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

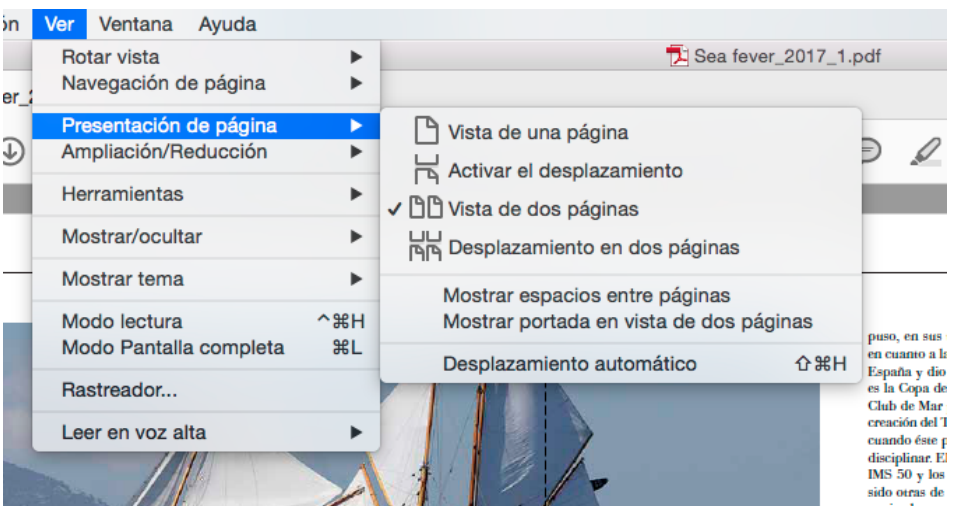
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE GALICIA: TRADICIÓN MILENARIA

Nº 238-JUNIO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

COCINA PERUANA



Andoni Luis ADURIZ

Preside la Asamblea Nacional de Euro-Toques en Toledo



ROSADOS
Son tendencia

D.O. CIGALES
Vinos con los que celebrar

ASTURIAS
Sidras y vinos

ESPUMOSOS
Los más gastronómicos

FENAVIN SUPERA TODAS LAS EXPECTATIVAS

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

VIVE EN AZUL



Vivir en azul es trabajar el viñedo sintiendo en el aire el fresco aroma del océano, tener el firme compromiso de respetar al máximo nuestro entorno y elaborar desde el corazón del Val do Salnés un vino diferente, de personalidad atrevida y carácter salino, que huye de modas y tendencias pasajeras con la ambición de reflejar estos paisajes.

Vivir en azul, es inspirar el verdadero estilo atlántico.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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

Llega el buen tiempo

Bobadilla-M.Yllera



Junio ya 'huele' a verano... el día 21 cambiamos de estación y nos apetece hacer un montón de planes. ¿Qué tal una escapada al norte? Si es así, podréis disfrutar in situ de los vinos y de la sidra de Asturias y de los magníficos vinos gallegos, avalados por cinco denominaciones de origen. Si necesitáis inspiración, leed los reportajes que hemos preparado. Además, el protagonista de la sección Michelin de este mes es el restaurante Ayalga, ubicado en la preciosa localidad asturiana de Ribadesella.

Con la subida de las temperaturas apetece hacer planes en el exterior

Pero siguiendo con los vinos, también es ahora cuando apreciamos los más ligeros y chispeantes, es ahí donde entran en juego los rosados –con la D.O. Cigales como abanderada–, los elaborados con garnacha blanca y los espumosos.

Y como hay que mantener la línea a raya de cara a lucir tipazo en la playa, también podemos optar por una alimentación más sana y por las bebidas sin alcohol, a los que hemos dedicado un interesante reportaje. Finalmente, también damos cuenta en este número de todo lo que vimos en Fenavin y en el congreso Euro–Toques. Y para poner el broche a esta edición nos deleitamos con la deliciosa cocina peruana.

Laura Curt

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

SUMARIO #238



JUNIO 2022



8 Vino del mes



Albariño
Pazo Pegullal

Un Rías Baixas seductor y envolvente ideal para maridar con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.

28 Vinos de Galicia

En Galicia el vino es todo un arte, fruto de una tradición milenaria. Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei son las cinco denominaciones de origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores vinos el mundo.

42 D.O. Cigales

En la Denominación de Origen Cigales tienen claro que la vida es una fiesta a la que hemos sido invitados y hay mucho que celebrar, así que nos proponen hacerlo con un vino de Cigales.

48 Rosados

El vino rosado es una de las tendencias más potentes del mercado del vino en la última década, especialmente en ambientes chic como Ibiza, la costa azul francesa, los Hamptons de Nueva York o Miami.

56 Espumosos

Solemos asociar las burbujas del vino con momentos de brindis y celebraciones pero lo que no todo el mundo sabe es que los espumosos son los vinos más gastronómicos. Podemos tomarlos acompañando el aperitivo, la comida, la cena... y también, un día especial, en el desayuno.





66 Granacha blanca

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Aceptada es la definición de que se trata de una mutación de la garnacha tinta, que posiblemente apareció en la zona de Cataluña, con las que exceptuando la evidencia del color, comparte en gran medida las características ampelográficas, vitícolas y de requisitos de cultivo.

70 Asturias

Entre uvas y manzanas

POR JAVIER CAMPO

Sin necesidad de entornar el Asturias patria querida, todos tenemos en mente esta región por la belleza de sus parajes, su gastronomía y cómo no, por una de sus bebidas insignes: la sidra. Pero como habréis observado hemos dicho una. No podemos ni debemos olvidar los vinos asturianos y su larguísima tradición.



74 Las nuevas estrellas Michelin 2022: Ayalga

Ubicado en el precioso Hotel Villa Rosario de Ribadesella, Ayalga, de la mano de su creador, Marcos Granda, y capitaneado por el chef Israel Moreno, es ya una dirección imprescindible de la zona norte.

76 Cocina peruana

Hace unos años la cocina peruana de vanguardia explosionó, y la 'onda expansiva' llegó en forma de restaurantes, sangucherías y cevicherías de calidad a medio mundo, incluido nuestro país.



GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

FEADER: Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA

18/ 06
La Cata del Barrio de la Estación



Prevista para junio del pasado año, finalmente se llevará a cabo el próximo 18 de junio. Josep Roca, como Maquinista del Año, será el portavoz oficial de este gran evento enogastronómico. El día previo, el sumiller del triestrellado Celler de Can Roca conducirá una cata única que mostrará la sinergia perfecta entre vino y tiempo.
Más información: www.barrioestacion.com



25/ 06
Día Pruno

Los 'prunolovers' volverán a disfrutar de un festival pionero y galardonado en los IWC Intenational Wine Challenge Merchan Awards con el Premio a la Mejor Iniciativa de Promoción del Vino. Este día se llenará de música, naturaleza y gastronomía. Finca Villacreces ya ha puesto a la venta las entradas con opciones de entrada general y entrada vip.
Más información:
www.diapruno.villacreces.com



25/ 06
Inspirational Chef Program

El chef italiano Massimo Bottura, tres estrellas Michelin, aterriza en el restaurante Il Bocconcino del hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* GL de Tenerife, para elaborar junto al chef Niki Pavanelli dos exclusivas cenas.

Más información: www.barcelo.com/guia-turismo/es/espana/tenerife/actividades/682066/

10 y 11/ 06
oríGenes Festival Gastronómico

El Palauet de Teià (Barcelona) acogerá la segunda edición de este evento gastronómico pionero pensado para acercarse a la gastronomía desde la proximidad, la sostenibilidad y la consciencia.
Más información:
www.festivalorigenes.com





8 y 10/ 06
XI Congreso Mundial del Jamón

Bajo el lema "El jamón se reinventa en Segovia", más de 300 profesionales podrán asistir al mayor evento del mundo del jamón en el que, durante tres días, se expondrán las principales novedades, técnicas, productivas, comerciales, de comunicación y marketing que afronta el sector para el futuro.
Más información: www.congresomundialdeljamon.es

02-06/ 06
Tast a la Rambla



38 de los mejores bares, pastelerías y restaurantes de la ciudad de Barcelona ofrecerán, en la Rambla de Santa Mònica, una muestra de su cocina. La propuesta de degustación se divide en cuatro áreas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y Platillos y Cocina Tradicional.
Más información: www.tastalarambla.cat



7 y 8/ 06
Certamen de Calidad Vinos D.O.P. Jumilla

La vigésimo octava edición de este certamen se celebrará por primera vez en su historia desde 1994, en la ciudad de Hellín. Esta edición espera contar con 18 de los más prestigiosos catadores a nivel nacional. El fallo del jurado se dará a conocer el miércoles día 15.
Más información:
www.vinosdejumilla.org

Hasta el 12/ 06
Valencia Culinary Festival



Una cita ineludible para los amantes de la alta cocina en la que grandes chefs locales, nacionales e internacionales unen su talento para hacer de esta ciudad un destino turístico gastronómico único. Menús a cuatro manos, catas, talleres, jornadas, clases magistrales y visitas guiadas, son algunas de las propuestas programadas.
Más información:
www.valenciaculinaryfestival.es

10-12/ 06
Temps de vi

Este año volverá a celebrarse en la Rambla de Vilanova i la Geltrú (Barcelona) con propuestas musicales, gastronómicas, culturales y muchas más sorpresas. Paralelamente, la feria contará con la actividad estrella: catas en velero.
Más información:
www.tempsdevi.cat





02-05/ 06
Cooking Films

Es un evento donde cine y gastronomía se unen para formar la más sabrosa de las combinaciones. Se frecerán al público experiencias únicas en localizaciones emblemáticas de la isla de Menorca.
Más información: www.festivalmenorca.com/es/cooking-films/

CONOCIDO POR EL GRAN PÚBLICO POR SU LABOR DE PERIODISTA DEPORTIVO EN TELEVISIÓN, NO TODO EL MUNDO SABE QUE ES UN GRAN AFICIONADO AL VINO, UNA PASIÓN QUE EMPEZÓ COMPARTIENDO HACE SIETE AÑOS A TRAVÉS DE 'EL SAUCACORCHOS', UNA SECCIÓN VINÍCOLA DENTRO DEL PROGRAMA RADIOFÓNICO DE RTVE 'NO ES UN DÍA CUALQUIERA' QUE POCO DESPUÉS CONVIRTIÓ EN UN BLOG.

SERGIO SAUCA



Podría haber sido arquitecto –de hecho cursó el primer año de la carrera– pero su pasión por el deporte le impulsó a estudiar periodismo y a dedicarse a esa especialidad. Lleva en Televisión Española 35 años, pero paralelamente a esa firme trayectoria, Sergio dedica parte de su tiempo a otra faceta profesional menos conocida: la divulgación vinícola. Confiesa en su blog 'elsaUcacorchos' que no trata de sustituir a los profesionales, a los enólogos o sumilleres, sino de acercar el mundo del vino a cuanta más gente mejor para que todos los profesionales y estamentos del sector se vean favorecidos.

El álbum de Julio

Sergio nos cuenta en primera persona cómo nació su pasión por el vino: "Aquellas etiquetas tenían un encanto especial. Quizá por su parecido con los cromos de futbol, uno de los grandes entretenimientos de la época. O porque estaban tan ordenadas, tan cuidadas, tan bien protegidas. Es la única explicación para que un crío de diez u once años se quedara maravillado al mirar aquel álbum casero de etiquetas. Julio, mi padre, el principal responsable de esta pasión que tengo por el vino, quedaba frecuentemente con un grupo de amigos para disfrutar del vino. O sea, de la vida. Siempre en Guadarrama, se alternaban en casa de uno y otro para probar las últimas compras. Gente muy distinta pero unidos por el buen ambiente –y siempre– por una botella de vino y unos pinchos. Yo les escuchaba y no entendía nada. Pero me gustaba aquella emoción que le ponían a sus opiniones, el ceremonial de abrir la botella, la historia de cada una. "Este vino es catalán, de Miguel Torres. La uva es extranjera". "Pues a mi que no me saquen del tempranillo y el Rioja, que es lo mejor que tenemos aquí". Los mas adelantados decían: "eso es que no has probado los vinos de Valladolid. Menudas joyas". Total, que mi padre tuvo la brillante idea de meter las botellas en agua y sal para desprender las etiquetas, y luego colocarlas en un álbum casero pero muy útil, separadas por papel cebolla. Y me recuerdo allí, siendo un mocoso, mirando con aten-

TRAYECTORIA

Sergio Sauca Carrera (Madrid, 1963) es licenciado en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid. Antes incluso de finalizar sus estudios, en 1983, colaboró en Radio España, pero su gran salto profesional lo dio en 1987 cuando entró en Televisión Española.

Por su contribución a la cultura del vino fue nombrado en 2008 Sumiller de Honor de Castilla y León y en 2010 fue elegido Caballero del Champagne en España, distinción que conceden las principales bodegas de Francia a quienes difunden la esencia y excelencia de esta bebida fuera del país. En 2017 recibió el premio Enoturista del año de la Denominación de Origen de Yecla, por el apoyo y promoción del vino de esa zona. En 2019 fue nombrado embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra por la Asociación de productores de AOVE de Jaén.



Apunte personal

Maridaje ideal: Jamón ibérico + champagne. Y después un buen arroz a banda, también con champagne.

Un destino gastronómico: San Sebastián.

Un restaurante que te ha encantado: Zuberoa. Inolvidable la tarta de queso.

¿Qué suena en tu playlist? De todo. Lo mas moderno Vampire Weekend, The 1975 o Rosalía o Tangana. Pero mucho de Beatles, Supertramp, Queen…

ción las etiquetas. Como si fueran cromos de futbolistas. Había mucho Rioja: Imperial y Viña Real de Cvne; los Banda azul, Banda Roja y Viña Vial de Paternina; alguno de la Rioja Alta S.A.–Ardanza, Alberdi–; quizás algún Tondonia, Viña Pomal…

Así que ya estaba dentro de mí el virus de uno de los mayores placeres que hay en este mundo. Dicen los médicos que el virus siempre está presente, pero que hace falta un desencadenante para que aflore. Así que yo hacía mis pinitos en la juventud con el vino, me escaqueaba de mi mujer –cariño, espero que sepas perdonarme esta locura por el vino por el que tanta apatía sientes– cuando íbamos al híper y me acercaba a la zona de bebidas mientras ella hacía el resto de la compra.

Pero no pasaba de ahí. Hasta que el destino me llevó a la tierra prometida".

Mundial 'vinícola'

"Francia organizó el Campeonato del Mundo de fútbol de 1998. Y por una serie de casualidades que no vienen al caso, pero unas cuantas, fui como enviado especial de TVE a cubrir todo lo que sucediera en la zona sur, especialmente Burdeos y Toulouse. Nuestro cuartel general estaba en la región vinícola mas importante del mundo, y aquello era… Tuve la suerte de compartir un mes con unos compañeros a los que también les gustaba comer y beber bien, que no es sinónimo de mucho. Total que cada noche –dentro de nuestro presupuesto– nos íbamos a probar un sitio distinto. Soy fatal para los nombres de los sitios, pero no se me olvida que muchos tenían cava de vinos en vez de carta de vinos. Tú te levantabas y había habilitada una zona con las botellas, por supuesto tumbadas, y clasificadas según la zona de procedencia. Todas con su precio y su etiqueta de identificación. Elegías el vino tocándolo, leyéndolo, comparándolo, admirándolo. Como al lado de cada botella estaba el precio, pronto aprendí que los Margaux y casi todos los Pomerol eran intocables, y me empezaron a sonar St. Julien, Pessac, Pauillac, Graves, etc… El siguiente paso fue documentarme y distinguir que el merlot es casi exclusivo de Pomerol y Saint Emilion, y que en el resto de Burdeos hacen coupages con la cabernet sauvignon como punto de referencia. Aquel mundial fue un fracaso para la selección española, pero yo me traje para siempre germinada la pasión por el vino".

La reflexión

"El mundo del vino lo veo como un círculo cerrado en España. A la mayoría de la gente le llega para vivir bien y no va mÁs allá. Se ha mejorado mucho en todas la zonas, los vinos tienen una calidad media más alta. Pero hay tres problemas fundamentales: no está asumida por unanimidad la excelencia como única vía para que el vino español tenga el lugar que merece en el mundo; las denominaciones –incluso las bodegas de cada zona– van por libre cuando para promocionarse con potencia tenían que unirse todos; falta de vocación internacional. Si a esto unimos el problema comunicacional inherente al mundo vinícola, que en vez de abrir la cultura del vino lo que hace es cerrarla, veo un complicado cruce caminos en el vino español".

La pasión continúa

"Desde entonces mi pasión por el vino se ha mantenido pero los gustos han evolucionado. Me costó muchos años entender el vino francés, que ahora es la referencia. Antes buscaba potencia, fruta y exuberancia. Descifrar el champagne me cambió los esquemas y ahora busco elegancia, mineralidad y acidez. He de reconocer que cada vez dedico más tiempo a esta pasión. Durante 5-6 años tuve una sección vinícola con la gran Pepa Fernández en 'No es un día cualquiera' de RNE, elsaUcacorchos, que luego dio origen a un blog, www.elsaUcacorchos.com, a @elsaUcacorchos en RRSS y a una serie de eventos junto a genios como Juan Echanove, David de Jorge, Juan Carlos Ortega y Pepe Begines. Con ellos, como elsaUcacorchos y hablando de vinos, viajé dos años por teatros de toda España con 'Canela Fina', un espectáculo que unía gastronomía, viticultura, humor y música. Y ahora estamos empeñados en poner en valor la importancia de los colores del vino con la WineLightBox, una caja de luz para descubrir información del vino a través de los valores cromáticos que hemos desarrollado conjuntamente con la multinacional italiana de iluminación Viabizzuno. ✻



Albariño Pazo Pegullal

Seductor y envolvente

Los viñedos de Pazo Pegullal se encuentran bajo la Denominación de Origen Rías Baixas, una de las zonas vinícolas más lluviosas y húmedas de España. Este clima atlántico, junto con las peculiaridades de su uva y su cuidada elaboración, proporcionan al albariño Pazo Pegullal un sabor característico que seduce y envuelve.

En la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), ubicada en la parte suroriental de la comarca de Vigo, fue donde Rosario Andrade encontró la que hoy es su finca Pazo Pegullal, una finca de 20 hectáreas, posteriormente ampliada con otras adquisiciones. El pazo fue construido en el siglo XVIII y destaca por estar circundado por una monumental muralla que rodea su finca y presidido por un majestuoso portalón de acceso coronado con el escudo de armas de las familias Correa, Mendoza, Quirós, Sarmiento y Sotomayor. Este fue uno de los motivos que convencieron a Rosario para adquirir la propiedad en 1987. Ese mismo año se inició el trabajo de recuperación de un patrimonio histórico-artístico de un lugar al que la nueva propietaria supo ver también el potencial enológico.

El viñedo –de albariño y godello– está plantado en liras sobre suelos graníticos en pendiente, a una altitud de entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar, lo que permite tener una perspectiva de 360º del paisaje donde se enmarca el pazo. Se trata de una plantación moderna que ya entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos.

En la finca donde se encuentra el pazo, Rosario también imaginó que podría crear un jardín de ensueño que finalmente diseñó junto al paisajista Fernando Caruncho. A día de hoy, el viñedo corona la parte más alta de las 30 hectáreas de terreno, donde convive con plantas y árboles como rododendros y cipreses, dispuestos de manera que conforman un laberinto vegetal admirable. Un lugar de ensueño que puede visitarse los sábados, domingos y festivos, previa reserva.❋



Albariño Pazo Pegullal

Tipo: Blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12,5% vol.
PVP: 12€

Atractivo color amarillo pajizo con tonos dorados.
Su fragancia llena de armonía el toque sutil de flores blancas y puntos amielados.
La entrada en boca es suave. Su sabor da un carácter amplio de la elegancia de su uva.
Sabroso y fresco, a la vez que complejo.
Ofrece un maridaje armonioso con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.

PAZO PEGULLAL
Rua Pegullal, 12
36470 Pegullal (Pontevedra)
Tel.: 986 343 004
www.pazopegullal.com
info@pazopegullal.com
@pazopegulla
Pazopegullal

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com



El mejor tempranillo del mundo

Digma Reserva 2016 es el mejor tempranillo del mundo, según la London Wine Competition. Elaborado solo en años excepcionales, permanece 18 meses en barrica de roble francés. Contundente en boca, untuoso y amplio. Vino muy elegante, sin aristas, con cuerpo pero sin perder un ápice de fruta y juventud. Para beber y guardar.



Personalidad fresca y genuina

Cosme Palacio Reserva destaca por sus aromas intensos y complejos, en los que el recuerdo de frutas negras como ciruelas y moras convive con tonos de madurez y el registro especiado de la madera de roble nuevo, muy sugerente. En boca es equilibrado, profundo, elegante y de gran frescura, con una gran persistencia al final, plagada de sensaciones agradables.

El que todo lo puede

Pantocrátor 2011 es un tempranillo excepcional elaborado por Bodegas Tarón, que acaba de ganar un Bacchus de Oro. Su nombre evoca una de las figuras emblemáticas del arte románico y significa en griego “el que todo lo puede”.





Tinto de parcela

El enólogo Pepe Rodríguez de Vera es coleccionista de viñedos únicos con vocación de elaborar vinos singulares que rindan homenaje a su origen. En Méntrida ha rescatado cepas centenarias que dan como resultado Atalaque Garnacha del Horcajo 2018, un tinto de parcela con una edición limitada de 5.000 unidades.



NUEVA REFERENCIA

Marqués de Vargas ha lanzado Gran Reserva 2015, una nueva referencia de gran personalidad que se lanza en España por primera vez. Un vino de larga guarda elaborado exclusivamente en los años de mayor longevidad, con una crianza de al menos cinco años. Destaca la elegancia del tempranillo, la densidad y generosidad de la garnacha y la frescura de una variedad minoritaria como el mazuelo.

Montsant en su expresión más telúrica

La combinación de cariñena y garnacha del nuevo Cara Nord Mineral da como resultado un perfil donde se potencia la expresión de la tierra y el carácter mineral de la cariñena. En boca es especiado, con notas de café y ahumadas. De boca amplia con potencia y fuerza. De final fresco e intenso.





MEDALLA DE ORO

Murua Reserva 2014, elaborado con uvas tempranillo (92%), graciano y mazuelo (8%), es un tinto equilibrado, generoso, duradero y de gran versatilidad. Medalla de Oro en la tercera edición del Concurso de Vinos Real Casino de Madrid.



Marcando tendencia

El enólogo francés Emmanuel Ivars ha materializado el sueño de la bodeguera ribereña Maria Luísa Cuevas al crear Ferratus AØ 2019, un vino de estilo más cosmopolita y a la moda que resulta tremendamente atractivo al paladar. Un tempranillo con 12 meses de crianza moderno, actual y totalmente *cool*, de esos que marcan tendencia.



Reconocimiento internacional

Rey Eneo Reserva Edición limitada 2010 es un tempranillo de Rioja que ha sido envejecido en barrica francesa durante 3 años para pasar a botella y permanecer el resto del tiempo en bodega embotellado hasta su salida al mercado. Es muy equilibrado y aterciopelado, con un final largo. Medalla de Oro en London Wine Competition 2022, unos de los concurso de vinos mas prestigiosos del mundo.

