.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Cada vez que voy a casa de mi madre a comer.
Hobbies: Pintar, cocinar, y todo lo que sea creativo. Y por supuesto, estar con mi hijo.
Si no hubieras sido chef... Si no me hubiera topado con la cocina, por el lugar de donde vengo, la situación podría ser totalmente distinta. Por eso mi objetivo es, en un futuro, hacer una labor social en los lugares marginales de Sevilla y crear puestos de trabajo o educación con la que pueda aportar desde mi experiencia en la cocina.





Además, encontraréis una adaptación de la cocina manchega; desde una flor manchega salada a buñuelos atascaburras, morteruelos, escabeches, sopa a la castellana, ajo morado, azafrán, cordero…

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿Promocionáis en el restaurante vinos de la zona?

Le damos bastante importancia, ya que un buen vino puede realzar o bajar la intensidad de un plato. Una buena comida, una buena compañía y un buen vino es sinónimo de excelencia.
A menudo ponemos el máximo de vinos de la tierra. Además, contamos con una bodega bastante amplia que puede adaptarse a todo tipo de personalidades y gustos.



¿Es diferente trabajar en un restaurante de hotel que hacerlo en un local independiente? ¿Marca esta circunstancia de alguna manera?
No creo que haya una gran diferencia entre uno y otro. Al fin y al cabo, ambos son negocios y ambos deben ser sostenibles. Nosotros luchamos por la sostenibilidad, tanto en el Restaurante como en el conjunto del Hotel.

¿Participarás en la Gala Michelin 2023 en Toledo? ¿Ilusionado? ¿Algún otro proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Sabemos que la gala se celebrará en Toledo, pero a día de hoy aún no sabemos quién asistirá. Si vamos, lo haremos agradecidos, y acudiremos con mucho gusto. En lo que respecta a proyectos, están en el aire, pero necesito más tiempo del que tengo, porque actualmente me dedico cien por cien al restaurante Retama, a los estudios y a mi familia.❋

¿Dónde encontrarlo?

RESTAURANTE RETAMA
Hotel La Caminera Club de Campo
13740 Torrenueva (Ciudad Real)
Tel.: 926 344 733
www.hotellacaminera.com/gastronomia/restaurante-retama


COCINA
mexicana



MTplus Escuela de Tendencias - Barcelona

Sabrosa y variada

La mexicana es una de las gastronomías más ricas y variadas del mundo y desde hace ya doce años es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Una cocina que abraza la vanguardia sin perder sus ancestrales raíces y sin dejar de utilizar sus ingredientes más característicos, con el maíz y el chile como epicentros.

La cocina mexicana es fruto de la fusión de la cocina mesoamericana y la europea (española especialmente), con influencias de otras cocinas como la africana, la asiática y la de Oriente Medio, aunque muchos de sus platos se originaron antes de que el español Hernán Cortés conquistara el país. A partir de entonces los descendientes de mayas y aztecas aportaron al mundo ingredientes como el jitomate (xitomatl, 'tomate'), los frijoles, la vainilla, la calabaza o el chile, así como bebidas como el chocolate —xocoatl, la bebida preferida del emperador Moctezuma—. A su vez incorporaron a su despensa alimentos tan exóticos como los cerdos, los pollos, las especias orientales, el cilantro (de origen árabe), el arroz o el azúcar, y también nuevas técnicas culinarias como la fritura, venidos del Viejo Continente. Entre los condimentos se utilizan habitualmente, entre otros: chile, epazote, achiote, hoja santa o acuyo, pimienta de Tabasco y vainilla. También se han utilizado a lo largo de siglos, flores, vainas, raíces, tallos, hojas y frutos de muy diversas plantas. Pero, por encima de todo, la mexicana es la cultura del maíz, como la asiática lo es del arroz y la mediterránea, del trigo. Aún hoy, este cereal representa la mitad del volumen total de alimentos consumidos anualmente por los mexicanos.

¿Conoces el molcajete?

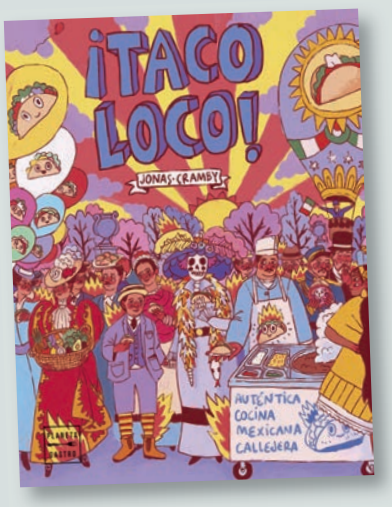
El molcajete es un plato muy popular en México, que reúne a amigos y familia a su alrededor. Se trata de un plato perfecto para compartir que se compone de tiernas tiras de carne hechas a la brasa. A esto se suma el queso gouda, el chorizo mexicano, las cebolletas y los nopales (hojas de chumbera). Para acompañar esta delicia se sirve la salsa preferida –roja, verde, mole o chipotle– y tortillas de trigo y/o maíz para hacer tacos. Lo más vistoso es que se presenta en un mortero de piedra volcánica de reminiscencias prehispánicas –el que le da el nombre al plato– para mantener la temperatura y que la carne esté siempre en su punto. Uno de los pocos restaurantes donde podrás saborearlo –de hecho es la especialidad de la casa– es en el madrileño Mestizo, que además se ha renovado recientemente, ofreciendo el doble de espacio que el antiguo local y una gran terraza exterior.