El benjamín de la familia

La familia Sanz lo ha vuelto a hacer. Era cuestión de tiempo que Nosso, el reconocido vino natural, tuviera un hermano. Nossa, el benjamín de la familia, nace a partir de unas viejísimas cepas prefiloxéricas de tempranillo de la región de Toro de escasísimo rendimiento. Un vino moderno, ligero y fresco, con aromas florales a violetas.



Para soñadores

El Aeronauta es un homenaje a los soñadores, un vino que nace de la unión de dos grandes pasiones: volar y la vid. Se trata de un atípico godello 100% sobre lías D.O. Valdeorras, dotado de una gran complejidad y volumen, firmado por la Master of Wine Almudena Alberca, Directora Enológica de Entrecanales Domecq e Hijos.





VERDEJO CAPRICHOSO

La Caprichosa Verdejo Sobre Lías Palacio de Bornos (D.O. Rueda) destaca por su buena estructura. Es equilibrado, untuoso, aterciopelado y de postgusto largo. Marida especialmente bien con mariscos, pescados, foie y quesos curados.

Retorno a la tradición

La primera bodega en forma de château que abrió sus puertas en La Rioja de la mano de CVNE ha puesto en el mercado la añada 2020 de Contino Blanco. Este vino supone una vuelta a los blancos tradicionales de Rioja con capacidad de guarda, equilibrio y frescura. Elaborado con viura y garnacha blanca.



Esencia y conciencia mediterránea

Viña Esmeralda lanza By the Sea Edition, la nueva edición limitada de este verano que, además de cambiar de imagen, asume el firme propósito ambiental de cuidar el Mediterráneo, eliminando los residuos plásticos de sus costas. Está disponible en dos referencias, blanco y rosado. El blanco es un *coupage* de moscatel y gewürztraminer, ecológico y de la D.O. Penedès.





Vino reivindicativo

Bodegas Izadi reivindica el blanco autóctono con Izadi Selección, el único vino que incluye todas las variedades blancas autóctonas de la D.O.Ca. Rioja: viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca y turruntés. Este ensamblaje ha dado como resultado un blanco complejo, untuoso y con frescura.

Viñedos Olvidados

El nuevo proyecto de Valtravieso



Cinco vinos –tres con D.O. Arlanza, un monastrell en la D.O. Jumilla y un bobal en la D.O. Ribera del Júcar– componen esta colección exclusiva cuyo nombre hace referencia explícita a los viñedos con los que han sido elaborados, unos viñedos abandonados o en riesgo de ser arrancados, en definitiva, 'olvidados'.

Valtravieso, emplazada en la Ribera del Duero, ha decidido salir de su 'zona de confort' y dar el salto a otras zonas donde ha descubierto tesoros ocultos con identidad propia. El objetivo –poner en valor variedades autóctonas dando valor a la calidad frente a la cantidad– quizá pueda parecer romántico y poco comercial pero desde luego es muy de agradecer por todos lo amantes de los buenos vinos que valoran la autenticidad y la diferenciación. Con esa idea en mente el equipo de Valtravieso, dirigido por su gerente Pablo González Beteré y su enólogo Ricardo Velasco Pla, ha elaborado tres vinos en la montaña de Covarrubias en la D.O. Arlanza, un monastrell en Fuente Álamo en la D.O. Jumilla y un bobal en Casas de Benítez en la D.O. Ribera del Júcar. Cada uno posee una identidad propia fruto del lugar del que proviene, pero todos tienen en común el sello de calidad indiscutible de Valtravieso.



D.O. Arlanza

Muniadona. Blanco fermentado en barrica. Es un vino complejo, completo y complicado, inspirado en Muniadona, madre del primer conde de Castilla e ilustre vecina de Covarrubias en el siglo X. Elaborado con más de 9 variedades blancas perdidas (con una base de albillo mayor) de viñedos centenarios vendimiados racimo a racimo. Es un blanco con una boca sápida y ácida y una persistencia larga.

Cerro Cerezo. Tinto de parcela. Cercana al Río Arlanza, la parcela Los Lirios dota a este vino de un carácter mineral, profundo y expresivo, de color ligero, fino, con una estructura precisa, una amplitud justa, y un final eterno sobre un tanino vibrante, floral y mineral.

Las Mamblas. Tinto de villa. En las zonas altas de las laderas de la Sierra de las Mamblas, cercanas a los 1.000 metros de altitud, se encuentran los viejos viñedos olvidados que dan origen a este vino y definen su personalidad: atlántico, elegante y honesto, es un reflejo fiel del carácter Arlanza. Fresco y directo, la mejor expresión del tempranillo ancestral en su límite norte de cultivo en Castilla y León junto con otras variedades como la garnacha, el bobal o la mencía.

D.O. Jumilla

Pie Firme. Monastrell de pie franco. Altitud, caliza y carácter, son las tres cualidades que pueden resumir este vino surgido de parcelas con viñas en pie franco arraigadas a un terreno calizo en altitud que marcan mucho el carácter y tipicidad del vino.

D.O. Ribera del Júcar

Mil Cantos. Contundente, equilibrado y atemporal, así es este vino que surge de unas parcelas muy viejas de bobal con una producción limitada junto con un porcentaje de airén muy viejo. Uva muy concentrada que da lugar a un vino contundente pero equilibrado, alejado de las modas y fiel reflejo de la uva. ✻ **Más información: www.valtravieso.com**

Elegante y versátil

El Rosado 2021 de Pagos de Anguix es una singular elaboración 100% ecológica, que muestra la excelencia y riqueza de la tinto fino y del albillo mayor. Es elegante y versátil, capaz de augurar una gran evolución. Todo un homenaje a los históricos claretes de Ribera del Duero.



PERSONALIDAD *única*

Castell D'Or Brut Orgánico es un cava ecológico elaborado con uvas xarel·lo (40%), macabeu (30%) y parellada (30%) procedentes de parcelas que disfrutan de diversidad de microclimas, a consecuencia de la proximidad a la costa y la altitud de algunas viñas, dando lugar a un cava con personalidad única. Un cava fresco –con notas de fruta tropical y fruta blanca– ideal para disfrutarlo un atardecer de verano al aire libre o acompañando platos de cocina asiática o con un punto especiado.



Fresco y novedoso

La Rosa Can Sumoi 2021 se elabora con un 60% de sumoll de la Conca del Foix y con un 40% de montonega de los Costers del Montmell. El vino resultante es aromático, voluminoso, delicado y fresco.



Alma de tinto

Conde de San Cristóbal ha lanzado la nueva añada de su singular Flamingo Rosé. Un vino de parcela con D.O. Ribera del Duero, elegante y armonioso de edición limitada. Un rosado singular con alma de tinto que no deja indiferente.



Rompiendo estereotipos

Nobles i guillotines es un nuevo *pét-nat* de la D.O. Penedès. Un vino ligeramente espumoso, sin sulfitos ni azúcares y elaborado por el método ancestral del que solo se han producido 10.000 botellas. Se trata de un brut nature con un 10% de alcohol elaborado con chenin y sauvignon blanc.





Valenciano exitoso

El Cava Arts de Luna Organic Brut Rosé ha conseguido un Gran Oro en los premios Ecovino. Elaborado con garnacha ecológica, en el paladar es ligero, crujiente y sabroso, con buena acidez y con un final largo.



DISFRUTAR POR PARTIDA DOBLE

Aire de Protos 2021 y Protos Clarete 2021 ya están en el mercado. El primero es es un rosado fresco y sedoso, muy agradable de beber. El segundo es un vino carnoso, con mucha intensidad de sabor, pleno y fácil de disfrutar.

UN NUEVO
SEÑORÍO

El equilibrio perfecto entre sensualidad y frescura existe.

Señorío de Sarría Rosado nos ofrece las notas e intensidad de los frutos rojos que crecen en los alrededores de la Bodega y nos acerca su cautivador color.

Redescubre la gama de vinos Señorío de Sarría.
Una propuesta moderna y actual que no renuncia a la tradición y las buenas costumbres.

SEÑORÍO DE
SARRÍA
DESDE 1953

sarriaexperience.com

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"







Ingrediente secreto

Cointreau –el licor de naranja triple sec por excelencia– es el ingrediente secreto presente en más de 500 cócteles clásicos como los icónicos Margarita, Cosmopolitan o Sidecar. En casa puedes innovar creando tu propio Cointreau & Tonic. Es muy fácil, tan solo necesitas un vaso con hielo, 5cl de Cointreau, la tónica *premium* de Le Tribute y un *twist* de lima o naranja.



AGAVE CON TOQUES CÍTRICOS

Cada gota que descansa dentro de una botella de Don Julio nace en los Altos de Jalisco, donde florece el agave azul. Comúnmente conocido como tequila "plata", su sabor de agave fresco y sus toques cítricos hacen que sea un ingrediente esencial para una gran variedad de cócteles, incluido el mítico margarita.



Ron maduro y suave

Preservado en barriles de madera durante 8 años, Bacardí Ocho es un ron maduro y suave de gran riqueza aromática, de tono ámbar y equilibrado en el paladar. Un ron excepcional, de carácter *premium* y de primera calidad.



Vodka estiloso

Cîroc Blue Dot es un vodka moderno, lleno de sabor y estilo, que añade el espíritu de celebración a cualquier cóctel y ocasión especial. Está siempre presente en el corazón de las tendencias y la moda por su compromiso con un sabor superior, de calidad.



Llena de frescura

Tanqueray No. TEN es una ginebra inspirada en las líneas Art Decó, un movimiento que significó la era de oro de la coctelería. Esta joya color esmeralda concentra el sabor de una ginebra *premium* elaborada a partir de una selección de los cítricos más exóticos: naranjas de Florida, limas de México y pomelos de Israel; que se funden con flores de manzanilla.

Cava Eterno
CHOZAS CARRASCAL





CHOZAS CARRASCAL





PABLO TOMÁS
se centra en el pescado

El Hotel Honucai (Mallorca) inicia temporada con una clara apuesta por poner en valor la auténtica Mallorca, incluyendo su gastronomía. Así, el restaurante Salicornia, situado en la planta baja, este año da un salto natural para centrarse en cocina de pescado, ensalzando el producto de la isla, sin artificios, para que visitantes y locales disfruten de recetas autóctonas reversionadas por el chef Pablo Tomás (ex Drolma y elBulli).

MARCO TACCHETTO
desembarca en Orobianco

El chef italiano coge el mando del premiado restaurante de Calpe (Alicante) y basa su propuesta gastronómica en la sencillez, las tradiciones, los valores culturales, el entendimiento, la sensibilidad y la belleza. Una cocina que parte del respeto hacia el productor y el producto. Una propuesta construida a la medida del comensal. Alta costura donde la sorpresa forma parte de la experiencia.

JORGE GONZÁLEZ
estrena proyecto

Entre las paredes de un antiguo almacén del barrio de la Colonia del Manzaneras (Madrid) se esconde el nuevo proyecto gastronómico de González. Se trata de Surgeon Kitchen, un obrador de sushi *premium* con pinceladas de cocina nikkei y mediterránea. Puede disfrutarse *in situ*, al estilo de los *speakeasy* neoyorquinos, a través de *take away* bajo reserva previa, o bien usando la opción del 'chef a domicilio'.





ALEJANDRO SANAHUJA
separa tradición y vanguardia

El gerente y chef de la marisquería barcelonesa O'Peregrino, considera clave del éxito de su restaurante la capacidad para mantener separada la cocina tradicional de lo vanguardista: "En nuestro restaurante puedes tomar los dos caminos, tanto comer una ostra al natural, como una ostra gratinada con mayonesa de leche de soja y miel con polen de abeja y pulpa de naranja". También es fundamental la calidad del producto, "que siempre es propio y fresco", añade.



DANI GARCÍA
abrirá nuevos restaurantes en Marbella

Al recién estrenado Babette se unirán otros tres establecimientos también ubicados en la ciudad natal del chef: Tragabuches, que se ubicará en lo que era D-Wine; Alelí, que tendrá el estilo de una ostería, con pastas frescas y pizzas; y Kemuri, una taberna japonesa.



FRAN AGUDO
dirige Mont Bar

Cuando se cumplen 9 años desde la llegada de Mont Bar al Carrer Diputació 220 de Barcelona, este pequeño bistró ha tomado una dirección hacia la alta gastronomía con la incorporación del chef Fran Agudo al frente de su cocina. Fran trabaja en una propuesta que potencia la presencia de snacks, ya que para él "la magia está en comer a través de pequeños bocados".



JULIÁN MÁRMOL
es embajador del atún rojo Fuentes

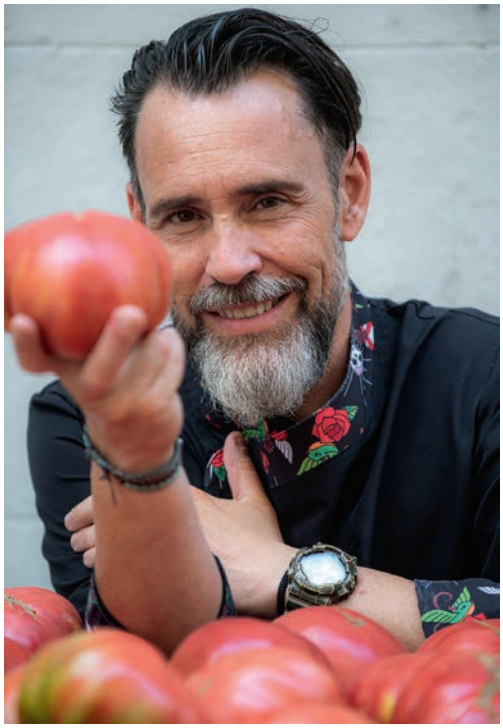
El atún rojo Fuentes es el protagonista en recetas de grandes chefs como Julián Mármol, embajador de la marca en España y propietario del restaurante Yugo The Bunker (1 estrella Michelin) y de dos nuevos conceptos en el nuevo icono gastronómico de lujo en Madrid, que es Food Hall de Galería Canalejas: Monchis y The Eight.



JOSEBA ARGUIÑANO
publica su primer libro

Heredero del talento culinario y comunicativo de su padre, Karlos Arguiñano, el chef, repostero y panadero, comparte en su primer libro "Cocina con Joseba Arguiñano" sus mejores recetas, dulces y saladas, tradicionales y exóticas y para cualquier ocasión "salpimentadas" con vivencias personales. Siguiendo los pasos que propone, no habrá receta que se resista ni a veteranos ni a noveles en la cocina.

JAVIER SÁNCHEZ
homenajea a las materias primas



El chef y propietario de La Posada del Nuncio –situada en el Madrid de los Austrias– ofrece una experiencia gastronómica cuidada y tradicional con influencias internacionales marcada por una cocina que integra la excelencia del producto. Y es que sus platos –donde imprime su personalidad– son todo un homenaje a las materias primas de calidad, como los tomates.



SARA PERAL
aúna técnica, sabor y tradición

Detrás de la oferta culinaria del restaurante francés de la capital Brasserie Lafayette se encuentra, desde mediados del pasado año, la joven madrileña Sara Peral, que ha sabido aunar el carácter de una clásica brasserie en un restaurante de corte gastronómico, apostando por una técnica cuidada, el culto por el producto y la esencia y el sabor del recetario tradicional.

DEVIS VICI
nos lleva la mercado



El chef del restaurante CentOnze del Hotel Le Meridien Barcelona está al frente de una experiencia dirigida a los huéspedes para que conozcan mejor la ciudad. Consiste en acercarse a su mercado más icónico, el de La Boquería, elegir los alimentos más frescos y sabrosos, y guiados por él, cocinar como profesionales.



DANIEL DEL TORO
es el Chef Maestro en el Aceituna Fest 2022

El cocinero de origen andaluz ha sido elegido por Interaceituna como embajador del festival más grande del mundo dedicado al fruto del olivar como protagonista de las recetas de alta cocina. Daniel del Toro se pondrá al frente de un grupo de 15 cocineros expertos con los que mantendrá una formación específica, tras la cual dispondrán de todo lo necesario para ejercer como embajadores de las aceitunas en los restaurantes.



ANTONIO COSMEN
recibe un premio

El chef y propietario de Cruz Blanca Vallecas, ha recibido la Cruz de la Orden del Dos de Mayo de manos de la presidenta de la Comunidad de Madrid. Isabel Díaz Ayuso ha destacado que el restaurante es "un referente de la cocina tradicional en Madrid, especialmente gracias a su magistral cocido".

PACO PÉREZ
apuesta por el producto local



Guiado por la calidad y la versatilidad de los productos locales, el chef presenta en Enoteca, el dos estrellas Michelin situado en el interior del Hotel Arts Barcelona, una propuesta que conserva la frescura y riqueza tanto del mar como de la huerta y de la montaña. Entre sus nuevas creaciones, las Navajas en pesto de mar o el Chili crab sostenible.

LEONOR ESPINOSA
es la mejor del mundo

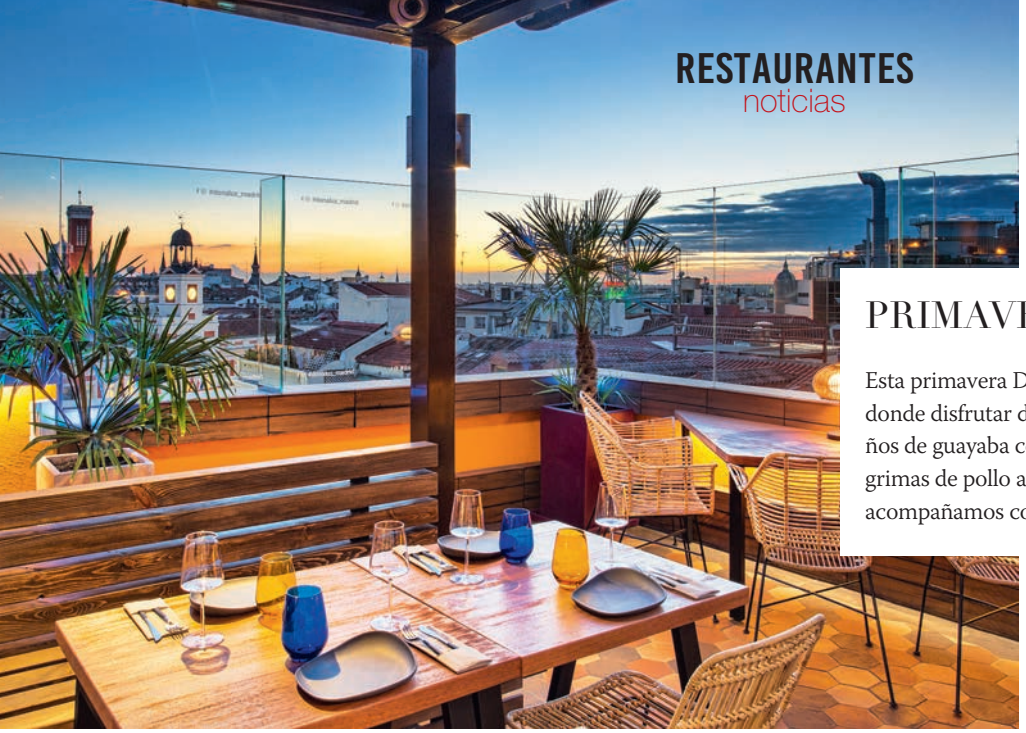
The World's 50 Best Restaurants 2022 ha otorgado el premio *The World's Best Female Chef* a la propietaria del restaurante Leo en Bogotá. La chef colombiana se ha convertido en una de las personalidades más importantes de su país gracias a su arduo y constante trabajo, ya que no solo promueve los productos y sabores locales, sino que resalta el valor de la biodiversidad del país y los aspectos sociales de la gastronomía.



PABLO FERNÁNDEZ
crea un menú veraniego

Formado con grandes como Gordon Ramsey o Gastón Acurio, Pablo sorprende en el madrileño NoDrama, que tiene menos de un año de vida, con su nueva propuesta "Pescatarian", a base de verduras y pescado, solo disponible solo durante 4 meses. "Es un menú tan sexy, seductor y refrescante como el verano", asegura el chef. Destacan platos como ortiguilla frita en gel de cítricos thailandeses o socarrat valenciano con vieiras.





PRIMAVERA en la azotea

Esta primavera Doñaluz es, de nuevo, la azotea madrileña perfecta donde disfrutar de los días soleados. Sugerimos probar los Tequeños de guayaba con salsa sweet chilli y chips de plátano y las Lágrimas de pollo al estilo cajún con alioli de lima y cilantro. Si los acompañamos con un cóctel de autor la experiencia es redonda.

DOÑALUZ
Azotea B&B Hotel Madrid Centro Puerta del Sol
Montera, 10-12 · Tel.: 917 316 757
www.donaluzmadrid.com

ESENCIA PERUANA



Oceanika vuelve a escena en su quinto aniversario con una ampliación en el apartado de ceviches y tiraditos que son para ir y volver hasta haberlos probado todos: originales, sabrosos y de calidad. Los postres, caseros; los cócteles, para repetir.

OCEANIKA
Antonio Pérez, 26 – semiesquina
Velázquez, 150
28002 Madrid
Tel.: 91 562 66 60 / 600 699 182
https://oceanikamadrid.com



Oda al producto de proximidad

El producto de proximidad es el gran protagonista en los restaurantes de Barceló Conil Playa – Adults Only. Tanto en la carta de Atunante, que pone el foco en la gastronomía marina, como en la de Arrozante, especializado en arroces y paellas, los productos km 0 están presentes ya sea en sus platos inspirados en el recetario local como aquellos de influencia internacional.



BARCELÓ CONIL PLAYA
Calle El Roqueo · Urb. Fuente Del Gallo · 11149 Conil De La Frontera (Cádiz) · Tel.: 956 119 011 · www.barcelo.com

Platos frescos y deliciosos

El 'Ocean Brasserie & Bar' del Hotel Riomar Ibiza es un espacio estiloso, con un mural de cerámica pintado a mano que da paso a la terraza con vistas a la playa. Ofrece platos informales, frescos y deliciosos del mediodía a la medianoche.

OCEAN BRASSERIE & BAR - HOTEL RIOMAR
Carrer des Riu, 48
07840, Santa Eulària des Riu (Ibiza)
www.hotelriomar.com/sp/

Japonés sofisticado

El nuevo restaurante independiente de Gatsby Barcelona, Jay's Japanese, es un exquisito local para 'canallas chics' que invita a la intimidad y al placer con las mejores propuestas de cocina japonesa y alta coctelería. Destaca por supuesto su variedad de sushi pero también hay que probar la Ensalada tibia de langostinos black tiger en tempura con emulsión de kimuchi y las costilas de wagyu.

JAY'S JAPANESE BY GATSBY
Tuset, 19 · 08006 Barcelona · Tel.: 937 004 453 · www.gatsbybarcelona.com





Tradición para no tradicionales

Carmina es el nuevo restaurante del grupo Isabella's. Ofrece auténtica cocina tradicional catalana (de cuchara y chup chup) actualizada para gente joven (de espíritu) que busca comer bien en un ambiente animado con sesiones de DJ y los mejores cócteles. Imprescindibles sus desayunos de tenedor.

CARMINA
Argenteria, 37 · 08003 Barcelona · Tel.: 936 061 524
www.carminarestaurante.com

Overall Ibiza

Un sueño hecho realidad



Passeig de Santa Gertrudis 11, Local 3
7814 Santa Gertrudis de Fruitera (Ibiza)
Tel.: 683 399 023 · www.overallibiza.com

Fotos: Daniel Balda para Overall

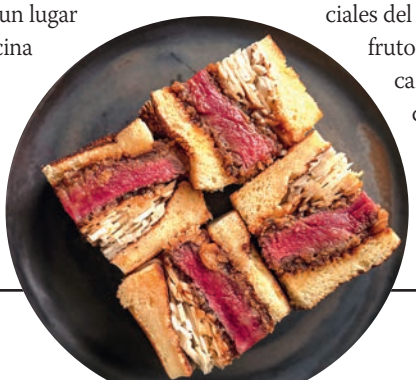




Después de más de 15 años de experiencia juntos en restauración por España, Inglaterra y Singapur, Mónica A. Patiño y Jorge A. Conde ahora están ubicados en el medio de la isla de Ibiza detrás del largo mostrador de Overall, un lugar donde se fusiona la cocina abierta con el área de bar. Overall es "un proyecto hecho con amor por dos soñadores enamorados", cuentan.

Un ambiente vibrante donde se crean experiencias únicas bajo el foco del sabor. Desde técnicas ancestrales de conservación, como la fermentación o métodos de ahumado, a modernas como la destilación al vacío. Overall ofrece un menú degustación de 7 a 12 platos que cambia aproximadamente cada mes.

Los clientes pueden elegir la experiencia completa con la opción de un maridaje líquido, o elegir una selección de los platos especiales del día, que normalmente son fruto del I+D diario. No hay carta de cócteles pero cientos de botellas hechas en casa están esperando para ser mezcladas bajo tu preferencia de sabor o estado de ánimo del día.*





Sabores manchegos

Ababol, recientemente inaugurado, ofrece una innovadora propuesta gastronómica, dirigida por el chef Juan Monteagudo: la cocina manchega de temporada, con técnicas francesas, que pretende recuperar costumbres y sabores tradicionales. Entre sus platos, podemos destacar el Asadillo manchego y sardina ahumada.

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

Evolución saludable

Tras conseguir un gran éxito con su cocina saludable, ética y seductora, Bennu Madrid sigue apostando por una carta flexiteriana, en la que casi un 80% de los platos son sin gluten. Puede optarse por platos salados y dulces, todos sin azúcar ni harina blanca, o bien por un menú o combo cerrado. Desde marzo, el restaurante incorpora actuaciones en vivo y una nueva carta de *brunch*.

BENNU MADRID
Calle Sandoval, 10-12. · 28010 Madrid.
Tel.: 677 155 455. www.bennumadrid.com





Fusión cultural

Finca Cortesin, Golf & Spa ha ampliado su oferta gastronómica con el restaurante Rei, cuya carta reúne platos de la más pura ortodoxia nipona junto a otros que nacen del encuentro entre las culturas japonesa y mediterránea. Cuenta con cocina a la vista, en la que el chef Luis Olarra elabora sus propuestas, con una materia prima de calidad y local, productos orgánicos de la huerta de Finca Cortesin y otros propios de la cocina española.

REI Finca Cortesin, Golf & Spa · Ctra. Casares, km 2. · 29690 Casares, Málaga. · Tel.: 952 937 800
www.fincacortesin.com



COCINA VIAJERA

Taramara, el segundo establecimiento de Sergio y Roberto Hernández, presenta un corte mucho más tradicional, pero sin renunciar a los guiños de la cocina viajera que tanto les caracteriza. Su oferta parte del producto de temporada para ofrecer unos platos llenos de sabor, entre los que destacan sus Croquetas cremosas de jamón ibérico o cecina o la Tortilla española de cuchara con callos.

TARAMARA Avda. de los Arces, 11. · 28042 Madrid. · Tel.: 910 581 121.· https://taramara.es



Mar, huerta y monte

Esos son los tres entornos protagonistas de la nueva etapa de Desencaja. Con este cambio, el chef Iván Sáez rinde homenaje al producto nacional que llegará directamente al restaurante madrileño desde las principales lonjas, campos y bosques del país. El comensal podrá optar entre tres menús degustación: corto (8 pases), intermedio (11 pases) y largo (16 pases).

DESENCAJA
Paseo de la Habana, 84 · 28016 Madrid
Tel.: 914 575 668 · www.dsncaja.com

Tradición catalana y británica



El restaurante BaLó, ubicado en el corazón de Barcelona, ofrece menús fusión de alta cocina que rinden homenaje a la cocina tradicional catalana y británica en una carta vanguardista y de temporada. Para maridar se puede elegir entre las más de 50 referencias de la carta de vinos o bien optar por uno de sus cócteles de autor.

BALÓ
Deu i Mata, 141 · 08009 Barcelona
Tel.: 930 378 601 · www.restaurantebalo.com

Respeto al clasicismo

Hortensio, de la mano del chef colombiano Mario Valles, estrena nueva carta al cumplir su primer año de vida en el nuevo emplazamiento del Hotel Gran Meliá Fénix. Las Declinaciones de Pichón y de Salmonete en cinco pases y la Fórmula del Mediodía, entre las novedades de esta nueva temporada.



HORTENSIO Hotel Gran Meliá Fénix · Hermosilla, 2 · Tel.: 910 023 554 · www.hortensio.es

Gastronomía de premio

Bahía del Duque ha recibido el premio 'Hoteles Canarios de Alta Gastronomía' gracias a sus diferentes propuestas: el italiano la Trattoria; el restaurante de cocina internacional La Hacienda; la cocina de mercado de Alisios Market Food; SUA, un moderno espacio culinario dedicado a la cocina vasca; el Beach Club, con platos inspirados en la cocina mediterránea, y El Bernegal, el restaurante principal del hotel.

BAHÍA DEL DUQUE
Av. De Bruselas, s/n ·38660 Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 746 900· www.thetaishotels.com/bahiadelduque



La simplicidad de lo auténtico

El gastronómico Quirat ha abierto sus puertas en el InterContinental Barcelona de la mano del chef Víctor Torres. Un espacio exclusivo que ofrece una interpretación de autor sobre la tierra y sus productos con platos como el arroz meloso de pollo de corral y espardeñas o el pescado de lonja semicurado con agua de tomate y cítricos.



QUIRAT
InterContinental Barcelona · Av. de Rius i Taulet, 1-3 · 08004 Barcelona · Tel.: 934 262 223
www.barcelona.intercontinental.com/es/restaurante-quirat/



Clásico renovado

Fortuny Home Club es un nuevo concepto compuesto por un restaurante italiano, un club, una coctelería de autor y una terraza cubierta que promete devolverle su eterna gloria al mítico Fortuny. Platos como los berberechos de Noia al aroma de coco y lima, o el lomo de atún rojo con tomate azul a la albahaca, conforman la propuesta gastronómica.

FORTUNY HOME CLUB
C. de Fortuny, 34 · 28010 Madrid
Tel.: 913 192 846
www.fortunyhomeclub.es



TAPEO Y VERMUT

Can Rito abrió sus puertas el pasado verano y ya se ha convertido en un 'it' del barrio de Sant Antoni de Barcelona gracias a sus tapas y platillos de cuchara. Los fines de semana proponen su combo 'vermutazo': chips, olivas, latas y, cómo no, ¡vermut!. También cuenta con una breve carta de cócteles clásicos y de jueves a domingo, música en directo.

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

Experiencia gastronómica sostenible

Diseñada por Marco Jacoby, la propuesta gastronómica del hotel menorquín Barceló Nura se basa en el empleo de ingredientes de cercanía como el cordero menorquín, el cabracho, la langosta, el hinojo marino o el queso mahonés. El chef italiano se inspira en las cocinas nikkei, italiana, griega e incluso argentina.



BARCELÓ NURA
Carrer Biniancolle0803 · Urbanizacion Biniancolla · 07710 Sant Lluis –Menorca (Illes Balears)
Tel.: 971 5751 700 · www.barcelo.com/es-es/barcelo-nura

MEXICANO 'TOP'

Paco Méndez ha abierto junto a Albert Adrià un nuevo proyecto en Barcelona. Es un encuentro entre la comida mexicana, el producto mediterráneo y el legado de elBulli. Podemos comer a la carta o dejarnos sorprender con una selección de elaboraciones según producto y temporada.

COME BY PACO MÉNDEZ
Avda. Mistral, 54 · 08015 Barcelona · Tel.: 627 568 768 · www.come.com.es





Reabre un histórico

El icónico Café Barbieri, inaugurado en 1902 en el corazón del barrio de Lavapiés, ha sido testigo de la historia de Madrid. Ahora, en esta nueva etapa, se presenta con una renovada oferta gastronómica con recetas italianas de alta calidad, cócteles de autor y un ambiente divertido.

CAFÉ BARBIERI
C. del Ave María, 45 · 28012 Madrid · Tel.: 917 246 572 · www.cafebarbieri.com



Vegano y chic

Podríamos definir a Chez Kessler como un restaurante 'vegan chic'. Destaca su conciencia eco y animalista que se plasma en recetas cargadas de sabor y creatividad servidas en un entorno elegante. A su carta de comida sana y sostenible agrega ahora una ambiciosa propuesta de brunch para disfrutar en su gran terraza 'tropical'.

CHEZ KESSLER Valencia 201 · 08007 Barcelona · Tel.: 931 440 995 · www.chezkessler.es.com



El entorno en el plato

Narbasu, el Restaurante y Hotel que los hermanos Esther, Sandra y Nacho Manzano tiene en el Palacio de Rubianes, en plena naturaleza asturiana, abre una nueva temporada marcada por la sostenibilidad, la despensa local y el respeto por el entorno.

NARBASU Carretera PI- 11 Km. 4,5 · Palacio de Rubianes
33583 Cereceda (Asturias)· Tel.: 985 6707 612
www.narbasu.com



VINOS DE **GALICIA**

Fruto de una tradición milenaria

En Galicia el vino es todo un arte, fruto de una tradición milenaria. Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei son las cinco denominaciones de origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores vinos el mundo. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURGALICIA, LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS RUTAS DEL VINO.**

Ahora que llega el verano apetece más que nunca hacer una escapada al norte de España y sin duda Galicia es un destino que nunca defrauda. Entre sus muchos atractivos proponemos descubrir los secretos de los vinos gallegos paseando entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar; recorriendo sus bodegas, las más vanguardistas, las más señoriales y también las de mayor



Monterrei

D.O. Rías Baixas



tradición familiar. En ellas se elaboran vinos que hablan de la tierra en la que nacen: albariño, mencía, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas les aportan una identidad diferenciada.

Monterrei

La zona de producción de estos vinos se corresponde con la del Valle de Monterrei ocupando terrenos de los municipios de Verín, Monterrei, Oímbra y Castrelo do Val, todos ellos en la parte suroriental de la provincia de Ourense, en los límites con Portugal. Los viñedos se extienden por las laderas de los montes y valles regados por el río Támega y sus afluentes ocupando 656 ha de viñedo cultivadas por 365 viticultores que trabajan para 27 bodegas. Predominan las variedades blancas (68%) como dona branca, godello y treixadura (preferentes) y branca de Monterrey, caíño blanco, albariño y loureira (autorizadas); y, entre las tintas (32%), destacan: mencía y merenzao (preferentes) y tempranillo, caíño tinto y sousón (autorizadas). Los blancos son de aroma intenso, frescos y equilibrados. Los tintos son de color rojo cereza, de aromas frutales y sedosos en la fase gustativa.

La presidenta del Consejo Regulador Lara da Silva Rodríguez, nos describe así la zona y nos invita a visitarla: "Nos encontramos en una comarca con una gran riqueza cultural, natural y gastronómica. En la misma emergen monumentos como el Castillo de Monterrei, la iglesia prerrománica de Mixós, iglesia y claustro de la Merced (que alberga el Museo Claustro Mercedario, que cuenta un área específica de la D.O. Monterrei) o la Casa del Escudo. Sin olvidarnos de la Ruta de los Lagares Rupestres de Oímbra, el Parque Natural do Invernadeiro (del que el municipio de Castrelo do Val es su puerta de entrada), la cascada de la Cidadella (Vilardevós), Pozo do Demo (Verín), los soutos de castaños centenarios en Riós, o los manantiales de agua mineromedicinales (Cabreiroá, Sousas, Fontenova, Caldeliñas, Fonte do Sapo o Requeixo). Así como, del paso por el territorio de dos variantes del Camino de Santiago (el camino sudeste de la Vía de la Prata y el Camino Interior Portugués). Todo ello unido a la gastronomía de la zona, con productos como el pimiento (IXP Pemento de Oímbra), setas y castañas, bacalao, empanadas, cabrito, derivados del cerdo, y dulces como las bicas, lenguas de obispo o tarta del Cigarrón. Una tarta que lleva el nombre de la figura del Carnaval de Verín, declarado Fiesta de Interés Turístico Nacional en el año 2009. Como se puede comprobar somos una zona rica en recursos y, lo que es más importante, una zona que te invita a vivir, a respirar... Creo que ahora que estamos a 2,5 horas de Madrid podemos convertirnos en una buena opción enoturística".

Rías Baixas

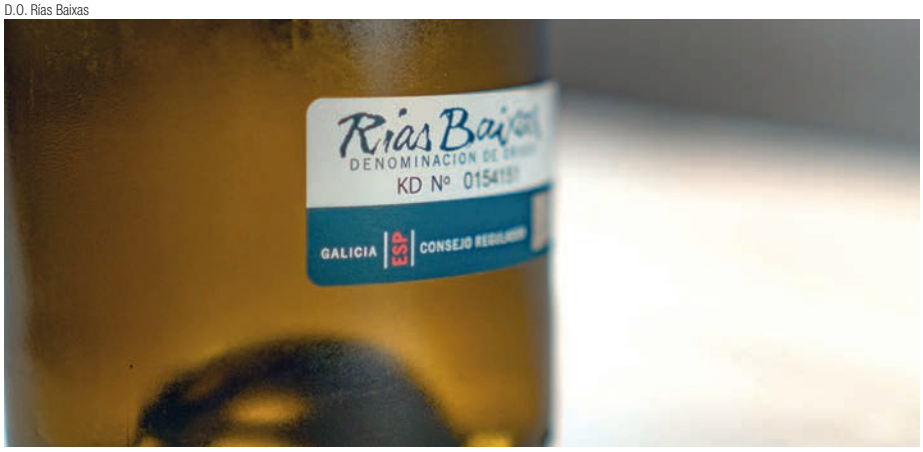
La Denominación de Origen Rías Baixas –creada en 1988– es una zona vinícola pequeña en cuanto a hectáreas y producción si se compara con otras áreas de la península. Su zona de producción se extiende por la parte occidental de la provincia de Pontevedra y está compuesta por cinco subzonas: Valle de Salnés, Ribera del Ulla, Soutomaior, Condado de Tea y Rosal, abarcando una superficie de más de 4.000 ha con 109 bodegas adscritas. Esta D.O. apuesta por las varieda-

Ribeira Sacra - Turgalicia

des autóctonas, que confieren a los vinos una calidad y origen genuinos. Entre ellas destaca la albariño, que representa cerca del 97% de la producción. Le siguen la caíño blanco, la loureira y la treixadura. Es característico de los vinos de Rías Baixas su color amarillo pajizo, sus aromas florales y frutales, y su frescura y suavidad en boca junto a una acidez equilibrada con amplios matices, tan propios de ese clima atlántico que caracteriza a las Rías Baixas gallegas.

Los vinos de la D.O. Rías Baixas mantienen su tendencia ascendente de ventas a pesar de la crisis sanitaria y de la incertidumbre económica vivida durante el pasado año, aumentando un 14,63% con respecto al ejercicio anterior. Esta muestra de fortaleza es posible gracias al esfuerzo de un sector cohesionado, bodegas y viticultores, que siguen apostando por la calidad y versatilidad de sus vinos y basan su estrategia en el potencial de sus variedades autóctonas y la estructura de su modelo productivo. Muchos de estos vinos ya se consumen en el exterior.

D.O. Rías Baixas



Por primera vez en la historia de este Consejo Regulador, en el pasado ejercicio las exportaciones superaron el 33%, llegando a más de 70 países. Estados Unidos es el primer destino de los Rías Baixas en el extranjero. Las ventas a ese país representan el 28,13€. En la actualidad, de las 181 bodegas adscritas a esta denominación 109 se encuentran ya en planes de exportación, más de un 56%.

Por otro lado, los vinos de esta D.O. siguen cosechando reconocimientos, por ejemplo, 24 vinos de la D.O. Rías Baixas fueron galardonados en el XX Concurso Internacional Bacchus.

A nivel enoturístico, destacar que La Ruta do Viño Rías Baixas, es la mejor Ruta del Vino de España 2022 por FIJET España y, recientemente, Embajadora del Destino Rías Baixas 2022 por la Diputación de Pontevedra.



D.O. Ribeiro - © Xurxo Lobato

Ribeira Sacra

Dicen de la Ribeira Sacra que es uno de los secretos mejor guardados de la Galicia interior y entre sus muchos atractivos se encuentran sus vinos. La Denominación de Origen –creada en 1996– comprende una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo, que suponen un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia. Comprende parroquias y lugares de 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense. Se agrupan estos municipios en cinco subzonas diferenciadas tradicionalmente como elaboradoras de especialísimos vinos: Subzona de Amandi, Subzona de Chantada, Subzona de Quiroga-Bibei, Subzona de Ribeiras do Miño Y Subzona de Ribeiras do Sil. Las variedades fundamentales son la señorial mencía y las delicadas albariño y godello. Se elaboran vinos aromáticos de excelente calidad, predominantemente tintos. Descubrir estos vinos practicando enoturismo en la zona es posible de la mano de La Ruta del Vino Ribeira Sacra: "Conocerás aldeas perdidas en el tiempo, pequeñas bodegas llenas de encanto y bodegas, más grandes, con la última tecnología en vinificación. Catarás vinos auténticos elaborados con toda la atención del bodeguero y vinos experimentales que suponen un reto para el elaborador. Pasarás noches en alojamientos de ensueño. Comerás en restaurantes donde, aunque no lo creas, no cocinan ni tu madre ni tu abuela y otros en los que la innovación también es una opción en la carta. Surcarás ríos bajo el vuelo de las águilas. Darás paseos entre las nieblas de primera hora que dejan residuos de magia en las aguas a media mañana. Te dejarás guiar por el sonido de los pájaros y confirmarás que esta ribera tiene algo de sagrada".

Ribeiro

La Denominación de Origen más antigua de Galicia se ubica en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Una comarca a 45 km. del océano Atlántico donde están registrados unos 5.500 viticultores y que, junto con 115 bodegas y 'colleiteiros' representan la estructura productiva de la denominación. Con unas 2.500 hectáreas de viñedo y una producción media 14 millones de kilos de uva, Ribeiro se caracteriza por su gran parcelación y diversificación.

Los vinos de Ribeiro son vinos de paisaje y territorio tradicionalmente elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas, entre las que destac la treixadura, la uva blanca reina del viñedo de Ribeiro. Cada variedad aporta sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos. Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo.

Los blancos son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella. Los tintos, por su parte, a pesar de representar solo el 10% de la producción, son auténticos, con carácter y genuinos.

Tampoco podemos olvidarnos del vino tostado, que constituye una manifestación relevante del patrimonio cultural y enológico de Ribeiro. Se trata de un vino naturalmente dulce para cuya elaboración se realiza un proceso de pasificación natural de uvas autóctonas en locales cubiertos. Finalmente, también se elaboran espumosos mediante el 'método tradicional'en sus tipos brut y brut nature.

En La Feira do Viño do Ribeiro, que tuvo lugar los días 29, 30 de abril y 1 de mayo, en la Alameda de Ribadavia, el presidente del Consejo regulador, Juan Manuel Casares aprovechó para resaltar "el nivel de nuestros vinos blancos, que pueden competir con los mejores del mundo, se aprecia por la cantidad premios que obtienen en los concursos de vinos, como el nacional Vinespaña o Bacchus, el francés Challenge du Vin o el alemán Mundus Vini". También destacó la potencialidad de futuro de los tintos así como de los especiales tostados y espumosos. Además, hizo un repaso por la gestión llevada a cabo por el Consejo Regulador durante los casi cinco años que lleva al frente, haciendo hincapié en las medidas implementadas en materia económica y de control. Por último, hizo alusión a la campaña O Camiño do Viño de la que comentó que "constituye una apuesta decidida por dinamizar nuestro territorio a través de un plan de acción que lo promocione como destino enoturístico, ya que el Ribeiro es mucho más que vino, es tradición, historia, gentes, patrimonio…"

D.O. Valdeorras



Valdeorras

Valdeorras es la comarca más oriental de la provincia de Ourense, próxima a la provincia de León.
La zona de producción de esta Denominación de Origen se extiende por gran parte de la cuenca de los ríos Sil y Xares, en torno a las localidades de O Barco, A Rúa, Vilamartín, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín y Rubiá, situadas en la parte oriental de la provincia de Ourense. La variedad de vid más característica entre las blancas es la godello, cuya uva proporciona vinos blancos de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo, y buena estructura en boca. Los tintos, elaborados a partir de la variedad mencía, son de intenso color púrpura y elegante aroma frutal, ligeros y de buen equilibrio alcohol/acidez. Los vinos monovarietales, tanto el godello blanco como el mencía tinto, sorprenden por su gran calidad, plenos de matices, y se encuentran dentro de los grandes vinos actuales. También se elabora vino tostado a partir de variedades tintas o de godello, y espumosos por el 'método tradicional' elaborados con un mínimo del 85% de godello. Destacar que los vinos de Valdeorras siguen ganando premios y reconocimientos, lo que según asegura José Luis García Pando, presidente del Consello Regulador, "es un indicador clave de que el sector vitivinícola valdeorrés está realizando un buen trabajo". Así, diferentes referencias y bodegas amparadas bajo el sello de calidad de la D.O. han sido distinguidas por ejemplo en los Premios Bacchus, en los Premios Vinespaña y en el Challenge International du Vin.❋

D.O. Valdeorras



Una obra indispensable

La Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022, escrita por el sumiller, docente y catador, Luis Paadín y editada por Paadín.es, con 560 páginas a color y estando exenta de publicidad, es una obra que vale la pena leer y consultar. Recoge más de 1.500 vinos y destilados catados de más de 500 bodegas y destilerías. Incluye además mapas litológicos, de relieve, climáticos y pluviométricos de todas las DD.OO. También armonías de vinos gallegos con platos regionales de toda España. Y, por último, incluye también un novedoso árbol genealógico de algunas variedades de uva ancestrales de Galicia, así como una ampliación de sinonimias y homonimias alcanzando a más de 300 nombres de uvas gallegas.

El orujo es un lujo



Todo aquello que no está tocado por la varita mágica del dinero tiene una vida difícil. Así sucede con el orujo cuyo predicamento ha estado ligado a la tasca y al desayuno matutino poco prestigioso. Solo los italianos, los muy pícaros, han sabido vender el destilado de uva, alias la grappa como un producto de lujo, bien vestido, delicadamente embotellado. Una operación de marketing que lo ha llevado a todos los continentes. Díganme ahora donde podemos tomarnos un marc.

Con los elaborados gallegos el camino tampoco ha sido fácil, a pesar de la calidad indiscutible conseguida por alguno de sus elaboradores. Han sido necesarios muchos años de trabajo para liberarlo del peso de una leyenda poética, pero no siempre compatible con un mínimo de calidad. Para ilustrar esta afirmación nada mejor que leerse la novela de Blanco Amor, *A Esmorga*, o visionar la película paralela, otra maravilla que filmó Gonzalo Suárez. Son cosas de coleccionistas.