La cocina de Mestizo se caracteriza por su personalidad ya que es totalmente artesanal con recetas tradicionales de las antiguas familias mexicanas. Por lo tanto, sus platos son abundantes y no defraudan a nadie ya que poseen el sabor y el aroma de la auténtica cocina mexicana. Los productos utilizados son de alta calidad y vienen directamente desde México para que los platos –como el molcajete– sean fieles a los que se sirven en el país azteca.



Restaurante Mextizo (Madrid)

Obra imprescindible



Si amas la cocina mexicana, un libro imprescindible en tu biblioteca debe ser ¡Taco Loco! de Jonas Cramby que Planeta Gastro lanzó al mercado el pasado marzo. A través de sus páginas te espera un apasionante viaje de descubrimiento por una de las más estimulantes y apreciadas especialidades gastronómicas de *street food* del mundo. Un libro que recoge todos los secretos y la técnica para recrear en casa estos platos: las mejores recetas de antojitos (aperitivos), de dulces o bebidas. Y, además, trucos para hacer tu propia calavera de azúcar para la celebración del Día de los Muertos o la manera más sencilla de moler el maíz para elaborar las más frescas tortillas-nixtamal. Y, por supuesto, ¡todos los consejos para preparar tacos!



Cabaña Marconi (Madrid)

Oferta vertiginosa

El periodista, bloguero gastronómico y crítico de restaurantes Jonas Cramby, autor de ¡Taco Loco!, afirma muy acertadamente: "Aunque creamos que conocemos la cocina mexicana, lo más probable es que nos equivoquemos. En realidad, no la conocemos. En primer lugar, la oferta es vertiginosa. Podrías pasarte todas las vacaciones en cualquiera de los enormes mercados de Ciudad de México y descubrir cada día algo nuevo. Cuando pensamos en la comida mexicana, a menudo nos viene la imagen de la variante sobrecargada estadounidense. Sin embargo, la auténtica



Los tacos

Son probablemente el emblema gastronómico de México y celebran su día mundial el 31 de marzo. A pesar de ser una receta humilde, goza de gran éxito en todo el mundo gracias a la sencillez de sus ingredientes básicos que combinan prácticamente con todo. Los tacos se elaboran con una tortilla de maíz doblada por la mitad y rellena de diferentes tipos de carnes, pescados o verduras. Los más conocidos son los tacos del pastor, los tacos de carnitas y los de cochinita… Los más peculiares probablemente sean los sudados, llamados así porque una vez preparados se dejan 'sudar' bien tapados al menos una hora y para que queden muy blanditos. Las tortillas de maíz crujientes son más propias de la cocina tex-mex que de la mexicana.

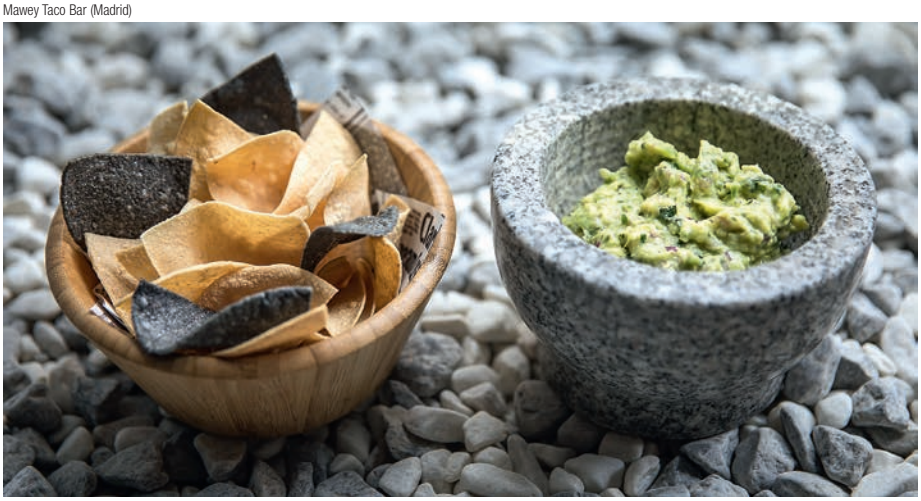
Y aunque los tacos en su origen y tal y como todo el mundo conoce, pertenecen a la cocina salada, han servido de inspiración también para postres. Por ejemplo, el chef José Miguel Valdivieso, al frente del restaurante Uskar (Madrid) ha creado unos originales tacos que se cuelan de vez en cuando entre los postres, como los Tacos de chocolate y café con gel de yuzu.

tica comida mexicana es equilibrada, original y conmovedora. Gran parte se compone de un sencillo relleno, una salsa rápida y unas tortillas hechas con extrema atención. Se trata más de esmero y equilibrio de sabores que de ingredientes caros y métodos complicados de elaboración. Por eso es una comida excelente para preparar también en casa".