Por fortuna los buenos aguardientes no están en la misma situación, si no que gozan de una buena salud. La mantienen de una manera popular los "cafés con gotas" que se toman los gallegos los días de 'brétema' para espantar demonios y otros entes del más allá, o del más acá, según se mire. Al margen de estos tragos, ahora muy controlados en su elaboración, cada año aparecen nuevas botellas que hay que tener en cuenta si queremos saber cómo se resume todo el potencial de la viña gallega en un sorbo. Entendámonos, el Orujo de Galicia es algo muy serio. Responde a una definición estricta: bebida espirituosa elaborada mediante fermentación y destilación de orujo y lías obtenidos a partir de uvas cosechadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma de Galicia.



Turgalicia

Pero en este mundo nada es tan simple. Por ejemplo, los métodos de destilación, la alquitara y el alambique. Uno es de fuego directo, a ser posible de leña, que calienta la base que contiene los bagazos. El otro sistema consiste en el arrastre de vapor de agua generado por una caldera a baja presión y alta temperatura. El vapor arrastra los compuestos volátiles, resultando así los grandes aguardientes con los cuales se pueden preparar otras dos maravillas a las que no estamos muy habituados, al margen de los habitantes del extremo de Fisterra. Uno de ellos es el licor de hierbas, un elixir que tiene mucho de mágico y no poco de alquímico pues se consigue destilando o macerando un mínimo de tres, aunque lo normal es que los sabios del alambique utilicen menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo y las poderosas regaliz, nuez moscada y canela. Cada maestro sabe de sus proporciones, secreto que no les arrancaremos ni bajo tortura. Aparentemente inocente, cada copa se las trae si pensamos que el grado alcohólico está comprendido entre el 37,5% y el 50% de volumen. Otra versión absolutamente galaica indispensable en bares, baretos y restaurantes de esta comunidad que aún puede sorprender al foráneo es el seductor licor de café conseguido por maceración del café de tueste natural o por la mezcla con café, o ambas, 'os dous' que dicen por esta tierra. Un panorama complejo que nos lleva a una licenciatura en perfiles aromáticos. Ojo a esta noticia, porque no es lo mismo un destilado de godello que otro de mencía y menos aún uno híbrido. Si en el primero impacta el aroma de mirabel y ciruela amarilla, en el de mencía se detecta el carácter vinoso con toques a café y cacao. Los de *coupage* se manejan en una amplia serie que llega hasta la violeta y el azahar. Den por hecho que todos ellos nos transportan en volandas hasta el Obradoiro.✻

"Los buenos aguardientes gallegos gozan de una buena salud"

Entrevista a la Presidenta del C.R.D.O. Monterrei: Lara da Silva Rodríguez

"La participación en ferias ayuda a promover un mayor conocimiento de nuestros vinos y a mostrar sus singularidades"



La D.O. Monterrei se define como 'somos piedra, somos historia' ¿Por qué son claves estos dos elementos para definir sus vinos?
Nuestra denominación se encuentra en un territorio fuertemente vinculado a la cultura y tradición vitivinícola desde hace 2.000 años. Una tradición que se transmite de padres a hijos, en la que desde pequeño se enseña a podar, vendimiar y, cómo no, el proceso de elaboración del vino. Porque si algo tiene la viticultura en Monterrei es ese sentimiento de pertenencia, de unión y de transmisión del buen hacer, generación a generación. Pero Monterrei también es *terroir*, clima, variedades autóctonas y piedra. La piedra la encontramos en nuestros suelos, bodegas y también en la importante red de lagares rupestres existentes en la comarca, con más de 60, que la convierte en la zona gallega con un mayor número de estas estructuras.

Este año tenían previstas muchas iniciativas a nivel nacional e internacional con el objetivo de ampliar mercados. A mediados de año ¿Qué balance hacen desde el Consejo Regulador?
En el territorio nacional hemos estado presentes en dos de las ferias referentes en el sector vitivinícola, como son Barcelona Wine Week o Fenavin. Pero también hemos realizado acciones propias, en ciudades como Madrid, Oviedo, A Coruña y Bilbao, destinadas específicamente al canal Horeca, sector de la distribución, escuelas de hostelería y medios de comunicación. Y ya en el ámbito internacional, acabamos de regresar de ProWein (Düsseldorf), y junto con los restantes consejos reguladores vitivinícolas gallegos, y también el de aguardientes, hemos participado en Wine Paris & Vinexpo Paris y también lo haremos en London Wine Fair. Así que no podemos más que hacer un balance tremendamente satisfactorio, ya que la realización y participación en eventos de estas características ayudan a promover un mayor conocimiento de nuestros vinos, así como a mostrar las singularidades que poseen y los diferencian del resto; y lo que es más importante podemos hablar de más del 80% de participación de nuestras bodegas.

La vendimia de 2021 fue histórica, superado por primera vez la cifra de seis millones de kilogramos ¿Cómo serán los vinos de esa cosecha?
Nos encontramos ante unos vinos blancos con aromas afrutados, en donde predominan las frutas de árbol, mientras que en los tintos los aromas predominantes son de frutos rojos o negros. En las dos tipologías, es patente el equilibrio entre alcohol y acidez, con una buena persistencia. En el caso de los vinos en barrica, cuentan también con aromas especiados o tostados, aportados por su paso en madera, con gran intensidad, profundidad y complejidad en nariz y boca.

"El 80% de nuestras bodegas han participado en acciones de promoción"

¿Con qué platos o productos recomendaría acompañar los vinos con D.O. Monterrei?
Al contar con blancos y tintos, bien sean jóvenes o barrica (crianza, reserva y gran reserva) tenemos una amplia posibilidad de armonías, desde pescados y mariscos gallegos con nuestros vinos blancos, o carnes blancas para blancos sometidos a procesos de envejecimiento en barrica. En cuanto a los vinos tintos, armonizan perfectamente con 'pulpo á feira' y todo tipo de carnes. Los tintos barrica maridan con carnes a la brasa y de caza.❋



#bebeviñogalego #bebeMonterrei #aorixedadiferenza #domonterreilovers

Gracias por vuestra confianza

#domonterrei

Consello Regulador Denominación Orixe Monterrei
Calle Castelao 10, Bajo • 32600 Verín - Ourense - España • Tel: +34 988590007 • www.domonterrei.wine • info@domonterrei.com

#xuntossomosmáisfortes

XUNTA DE GALICIA
UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
Prioridade 3
medida 3.2

Entrevista al Presidente del C.R.D.O. Rías Baixas:
Juan Gil de Araujo

"La creación de mayor valor ha de ser el objetivo"

La D.O. Rías es conocida por sus magníficos blancos elaborados con albariño ¿Qué diferencia a un albariño de Rías Baixas del elaborado en otras zona?
La singularidad de nuestros vinos es fruto de tres factores diferenciales: clima, suelo y variedad. Un cuarto factor, también definitorio, es la mano del hombre, la forma en que los viticultores y bodegueros de Rías Baixas entienden el cultivo de la vid y la elaboración del vino, que es fruto de una larga tradición y de una manera concreta de relacionarse con la naturaleza. La conjunción de esos cuatro factores se me antoja difícilmente repetible en cualquier otro lugar del mundo, y por eso nuestros vinos son irrepetibles.

¿Apuestan desde la D.O. por potenciar los vinos tintos o su presencia es aún poco significativa?
Nuestros viticultores y nuestros bodegueros no paran de innovar, y es esta cualidad la que nos ha llevado al punto donde estamos. Hay un claro mercado para los tintos de Rías Baixas, y desde el Consejo Regulador vemos con satisfacción el interés de los bodegueros por cubrir esa demanda con vinos de cada vez más calidad.

¿Las exportaciones de 2022 se verán afectadas a raíz de la guerra Rusia-Ucrania?
Las ventas a Rusia y Ucrania supusieron en 2021 poco más del 2,5% del total de las exportaciones, lo cual no significa mucho en el balance total. Es cierto que hemos tenido que reorientar las actividades de formación previstas en el Plan de Promoción de este año a otros mercados emergentes, pero el daño directo, a nivel general, no es grande.

¿Es primordial la asistencia a ferias como las recientemente celebradas Vinexpo (París) Fenavin (Ciudad Real) y Prowein (Düsseldorf) para promocionar los vinos?
Sin duda. La asistencia a ferias, tanto las generales a las que Vd. alude como las organizadas por nuestros propios medios en distintos puntos de España, o las exhibiciones organizadas en distintos países, crean, por una parte, una imagen potente de nuestra Denominación de Origen, y además dan la oportunidad a las bodegas de mostrar sus elaboraciones directamente al público profesional, y de hacer negocios. Son una de nuestras principales armas de promoción.



"Nuestros bodegueros no paran de innovar"

A nivel nacional ¿qué importancia tiene la restauración en las ventas? ¿Deberían potenciar más los restaurantes la presencia de los Rías Baixas en sus cartas de vinos?
Antes de la pandemia nuestra exposición al mercado HORECA superaba el 65% de nuestras ventas en el mercado nacional. Se hizo un trabajo extraordinario de penetración en ese mercado, logrando una muy buena presencia en la restauración de zonas tradicionalmente refractarias.
La irrupción de la pandemia obligó a redoblar esfuerzos en el mercado de alimentación, logrando una mayor presencia en los lineales. Finalmente, al reabrirse la restauración, comprobamos cómo ambos mercados son compatibles, con lo que las ventas, a la salida de la crisis, se están viendo muy favorecidas.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Sin duda nos encontramos en un escenario nuevo y complejo, que nos está obligando a un ejercicio de reflexión. El potente dinamismo de las ventas se contrapone a la dificultad de crecer con rapidez en la producción. La creación de mayor valor, por consiguiente, ha de ser el objetivo a donde se orienten nuestros esfuerzos en los próximos años.❋

Bodegas Granbazán



Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en el Valle del Salnés, en pleno corazón de las Rías Baixas. Granbazán es uno de los primeros y más bellos *châteaux* de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. La finca Tremoedo es un referente en la Denominación de Origen Rías Baixas, a tan solo 2 km. del Océano Atlántico, y a 3 Km. de Cambados, la capital mundial del albariño. Un lugar mágico que puede visitarse gracias a su completa gama de servicios enoturísticos. Una gama tan completa como la de sus vinos. Ofrecen 5 referencias de albariño con D.O. Rías Baixas: Granbazán Etiqueta Verde, Etiqueta Ámbar, Don Álvaro de Bazán, Limousin y Veigalobos. Todos ellos tienen mucha personalidad; los más jóvenes de color amarillo-verdoso, maduros con un equilibrio en boca sublime donde la fresca acidez les aporta una capacidad de guarda insospechada y el postgusto salino los hacen irresistibles. A ellos se han sumado recientemente 2 godellos con D.O. Valdeorras, Quinta do Sil Godello y Quinta do Sil San Martiño. Un amplio abanico de posibilidades para experimentar la fusión entre la enología y la rica gastronomía gallega.❋

BODEGAS GRANBAZÁN Tremoedo, 46 · 36628 Vilanova de Arosa (Pontevedra) · Tel.: 986 555 562 · www.bodegasgranbazan.com



Bouza do Rei Albariño

Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años ha experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha. También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 1.200.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países.
Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que ha sido reconocido con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋



NOTA DE CATA

Variedad: Albariño
D.O.: Rías Baixas
Características: Color amarillo pajizo. En nariz es muy fragante. Se caracteriza por sus sutiles notas florales y frutales. En boca se presenta con un paladar suave. Amplio, de matices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

BOUZA DO REI
Lugar de Puxafeita, s/n
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel.: 986 710 257
www.bouzadorei.com

Entrevista al Presidente del C.R.D.O. Ribeiro:
Juan Manuel Casares Gándara

"Nuestro objetivo es conseguir colocar al Ribeiro en el lugar que se merece por historia y calidad"



¿Qué destacaría de los vinos de Ribeiro? ¿Con qué platos o productos recomendaría acompañarlos?
Lo más destacable es su versatilidad. Existe un Ribeiro para cada situación, persona y gastronomía. Lo más conveniente es mariscos y pescados para nuestros blancos, con base uva treixadura, pero también tenemos elaboraciones especiales que pueden ser acompañados por carnes blancas e incluso rojas. Recomiendo que se elija el vino y a posteriori el producto gastronómico para armonizar con él.

¿Cómo fue la vendimia de 2021? ¿Cómo serán los vinos de esa cosecha?
Responderán a la tipología de los vinos de Ribeiro. Son blancos aromáticos, equilibrados y con mucha personalidad mientras que los tintos rompen el molde de los tintos gallegos gracias a sus variedades autóctonas siendo vinos serios y con mucho cuerpo.

¿Se apuesta en Ribeiro por el viñedo ecológico?
El viñedo ecológico en Galicia resulta bastante complicado porque hay mucha humedad, pero sí que hay varias bodegas en el Ribeiro que tienen el sello de ecológico. Aún así, cada vez más, las bodegas tratan de llevar a cabo las mejores prácticas posibles en el viñedo, para intervenir solo lo justo y necesario.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas? ¿Se están ya recuperando?
Las bodegas lo han pasado muy mal, pero ha habido picos de incremento de consumo. Ahora se están normalizando las cosas, cuanto más liberados de restricciones estamos, más se normaliza el consumo y la vida de la gente.

"Lo más destacable de los vinos de Ribeiro es su versatilidad"

¿Qué nos ofrece la D.O. Ribeiro a nivel enoturístico?
El Ribeiro es mucho más que vino, tenemos grandes vinos y bodegas, cierto, pero esta zona también cuenta con otro líquido muy valioso, el agua termal. El público podrá disfrutar en sus visitas de las termas, así como en los buenos restaurantes y establecimientos gastronómicos, alojamientos y cada vez más, de numerosas actividades de ocio, como rutas en bicicleta, senderismo, catas armonizadas…

¿Volverá el festival Ribeiro Son de Viño este verano?
Así es y será por partida doble. El 9 de julio armonizaremos la mejor música con los mejores vinos en el bar Náutico de San Vicente do Mar (O Grove) y el 13 de agosto estaremos con la primera edición del festival en Baiona, más concretamente en la Huerta del Parador. La gente podrá comprar las entradas para los eventos de forma digital.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro más inmediato o bien a medio o largo plazo?
Conseguir colocar al Ribeiro en el lugar que se merece por historia y calidad. Estamos potenciando nuestra presencia a nivel del mercado español y creando las oportunidades necesarias para que nuestras bodegas apuesten por la internacionalización.*

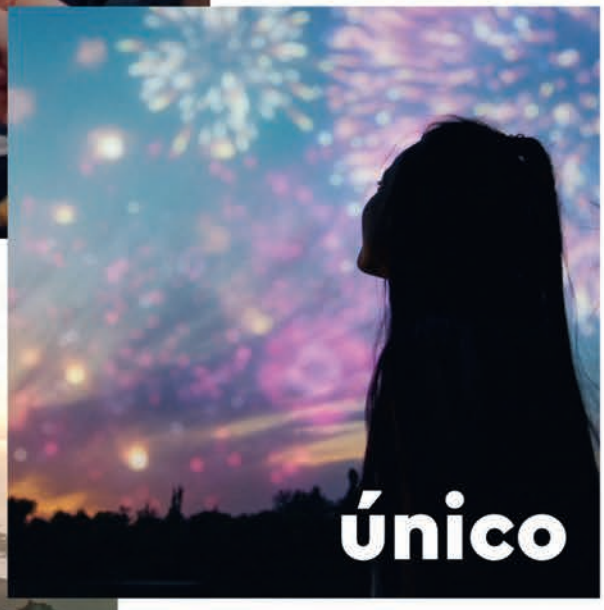
treixadura
modo ribeiro

natural



fresco



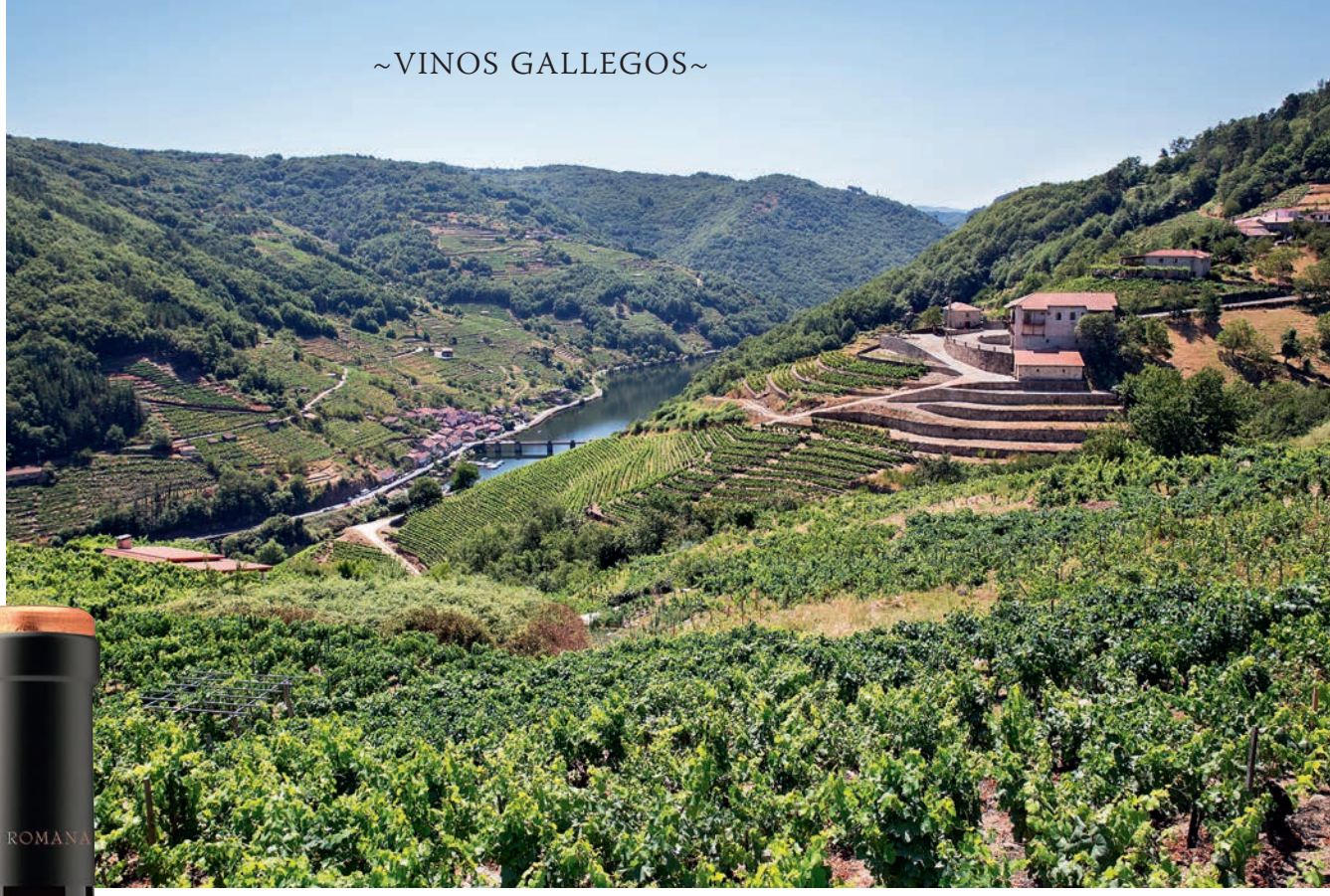




Ribeiro

FEADER
XUNTA DE GALICIA

#TreixaduraRibeiro





Vía Romana Mencía

La esencia de la Ribeira Sacra en la botella

Este vino ofrece la esencia de la tierra donde crece, la Ribeira Sacra del Miño. Un vino para beber con los amigos o la familia, con calma, tal y como fue su elaboración. Es uno de los vinos gallegos más prestigiosos y el primer vino vegano certificado de Galicia.

NOTA DE CATA

D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: Mencía
Características: Color rojo picota con ribetes de color púrpura. Limpio y brillante. Elegante e intenso en nariz, con aromas a fruta roja madura (cereza, fresa) y negra (mora, ciruela) sobre fondo balsámico. En boca es equilibrado, glicérico, con buena acidez y postgusto largo. En retronasal vuelven aromas balsámicos y fruta madura.

Las uvas son seleccionadas tras la vendimia manual. La fermentación alcohólica se realiza en depósito de acero inoxidable. Allí, permanece un mínimo de un año a temperatura controlada y se redondea en botella, sin prisas, antes de salir al mercado.
Fruto del empeño de Méndez-Rojo –familia bodeguera desde 1940– por la innovación constante, han utilizado desde la añada 2015 de Vía Romana un clarificante vegetal: la proteína de guisante, consiguiendo así certificar este vino como vino vegano, el primero en Galicia.
La bodega en la que se elabora, Adegas e Viñedos Vía Romana, nace en el año 1997, dentro de la D.O. Ribeira Sacra (Galicia) en la subzona de Chantada. La bodega está ubicada en una casa solariega del siglo XVI, debe su nombre a una calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era transportar los excepcionales vinos de esa zona. Destaca ver a sus pies el viñedo, el cual vence una orografía difícil pero privilegiada en las riberas del Miño.
Desde esta bodega –visitable todo el año– apuestan por la calidad, el mimo y el saber hacer de una tradición familiar desde la primera cosecha en al año 1998, con especial cuidado en ofrecer la esencia de la tierra donde crecen sus viñas.
Vía Romana es un vino que se hace con calma, siguiendo con la filosofía de vida de sus creadores, el slow life, y es que que las cosas más importantes de la vida deberían hacerse sin prisas. ✻ **Más información: www.mendezrojo.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.

D.O. CIGALES



En la Denominación de Origen Cigales tienen claro que la vida es una fiesta a la que hemos sido invitados y hay mucho que celebrar, así que nos proponen hacerlo con un Cigales. Podemos elegir entre blancos, una amplia gama de vinos, especialmente entre sus tintos y afamados rosados.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CIGALES.



La D.O Cigales abarca los municipios vallisoletanos de Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado "El Berrocal", enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid. También pertenece al área geográfica de producción el municipio de Dueñas, en la provincia de Palencia.

Aunque esta zona tiene a sus espaldas una gran tradición vinícola, no es hasta 1991 cuando se constituye formalmente el Consejo Regulador.

Aquí se pueden elaborar blancos, dulces y espumosos pero Cigales destaca por la elaboración de tintos y rosados.

Triunfos a nivel internacional

La Denominación de Origen Cigales sigue reinando en España como la zona vitivinícola de rosados de calidad. Así lo demuestra el hecho de haber conseguido 11 medallas de un total de 26, en la última edición del Mundial del Rosado de Cannes, "Vinalies", celebrado el pasado mes de marzo. Una vez más se convierte en la Denominación con más galardones de España pero con el valor añadido de acaparar dos de los tres Grandes Oros del país y de los 8 de todo el certamen. Sin duda, el palmarés obtenido, dos Gran Oros, 5 Oros y 4 Platas sitúa a la D.O .Cigales como la gran triunfadora en España de este prestigioso concurso internacional monográfico de rosados, que organiza la Asociación de Enólogos de Francia. Estos excelentes resultados se suman a las 18 medallas obtenidas en el Concurso Mundial de Bruselas exclusivo de rosados celebrado en Valladolid también el pasado marzo.

Estos premios refuerzan la apuesta de la D.O. Cigales por elaborar rosados de calidad, que tienen su base en el cuidado y uso de sus viñedos viejos, el buen hacer de sus viticultores y bodegueros y la apuesta decidida por un tipo de vino que siempre se ha posicionado al mismo nivel que el resto de elaboraciones, e incluso diríamos que esmerándose más para que se empiecen a valorar como se merecen.

XII Edición de los Premios Calidad Cigales

Los Premios Calidad Cigales 2022 ya tienen sus anhelados resultados. Tras la cata a ciegas realizada por 15 catadores profesionales, los vinos ganadores han sido: Las Luceras Verdejo 2021, de Bodegas Herederas Remigio de Salas, en la categoría de blancos; Carratraviesa 2021, de la Bodega Hijos de Rufino Iglesias, en la categoría de rosados; Tres Cuestas 2019, de la Bodega Traslanzas, en tintos jóvenes y Juana de Hiriart Crianza



2016, de Bodegas Hiriart, en tintos con más de 6 meses de crianza.
Los responsables de las bodegas, Amada de Salas, José Manuel Iglesias, María Pinacho e Inés Muñoz fueron los encargados de recoger estos reconocimientos en sus respectivas categorías, de manos del Viceconsejero de Política Agraria y Desarrollo Rural, Pedro Medina Rebollo, del Vicepresidente de la Diputación Provincial de Valladolid, Víctor Alonso Monge, de la Vicepresidenta 2ª de la Diputación Provincial de Palencia, Mª José de la Fuente Fombellida y de José Ignacio Fernández, alcalde de Cigales.

Cigales sigue reinando en España como la zona vitivinícola de rosados de calidad

La Mención Especial de este año ha sido para el ex presidente de la Denominación, Julio Valles Rojo y presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León.
Los vocales del Consejo han valorado su gran trabajo e implicación realizada durante su presidencia en el pleno anterior. Recogió el premio de manos del gerente de la D.O. Cigales, Raúl Escudero.
Un año más, la relevancia del sector productor se refleja en el Premio "Pascual Herrera" a la trayectoria de un viticultor de la comarca vitivinícola, en esta edición, Jaime Asenjo López ha sido el galardonado. El Vicepresidente del CRDO Cigales, Luis Centeno entregó el galardón.
La valoración de los 67 vinos presentados (5 blancos, 31 rosados, 14 tintos jóvenes y 17 crianzas) se realizó a través de la cata de 15 profesionales del sector, divididos en tres jurados. El panel de cata estuvo compuesto por Ana García, de La Parrilla de San Lorenzo, Emilio Martín, de Suite 22, Luis Metodio, de la Traserilla, Begoña Jovellar, presidenta de la Asociación de Enólogos de Castilla y León, Ana Sierra, de Urcacyl, Sergio García, de la Asociación Hostelería Cigales, Juanjo Alejos, presidente de Asociación Sumilleres Valladolid, José Antonio León, presidente Asociación Hostelería Palencia, la catadora internacional, Carmen Rodríguez, las enólogas Celia Sampedro y Celia Alonso, de Bodegas Sampedro, Amelia García, técnico de la DO Rueda, Carlos Gallego, Técnico de la DO Toro. Además de contar con los técnicos del ITACYL, Inmaculada Sáez y Fernando Lázaro.
Una gran labor dirigida por la Directora Técnica de la D.O. Cigales, Águeda del Val quién resaltó "la profesionalidad del jurado de cata para seleccionar los vinos ganadores, que año a año, lo tienen más difícil dada la calidad de los vinos presentados".❋



EN CIFRAS

HECTÁREAS DE VIÑEDO INSCRITAS
1.850

VITICULTORES
300

BODEGAS ACOGIDAS
30



VARIEDADES

Tintas

- **Tempranillo.** Es una de las variedades principales en esta Denominación, ocupa el 70% de la superficie vitícola. Productora de excelentes rosados por su potencial aromático, color, riqueza en extracto y aporte de color violáceo a los vinos.
- **Garnacha.** Esta vinífera aporta al vino frescura, finura, grado alcohólico, fructuosidad y suavidad.
- **Garnacha gris.** Maduración tardía y racimo compacto. Aporta notas cítricas con recuerdo de mandarina y pomelo. Muy fresca debido a su contenido. Alto en acidez dando una sensación de vino joven.
- **Garnacha tintorera.** Color denso, gran contenido fenólico, piel gruesa. Aporta aromas frutales, muy vivos, potentes. Plenos en boca. Tanino graso y acidez equilibrada.
- **Cabernet sauvignon.** Aporta estructura, aromas, sabores vegetales elegantes y toques violetas. En la boca, se presentan como vinos muy carnosos, con mucha estructura. El vino se caracteriza por su consistencia y longevidad, con mucho cuerpo y aromático.
- **Syrah.** Aporta aromas profundos a frutas silvestres y violetas. Es un vino especiado y de acidez destacable. En vinos jóvenes tiene aromas agradables a violeta, cassis, fruta negra. En crianza se desarrollan aromas ahumados, coco, especias. Adquieren gran personalidad a medida que envejecen.
- **Merlot.** Se caracteriza por su finura y suavidad sin dejar de ser aromático y carnoso, es una variedad que se complementa muy bien con garnacha para vinos jóvenes y con cabernet sauvignon y tempranillo para la crianza.

Blancas

- **Verdejo.** Se vinifica en mezcla con el resto de variedades, para la obtención de rosados; comunicando a éstos su gran potencial aromático, su brillantez y, en definitiva, su calidad.
- **Albillo.** Produce mostos muy azucarados y aromáticos, se utiliza en la elaboración de rosados y también en la elaboración de los tintos, a los que comunica gran finura.
- **Sauvignon blanc.** Aporta unas características aromáticas más definidas y abundantes que las que actualmente resultan en nuestros rosados, dándole su peculiar toque mineral, herbáceo y floral que resalta su capacidad aromática clásica.
- **Viura.** Aporta cuerpo, volumen.
- **Garnacha blanca.** Gran acidez, alto alcohol y armos cítricos y herbáceos, frutosidad y suavidad.

Entrevista al Presidente del C.R.D.O. Cigales:
Pablo Sáez Alonso-Muñumer

"Las medallas certifican nuestra apuesta decidida por elaborar rosados de prestigio"



La D.O. Cigales es conocida por sus excelentes rosados ¿Qué los hace especiales?
Existen muchos factores que hace que los rosados de la DO Cigales destaquen especialmente, uno de ellos es que siempre se ha primado la elaboración de los mismos con uvas de gran calidad y seleccionando los mejores viñedos, se considera el rosado como un vino especial que requiere mucho cuidado en su elaboración. Precisamente, esa materia prima viene de unos suelos que aportan gran equilibrio en los vinos de todos sus componentes fenólicos y además, aunque pueden ser monovarietales se caracterizan por la mezcla de variedades blancas y tintas que le aportan unas características muy especiales, que no encuentras en otras zonas vitivinícolas.

Además, en la D.O. Cigales se elaboran tintos, blancos, dulces y espumosos que no son tan conocidos ¿Piensan potenciarlos de alguna manera?
Sobre todo los tintos, que se han elaborado incluso antes de la aprobación de la Denominación en 1991 con grandes resultados. Algo que nos avalan paneles de cata profesionales que siempre valoran muy bien los tintos pero si es verdad que al no asociarnos a este tipo de vino cuesta más acercarse al consumidor con ellos. Nuestra apuesta es decidida por promocionar nuestros tintos, hay que tener en cuenta que casi el 50% de la producción es de tintos pero en su mayoría sale al mercado exterior que los acoge muy bien. La elaboración de blancos, dulces y espumosos es más reciente, se aprobó en 2011 con cambios en nuestro reglamento. Los dulces y espumosos ahora mismo no están en el mercado aunque sí los blancos, que aunque de momento no contamos con grandes volúmenes sí que estamos demostrando que también somos capaces de elaborar grandes vinos blancos. La asistencia a ferias tanto nacionales como internacionales llevando nuestra gama de vinos será una de nuestras mejores herramientas de promoción con la calidad de nuestros vinos como los principales garantes de su valía.

"Casi el 50% de la producción es de tintos pero la mayoría sale al mercado exterior"

¿Cómo fue la vendimia de 2021? ¿Cómo serán los vinos de esa cosecha?
Fue una buena vendimia se recogieron algo más de 7,8 millones de kilos de uva que entró en bodega muy sana y con equilibrio entre acidez y grado. Esta circunstancia ya se está viendo en los vinos del año, especialmente en los rosados, cuya cosecha está siendo especialmente premiada. La buena carga tánica y polifenólica también augura unos buenos tintos jóvenes y para crianza.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro más inmediato o bien a medio o largo plazo?
Nuestro objetivo principal es seguir incrementando las ventas de rosado y posicionarnos como rosados de gran calidad, que hemos demostrado con los grandes resultados obtenidos en concursos internacionales monográficos de este tipo de vino, siendo la Denominación de Origen con más medallas y con grandes oros que certifican esta apuesta decidida por elaborar rosados de prestigio, además de intentar llegar el mensaje al consumidor que los pruebe y decida elegir entre sus preferencias la elección de un rosado y si es de Cigales, mucho mejor. Por supuesto, también tenemos que realizar un especial esfuerzo en posicionar nuestros tintos al mismo nivel que los rosados, en cuanto a conocimiento, ya que en calidad ya están a esa altura. Hay que tener en cuenta que la situación geográfica de nuestros viñedos viejos hace que se consigan tintos con características únicas. Estos primero objetivos tienen que hacerse con el consenso de bodegueros y viticultores, por eso mi primera posición está siendo conocerlos a todos y escuchar su problemática y propuestas para encauzar nuestras acciones en satisfacer sus intereses.*

Sinfo Rosado



La filosofía de Bodegas Sinforiano es continuar apostando por los vinos rosados, con diferentes propuestas elaboradas a partir de diferentes cepas y técnicas, protegiendo así el patrimonio varietal de Castilla y León, y ofreciendo vinos atractivos, delicados y refrescantes, gracias a un cultivo de las viñas basado en el respeto medioambiental y en las tareas específicas para la elaboración de rosados, buscando preservar los aromas y sabores primarios y obtener vinos de personalidad y carácter propio. Un gran ejemplo lo encontramos en Sinfo, el vino rosado más conocido de Bodegas Sinforiano, que vive en 2022 su año dorado, nunca mejor dicho. Y es que hasta el momento, este producto enmarcado dentro de la D.O. Cigales ha sido galardonado con dos Medallas Gran Oro en concursos internacionales. La última de ellas es un Gran Bacchus de Oro, que además se trata de la única medalla de esta categoría concedida a un vino rosado en este concurso. Con este premio, el Sinfo Rosado pasa a ser el mejor Rosado del Concurso según la Unión Española de Catadores y opta a ser elegido como mejor Mejor Vino de España 2022. Además de premiado, Sinfo es un vino de precio muy asequible pero con características de gran vino.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Cigales
Variedad: 80% tempranillo, 10% verdejo y 10% albillo
Características: Presenta un color rosa intenso. En nariz desprende aromas de frambuesas, con toques anisados. En boca nos aporta un paso un poco carbónico debido a su fermentación, goloso, notas de frutas y un buen equilibrio con un final medio.

BODEGAS SINFORIANO Ctra. Mucientes - Villalba, Km.1 · 47194 Mucientes (Valladolid) · Tel.: 983 663 008 · www.sinforianobodegas.com



Chiringuito Blue Ibiza

El vino rosado es una de las tendencias más potentes del mercado del vino en la última década, especialmente en ambientes *chic* como Ibiza, la costa azul francesa, los Hamptons de Nueva York o Miami.

SON TENDENCIA

Vinos rosados



Estamos viviendo una primavera con temperaturas excepcionalmente altas y parece que estamos ya en verano, aunque oficialmente no llegue hasta el 21 de este mes. Decimos esto porque es ahora cuando nos apetece empezar a sentarnos en una terraza y pedirnos un vino que se pueda tomar fresco pero con sabor intenso. Es ahí cuando entran en juego los vinos rosados que, además, ofrecen una gran paleta de colores y estilos entre los que elegir. Una particularidad de los rosados es que marcan mucho la identidad y personalidad de quien los elabora, ya sea la bodega, el enólogo o el viticultor independiente, y eso hace que haya mil estilos distintos, fruto de la interpretación de cada elaborador.



D.O. Cava

Cambio de visión

Como es sabido, los rosados hace años eran considerados algo así como vinos "de segunda", destinados a consumidores poco amantes de los vinos. Afortunadamente, esta visión de los rosados empezó a cambiar hace unos años tanto en España como a nivel internacional, y las bodegas se han ido adaptando a los cambiantes gustos de los consumidores. Por ejemplo, hace unos años, se llevaban los rosados intensos de color, con sabores a piruleta y sencillos, casi como si fueran refrescos. Después, los consumidores empezaron a apreciar los rosados más pálidos con tonos cercanos al color pétalo de rosa o piel de cebolla –probablemente por influencia de los tan apreciados rosados provenzales–, vinos de apariencia más ligera, pero también de sabor muy frutal. Actualmente, sean de color más claro o más intenso, los rosados de calidad de los últimos años tienen como objetivo reflejar el *terroir* del que proceden, y preservar sus aromas y sabores más primarios. Y es que las bodegas ya lanzan sin ningún tipo de complejo, muy al contrario, estupendos rosados, algunos con mucha profundidad, complejos, a veces con largas crianzas, con reposo sobre lías… la paleta de estilos ha ido creciendo y es posible encontrar rosados muy interesantes, originales e incluso de guarda. Este aumento del mimo y la calidad en la elaboración se ha visto reflejado también en los precios, y es que si antes un rosado de 10 euros era considerado caro, hoy se pueden encontrar referencias por encima de los 50 euros, hablamos de los rosados de alta gama.

El clarete es 'cool'

Aunque el rosado y el clarete son vinos que se producen de forma diferente, no podemos pasar por alto comentar que el clarete está volviendo al 'candelero'. Y es que al igual que ha pasado con el vermut, que se asociaba con los abuelos y hace unos años se empezó a poner de moda entre los 'hipsters' y los 'modernos', el clarete empieza a postularse como un vino 'cool' precisamente por ese aire 'vintage' que destila, por lo que algunas bodegas no dudan en apostar de nuevo por él. Por ejemplo, en Ribera del Duero muchas bodegas han recuperado la tradición del clarete. En esta denominación hoy podemos volver a encontrar elegantísimos rosados elaborados a partir de una mezcla de uvas tintas y blancas. Claretes de tempranillo y albillo, como el excepcional Pícaro del Águila o el original Le Rosé de Antídoto, ambos criados en barricas de roble francés.

Bodega Viña Real



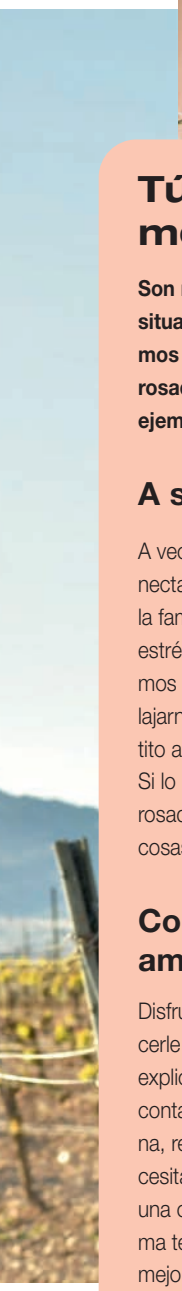
Si queremos saber dónde se elaboran en España rosados de calidad, debemos decir que nuestro país tiene muchas regiones, destacando especialmente Navarra y Cigales, aunque también los hay extraordinarios en Ribera del Duero, en la Sierra de Gredos, en Tarragona, en Costers del Segre o en Valencia, por citar algunos ejemplos. Unos vinos que tienen el inconveniente de no ser fáciles de elaborar –ya que hay que encontrar el punto ideal de sabor e intensidad y las uvas deben ser de primera calidad– y la ventaja de que maridan con muchos platos. Y es que el rosado ha pasado de ser únicamente un vino de copeo o de aperitivo, a convertirse en un acompañante gastronómico a la altura de los vinos blancos y tintos.

Valorados por la crítica

Cada día se elaboran más y mejores vinos rosados en España. Luis Gutiérrez, el catador de vinos españoles del equipo de Robert Parker se deshace en elogios ante algunas de las añadas más recientes de vino rosado español y solo hay que ver sus últimas puntuaciones. En Rioja, mientras que algunas bodegas como Viña Tondonia se mantienen fieles a su tradicional estilo clásico, otras adoptan el estilo provenzal ofreciendo unos rosados delicados, vibrantes y minerales.

Sin duda los rosados criados en barrica ofrecen una mayor profundidad y complejidad, pero hay verdaderas joyas en el mercado que han pasado únicamente por depósitos de acero, tanques de hormigón o tinajas, se trata de un tipo de rosado más aromático y floral, cuya paleta de sensaciones complementarias varía en función del terruño, la uva y la mano del enólogo.

En 2021, los mejores puntuados por el equipo de Parker han sido: Pícaro del Águila Clarete (Dominio del Águila), Jhana (Castell d'Encús), Le Rosé de Antídoto (Bodega Hernando & Sourdais), Dido 'La Solució Rosa' (Venus La Universal), Viña Tondonia Rosado Gran Reserva (Viña Tondonia), Naranjas Azules (Soto y Manrique), Chivite Las Fincas Rosado Barrica (Chivite), Marqués de Murrieta Primer Rosé (Marqués de Murrieta), Flor de Muga Rosado (Bodehas Muga) y Las Cañadas (Bodegas y Viñedos Ponce).





Can Bordoy Grand House & Garden

Tú eliges el momento

Son muchos los momentos o situaciones en las que podemos disfrutar de una copa de rosado. A continuación, tres ejemplos:

A solas

A veces necesitamos desconectar del trabajo e incluso de la familia o los amigos, huir del estrés, en definitiva. Necesitamos estar a solas, respirar y relajarnos, aunque solo sea un ratito antes de volver a la rutina. Si lo hacemos con una copa de rosado seguro que veremos las cosas de otro color.

Con tu mejor amiga

Disfrutar de su compañía, hacerle confidencias, desahogarte explicándole cosas que jamás le contarías a ninguna otra persona, reírte a carcajadas... No necesitas un motivo para tomarte una copa con ella pero si encima tenéis algo que celebrar, mejor que mejor. Y nada mejor que una copa de rosado para compartir esos momentos inolvidables.

En pareja

Dicen que los rosados son los vinos más románticos. Quizá porque su color se asocia con el amor. Así que no dudes en elegir el que más te guste para compartir un brindis con tu pareja y maridar con él una cena especial.





Un rosado de Rioja para acompañar tu poke

Los vinos rosé, cada vez más de moda, no renuncian al sabor y a la fuerza en boca. La Denominación de Origen Calificada Rioja, tierra por excelencia de los grandes vinos, produce para todo tipo de gustos y ocasiones y propone maridar rosados con poke para potenciar el gusto crujiente de las semillas, rábanos y cebolla, junto con sabores opuestos como el aguacate o el mango, que recrean en boca una experiencia diferente y original.
Un rosado puede ser, sin duda, la mejor opción para adentrarte en esta fusión de sabores.

Datos de consumo en España

Un análisis detallado de las cifras del panel de alimentación que publica el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) permite comprobar que el consumo de vino rosado ha mejorado sensiblemente durante la crisis provocada por la pandemia.
En los estudios elaborados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) se comprueba su evolución desde el 2009 hasta junio de pasado año.
De entre todos los vinos que han crecido, el rosado es el que lo ha hecho a mayor velocidad: un 20,4% en valor, hasta los 47,8 millones de euros, y un 36,1% en volumen, hasta los 25,1 millones de litros. Han ido mejor los vinos rosados con denominación de origen en cuanto al valor (+22,4%), pero mejor los rosados sin DOP en cuanto al volumen (+43,9%). Sigue siendo un consumo inferior al de vinos blancos y tintos, pero estos han crecido el último año a ritmo que, aunque bueno, ha sido muy inferior. Ahora bien, si comparamos esta evolución reciente (TAM) con la variación media anual entre 2009 y 2020 vemos que el vino rosado venía cayendo en la última década, siendo el único que presenta tasas negativas, de apenas el -0,4% en valor (básicamente el rosado sin DOP) y del -2,6% en volumen de media anual (también impulsado por la caída del rosado sin denominación de origen, frente a la subida del rosado con DOP).
Esa evolución negativa anterior hizo que perdiera cuota de mercado entre los vinos españoles, tanto en valor (del 6,7% del total al 4,9%), como en volumen (del 8,9% al 5,1%).
Pero la recuperación está siendo extraordinaria en tiempos recientes y el crecimiento del 2020 es mucho mejor que el del resto de los vinos.
Tras una mala evolución hasta el pasado año 2019, la recuperación del consumo del vino rosado ha sido extraordinaria, especialmente en 2020 y suavizándose en 2021.❋



10 falsos mitos sobre el vino rosado

1 El vino rosado se produce mezclando blanco y tinto. Se trata de uno de los falsos mitos más conocidos. El proceso de elaboración del rosado nunca ha residido en la mezcla entre vinos para rebajar su sabor y color. No obstante, sí se permite la mezcla de vinos blancos y tintos en champagne, aunque no todas las bodegas lo realizan.

2 El rosado se elabora de uvas rosadas. Falso. La mayoría del vino rosado se produce a partir de una maceración ligera de uvas tintas. En este sentido, al tratarse de vinos más delicados, los rosados requieren de uvas de la máxima calidad y mayor higiene posible en su proceso de elaboración.

3 El rosado está pensado para quien no le gusta el vino. Mentira. Pocos vinos aportan mayor placer que un buen rosado en las calurosas noches del verano mediterráneo.

4 El rosado es el vino menos apreciado. No es verdad. En Francia, cuna del vino de calidad, se consume más vino rosado que blanco. El rosado es trendy, y cada vez está creciendo más su demanda en España también.

5 La calidad del rosado viene dada por la intensidad de su color. Falso. Esta discriminación es causada, como otros muchos aspectos del sector, a los prejuicios y falsas creencias. De hecho, los vinos más apreciados son los asalmonados.

6 El rosado no cuenta con un gran vino. Mentira. Existen en la actualidad grandes vinos rosados de la Provenza como el legendario Domaines Ott o Ch. d'Esclans, así como extraordinarios champagnes rosados como Louis Roederer Cristal Rosé, el primer champagne en obtener los míticos 100 puntos de Robert Parker.

7 El rosado es un vino sin personalidad. Completamente falso. El rosado es el vino de la noche de verano, de la copa entre amigos, incluso de la copa después de cenar o de media tarde en un entorno similar a la de la copa de champagne.

8 El rosado no es un vino para comer. No es cierto. Pocos vinos acompañan mejor una ensalada, una pasta ligera o una paella que el rosado. Sus propiedades y frescor le permiten maridar con una amplia variedad de platos.

9 Rosado y clarete son lo mismo. Ambos son vinos que se producen de forma diferente, y con uvas distintas. Los rosados son vinos que se elaboran con uvas tintas, mientras que el clarete pasa por mezclar uvas tintas y blancas en diferente proporción.