Platos típicos

Como en el caso de otras cocinas internacionales como la china o la italiana, muchos platos que se sirven por ahí con la etiqueta de 'mexicanos' no son auténticos. Por eso, vale la pena saber qué comen los mexicanos en su país. Entre los muchos platos que hoy en día come un mexicano medio, existen recetas conocidas en todo el mundo y otras que apenas han salido de las fronteras del país azteca o de los restaurantes más especializados y genuinos. Son muy famosos los tacos, tortillas de maíz rellenas de carne y acompañamiento vegetal. También los burritos, similares a los tacos o las fajitas, consistentes también en tortillas de maíz rellenas de carne que, en este caso concreto, también incluyen frijoles; o las quesadillas, más tortillas de maíz o incluso trigo en el que el principal ingrediente es el queso, de ahí su nombre. Otros menos conocidos son el pozole blanco, una sopa hecha a base de un tipo de maíz llamado cacahuazintle con carne de cerdo o pollo; el huarache, una gruesa tortilla de maíz hecha a la plancha y recubierta de varios ingredientes; el camarón en aguachile, sencillamente llamado aguachile, en el que diferentes materias primas acompañan a camarones reforzando su sabor, como chiles, pepino o jugo de limón; las banderillas, unas salchichas empanadas con masa frita en aceite; o las tortas mexicanas, una especie de emparedado preparado con

Mawey Taco Bar (Madrid)



El guacamole

Es la salsa típica mexicana, preparada a base de aguacate machacado. Su nombre deriva de 'AhuacatlmolIi'. Esta palabra náhuatl (la lengua que hablaban los aztecas) traducida al castellano quiere decir "salsa o mole de Aguacate": Ahuacatl (aguacate) + molli (mole o salsa). Como todas las recetas tradicionales, no existe un único guacamole, ya que su forma de preparación puede variar de unas zonas a otras, y especialmente del gusto de los comensales. No obstante, los ingredientes básicos para la preparación del guacamole tradicional son: el aguacate, que debe estar en su justo punto de maduración; el jitomate, como llaman al otro lado del charco a nuestro tomate, picadito en cuadraditos. Aunque hay también a quien le gusta añadir el tomate asado; la cebolla, también picada en cuadraditos pequeños; el chile serrano, que es una especie de guindilla verde fresca, jugo de lima y, aunque no es imprescindible, suele llevar cilantro picado muy fino. Se prepara habitualmente haciendo uso del molcajete, un mortero mexicano confeccionado en piedra volcánica, y que utilizan para moler desde especias a todo tipo de alimentos.

El guacamole se sirve habitualmente para acompañar tacos, tortas, moletes o guisos, habitualmente con carnes rojas. Aunque la forma más común de disfrutarlo en España es con unos totopos, lo que aquí se conoce como nachos. En México les gusta también acompañarlo de chicharrones, las tradicionales cortezas de cerdo fritas y con chapulines (saltamontes).

Las tortillas

Desde los tacos a los burritos, sin olvidar las enchiladas y las quesadillas, estos populares platos de la cocina mexicana tienen algo en común: las tortillas. La gran pregunta es: ¿deben ser de trigo o de maíz? La respuesta no es fácil porque con la popularización de la comida mexicana prácticamente hay tantas recetas como restaurantes, sin embargo lo tradicional es que cada plato lleve sus propias tortillas, de tamaños y harinas diferentes, por ejemplo los tacos se preparan con tortillas de maíz mientras que los burritos se hacen con harina de trigo.



Freepik

panes de diferentes tipos, servido frío o caliente, que es posible rellenar con gran cantidad de ingredientes, siempre aderezado con salsa, frijoles, mostaza o chiles.

Por otro lado, en Puebla nacieron dos platos menos conocidos a nivel internacional pero que son parte fundamental de la cultura culinaria mexicana. Del monasterio de Santa Rosa, en el siglo XVII, surgió un plato legendario y barroco, con más de treinta ingredientes: el mole poblano de guajolote (pavo). Una mezcla de chiles, chocolate, especias, frutos secos, jitomate, mantequilla y otros ingredientes, que se convierten en salsa y acompañan la carne. En el siglo XIX, ya consumada la Independencia, en Puebla también se dan a conocer los chiles en nogada: un contraste de sabores inesperado (dulce, salado, ligeramente picante), una mezcla sorprendente de chile poblano, carne picada, salsa de nueces y granos de granada. En este

Mawey Taco Bar (Madrid)



Rajas de poblano y jalapeño con tres quesos





El homenaje de Aurelio Morales

"La cocina mexicana es fascinante y, si ahondas un poco, guarda estrechos vínculos con la española. México es un país que me lo he comido, lo he vivido y lo he disfrutado intensamente. Me suscita gratos recuerdos que forman parte de mi vida y tengo muchos amigos. Por eso he querido rendir un homenaje en Cebo y ofrecer una mirada disruptiva que evoque todas estas sensaciones con sus sabores, colores y olores", explica el responsable de la apuesta gastronómica de Derby Hotels Collection. Con 'México D.F', Aurelio Morales inauguró el pasado mes de diciembre una serie de menús cápsulas que evolucionarán por temporada. El dedicado a México incluye en los primeros pasos Antojitos y Botanas, comida que se toma como aperitivo popular mexicano o Hueso de aguacate caliente y líquido, guiso de chilaquiles y tomatillo verde con yemas, huevas y chicharrón de vaca ahumada. Continúa con platillos como Aguachile de mango, piña a la brasa y nopal, con moluscos, mariscos, pescados y algas de la costa. Y, de principal, sugiere Rodaballo salvaje, su piel crujiente al cilantro y cochinita gelatinosa con salsa de aguacate tatemado y macha; Trompo de molleja de ternera con tortilla en salsa pozole y Pichón de sangre en dos cocciones. Para finalizar, ofrece una selección de quesos mexicanos y postres como 'Cacao azteca, maíz y pepitas de oro'.

plato se conjugan sabiamente las herencias pre-hispánicas y las influencias árabes, orientales y españolas de la gran cocina mexicana. Al mismo tiempo recrea los colores de la bandera mexicana (el verde del chile poblano, el blanco de la salsa y el rojo de la granada).

La vanguardia

En los años setenta del pasado siglo, la gastronomía nacional no se consideraba lo suficientemente buena como para estar presente en los restaurantes y competir con las cocinas europeas, especialmente con la refinada cocina francesa y una buena parte del recetario típico cayó en el olvido y con él, buena parte de las materias primas que lo componían, desapareciendo especias e ingredientes. No es hasta el presente siglo cuando nace la "nueva cocina mexicana". Cocineros de la talla de Enrique Olvera, Roberto Ruiz, Paulina Abascal o Elena Reygadas adquieren notoriedad por su trabajo recuperando platos olvidados, materias primas prácticamente desaparecidas, investigando en el pasado culinario, para traer un estilo renovado e innovador, en el que la preservación de las técnicas tradicionales se une al ánimo renovador que caracteriza a los mejores chefs del mundo. Así, la clave que se ha ido aplicando en la cocina de vanguardia de la mayoría de países, se aplicó también a la cocina mexicana: mirar al futuro sin perder la esencia ni las raíces. Un buen ejemplo son los 19 restaurantes mexicanos incluidos en los *Latin America's 50 Best Restaurants 2021* encabezados por Pujol, Ciudad de México, en la posición 5; Quintonil, CDMX (8); Sud 777, CDMX (12); Pangea, Monterrey (15); Rosetta, CDMX (27); Alcalde, Guadalajara (32); Máximo Bistrot, CDMX (33); Nicos, CDMX (35); Le Chique, Cancún (38); Corazón de Tierra; Valle de Guadalupe (40); Amaranta, Toluca (44); La Docena, Guadalajara (57); Manzanilla, Ensenada (62); Casa Oaxaca, Oaxaca (63); Merotoro, CDMX (72); Laja, Ensenada (79); Dulce Patria, CDMX (85); Pitiona, Oaxaca (95) y Deckman's en el Mogor, Ensenada (98).✻





Ment by Óscar Calleja

Elaborar, formar y crear

Eso es lo que significa en maya Ment. Un nombre que nos transporta a las raíces mexicanas del chef. Su abuela Sagrario era mexicana y él mismo, aunque nació en Santander, vivió en el país azteca desde los seis meses a los once años. Esos sabores adquiridos de niño son una de las señas de identidad de su cocina.

TEXTO. LAURA MORALES.



Óscar Calleja abrió las puertas de Ment en junio del pasado año en el centro de la ciudad de Salamanca. Concretamente se ubica en el Hotel Don Gregorio, un antiguo palacete del sigo XV, por lo que el restaurante ha absorbido gran parte de esa imagen. Los salones tienen una impresionante vista al Palacio de los Dominicos. Además, posee una imponente cava que guarda 500 referencias de vino seleccionadas por la sumiller y directora de sala, Elsa Gutiérrez, que acompaña a Óscar desde hace 10 años en todos sus proyectos. "Elsa ha seleccionado una a una las referencias de vino de Ment primando sobre todo productores locales, vinos ecológicos y especiales, contando con referencias que apenas se ven en restaurantes de España", nos cuentan desde el restaurante.

Buceando en los orígenes

Óscar es un apasionado de la historia, le encanta estudiar e indagar el origen de lo productos: "la historia me hizo ver que todo el recetario español no tiene más de 500 años, ya que muchos de los productos que utilizamos los trajimos de América".

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Óscar Calleja nos lo explica en primera persona: "Veníamos de Annua, donde tuvimos 2 estrellas Michelin durante 6 temporadas y aunque este proyecto era nuevo, como gran parte del equipo era el mismo, seguimos en la misma línea y a los pocos meses de abrir nos dieron la estrella. Seguimos trabajando para mejorar. El objetivo a largo plazo es 'volver a jugar en la misma liga' en la que estábamos: vamos a por las dos estrellas".





Y añade: "Hago una cocina en la que se plasman mis raíces familiares mexicanas y cántabras y mi gran pasión por la cocina asiática. La mía es una cocina actual, de fusión, con un discurso personal en el que digo sí a la técnica pero sin que sea la protagonista. El protagonista debe ser el producto".

Tanto la carta como el menú degustación de Ment están disponibles de miércoles a domingo, y en ambos priman los productos de temporada. El menú varía cada 5 meses aproximadamente, y los platos de carta pueden llegar a variar cada semana, en función del producto.❋

MENT BY ÓSCAR CALLEJA San Pablo, 80-82 · 37008 Salamanca · **Tel.:** 917 322 612 / 923 156 594 · www.mentbyoscarcalleja.es · **Chef Ejecutivo:** Óscar Calleja · **Jefe de cocina:** Carlos Mollá · **Directora de Sala:** Elsa Gutiérrez · **Horario:** Mi - D: 13:30-15:30 y 20:30 - 23:00 · **Cerrado:** Lunes y martes · **PVP Medio a la carta (sin vino):** 60€ · **PVP Menú Siente:** 105€ (142€ con maridaje)



El chef: Óscar Calleja

Óscar Calleja (Santander, 1979) tuvo clara su vocación desde niño: "Mi primer contacto con la gastronomía fue cuando era pequeño en el restaurante que montó mi familia en Sevilla durante la expo del 92. Todavía no sabía lo que era ser chef o trabajar en una cocina, pero el olor que salía de esas cuatro paredes me hacia viajar con la imaginación. Para mí era todo un juego… hasta que un día ese juego se convirtió en mi camino. Entré en la escuela de hostelería de Santander con 17 años. Esta experiencia me dio las bases suficientes para formar parte de un proyecto gastronómico de cocina española en pleno centro de París como Jefe de cocina. También, he tenido el placer de prepararme y formarme a las órdenes de maestros como Juan Mari Arzak, Ferran Adrià, Daniel García, Toshiro Konishi y Pedro Larumbe, con el que estuve 7 años.