10 El rosado es un vino pasado de moda. Los pasados de moda son los que creen este mito. El vino rosado es una de las tendencias más potentes del mercado del vino en la última década, especialmente en ambientes *chic* como Ibiza, la costa azul francesa, los Hamptons de Nueva York o Miami.

**Fuente: Domaines Ott*

Izadi Larrosa Rosé

Pionero de los nuevos rosados



Fue hace diez años cuando Izadi presentó su Izadi Larrosa Rosé, uno de los pioneros de los nuevos rosados en Rioja. Además, fue el primero de su gama Larrosa (al que se añadieron Larrosa Blanca y Larrosa Negra, blanco y tinto respectivamente), un concepto basado en garnachas viejas de las zonas más altas de Rioja. Desde entonces, Izadi Larrosa es uno de los rosados riojanos que más éxitos y reconocimientos ha recibido. Recientemente obtuvo el premio Gourmets al mejor rosado español.

Actualmente, la añada 2021 de Izadi Larrosa se muestra como un rosado serio, aromático, estiloso y sutil. Para conseguirlo, Larrosa es uno de los vinos más mimados de Bodegas Izadi, con una elaboración muy cuidada de la que Roberto Vicente, enólogo de la bodega, recuerda que "es fundamental tener una buena materia prima, una garnacha con este potencial y, a la vez, ser muy cuidadoso en su elaboración; con el rosado no hay margen para el error".✻



NOTA DE CATA

D.O.Ca: Rioja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa palo con ribete violeta. Aroma intenso a fruta roja; fresa, frambuesa, cereza; también flores blancas y recuerdos de fruta de hueso como melocotón y albaricoque. Paso en boca intenso y agradable, con recuerdos a fruta fresca y notas florales. Sutil y persistente, con buena acidez y final eterno.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, nº5
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086
www.izadi.com

Coto de Hayas Rosado Joven y Solo Rosado Centifolia

Dos opciones con las que disfrutar

Bodegas Aragonesas ofrece a los consumidores una gama de vinos variada y extensa, pensada para dar satisfacción a todos lo mercados pero, sobre todo, llenos de vida. En esta ocasión nos sugieren dos rosados ideales para este verano.



La bodega posee 3.700 hectáreas de viñedo, salpicando con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, en la provincia de Zaragoza. Cultivan tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela, chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría. Aunque la variedad reina de la zona, la garnacha, es la protagonista de muchos de sus vinos. Desde la bodega saben que la garnacha forma parte esencial de su patrimonio y se afanan en perfeccionar su cultivo y elaboración.

Entre los vinos que elaboran con la famosa garnacha de la zona se encuentran estos dos rosados que hoy nos presentan: Coto de Hayas Rosado Joven y Solo Rosado Centifolia. Para disfrutar plenamente de ellos la temperatura de servicio recomendada es de 8ºC.

Además de estos dos estupendos rosados ideales ahora que llega el verano, Bodegas Aragonesas ofrece a los consumidores desde vinos ecológicos y afrutados, hasta vinos complejos, de alta expresión y de autor; pasando por jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales o multivarietales. Una gama de vinos variada y extensa, plena de profesionalidad, pensada para dar satisfacción a todos lo mercados pero, sobre todo, llenos de vida. ❋

Más información: www.bodegasaragonesas.com

NOTA DE CATA

Nombre: Coto de Hayas Rosado Joven
D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa fresa muy brillante con algún tono violáceo y azulado de juventud. Aromas de buena intensidad de frutas rojas de extraordinaria calidad y frescura. En boca es sabroso, fresco, muy bien equilibrado. Excelente y pleno de matices en el paso en boca y con un final potente, amplio y limpio.

Nombre: Solo Rosado Centifolia
D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa palo muy pálido, con tonalidades salmón. Aromas a frutas frescas tropicales y pétalos de rosas. En boca destaca su volumen y recuerdo a fruta roja fresca. Muy sutil y elegante en la entrada. Perfecta armonía en su paso por boca y sensación sedosa y persistente al final.

Rosé Gran Cuvée Especial

Un rosado navarro muy especial

En el mundo tan diverso de los vinos rosados, la bodega Pago de Cirsus elabora este vino que se diferencia por su color peculiar y su pase de tres meses por barricas nuevas de roble francés, detalle que le aporta gran valor. Sin duda, un vino para disfrutar.



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Syrah y tempranillo
Características: Color rosado pálido, un color muy típico de la Provenza francesa, que transmite una ligereza y frescura muy agradable, su nariz nos aporta aromas a fresas y a flores blancas principalmente, y algunas notas de vainilla fresca cedido por la madera; luego en boca en muy ligero pero con un gran equilibrio, lo que siempre invitará a beber una siguiente copa. Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, mariscos, pasta, salami o jamón ibérico de bellota y ensaladas.



Pago de Cirsus está compuesta por 200 ha totales de terreno, de ellas 136 ha son viñas con siete variedades diferentes de uvas, entre tintas y blancas, para la producción de sus ocho tipos de vinos que hoy en día comercializan. Dentro de la finca se encuentra el Restaurante de espectacular cocina navarra tutelado por el consagrado chef Pedro Larumbe, así como un hotel boutique de 12 habitaciones, del mismo nombre: Pago de Cirsus, toda una experiencia para los sentidos, enmarcado en el envolvente mundo del vino.

Desde el año 2014, Bodega Pago de Cirsus posee la calificación de Vino D.O.Pago, por lo que sus vinos son D.O. Pago Bolandín. Esto se traduce en la certificación de unas características especiales, un microclima particular, de la altura de 395 metros sobre el nivel del mar, así como unos suelos característicos son parte de esas particularidades que la hacen única en la zona, y merecedora de esta calificación de Vino de Pago. Luego está el saber hacer, esa forma que cada uno de los profesionales del vino aporta a cada parcela de su finca, a cómo se decide manejar la producción. En el caso de Cirsus la producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 Kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca la regulación oficial, lo hacen para conseguir vinos de más alta calidad al ser mucho más selectivos con las uvas que cosechan en cada vendimia.

"Los bajos rendimientos nos aseguran un buen color y taninos más firmes para crear vinos con cuerpo y estructura poderosa que, junto al tiempo que pasarán en barrica, trabajamos con roble francés de la mejor calidad, y así logramos unos vinos elegantes y más longevos": esta explicación forma parte de las afirmaciones que nos hace Alejandro Gómez Sigala, siendo estas palabras un reflejo de la filosofía de calidad bajo la cual, tanto la marca Pago de Cirsus, como las otras dos bodegas que a este empresario pertenecen, desarrollan la producción de todos sus vinos.

La Bodega Pago de Cirsus, produce entre sus bien reputados vinos, un rosado muy particular dentro del universo del "Vino Rosado Navarro", sobre todo por su color, el Rosé Gran Cuvée Especial. Es un vino hecho a partir de la mezcla de las uvas tempranillo y syrah, casi al 50% cada una. Para la producción de este vino se seleccionan estas variedades de parcelas específicas de la Finca Bolandín, ubicada en la Ribera Baja de Navarra.❋ **Más información: www.pagodecirsus.com**

ESPUMOSOS

CoolRoms



Solemos asociar las burbujas del vino con momentos de brindis y celebraciones pero lo que no todo el mundo sabe es que los espumosos son los vinos más gastronómicos. Podemos tomarlos acompañando el aperitivo, la comida, la cena... y también, un día especial, en el desayuno. Y es que no existe una forma más glamourosa de empezar la jornada.

LOS VINOS MÁS GASTRONÓMICOS

Los vinos espumosos son generalmente blancos, a veces rosados, y más raramente tintos. Su contenido en azúcar residual es muy variable; de hecho, es un parámetro utilizado frecuentemente para describirlos. Pueden maridar toda una comida porque además de su efervescencia, posee en una elevada acidez, dos factores que hacen que se limpie el paladar.

Los pescados y mariscos, así como los arroces, reclaman un espumoso afrutado, con un punto de acidez que les aporte un toque de frescor. Una buena elección puede crear la pareja perfecta. Maridar espumosos con carne es un poco más complicado, la mejor opción es un rosado de maceración o un espumoso con más cuerpo o amplitud. Un truco de los expertos es que, si no consigues maridar la proteína, lo hagas con la guarnición.

No se recomienda el maridaje con alcachofas, ya que dejan un sabor metálico en la boca. Tampoco se recomiendan comidas picantes o muy especiadas. Si este es el caso hay que elegir un espumoso muy dulce. Y lo mejor es elegir comidas poco condimentadas. Los postres combinan a la perfección con los espumosos, pero siempre en sus variedades menos dulces e intentando alejarse del chocolate, ya que la acidez de los espumosos no va bien con su amargor.

Cava

El cava se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad. No hay placer gastronómico con el que no armonice: un tradicional brut es perfecto en aperitivos, ensaladas o mariscos cocidos; un dulce o un semiseco dan un toque magnífico a postres, pastelería o chocolates, y un reserva brut y







Cocido madrileño con champagne francés

Puede parecer un maridaje sorprendente pero si hacemos la prueba caeremos rendidos a esta alianza franco- madrileña. Y es que podemos ser 'castizos' y 'chics' al mismo tiempo. Así lo demostró el pasado mes de mayo el chef Roberto Hierro, del restaurante Café de Oriente, que diseñó una propuesta especial para San Isidro aliándose con el champagne Bollinger. Para la ocasión, la Maison seleccionó una de las referencias de champagne con mayor tradición de la casa: Bollinger Special Cuvée. Un producto que, por su versatilidad y notas aromáticas, resultó el perfecto compañero para el menú confeccionado por el chef, que se sirvió, como manda la tradición, en tres vuelcos.
El primero, una versionada sopa de cocido con sus fideos finos y un toque de menta, sorprendía por sus refinados matices y frescos aromas. El segundo, compuesto por garbanzos de Fuentesaúco, patatas de Valderredible, repollo rehogado y zanahorias tiernas con su bola de miga de pan especiada y cocida en caldo, constituyó una original propuesta en la que degustar sabores tradicionales y empaparse de la riqueza gastronómica regional. Por último, el tercer vuelco estuvo compuesto por una selección de las mejores carnes a base de zancarrón charolés, gallina vieja, contramuslos de capón, tuétano con su hueso, papada y panceta de ibérico, chistorra de Arbizu, morcilla de Burgos, costillares de ternera y codillos de jamón.

un brut nature, a aperitivos complejos, patés, pescados o carnes blancas, mientras que un paraje calificado es ideal para platos muy elaborados y complejos, y un rosado con más crianza para arroces y carnes blancas.
La calidad de los cavas está avalada por la D.O. Cava, que con más de un 70% de ventas internacionales, es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores y sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.
El presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, analizó recientemente el presente y el futuro del cava y sus elaboradores en el transcurso de una jornada profesional llevada a cabo en Barcelona, donde se presentó por primera vez en público el nuevo sello de Elaborador Integral, una de las ambiciosas iniciativas de la exigente normativa de la que se ha dotado la D.O. Cava con la nueva segmentación y zonificación.
El Consejo Regulador de la D.O. Cava distingue con este sello a aquellos productores que elaboran sus vinos al 100% en su propiedad, sin comprar vinos ni botellas en rima o en punta a otros elaboradores, y que los cavas se comercializan bajo marcas que no se comparten con otros elaboradores de cava. Actualmente son 13 las bodegas que cuentan con este sello: Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Cava Avinyó, Can Sala, Can Suriol, Celler Carles Andreu, Cava Gatell, Giró del Gorner, Juvé & Camps, Parató Vinícola, Parés Baltà, Romagosa Torné y Vins el Cep.
Javier Pagés insistió en la relevancia de este sello "a la hora de trasladar al consumidor una gran garantía de trazabilidad del producto". Además, el presidente del Consejo Regulador añadió que "el cava está en un momento impresionante y nuestro principal objetivo es añadir valor a las botellas que viajan alrededor del mundo. No hay una Denominación de Origen que tenga tanta visibilidad internacional como el Cava. Este valor es muy importante y la historia lo avala con el esfuerzo y trabajo de muchas generaciones y familias".
La ponencia de Pagés también sirvió para poner en valor el ambicioso proceso llevado a cabo para implementar la nueva normativa del Consejo Regulador ya vigente, destacando su importancia en el camino hacia la producción sostenible y también ecológica. Una "obra que todavía no ha acabado y que queda camino por recorrer".
La prestigiosa Master of Wine británica Sarah Jane Evans, una gran amante del cava y del vino español, escritora, periodista y copresidenta de los Decanter World Wine Awards, ofreció en el transcurso de la citada jornada profesional, una ponencia bajo el título de "Los cavas con vocación internacional". Explicó que "los consumidores perciben

Gran Hotel Inglés



los detalles y la conexión con las bodegas y esto es lo que consigue el nuevo sello de Elaborador Integral. El llegar al consumidor a través de una familia, historia, viñedo, origen, método y tradición. Cuando el Cava se vende y exporta a otro país, los sumilleres y tiendas buscan cosas diferentes. Siempre hay un lugar para cavas distintos y eso es lo que el cliente del mercado inglés busca: curiosidades, origen y territorio".

El periodista y sumiller Ramon Francàs fue el encargado de poner el broche de oro a la jornada donde explicó "¿Cómo crear una carta de Cavas excelentes?". Francàs detalló lo que hay que hacer y lo que es conveniente evitar, respondiendo preguntas como como qué es lo que se debe tener en cuenta para elegir los cavas en una carta de vinos de un restaurante. El periodista y sumiller expuso diversas cartas de restaurantes y lamentó que "no es fácil ver botellas de cava en los restaurantes. Quizás en sus cartas sí haya, pero no tanto en sus mesas". Añadió que "no es lógico que el espumoso de calidad más exportado del mundo y el vino español más exportado no tenga un mejor trato y consumo en su cuna". Francàs se dirigió a los restauradores, sumilleres y jefes de compra para manifestar que "no es superfluo, pues, que les pida que tengan más cavas en sus cartas, que difundan sus bondades entre sus clientes y que, en general, lo consumamos más. Deben pensar que pocos vinos en el mundo tienen tan alta versatilidad gastronómica como el cava, como tampoco su excepcional relación calidad-precio".

En el desayuno

No existe una forma más glamourosa de empezar la jornada que con una copa de vino espumoso. Además, como es algo que haremos de forma excepcional –normalmente si nos alojamos en un hotel– la disfrutaremos aún más. Con bollería, con jamón ibérico, con quesos y con fruta, no hay elemento del desayuno o *brunch* con el que no maride a la perfección.

En el aperitivo

La cantidad de azúcar determina la idoneidad de cada espumoso para acompañar un aperitivo, comida o postre. En el caso del aperitivo, el brut es el que mejor encaja.



Hotel Salobre Resort & Serenity

CoolRoms



Con el postre

Si queremos un maridaje por afinidad, los espumosos más dulces son la mejor opción; pero si preferimos el maridaje por contraste, se recomienda un semiseco, salvo que sean postres basados en chocolate, ya que la acidez del espumoso y el amargor del chocolate no son la mejor combinación.

Dulce tradición: coca y cava

En Cataluña existe una tradición que no solo no decae sino que cada año suma adeptos: tomar la típica coca –una masa elaborada con harina, azúcar, huevos, sal, levadura, ralladura de limón y manteca de cerdo que se cubre con frutas confitadas– acompañada de una copa de cava para rematar la cena de la Verbena de San Juan, que se celebra la víspera del 24 de junio.

Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad pertenecen a la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la Denominación de Origen.
En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen el producto que se caracteriza por 3 puntos principalmente: los espumosos deben ser 100% ecológicos, 100% reserva (mínimo de 15 meses en la bodega) y 100% Penedès (pertenecer a la D.O. Penedès). Deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.
Este escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial. Destacar que se trata de un producto con identidad definida, donde su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra.
Los elaboradores de Clàssic Penedès son: Albet i Noya, AT Roca, Aymar, Celler Can Morral del Moli, Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Colet, Finca la Font de Jui, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Champagne

Considerado el primer vino espumoso del mundo, es el símbolo francés por excelencia. Los vinos de Champagne se producen, cosechan y elaboran completamente en el área delimitada de Champagne en Francia. La uva que sirve para la elaboración de los vinos de Champagne tiene características únicas en el mundo provenientes de una situación geográfica específica, de un suelo específico y de un clima específico: suelo calizo formado por sedimentos marinos y temperaturas extremas con una media anual de unos 11-12°C.
Los vinos son elaborados por fermentación natural en botella según una reglamentación específica (por ejemplo, conservación en botella durante quince meses mínimo antes de

El cava estrena distintivos

El pasado mes de febrero la D.O. Cava dio un paso más como referente de calidad, garantía y trazabilidad con el lanzamiento de sus nuevos distintivos. Unos distintivos que permiten al consumidor identificar de forma clara y educativa sus productos, poniendo de relieve su riqueza y diversidad.
Los nuevos sellos muestran tres elementos clave: el origen; el segmento o categoría con colores (verde, cava de guarda; plata, cava de guarda superior reserva; y dorado, cava de guarda superior gran reserva) y el sello de garantía del Consejo Regulador.





Hotel TapaTour - DO Cava

la expedición) que regula todas las fases de la producción y que constituye el pliego de condiciones de la denominación Champagne.
El champagne se elabora con tres variedades reinas que monopolizan la producción: pinot noir (38%), que da estructura e intensidad, chardonnay (30%), que aporta finura por su delicadeza y meunier (31%), dulce y afrutada, que permite el perfecto diálogo entre las dos anteriores.
Aunque se asocia su consumo a las fiestas y celebraciones, cualquier momento es bueno para disfrutar de una copa de champagne, además marida con numerosos platos. Eso sí, conviene saber que el champagne suele ser más dulce y afrutado que el cava.

Corpinnat

Corpinnat es una marca colectiva de la Unión Europea fundada en abril de 2018 y que hoy integra 11 bodegas: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet-Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut y Pardas.
Nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, la histórica región situada al sur de Barcelona, posee uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo: viñedos 100% ecológicos, vendimia 100% manual, elaboración 100% en la propiedad, largas crianzas, compromiso con variedades históricas y contratos de larga duración y a un precio mínimo garantizado con los viticultores proveedores. Todos los vinos espumosos que se comercialicen en el mercado con este distintivo de excelencia contienen la marca Corpinnat en un punto central de su etiqueta frontal para que los consumidores los puedan identificar fácilmente.
Cuatro años después de su nacimiento, Corpinnat se va consolidando como una marca de referencia de los vinos espumosos de larga crianza en todo el mundo. Así lo confirman los datos del balance económico de 2021: el 83% de las botellas que se comercializaron el año pasado tenían más de 30 meses de crianza en la cava y un 28% superaban los 60 meses, muy por encima de la media de los espumosos que se elaboran en el conjunto del Estado español. Las bodegas emparadas bajo la marca comercializaron el año pasado 2,3 millones de botellas, un 35% más que en 2020, en 55 países.
Finalmente, destacar que entre las actividades que realiza la marca se encuentra 'El Festival Gastronómico Corpinnat', que se llevará a cabo del 15 de junio al 31 de julio. Se trata de comidas y cenas en espacios singulares de las bodegas con restaurantes y chefs de reconocido prestigio que elaboran un menú maridado con espumosos Corpinnat.

Vinos de aguja / frizzantes

Los vinos de aguja, también conocidos por su acepción italiana (frizzantes), son vinos con una fínisima burbuja, a veces casi imperceptible, que produce cosquillas en paladar. El carbónico viene de manera natural del vino, de su segunda fermentación, o puede ser gasificado.
Suelen ser blancos elaborados con las varie-



Restaurante El Nou Rosiñol - Sitges - Barcelona



dades verdejo, albariño, moscatel, sauvignon blanc y gewürztraminer. Aunque los tintos y rosados son minoría también los hay, la mayoría elaborados con elaborados con tempranillo y trepat.

Debemos tener en cuenta que nunca encontraremos vinos de aguja con crianza, son vinos que nacen y se consumen jóvenes, preferentemente mucho antes de un año, y suelen tener un grado alcohólico bajo (entre 5º y 8ºC). Nunca se deben servir a más de 6 grados: cuanto más frescos, mejor.

Apunta nuestra colaboradora y sumiller Meritxell Falgueras que "El vino frizzante está de moda entre los jóvenes y aunque quieran venderlo como algo femenino, la realidad es que gusta por igual a ellos que a ellas. Y es para casi todos los públicos". Y añade: "Poco grado, mucha fruta, buen diseño, un nombre atractivo, muy fresco, potencialmente agradable, simpático, fácil, dulzón, extrovertido… ¿cómo resistirse a ello?.". Y es que en líneas generales podría decirse aquello de que son vinos buenos, bonitos y baratos.❋



La Nansa Blanco

Originalidad creativa por dentro y por fuera





NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: Xarel·lo
Elaboración: Se hace una selección de las uvas, se prensan y se fermentan, su final de fermentación se realiza en depósitos herméticamente cerrados para que el co2 de la fermentación de los azúcares propios de la uva queden retenidos en el propio vino, de donde se obtienen sus finas burbujas, creándose este esplendido vino de aguja.
Características organolépticas: A la vista es transparente y cristalino de color amarillo pálido, con tonalidades verdes. Se observa el desprendimiento de las finas burbujas, que suben a la superficie, formando una leve corona. En nariz destaca por su intensidad aromática de carácter afrutado, sobresalen el plátano verde, la manzana y el albaricoque. En boca es fresco, fino, en el que continúan destacando las frutas. Sus finísimas burbujas lo hacen refrescante, con cuerpo suficiente teniendo un postgusto largo que deja una sensación final muy equilibrada.
Maridaje: Arroces de pescado, arroces mixtos, crustáceos, ensaladas de arroz o pasta, marisco en salsa, moluscos, pasta con salsa de tomate o salsas marineras, pescado blanco, pescados con salsa y pizza.
Temperatura de servicio: 6ºC

Pinord nos propone combatir las altas temperaturas que ya estamos disfrutando en todo el país con este refrescante vino de aguja elaborado con xarel·lo y certificado como ecológico, que además luce un original diseño. Sin duda será el vino del verano que veremos en las terrazas al lado del mar acompañando pescados y arroces.

Cuando el pieza el calor nos apetecen vinos más frescos, por eso Bodegas Pinord, entre todos los espumosos que elabora, nos recomienda que probemos La Nansa Blanco. Podríamos decir que es un vino 'marinero', ideal para degustarlo en una terraza con la brisa del mar como compañera. Su nombre (nasa en catalán) y original diseño aluden a una red de pesca pasiva consistente en un cilindro que se va estrechando. El precioso color azul de la botella nos recuerda el fondo marino donde se sumerge la 'nansa', que está dibujada en color blanco.