En 2008 abrí Annua en San Vicente de la Barquera (Cantabria), con el que conseguí mi primera estrella Michelin en 2012 y la segunda en 2017 hasta su cierre a finales de 2020, además de dirigir el bistró Nácar y el restaurante Mexia (Santander), con un concepto más informal que trataba de acercar la cocina de fusión a todos los públicos.

En 2011 conseguí el premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión y 2 Soles de la Guía Repsol desde el 2019, entre otros.

Ahora toca volver a empezar con Ment. En menos de 9 meses de recorrido, el restaurante ha sido galardonado con una estrella Michelin y un sol Repsol. Continuamos con este proyecto con más fuerza y ganas que nunca".

“Cada vez arriesgamos más en la carta de vinos”

BonAmb, donde ejerces de sumiller, ha recibido el Premio Verema – Louis Roederer al restaurante con mejor tratamiento del vino en España en 2021 ¿Qué ha supuesto para el restaurante y para ti en particular recibir esta distinción?
Cada premio es un reconocimiento a nuestra labor diaria, esa que haces en plan invisible, la que espera un cliente, sea quien sea; cada día, en cada servicio, dos veces, recibes gente, con sus peculiaridades, su singularidad, alergias, preferencias, etc... Algunos con potencial económico que recorren el mundo en busca de sensaciones, pero al mismo tiempo también recibimos personas que ahorran para venir a disfrutar, o un regalo de gente que les quiere y les hace llegar su aprecio en forma de presencia en nuestro restaurante, y ese es nuestro verdadero premio, agradecerles que seamos su regalo... y eso es la traducción de nuestra recompensa, somos el premio; y ahí estamos para recibir cada día a cada cliente, adaptándonos a ellos para hacerlos felices. Es nuestra misión.



El restaurante abrió en julio de 2011. ¿Cuándo te incorporaste al equipo? ¿Fue desde el principio el vino fundamental en la filosofía del restaurante?
Como todo restaurante, cuando me incorporé, tenia unas perspectivas, aspiraciones, y una buena carta, tan solo añadía mi impronta, mi huella dactilar, como si fuera mi negocio. Eso se traduce en implicación, que es lo que te pide cualquier empresa, y en esta más. Te hacen sentir en libertad, te dejan traducir tus gustos y aspiraciones, y eso te hace vibrar, mostrarte orgulloso cuando le entregas la carta de vinos al cliente... son tus hijos, parte de ti.

¿Cuántas referencias tiene la carta de vinos y qué criterios se siguen para la selección de los mismos? ¿Cada cuánto rotan las referencias?
Mis ‘hijos’, así son y así los acuno, son cerca de 2000 de alrededor de 100 procedencias diferentes. Los criterios para su selección es un consenso tremendamente elaborado, prevalece lo que el cliente demanda, y en segundo plano está lo que al equipo de cata le gusta. Las referencias cambian cada temporada, y junto a nuestros clientes, crecemos. Creemos en nuestra propuesta, porque así nos lo transmiten y nos volvemos más salvajes y arriesgados... no podría ser de otra forma, la apuesta es que si vienen a visitarte es porque haces algo diferente.

“Si los clientes vienen a visitarte es porque haces algo diferente”

¿Ofrecéis menús maridaje? ¿Trabajas con el chef Alberto Ferruz para ofrecer los vinos más adecuados a los clientes en función de los platos que él crea?
Ofrecemos cada temporada una propuesta de armonía con los menÚs, y es evidente que como cada matrimonio, pues eso es un maridaje, la fusión y el entendimiento y la coherencia con lo que elabora Alberto Ferruz no tendría sentido si yo no interpretara lo que Él quiere transmitir; es más, cuando yo creo que me he equivocado con un vino/plato me dice : “si estás seguro, adelante, ya conocerán que es un acierto y no eres tú el que fallas”, y así sigo... siete años después.✻

VI Salón Profesional y entrega de los Premios DOP Alicante

Una cita muy esperada





Tras el paréntesis de la pandemia, la DOP Vinos de Alicante volvió a celebrar a finales del pasado mes de marzo su Salón Profesional, destinado a presentar las novedades y la añada 2021 en el auditorio de la Diputación de Alicante. El Salón incluyó la entrega de los Premios Vinos Alicante DOP.

Fue un evento exclusivo para profesionales de la distribución, la sumillería, el comercio y la hostelería y contó con la colaboración de las sectoriales y asociaciones más importantes de la Comunidad Valenciana.

Los premios

Sergio Sauca y Carolina Sellés, los presentadores del acto, fueron anunciando los ganadores. El premio al Mejor Comercio de la Provincia recayó en el ultramarinos alicantino (de origen alcoyano) Aperitivos Gisbert, especializado en productos gourmet de la terreta. El de Mejor Restaurante de la Provincia, fue para el restaurante Mena de Dénia, un establecimiento con más de 50 años que se caracteriza por fomentar los vinos con personalidad. Por último, se entregó el premio Fondillón al Instituto Cervantes, que organiza catas en sus distintas sedes llevando los vinos españoles por todo el mundo. El galardón lo recogió, de manos del presidente del Consejo Regulador, la secretaria general del Instituto, Carmen Noguera.