Vino de aguja ecológico

Si nos fijamos ahora en el contenido, también es una propuesta original acorde con el diseño. Se trata de un monovarietal de xarel·lo ecológico con una finísima burbuja. Y es que debemos recordar que aunque actualmente el consumo del vino de aguja se ha ampliado considerablemente, Pinord fue una bodega pionera, abriendo el camino a este tipo de vinos hace ochenta años. Curioso y emprendedor, Josep Maria Tetas fijó su atención en esas pequeñas cantidades de carbónico que desprenden, espontáneamente, algunos vinos jóvenes como los vinos "petillants" franceses o los "frizzantes" italianos y comenzó a investigar en el modo de elaboración para poder fijar ese carbónico en el vino. Así, tras varios años de pruebas y de mejoras en el proceso, acabó viendo la luz el primer vino de aguja en España. Los primeros vinos de Aguja fueron la familia de los Reynal, años más tarde Pinord lanzó la familia de La Nansa, elaborados con variedades distintas y, más recientemente, el Moscato Mediterráneo. ✻

Más información:
www.pinord.com

GRAN PROMOCIÓN DEL CAVA INSIGNIA

EN EXCLUSIVA PARA EL CANAL HORECA

La bodega **CANALS & MUNNÉ** ofrece, en exclusiva al canal Horeca, la posibilidad de comprar **3 cajas del CAVA INSIGNIA GRAN RESERVA BRUT**, un cava único elaborado pensando solo en el sector de la hostelería y la restauración, al **increíble precio de 5,90 euros la botella con la posibilidad del pago a 60 días. Un precio único, irrepetible.**

INSIGNIA es un cava de larga crianza, sencillamente espectacular, de aroma cálido e intenso, gusto redondo, equilibrado, con buen post gusto y correcta acidez. **UN CAVA QUE DEJARÁ MUY CONTENTOS Y SATISFECHOS A SUS CLIENTES .**

LLAME, AHORA, AL 626 764 259

Y EN 48 HORAS SUS CLIENTES YA LO PODRÁN DISFRUTAR

ADEMÁS, POSIBILIDAD DE BENEFICIARSE DE DISTINTOS TIPOS DE MERCHANDISING DE REGALO: Cubiteras, Abridores, Tapones, Copas, Fundas, Letreros, Magnums de decoración entre otros.

Canals & Munné 1915

• Más que una bodega •

www.canalsimunne.com

Arts de Luna Organic

Los cavas de viñedos en altitud de Murviedro

La equilibrada frescura de los viñedos de cultivo ecológico que posee Murviedro en Requena son la clave de esta gama de cavas valencianos.



Murviedro –fundada en 1927– es una de las bodegas más reputadas de España que ha situado sus vinos entre los mejores del país, donde sobresalen sus buques insignia, el tinto de bobal La Casa de la Seda y el blanco Vallejo Avenas, elaborado con chardonnay. Además de sus vinos tranquilos, también destacan sus cavas, procedentes de uvas de cultivo ecológico, trabajadas con prácticas de viticultura tradicional que buscan bajas producciones.

La gama de cavas Arts de Luna de Murviedro está compuesta por tres referencias, Brut, Brut Nature y un Brut Rosé. Los tres presentan nueva imagen con etiquetas rediseñadas que incorporan el tramado que ya presenta el resto de los vinos de la bodega. En el apartado de premios y distinciones no podemos pasar por alto los del Murviedro Arts de Luna Organic Brut Rose, Gran Oro en los Premios Ecovino 2022 y Medalla de Oro además de mejor cava rosado en la cata de primavera de los Mundus Vini 2022.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut

Elaborado con macabeo (75%) y chardonnay (25%) ecológicos. Al servirlo en la copa se aprecia buen desprendimiento de espuma, que es densa y de burbuja fina, bien integrada. Es de color amarillo pajizo, con destellos dorados. Aroma limpio, a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho). Muy agradable en boca, vivo, fresco y fácil de beber, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa que lo hace largo y persistente.

Ideal como aperitivo, con canapés y entrantes ligeros. Acompaña perfectamente postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.



Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Nature

Elaborado con macabeo (75%) y chardonnay (25%) ecológicos. En copa se aprecia una espuma densa y burbuja fina. De color pajizo pálido con reflejos verdes. Buena intensidad aromática, con carácter de fruta blanca fresca, recuerdo floral sobre un fondo de crianza en lías. En el paladar es fresco, con sensación de cremosidad, envolvente, bien equilibrado, frutal, con un final fresco, seco, con buena persistencia y carbónico bien integrado.

Muy adecuado para el aperitivo y combinará perfectamente con mariscos, pescados, arroces secos, fideuá y quesos. También con postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Rosé

Elaborado con 100% garnacha tinta ecológica. Posee un buen desprendimiento de espuma, que es densa, con burbuja fina. Bonito color asalmonado intenso. Aroma a fruta roja y frutillos silvestres, floral. Entra ligero en al paladar, con mucha presencia de fruta crujiente, goloso, carbónico bien integrado, con un final de grosellas y fresitas salvajes.

Casa a la perfección con ensaladas, ahumados y postres como tarta de frutos del bosque. Servir bien frío entre 4 y 6ºC. ❋

Más información: www.murviedro.es

Entrevista al enólogo de Sumarroca: Òscar Llombart

"No es suficiente ser ecológicos, necesitamos ser más sostenibles"

En apenas 2 meses cumples 25 años trabajando en Sumarroca ¿Qué balance haces de este cuarto de siglo en la bodega?
Son unas cuantas vendimias ya. La verdad, pero es que el tiempo pasa muy rápido y si, además, disfrutas con el trabajo, el balance es extremadamente positivo. Hasta llegar aquí ha sido imprescindible la ayuda de todo el equipo de la Bodega y de Viticultura, así como el hecho de sentirme muy valorado por parte de la familia. De hecho, es muy de agradecer la libertad que siempre he tenido para elaborar los vinos y cavas.

En Sumarroca se trabaja para hacer realidad la filosofía de su creador: mejorar la calidad de la producción para obtener vinos y cavas innovadores, con carácter y equilibrio. ¿Cómo se consigue?
Siempre hemos intentado aportar nuestro grano de arena al entorno donde nos movemos. Es parte de nuestra cultura. Nuestros productos ya llevan un tiempo certificados como ecológicos pero nuestro pensamiento siempre se dirige a mejorar nuestra trayectoria. Ya no es suficiente ser ecológicos, necesitamos dar un paso más, necesitamos ser ya más sostenibles. Es por esto que hace unos años empezamos diferentes proyectos que nos han llevado a reducir la huella de carbono en un 37% desde el inicio. Hemos iniciado el proyecto de biodiversidad en nuestros viñedos, mejorando el entorno para aumentarla. Todos estos aspectos de integración del viñedo y la bodega en el entorno donde estamos hacen que nuestras uvas vayan recogiendo esta esencia y lo trasladen a nuestros vinos y cavas.



¿Por qué deberían elegir nuestros lectores un cava Sumarroca?
Creo que nuestro objetivo es trasladar lo dicho con anterioridad a nuestros clientes y esperamos que cada vez que abran una botella sientan la esencia de nuestros viñedos y el trabajo de tanta gente a lo largo de tantos años.

Edoné Gran Cuvée



VIÑEDOS BALMORAL
Casas Ibañez – Camino Casas de D.Pedro
02690 Alpera (Albacete) · Tel.: 967 508 382
www.vinedosbalmoral.com

Los orígenes de Balmoral –bodega situada en la provincia de Albacete– se remontan a principios del siglo XX y actualmente sus vinos y espumosos han conseguido hacerse un hueco en los más de 30 países en los que comercializa. Los valores que abanderan la bodega son el respeto por el medio ambiente, utilizando tratamientos ecológicos en el viñedo, la búsqueda de la perfección con un alto nivel de exigencia, y especialmente el trabajo incondicional de la familia que dedica todo su tiempo y esfuerzo al crecimiento y mejora de la bodega, que fue distinguida como la mejor de España por Verema en 2018. Entre sus logros destaca ser pionera en España elaborando espumosos por método tradicional con largas crianzas a más de 1.000 m de altitud como el que hoy nos presentan, Edoné Gran Cuvée, elaborado por Hervé Jestin, el enólogo de la bodega y uno de los más afamados de la región de Champagne. El 5% del vino base es envejecido previamente en roble francés de 225 litros. La segunda fermentación se produce en botella con una crianza sobre sus lías de un mínimo de 40 meses, lo que le aporta un carácter único y una excepcional frescura.
Se puede adquirir, entre otros sitios, en el Club del Gourmet de El Corte Inglés, además de en su página web.✻

NOTA DE CATA

Variedad: 90% chardonnay y 10% pinot noir.
Características: Color amarillo dorado con gran brillo. Minúsculas burbujas que seducen por su delicadeza. Aromas intensos con matices botánicos del Mediterráneo. Notas florales y fruta blanca. Delicioso brioche y nuez fresca. Buena estructura con longitud y viveza. Cautivadora untuosidad de fruta madura
Maridaje: Marisco, jamón ibérico, queso cremoso, foie, pasta, arroz de pescado, pescados grasos, aves, carnes blancas y postres.

GARNACHA BLANCA

Aceptada es la definición de que se trata de una mutación de la garnacha tinta, que posiblemente apareció en la zona de Cataluña, con la que exceptuando la evidencia del color, comparte en gran medida las características ampelográficas, vitícolas y de requisitos de cultivo.

D.O.P. Somontano



La crisálida pálida



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Aunque el debate todavía persiste acerca de si procede oriundamente de Cataluña, Aragón o incluso Alicante, parece que la mayor aceptación es la primera. Su abrumadora presencia y ubicación de cultivo está situado en el sureste francés y Noreste de España. Conocida también como garnatxa blanca, grenache blanc (francia, concretamente en rhône y languedoc-rousillón), lladoner blanco, llamada también vernachia (italia), vernassa (valencia), vernaixa (catalán).

Zonas de cultivo

De cultivo mayoritario en Cataluña, especialmente en la D.O. Terra Alta, también está presente en Alella, Costers del Segre, Priorat, Montsant y Empordà. En Aragón la encontramos en las Denominaciones Campo de Borja, Cariñena y Somontano. También se cultiva en el País Vasco y Rioja. Como apuntábamos, la Terra Alta es una de las Denominaciones de Origen de mayor favoritismo recíproco entre la variedad y los viticultores, pues la climatología de mediterráneo interior, con influencias continentales, abundante insolación, escasez de lluvias e inviernos fríos, sumado a los componentes de los vientos dominantes de la zona, como El Cierzo, un viento seco de componente noroeste, y la "garbinada", marinadas de contenido sur que mantienen controladas y moderadas las tardes de verano, son elementos muy influyentes en la evidente calidad de los vinos. Todo esto, en unión con las acusadas variaciones térmicas entre el día y la noche aumentan la vigorosidad y vitalidad del desarrollo de la variedad. Resultado de una comarca protegida por el Puerto de Tortosa-Beseit, la Sierra de Pàndols y la Sierra de Cavalls, rodeada por el Ebro, Algars y el Matarranya y atravesada por el Canaletes.

DCStudio



Cómo es la planta

Los sarmientos son de color marrón y el relieve/superficie es estriado. Es de brotación y maduración de ciclo medio, vigorosa la planta; exceptuando fuera de su hábitat, como los suelos arenosos; es susceptible a enfermedades como el mildiu, excoriosis, botrytis, necrosis bacteriana y polilla del racimo, sensible al exceso de humedad y escarchamiento. Prevalecen entre sus preferencias los suelos ácidos, con gravas y de riqueza en piedra y formaciones calizas; tiene una feroz resistencia a la sequía, y al viento. Se adapta muy bien a climas cálidos, aunque su versatilidad es extrapolable a prácticamente toda la Península.

En resumen, es una planta dotada de notable fortaleza y longevidad, pues su rendimiento, bastante alto por cierto, alcanza en viñedos plenos y jóvenes la nada desdeñable capacidad de producción de 4/5 kg por cepa, cifras en ocasiones mayores que su hermana la garnacha tinta. Sus bayas no son muy grandes, aunque sí uniformes, redondas y de color amarillo/verdoso y compactas.

Cómo son los vinos

Produce vinos blancos de baja/media acidez, minerales y muy expresivos, tanto aromáticamente como de perfil de sensaciones gustativas muy exuberantes y placenteras. Sus niveles de alcohol suelen ser altos, así que además de encontrar la garnacha blanca en vinos de componente monovarietal también es frecuente verlos ensamblados con otras variedades. En España se funde muy bien con variedades como macabeo, parellada, moscatel o pedro ximénez, mientras que en Francia se puede combinar con la variedad roussane, viognier, marsanne y rolle.

D.O. Terra Alta



Los vinos blancos jóvenes presentan colores amarillo ligero con reflejos verdosos, con frescura, contenido en apuntes florales, frutas blancas (níspero, albaricoque, pera) incluso frutas tropicales, cítricos, y que evidentemente adquirirán un cromatismo más intenso y agudizado si se opta por el envejecimiento en barrica, ya que esta le otorga bondades como la sedosidad y untuosidad.

Cabe resaltar que desde hace ya tiempo, se recuperan ancestrales técnicas de crianza, como ánfora, cemento, damajuanas, aparte de las típicas de envejecimiento en barricas de roble, y se ejercen nuevos protocolos como los novedosos (desde hace más de 10 años) los llamados huevos de hormigón: también la opción de no despojar al vino de sus lías (materia sólida del vino) como crianza que otorga más musculatura y tensión sin necesidad de paso por madera, tanto para vinos jóvenes como destinatarios de combinación de crianzas.

Los espumosos (a menudo en solitario y en ocasiones en combinación de variedades) destacan por una burbuja persistente, abundante, pero con finura, jugueteando la alegre acidez con la presencia de fruta en todos sus aspectos organolépticos y madurez.

Los vinos rancios, algunos por método de soleras, al estilo de Jerez; muestran colores ambarinos, de tonos bronce, con notas muy limpias en nariz de notas anisadas, frutos secos, mientras que en boca se muestran cítricos, como el pomelo y la naranja junto a endrinas, formando un final dulce-amargoso.❋

Familia Torres

Entre los 50 mejores destinos enoturísticos del mundo



La bodega del Penedès figura el ranking World's 50 Best Vineyards, que elabora el grupo editorial William Reed –creador del prestigioso listado World's 50 Best Restaurants– para reconocer las mejores bodegas del mundo a visitar. Los aspectos que ha destacado el jurado son su compromiso medioambiental y sus experiencias singulares.

En la lista 2021, Familia Torres escaló posiciones con respecto al año anterior y se situó en el puesto número 26, siendo la tercera bodega española –y la única catalana– que figuraba en el ranking. El listado lo confecciona un jurado compuesto por 600 profesionales a partir de una selección de 1.500 bodegas de todo el mundo y reconoce, además de la trayectoria de la bodega y calidad de sus vinos, las experiencias que ofrece, teniendo en cuenta aspectos como la arquitectura, la visita, el paisaje y la atención al visitante.

Inspirado en las consolidadas listas de World's 50 Best Restaurants y World's 50 Best Bars, el ranking de las mejores bodegas para visitar, que también elabora William Reed desde hace tres años, tiene el objetivo de mostrar la diversidad de los destinos enoturísticos y animar a la gente a descubrir la singularidad del vino, de sus paisajes y bodegas.

Entre los aspectos que el jurado ha valorado de Familia Torres, destacan su fuerte compromiso ambiental, que la bodega ha intensificado con la adopción de la viticultura regenerativa para contribuir a frenar el cambio climático, además de recuperar la fertilidad de los suelos y fomentar la biodiversidad, y la singularidad y originalidad de sus experiencias enoturísiticas.

Actividades enoturísticas y experiencias exclusivas

La bodega, ubicada en la emblemática finca Mas La Plana, en el corazón del Penedès, abre sus puestas a todos los públicos para contar su historia y su compromiso con la viticultura regenerativa y sostenibilidad y mostrar el lugar donde nace y elabora su legendario vino Mas La Plana, con una visita al viñedo y a la bodega obra de Javier Barba, referente de la arquitectura integrada y bioclimática.

Los visitantes pueden complementar su visita a la bodega con catas de vinos guiadas por expertos o propuestas para adentrarse en el arte



El Celleret

Para que la experiencia enoturística sea completa, la bodega cuenta con El Celleret, un selecto restaurante a pie de viñedo con vistas a la montaña de Montserrat, distinguido como mejor restaurante bodeguero en los Premis Vinari 2021. Un espacio donde disfrutar de una cocina mediterránea puesta al servicio del vino y elaborada con productos de temporada y kilómetro cero, al contar con su propio huerto ecológico y un corral con gallinas y gallos del Penedès. En los fogones, el chef Sergi Millet elabora con maestría una carta variada con propuestas que se subliman con el vino. Los comensales tienen la posibilidad de degustar aquí la amplia gama de vinos –muchos de ellos a copas– que Familia Torres elabora en el Penedès y otras zonas vitivinícolas de Cataluña y España, así como en Chile y California.

del maridaje, combinando cuatro vinos de estilos muy distintos con quesos o una selección de tapas, para crear las mejores armonías por afinidad o contraste en un juego de gustos, aromas y texturas.

Familia Torres también ofrece experiencias exclusivas para aquellos amantes del vino que prefieren visitas privadas y personalizadas. Son las denominadas 'Signature Wine Experiences' e incluyen la posibilidad de realizar una cata directamente de la barrica con un enólogo o sumiller o una cata de los cinco vinos de la colección Antología Miguel Torres: Milmanda, Mas La Plana, Reserva Real, Grans Muralles y Mas de la Rosa.

A estas propuestas, disponibles a lo largo del año, se suman otras de singulares que se desarrollan en momentos específicos: por ejemplo, en julio se celebra la Noche de estrellas, una experiencia que aúna astronomía, música y vino, mientras que en septiembre, hay propuestas vinculadas a la vendimia en la que uno puede participar en la cosecha o aprender a distinguir variedades catando primero el fruto y luego el vino.



Familia Torres cuenta con la certificación Biosphere desde el 2017, que renueva cada año y avala la mejora continua de la bodega en todos los ámbitos de la gestión sostenible, y desde 2020 también tiene la certificación Safe Travels que promueve el World Travel & Tourism Council.

Compromiso con la viticultura regenerativa

La quinta generación de Familia Torres ha dado un paso más en la lucha contra el cambio climático, que inició la bodega en 2008 con el programa Torres & Earth para reducir sus emisiones de CO_2 y adaptarse a la nueva realidad climática, y ha implementado la viticultura regenerativa en la mayoría de sus viñedos ecológicos, un modelo agrícola que tiene como objetivo restablecer el equilibrio de los suelos mediante el incremento de la biodiversidad y de materia orgánica de forma natural, potenciando así la función de los viñedos como sumideros de carbono.

Mas La Plana es un buen ejemplo de ello. Los suelos están cubiertos todo el año para protegerlos de la erosión y nutrirlos con el carbono que las hierbas capturan de la atmósfera, lo que favorece la microbiota del suelo. Las ovejas ayudan a gestionar las cubiertas vegetales y a su vez fertilizan la tierra. Las plantas que se entremezclan con las vides llaman a insectos, que a su vez atraen a pájaros y murciélagos. Todo ello hace que el viñedo se convierta en un ecosistema natural que imita la naturaleza y ayuda a capturar CO_2 atmosférico, como lo haría un bosque, para frenar el cambio climático. ❋

Asturias

Entre uvas y manzanas



POR JAVIER CAMPO

Sin necesidad de entornar el Asturias patria querida, todos tenemos en mente esta región por la belleza de sus parajes, su gastronomía y cómo no, por una de sus bebidas insignes: la sidra. Pero como habréis observado hemos dicho una. No podemos ni debemos olvidar los vinos asturianos y su larguísima tradición.



La sidra, al igual que el vino, es una bebida fermentada. Como ya todos sabemos, el elemento base es la manzana, aunque se elaboran sidras de pera también. En muchos puntos del planeta se produce sidra. Francia, Estados Unidos, Argentina, Canadá, México, etc. Aquí en España también se produce en más de una región, pero, indudablemente, es en Asturias donde la sidra tiene nombre propio, tradición y cultura. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias es el organismo encargado de cuidar la diferencia con otras denominaciones, tipos y procedencias. Es importante el destacar que existen varios tipos de sidra y que hay un momento y un público para cada una de ellas.

Tipos de sidras

La sidra natural tradicional es una bebida que suele servirse y tomarse en un vaso ancho (al que se le llama vaso de sidra y por algo será) y que se escancia. El hecho de escanciar, evidentemente, tiene un porqué más allá de la espectacularidad del hecho en sí mismo. Al golpear la sidra en el vaso se provoca que el carbónico endógeno se libere y los aromas de la sidra en contacto con el aire 'exploten' apreciando todo su potencial. Esta técnica no es nada fácil (probadlo en casa) pero es casi imperativa para poder degustar la sidra correctamente. Para no profesionales existen tapones escanciadores y 'bombas' que emulan el escanciado, pero no es lo mismo. Lo cierto es que en la sidra natural podemos apreciar sensaciones que van desde el paso por toques dulces, ácidos, amargos y salados. Imaginaros la de posibilidades que nos ofrece en un maridaje.

La sidra natural de nueva expresión, o sidra de mesa, sería lo más parecido a un vino ya que no necesita escanciarse y está filtrada y estabilizada. Muchos dicen que este tipo ha surgido por la "necesidad" de no escanciar la sidra por motivos de experiencia al servirla y de limpieza del local. Lo cierto es que las diferencias son muy notables entre ambas y no estamos solo hablando de las variedades de manzana

utilizadas, que, como podréis imaginar, son muchas. Es interesante probarla antes de entrar en valoraciones.

La sidra natural espumosa es una bebida que se elabora por segunda fermentación. Es decir, por el método tradicional o champegnoise, en el caso de segunda fermentación en botella o por el método en depósito, grand vas o charmant. En este grupo de sidras podemos encontrar auténticas joyas. No en vano algunos las llaman sidras premium y tienen una delicada y fina burbuja.



Asturias Turismo

D.O.P CANGAS

Y de esta bebida fermentada, a la otra: el vino. Y de una Denominación de Origen a otra: la de Cangas. Su delimitación geográfica es relativamente amplia teniendo en cuenta el tamaño de la región. La tradición vitivinícola de Asturias se remonta al siglo IX aunque muchos piensen que son vinos relativamente nuevos. Una vez más, el clero se lleva el protagonismo y es en los monasterios donde se empieza a elaborar vino y así, entre unas cosas y otras, unas plagas y otras calamidades, el vino en Asturias fue "sobreviviendo" hasta que en la década de los 90 se funda la Asociación de Productores y Elaboradores del Vino de Cangas que fue precursora de la actual Denominación de Origen Protegida tal y como la conocemos en la actualidad.

Son muy pocas las bodegas que se aglutinan dentro del sello de calidad, pero muchas las ganas de dar a conocer los vinos de esta desconocida región para el resto de las zonas consumidoras de vino en España. Quizás tenga que ver el abrupto y escarpado paisaje en donde se asientan las viñas y la dificultad que entraña el poder trabajar en estas laderas donde la viticultura se convierte en heroica y tremendamente complicada por la orografía.
Las variedades más características que podemos encontrar son la albarín blanco y albillo, como blancas y que son acompañadas por el moscatel de grano menudo y las tintas albarín negro, carrasquín, verdejo negro y mencía.
Muchas de estas cepas son centenarias y

Albarín Blanco



de escasa producción, por lo que los vinos ofrecen mucho carácter y expresividad. En algunos casos, estas cepas viejas son las elegidas para elaborar vinos jóvenes y dar así mayor autenticidad a los varietales y singularidad a los vinos de esta región.