Showroom de vinos

Tras la entrega de premios, los asistentes pasaron al *showroom*, donde participaron más de 30 bodegas, cifra récord en esta cita. Con la calificación de 'muy buena' para la añada de 2021 como reclamo, entre los expositores se encontraban bodegas como Vicente Gandía, Bocopa, Enrique Mendoza, Casa Agrícola, Bodegas Volver, El Sequé, Bodegas Pinoso o Casa Sicilia. También se expuso el primer vino que obtiene la recién creada distinción 'Alicante Singular', creada para reconocer aquellos vinos que potencian las características propias de la DOP. ❋

Más información:
www.vinosalicantedop.org



De izq a dcha: Eladio Martín (CRDOP Alicante), Sergio Sauca, presentador del evento, y Laura Curt, editora de Vinos y Restaurantes


Carmen Noguera, secretaria general del Instituto Cervantes


Fondillón Louis XIV

Dicen que ‘madre no hay más que una’ aunque tipos de madres hay muchas: luchadoras, generosas, incansables, trabajadoras, divertidas, cariñosas, protectoras, valientes... pero sobre todo, únicas e irrepetibles. Sea como sea tu madre, seguro que encuentras un detalle con el que sorprenderla y demostrarle que la quieres aunque no se lo digas a menudo. A continuación, algunas ideas.

DÍA DE LA *madre*



Un detallle elegante y sofisticado

Lolea y Naranjas de la China se ha unido para elaborar un detalle perfecto, elegante, sofisticado y lleno de sentimiento: una cesta que incluye una botella de Lolea Nº5 Rosé, frambuesas y moras en capacitos individuales de palma, perlas de chocolate negro en un bote de cristal y un sofisticado bouquet de flores.



Diversión asegurada

Para aquellas madres a las que le gusta la diversión, no se pueden perder el batido con Baileys Strawberries & Cream con chocolate que propone Cafetería HD, un acogedor local del barrio de Chamberí que conserva su original diseño de cafetería de barrio salpicado por un aire cosmopolita. El lugar ideal para darse un capricho.

DÍA DE LA MADRE



Picnic sostenible

Dehesa de Los Llanos propone regalar un capacho hecho de palma natural y fabricado a mano en España, lleno de productos de Km0: el vino Cima Mazacruz Blanco 2021, el Queso Manchego Artesano D.O de la Finca con sus tres curaciones: Gran Reserva, Curado y Media Curación; nueces, miel de lavanda y jabón artesano elaborado a partir de aceite de oliva virgen extra, miel y esencia pura de lavanda. Un regalo gastronómico, saludable y solidario con la economía rural.



Para pioneras

Bodegas Franco-Españolas presenta un rediseño de su vino más femenino, Diamante, para el Día de la Madre y lo hace en un estuche edición limitada de dos botellas –una de Diamante blanco semidulce y otra de Diamante tinto crianza– pensados para madres pioneras, que rompen estereotipos y hacen el camino que los demás siguen.



Crear momentos inolvidables

Licor 43 Horchata evoca los delicados y dulces sabores del mediterráneo procedentes de la chufa, las especias y los cítricos. Se trata de la copa perfecta para degustar a cualquier hora y compartir momentos únicos con mamá.





Para viajeras

Las bodegas Ramón Bilbao y la firma de alta marroquinería artesanal Besana Concept han creado el regalo perfecto para las madres más aventureras: un estuche de edición especial que incluye la botella de Ramón Bilbao Edición Limitada, junto a una bolsa de maquillaje personalizable.

DÍA DE LA MADRE



Gran rosado provenzal

Étoile es la estrella del firmamento Ott, ya que es capaz de representar la identidad de los tres terruños de Ott en la Provenza. Un vino exclusivo de producción limitadísima. La mejor elección para la estrella de la casa.

En casa pero sin que cocine ella

Los *deliveries* de Tasty Poke, Teikit y Uzalacaín son perfectos. Para las madres a las que les guste llevar un estilo de vida saludable, Tasty Poke es ideal. Las recetas de Teikit son perfectas para las madres viajeras y finalmente, el chef Iñigo Urrechu ha diseñado varias propuestas que unen las gastronomías del Grupo Urrechu y Zalacaín para sorprender a las madres más sibaritas.



Vinos con historias singulares

Finca Río Negro nos sugiere 992, la opción perfecta para apasionadas de tintos con historias singulares, y Gewürztraminer, para las que prefieren blancos aromáticos. Acertarás seguro.



Kits de especias

Mamá siempre pone al mal tiempo, buena cara y con sus decisiones, siempre da en el clavo. Por eso, sería un detalle que le regalases uno de los packs de especias que Just Spices ha preparado para un día tan especial, porque son únicos.



DÍA DE LA MADRE



Champagne exclusivo

La Perle 2012 es la máxima expresión de la Maison Ayala para celebrar el Día de la Madre. Una cuvée aromática y expresiva resultado de un *savoir-faire* artesanal, inspirado en la pureza y elegancia.



Atractivo y personal

Así es Montesquius Naturelovers Rosé Reserva 2018 Brut Nature, una cava 100% monastrell que destaca por sus aromas a frutos rojos con un fondo delicado de café recién hecho y avellanas. Todo ello envuelto en una acidez perfecta y una burbuja cremosa que lo hace refrescante. Encantará especialmente a las madres amantes de lo natural.



Regalar bienestar

La nueva infusión Magic Alkaline de Tea Shop –lleva raíces, plantas y frutas con propiedades alcalinizantes– es ideal para recuperar el equilibrio y el bienestar. Además, puedes regalarle a tu madre la nueva crema de manos de la gama Miracle Beauty, elaborada con extracto de té verde y enriquecida con cáñamo para conseguir una hidratación y confort de inmediato.

Doble celebración

Madre solo hay una, pero en el restaurante mexicano Mestizo Madrid, celebran el Día de la madre por partida doble: el 1 de mayo (España) y el 10 de mayo (México). Y para ello han creado un Menú 'homenaje' para 4 personas con exquisiteces mexicanas que incluye una degustación de postres tradicionales.



Foto: Godo Chillida



PRIMERA UNIVERSIDAD DEL VERMUT

Las Vermudas University ha abierto en el numero 107 de la calle Viladomat de Barcelona. Se trata de un espacio dedicado a la divulgación del vermut que viene a sumarse a las dos vermuterías barcelonesas lideradas por el mismo equipo. Aquí se ofrecen catas, talleres, maridajes, demostraciones de coctelería y vermutología. ¡Y hasta podrás crear tu propio vermut!.

Nueva Ruta del Vino



La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha aprobado la incorporación de la Ruta del Txakoli al club de producto Rutas del Vino de España. Se extiende por el territorio alavés de la comarca de Ayala y Alto Nervión (Aiaraldea), a través de los municipios de Aiara (Ayala), Amurrio, Artziniega, Laudi (Llodio) y Okondo (Oquendo), además de por los municipios vizcaínos de Orduña y Orozco.

Aceites para condimentar

La nueva gama Aromas y Sabores Cercanos, creada por Aceites Valderrama y el chef Alberto Chicote, la componen 4 condimentos 100% naturales con base de AOVE arbequina: al ajo negro, al limón natural, a la guindilla fresca y al pimentón con ajo frito.





Cosecha extratemprana

El Aceite de Oliva Virgen Extra Dehesa de Los Llanos, elaborado con arbequina, muestra un color verde intenso. De aroma frutado, con ligero sabor a manzana, es muy fluido en boca, siendo atributos específicos la tomatera y el sabor a hierba recién cortada.



El mejor queso de oveja madurado

El Queso de Oveja Curado Los Cameros se ha alzado con el primer premio en la categoría de "Quesos de Oveja Madurados con Mohos" en el concurso internacional World Championship Cheese Contest. Destaca por su sabor redondo e intenso, su aroma profundo y delicado y su corteza natural.

Reconocimiento internacional

Los aceites de oliva virgen extra de Fontclara, de Arbequina y Argudell, han sido premiados con una medalla de oro en el prestigioso certamen internacional Dubai Olive Oil Competition 2022. Este premio los sitúa entre los mejores del mundo.



GRAMONA CELEBRA CIEN AÑOS



Más de 800 personas acompañaron a Gramona en el acto que tuvo lugar en el Palau de la Música Catalana de Barcelona para celebrar los 100 años de historia de la familia como elaboradores de vinos espumosos. Xavier, Jaume, Roc y Leonard Gramona, quinta y sexta generación respectivamente, explicaron la cronología de los hechos más emblemáticos de la casa, como aquellos que dieron pie a que durante los años 50 empezaran a comercializar espumosos de larga crianza o los que recientemente han impulsado a la familia a dar el salto a la agricultura biodinámica. Durante los próximos meses la bodega seguirá celebrando el centenario con otros actos conmemorativos.

Premios cerveceros

Los premiados en Barcelona Beer Challenge 2022 han sido: Mejor Cervecera Novel 2022 para La italiana Liquida; la catalana Cervesa Màger, Premio Innovación- Molina for Brewing. En la nueva categoría Platinum han sido distinguidas la cervecera de Guadalajara Arriaca; la mallorquina Sullerica y la catalana Sant Jordi. Salvador Marimon, de Instal Beer, se ha alzado con el prestigioso Steve Huxley, el premio a toda una trayectoria en el mundo de la cerveza.





NUEVA ETAPA

La bodega Martínez Lacuesta, un emblema de la ciudad de Haro, en la Rioja Alta, cumple 126 años de historia iniciando una nueva andadura para adaptarse, sin perder su esencia, a las nuevas necesidades y desafíos del futuro. El *restyling* de la identidad corporativa, la redefinición de la oferta, la internacionalización y el refuerzo del enoturismo y del equipo directivo con nuevas incorporaciones, son algunas de las novedades.



Ambivium celebra media década

Este año el restaurante ubicado en Peñafiel (Valladolid) cumple sus primeros cinco años de vida y redobla su apuesta por ofrecer una experiencia única en torno al vino a través de una nueva bodega con capacidad para 7.500 referencias.

Cambios en Cosme Palacio

Bodegas Cosme Palacio entra en una nueva etapa. Entre las novedades, José Tejedor toma las riendas del legado de Roberto Rodríguez, como nuevo enólogo, y entra a formar parte del equipo liderado por Almudena Alberca MW.



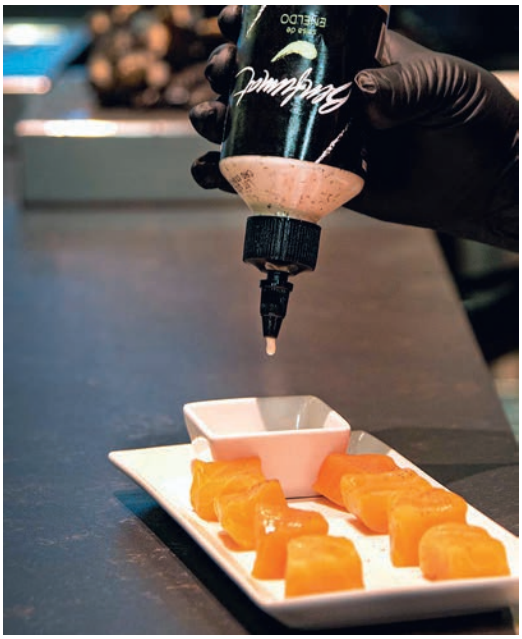


Toledo brillará

La capital de Castilla-La Mancha será la ciudad donde se celebrará la Gala de presentación de la Guía Michelin España & Portugal 2023. Concretamente tendrá lugar el 22 de noviembre en el emblemático Palacio de Congresos El Greco.

Producto único

El salmón Nature ahumado con whisky de malta y azúcar moreno de Benfumat, es un producto único en el mercado: sorprende por su jugosidad y equilibrado sabor. Sin duda es garantía de disfrute, sorpresa y éxito para cualquier evento o degustación.



ALIADO SALUDABLE

El Masala Chai (o té con especias) es una de las bebidas preferidas para los que buscan un aliado saludable. El Set Ayurveda Balance de Tea Shop formado por Té Rojo Pu Erh Chai, Té Negro Pakistaní, Rooibos Chai, Cocoa Orange y Chai Latte –una mezcla de tés negros de India, China, Sri Lanka y Java– aportan vitalidad y energía natural y son ideales para tomar con leche o bebida vegetal.





Coviñas participa en Proava

El Grupo Coviñas participó en la 32º Mostra de Vins de Proava, celebrada el pasado mes de abril en Valencia, con sus dos principales gamas, Aula y Enterizo, además de sus vinos premium Veterum Bobal de Viñas Viejas y Adnos, su Bobal de Alta Expresión. Como novedad, Coviñas presentó sus nuevos cavas Aula.



Décimo aniversario

Hace 10 años nació el Proyecto Los Aires, una pequeña explotación familiar de agricultura ecológica dedicada a la recuperación de olivos centenarios en Arcicóllar (Toledo). Hoy producen su propio aceite de oliva virgen extra ecológico con aceitunas autóctonas 100% cornicabra, ofreciendo un valor añadido a través de la venta directa, asegurando la calidad y el precio justo en origen.

Fresco y silvestre

Así es el sabor del nuevo Vermut Miró Organic Reserva, el primer producto 100% ecológico de Vermuts Miró. Solo o con un toque de soda o en cóctel, es el vermut perfecto para disfrutar en cualquier momento.



PLACER AHUMADO





Angulas Roset, empresa que comercializa anguila y angulas del Delta del Ebro, acaba de lanzar una nueva marca especializada en ahumados del mar, encurtidos y fermentados, de nombre Smook. Una amplia gama de ahumados deliciosos, saludables y con un alto valor proteico: anguila, caballa, dorada, jurel, lubina, pulpo, salmón... La presentación oficial tuvo lugar hace unos días en el restaurante Impur de Nandu Jubany eb Barcelona.

Denominaciones de Origen de Galicia

Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Monterrei son las cinco denominaciones vinícolas gallegas. Los blancos gallegos se encuentran entre los más premiados de España a nivel mundial, y los tintos son todo un descubrimiento para quien los prueba.



Condes de Albarei

Especial rosados

Los vinos rosados son versátiles y altamente gastronómicos, y es que pueden acompañar de principio a fin de una comida y funcionar perfectamente.



Gecko Hotel & Beach Club (Formentera)

Garnacha blanca

España puede presumir de tener la mayor concentración de esta variedad del mundo: 1.450 hectáreas en la D.O. Terra Alta, la más meridional de las denominaciones de origen catalanas. También se elabora en otras zonas como Montsant, Priorat, Rioja o Navarra.

D.O. Terra Alta



DO Cava



Espumosos

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

Cocina peruana

Desde hace unos años la cocina peruana ya es conocida fuera de sus fronteras y uno de sus platos típicos, el ceviche, incluso ha conseguido fama mundial.



PROMPERÚ

Asturias: Sidra y Vinos D.O.P Cangas

Todo el mundo identifica a Asturias con la sidra, pero también merece la pena descubrir uno de los secretos mejor guardados del Principado: sus vinos.

Alimentación free + bebidas sin alcohol

Sin gluten, sin azúcar o sin sal, son algunas demandas de los consumidores en la gama de productos 'libres de'. Además, los vinos, destilados y aperitivos sin alcohol ganan cada vez más adeptos.

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



100 ANYS DE VINS ESCUMOSOS
140 ANYS D'HISTÒRIA DEL NOSTRE CELLER

En el Celler Batlle, construït l'any 1881, la família va elaborar el seu primer vi escumós l'any 1921.

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



WORLD VERMOUTH AWARDS 2021 — WORLD'S BEST SEMI-SWEET

HARPERS DESIGN AWARDS 2020 — SILVER

WORLD GIN AWARDS 2020 — BEST SPANISH LONDON DRY

WORLD GIN AWARDS 2021 — DESIGN SILVER

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2020 2021 — DOUBLE GOLD

www.astobiza.es