Asturias Turismo



Son elegantes y excelentes compañeras en la gastronomía.
Los tipos no acaban aquí, pero es cierto que estos tres son los más conocidos. Por ejemplo, podríamos hablar de las sidras con carbónico añadido y de perfil un tanto clásico. También podríamos hablar de las sidras dulces que podrían denominarse zumo de manzana sin fermentar o con una baja fermentación y volumen de alcohol. Las bebidas refrescantes de sidra y que conocemos en formato supermercado o bar en botella tipo cerveza, no son sidras en realidad, aunque muchos las incluyen en las clasificaciones. Las aromatizadas, las tipo cóctel o las sin alcohol, son eso. Otras bebidas.
He dejado para el final un tipo que me parece fascinante y que es la sidra de hielo. Recibe este nombre por su semejanza a los icewine en la elaboración. En Asturias hay varias que son una auténtica delicia y que se convierten en elementos armonizadores con productos gastronómicos como el queso azul, el foie o algunos postres.❋

Asturias Turismo



Valverán 20 Manzanas

La sidra de hielo más premiada del mercado español





La primera y más exclusiva sidra de hielo de la península ibérica, es fruto de más de diez años de investigación y ensayos. Galardonada en diferentes concursos nacionales e internacionales, cada botella contiene el mosto concentrado y fermentado de mínimo 20 manzanas. Un elixir que sirven los mejores restaurantes con estrellas Michelin de nuestro país.

Masaveu Bodegas –en línea con la apuesta por la sostenibilidad que define a todo el grupo bodeguero– tiene inscritas en ecológico las 40 hectáreas plantadas en la Finca El Rebollar en Sariego (Asturias). Allí crecen 20.000 manzanos de 11 variedades diferentes (blanquina, xuanina, regona, raxao, fuentes, collaos, de la riega, verdialona, perico, durona de tresali y san roqueña), con las que Valverán elabora anualmente en la actualidad 20.000 botellas "como máximo" de esta distinguida sidra de hielo, manteniendo además la filosofía de excelencia de la familia Masaveu: ediciones limitadas y productos de *terroir*.



Mimado proceso de elaboración

Para la producción de Valverán 20 Manzanas solo se utilizan manzanas autóctonas asturianas mediante un proceso lento de elaboración que necesita tiempo y paciencia; desde que se cosechan las manzanas en el llagar hasta la comercialización de la sidra transcurren dos años. Las manzanas son escogidas de forma manual, lavadas y examinadas una a una. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado, se procede a su congelación a menos 20 grados. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10ºC y, después, permanece durante 8 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías. El resultado es una sidra de hermoso color dorado y un exquisito sabor dulce y fresco. Perfecta para maridar con aperitivos, foie, quesos, postres poco dulces y, para sorprender, con carrillera ibérica y caza (venado). Para disfrutar de todo su potencial se recomienda servirla a una temperatura de 7ºC.

✻Más información: www.llagaresvalveran.com

NOTA DE CATA

Vista: Color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante.
Nariz: Nariz franca y aromática con sensaciones dulces: miel, almíbar y caramelo. Aromas cítricos, confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada. También, aparecen ligeros recuerdos de fruta de hueso: membrillo fresco, albaricoque...
Boca: Entrada dulce que recuerda a la miel. Exquisito equilibrio entre acidez y dulzor. El sabor es amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Una sidra de hielo muy fresca, con un resultado sedoso y largo recorrido.



Ayalga

Hallazgo gastronómico

Ubicado en el precioso Hotel Villa Rosario de Ribadesella, Ayalga, de la mano de su creador, Marcos Granda, y capitaneado por el chef Israel Moreno, es ya una dirección imprescindible de la zona norte. Todo un hallazgo (es lo que significa ayalga en asturiano) que no ha pasado desapercibido para los inspectores de la Guía Michelin.

TEXTO: LAURA MORALES.

FOTOS: JONATHAN HEVIA.

Estamos ante el primer restaurante con una estrella Michelin situado en el interior de un hotel en Asturias, una estrella que recibió apenas dos años después de su apertura. Ubicado en pleno paseo marítimo frente al Cantábrico, en un edificio de 1914, sentarse en una de las mesas de Ayalga es un auténtico placer y no solo por el entorno, en el que se respira paz y armonía, también, por supuesto, por su gastronomía, que podría definirse como 'alta cocina cantábrica'. A ello se suma la hospitalidad, sello indiscutible de Marcos Granda. Sin duda, estos tres puntos son la base de su éxito.

Con una propuesta de alta gastronomía que navega entre el mar y la montaña, y se acompaña de una impecable selección de vinos, la primavera inspira nuevos platos con el mejor producto de proximidad y de temporada por bandera.



El chef: Israel Moreno

A Israel Moreno (Albacete, 1991) le gustaba cocinar desde siempre aunque no había tradición en su familia, simplemente se aficionó viendo a su madre y decidió que quería convertir su afición en profesión. Así que nada más cumplir la mayoría de edad tocó la puerta del restaurante Skina de Marbella regentado por Marcos Granda y tuvo la suerte de que lo admitieron. Luego trabajó en otros reputados restaurantes como Maralba, Tierra, El Club Allard, Surtopía y Punto Mx, donde estaba cuando recibió una llamada de Granda ofreciéndole ser jefe de cocina de Ayalga y se trasladó a Asturias, la tierra natal de su madre. El resto, como se suele decir, es historia.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Israel Moreno nos comenta: "La estrella te cambia la vida. Es un sueño hecho realidad. Estamos muy contentos y agradecidos a la Guía por el reconocimiento de nuestro trabajo. La verdad es que los dos días siguientes llegaron más de 200 reservas. Y estamos trabajando muy bien, estamos muy agradecidos por la aceptación. En cuanto a la presión que puede hacernos sentir la estrella, he de decir que la presión siempre ha estado ahí. Marcos es muy exigente y siempre estamos intentando mejorar día a día. Nosotros siempre tenemos los pies en la tierra. Claro que nos gustaría una segunda estrella, pero por ahora vamos a seguir mejorando y el tiempo dirá".

Nos sentamos a la mesa

Podemos elegir entre dos menús degustación, *Sabores de la Tierrina* y *Experiencia Ayalga,* que representan el recetario de la cocina asturiana a través de icónicos productos, técnicas y elaboraciones tradicionales, pero con una mirada sofisticada. Entre los nuevos platos de esta temporada encontramos: Tartaleta de panceta y alga; Vieira y su salpicón o Espárrago blanco de temporada, sin pasar por alto el Entrecot de vaca y demi glace de pimientos; y Guisante, salmón y notas lácteas. Se mantienen clásicos como: Mejillón en escabeche asturiano, Bollu preñau, Coca de verduras encurtidas, así como Huevo con velouté de pitu caleya, Pescado de la rula y matices salinos. El broche lo ponen postres como Asturias su kiwi y matices y Chocolate y especias.



La experiencia en Ayalga es una suma de alta gastronomía, servicio impecable, mimo en cada detalle y maridajes de altura. Marcos Granda junto al sumiller y jefe de sala, José Miranda, armonizan los platos con una espléndida selección de sidras, vinos y espumosos nacionales e internacionales. ❋

AYALGA

Dionisio Ruizsánchez, 3-6 · 33560 Ribadesella (Asturias) · **Tel.** 985 860 090 · www.ayalgavillarosario.com · **Jefe de cocina:** Israel Moreno · **Horario:** M - D: 13:30-15:30 y 19:45 - 20:45
Cerrado: Lunes · **PVP Menús**: Sabores de la Tierrina: 85€ (+ 40€ maridaje opcional) - Experiencia Ayalga 98€ (+50€ maridaje opcional)

Mont Bar (Barcelona)



COCINA PERUANA

MESTIZAJE Y VANGUARDIA EN EL PLATO

La cocina peruana es fruto del mestizaje y la influencia de África, España, Italia, China y Japón. De semejante mezcla solo podían surgir platos deliciosos que hoy día forman parte de la tradición gastronómica del país. A ello hay que sumar que hace unos años la cocina peruana de vanguardia explosionó, y la 'onda expansiva' llegó en forma de restaurantes, sangucherías y cevicherías de calidad a medio mundo, incluido nuestro país.



PromPeru - Ernesto Benavides

Perú es uno de los países más variados del mundo. Un país multicultural, lleno de tradiciones, una laureada gastronomía y vastas reservas naturales. Todo ello hace que sea un destino más que apetecible. De hecho, a finales del pasado año se dieron a conocer los World Travel Awards 2021 edición global en los que Perú obtuvo tres premios, entre ellos, el de mejor destino gastronómico del mundo. Tan importante reconocimiento dice mucho de su cocina, que hace ya unos años empezó a conquistar los paladares de medio mundo gracias a las difusión que de ella hacen los chefs peruanos, con Gastón Acurio –incuestionable impulsor y embajador de la cocina novo-andina– y Virgilio Martínez, como abanderados. Ellos difunden el resultado de más de 5.000 años de historia que se plasma en seis estilos culinarios correspondientes a diferentes puntos geográficos del país. Por un lado, la cocina de la costa norte, apreciada por sus mariscos y pescados; la de la Amazonia, con guisos de carne y platos exóticos; la de Arequipa, especialista en platos a la leña y deliciosos postres; la cocina andina, muy nutritiva y sabrosa; la novo andina, que busca redescubrir ingredientes autóctonos, y la de Lima, donde confluyen todos los estilos culinarios del país.

En líneas generales, las comidas típicas peruanas suelen ser picantes y bien adereza-

Platos imprescindibles

Sin cruzar el Atlántico podemos saborear ese universo culinario en alguno de los muchos establecimientos de cocina peruana que hay en nuestro país. En sus cartas encontraremos propuestas tan sugerentes y deliciosas como estas:

- **Ceviche.** **Este plato es Patrimonio Cultural de la Nación desde 2004 y el día 28 de junio se conmemora su día. Se trata de un pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y adobado con jugo de limón, cilantro, ají, perejil y cebolla.**
- **Tiradito.** **Pescado crudo, cortado en forma de sashimi y de aspecto similar al carpaccio, con una salsa picante fría y ácida.**
- **Anticucho.** **Brocheta asada a la parrilla que se prepara tradicionalmente con trozos de corazón de res, previamente marinados.**
- **Causa.** **Plato frío elaborado con patatas cocidas y prensadas a las que se añade ají, limón, aceite y sal. Se rellena con vegetales, carnes, pescados o maricos y salsa mahonesa.**
- **Lomo saltado.** **Lomo de res con cebolla y ají, todo salteado y condimentado.**
- **Tacu tacu.** **Arroz y frijoles previamente cocidos a los que se les da forma en una sartén para lograr una cobertura crocante.**
- **Sanguche.** **Se denomina así al bocadillo (sándwich).**
- **Suspiro limeño.** **Postre que se elabora con leche, azúcar y yemas y que se sirve en copas. Se cubre con un merengue que lleva almíbar perfumado con oporto.**

PromPeru



¿Sabías qué.... ?

- La 'leche de tigre' es el líquido que genera el pescado crudo al entrar en contacto con el zumo de lima cuando se elaboran los ceviches.
- El famoso plato peruano 'ají de gallina' tiene su origen en un plato catalán, el 'menjar blanc'.
- El 'queso helado', el postre emblema de la gastronomía de Arequipa, no lleva queso.
- La 'salchipapa'(una combinación de patatas fritas, salchicha y toda clase de salsas) posee más de 50 años de historia y es el plato de comida rápida por excelencia en Perú.
- La 'sangrecita', sangre de pollo hervida y luego frita con cebolla frita y sal y acompañada con patatas o yuca sancochada y una taza de avena, es uno de los desayunos típicos de Perú cuando quieren combatir la anemia.
- La chirimoya es de origen peruano precolombino, ya consumida por la cultura mochica.

Restaurante Latigazo (Madrid) - Olga Lanucha



das, pues utilizan como ingredientes principales el ajo, el ají amarillo, y hierbas aromáticas como el orégano y el huacatay. Además, los platos de fondo suelen ir acompañados con patatas y arroz. A esa cocina tradicional se ha sumado como decíamos antes, la cocina novo-andina, una cocina de vanguardia que en palabras de Ferran Adrià "guarda la llave del futuro de la gastronomía".

La patata, ingrediente imprescindible

¿Imaginas un alimento con más de 10 mil años de existencia? Sí, hablamos de la patata (en Perú conocida como papa). Este tubérculo originario de los Andes es actualmente uno de los alimentos más consumidos en el planeta por lo dúctil, sencilla de preparar y económica que es adquirirla. En el Perú, la patata tiene un rol importante en la alimentación de los ciudadanos y



Amberes Wine Bar (Valencia)

también en su gastronomía, ya que suele utilizarse como base o ingrediente principal para la preparación de diversos y deliciosos platillos. ¿Prefieres las papas sancochadas con crema huancaína o con ocopa? Estos platillos pueden servirse tanto como entrada como un plato de fondo, la elección es tuya. ¿Te apetece una deliciosa e histórica Causa rellena? Porque la papa también cumplió un rol importante en la lucha por la Independencia del Perú. ¿O mejor prefieres degustar una suculenta Papa rellena? Es el perfecto acompañante para unos sabrosos anticuchos. La patata está siempre presente en las mesas de los peruanos.

Carapulcra: la delicia que nació en el Imperio Inca

Más allá del ceviche o los tiraditos, tan exportados, existen otros platos típicos que vale la pena conocer. Uno de ellos es la Carapulcra. Se trata de uno de los potajes más emblemáticos y antiguos de la gastronomía peruana. Y es que este guiso acompaña a las familias desde épocas incaicas donde era el plato más esperado durante las fiestas populares. Teniendo como ingrediente principal la papa (patata) seca, la Carapulcra se hizo conocida durante el siglo XVII, pero no es hasta la primera mitad del siglo XIX que logra convertirse en un platillo esencial para las reuniones familiares. Su nombre proviene de la palabra "qala phurk'a", que en lengua aimara significa "cocinar sobre piedras". Y se basaba en la combinación de trozos de carne de llama o alpaca y mucho ají, que luego fueron parte de una interesante fusión con ingredientes españoles como la carne de gallina o de chancho (cerdo), el arroz y la yuca.

Es importante resaltar que la Carapulcra no sería lo que es sin la papa seca que –como su nombre indica– es secada a la intemperie. En los Andes peruanos, se deja reposar sobre el campo hasta que toma ese tono gris característico, mientras que, en el norte del Perú, cumple su ciclo en el interior de un agujero cavado a casi un metro de profundidad.❋

Cuatro razones por las que deberías conocer y disfrutar el pisco

Es la bebida nacional del país y motivo de orgullo entre los peruanos. Tal es ese arraigo con la sociedad local que hasta tiene su propia celebración anual, el Día Nacional del Pisco, cada cuarta semana del mes de julio. El pisco nace del destilado de las uvas y se ha convertido en un acompañante esencial de la cocina peruana. Un producto lleno de sabor, tradición e historia que es uno de los principales estandartes de la cocina peruana en el exterior. Su cata es de obligado cumplimiento para todo turista que visita el país incaico. Y para terminar de convencerte, qué mejor que darte cuatro motivos para que empieces a adentrarte en el mundo del pisco:

1 Tiene una rica historia y tradición. **Los peruanos tienen el privilegio de disfrutar de esta estupenda bebida desde hace ya 400 años. Una experiencia contrastada sin perder por ello su principio tradicional de calidad establecido en las zonas productoras de "uvas pisqueras", en las que se incluyen además de Pisco, los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.**

2 Su proceso de elaboración es único. **Para deleitarnos con tan grato sabor, previamente el pisco ha llevado un recorrido de diferentes etapas. Este recorrido empieza en el campo con la vendimia que, dependiendo de la zona, tiene lugar entre mediados de febrero hasta finales de marzo. Hombres y mujeres cargados con cestas llegan a las viñas para recoger los racimos de uvas y llevarlos a las prensas de vino. Una vez ya depositadas, comienza el proceso de fermentación que durará unos diez días para dar paso a la destilación del jugo de las uvas, que se acometerá en una sola etapa para extraer aromas inimitables.**

3 Es Embajador del Perú y Patrimonio Cultural. **El pisco es la bebida peruana por antonomasia y posee distinguidos reconocimientos oficiales; un recorrido que tiene su punto de partida a principios de los años 90, cuando se estableció el pisco como denominación de origen. El más reciente, la declaración de la Denominación de Origen Pisco como Patrimonio Cultural de la Nación en agosto de 2017, es una muestra de la trascendencia social y cultural de este producto como elemento de promoción turística del Perú en el exterior.**

4 Es increíblemente versátil. **Antes de pedírselo al camarero es importante que sepas que no hay un solo tipo de pisco. La gran cualidad de esta bebida es que podemos disfrutarla de muchas formas, ya sea puro o en cócteles. Existen ocho tipos de uvas pisqueras: negra criolla, mollar, quebranta, italia, albilla, uvina, torontel y moscatel; la mezcla de dos o más se denomina pisco "acholado" pero en realidad, cualquier combinación entre ellas es posible. Si queremos un cóctel con el pisco como ingrediente principal, tenemos que pedir el imprescindible pisco sour, y para salir de la rutina, el Chilcano, la bebida de moda en el Perú. ¡Prepara el paladar y elige tu pisco y tu cóctel favoritos!**

**Fuente: PromPerú*

Euro-Toques

Toledo acoge su asamblea más multitudinaria



Más de 300 chefs de toda España se reunieron en Toledo del 24 al 26 de abril para celebrar la Asamblea Nacional de Euro-Toques, la asociación de cocineros que reúne a más de 800 profesionales del sector. Este evento supuso el récord histórico de participación de la entidad, llegando a reunir a más de 430 personas en la ciudad imperial. Vinos y Restaurantes lo vivió en directo.



El encuentro sirvió para demostrar "la buena salud de la gastronomía nacional", en palabras del presidente de la entidad, Andoni Luis Aduriz, que ensalzó la fortaleza del sector para sobreponerse a las sucesivas crisis que ha superado en los últimos años, esencialmente a causa de la pandemia sanitaria. "Habéis sido un ejemplo de superación en esta pandemia y sois esenciales para la reactivación económica y social", valoraron Emiliano García-Page, presidente de Castilla-La Mancha y Milagros Tolón, alcaldesa del Ayuntamiento de Toledo. "Sois actores principales de la Marca España", subrayaron. Durante la Asamblea, Aduriz quiso remarcar la gestión realizada por la asociación durante la pandemia, en defensa de los intereses de sus socios. Además, los cocineros también tuvieron voz para presentar y compartir distintos proyectos que están llevando a cabo. Del mismo modo, se explicó a los presentes la labor que está realizando Saborea España a favor del sector y se procedió a renovar su directiva, al frente de la cual seguirá Susi Díaz.





Reparto de distinciones

El lunes 25 de abril y durante la Cena de Clausura de la Asamblea, en El Cigarral Los Viñedos de Santa María, se fallaron el VII y VIII Premio Euro-Toques Compromiso, ya que los del año pasado no pudieron entregarse a causa de la pandemia.

El Premio Compromiso Euro-Toques "que distingue y reconoce la labor de instituciones o personas que hayan destacado en la defensa de la cultura gastronómica, del buen hacer de los cocineros, y de la seguridad de los mismos a la hora de realizar su trabajo", en su séptima y octava edición, premiaron la labor realizada por la empresa Cuchillos Arcos, en la persona de su Director General, Pedro Arcos y a la asociación World Central Kitchen, encabezada por el chef José Andrés –en la que participan los miembros de Euro-Toques Diego Guerrero y Xanty Elías–, por su labor realizada durante la pandemia y sobre el terreno en la guerra de Ucrania. Elías y Guerrero fueron los encargados de recoger el premio, una obra de arte del Cocinero-Escultor Ramón Roteta.

Además, se nombró Socio de Honor de la entidad a Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Centre y a la periodista gastronómica Marta Fernández Guadaño.

Del mismo modo, se realizó un sentido homenaje al cocinero toledano Adolfo Muñoz por su trayectoria. El momento más emotivo del acto se dio cuando Ana Mari, viuda de José Juan Castillo, recogió el galardón póstumo al chef vasco.

Durante el evento se decidió por unanimidad que la ciudad de Oviedo acoja en 2024 la celebración de la que será la edición número trece de la asamblea bienal, con lo que la ciudad ovetense se convertirá así en la capital nacional de la gastronomía.❋





Laura Curt –editora de Vinos y Restaurantes– con el chef Andoni Luis Aduriz y Roser Gestí, Marketing Manager de Rational Ibérica

La asociación

Euro-Toques es una organización internacional de cocineros que integra a más de 3.500 cocineros de 18 países. La fundaron Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana entre otros ilustres cocineros el 18 de noviembre de 1986, en Bruselas, a instancias del entonces presidente de la Comisión Europea, Jacques Delors. En España, la asociación ha estado presidida hasta finales del pasado mes de abril por Andoni Luis Aduriz , siendo ahora su presidenta, tras la renovación de cargos, Susi Díaz. Cuenta con casi 800 cocineros, con delegados autonómicos y provinciales.

Sus objetivos fundamentales son: Proteger la Calidad y el Sabor de los alimentos; Promover el buen hacer de los Artesanos de la alimentación; Proteger el patrimonio culinario europeo en su diversidad y en sus orígenes; Defender la seguridad de una alimentación sana en los productos alimentarios y favorecer las combinaciones naturales; y Exigir un etiquetado correcto para dar a los consumidores una información clara que les permita hacer su elección con buenos criterios.

ALIMENTACIÓN FREE Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

Sin gluten, sin azúcar o sin sal, son algunas demandas de los consumidores en la gama de productos 'libres de'. Además, muchos fabricantes se afanan ahora en especificar que sus productos son 'sin aceite de palma'. Por su parte, los vinos, destilados y aperitivos sin alcohol van sumando adeptos. Y es que hay una tendencia hacia un estilo de vida más saludable, donde la autoconciencia, el cuidado de la propia imagen y el bienestar cobran cada vez más peso.



Tras la llegada del Covid, comer sano y cuidar nuestra alimentación se ha convertido en algo vital en nuestro día a día e incluso, hasta en nuestro tiempo de ocio, cuando salimos a comer o cenar fuera de casa. La importancia del cuidado y el bienestar personal es una de las inquietudes que más afloran en la población y cuidar de uno mismo depende, en gran medida, de su alimentación.

Un reciente estudio de la plataforma de reservas TheFork apunta que la búsqueda de restaurantes de cocina saludable ha aumentado un 20% desde el inicio de la pandemia. En este sentido, aunque cada vez más cuidamos nuestro estilo de vida y apostamos por un consumo sostenible, el 75% de los españoles afirma que aún queda camino por recorrer y, pese a que ya han adoptado buenas prácticas, todavía pueden hacer más. Y es que, aunque la conciencia por la salud, la alimentación, la actividad física o el descanso va en aumento, la mayoría (87%) son fieles a su rutina "healthy", especialmente durante la semana, y relajan los buenos hábitos cuando llega el fin de semana. Entre los hábitos saludables que más están llevando a cabo los comensales, destaca la reducción del consumo de alimentos procesados y azúcares (18,8%), la práctica de deporte y estilo de vida activo (18,3%) y el cuidado de la dieta, apostando por alimentos saludables (11,5%).

El 39,5% de los comensales reserva entre 1 y 3 veces al mes en algún restaurante que ofrece

opciones saludables, y el 35,1% lo hace, al menos, una vez al mes. Para estas ocasiones, más de la mitad (58,9%) afirma que no tiene problemas para encontrar lo que buscan y encuentran alternativas sanas entre la oferta gastronómica. Y es que, cada vez más personas prefieren llevar una alimentación equilibrada, e incluso, un 55,4% está dispuesto a pagar más por alimentos o platos saludables. Actualmente el ticket medio más consumido es de 25€ por persona.

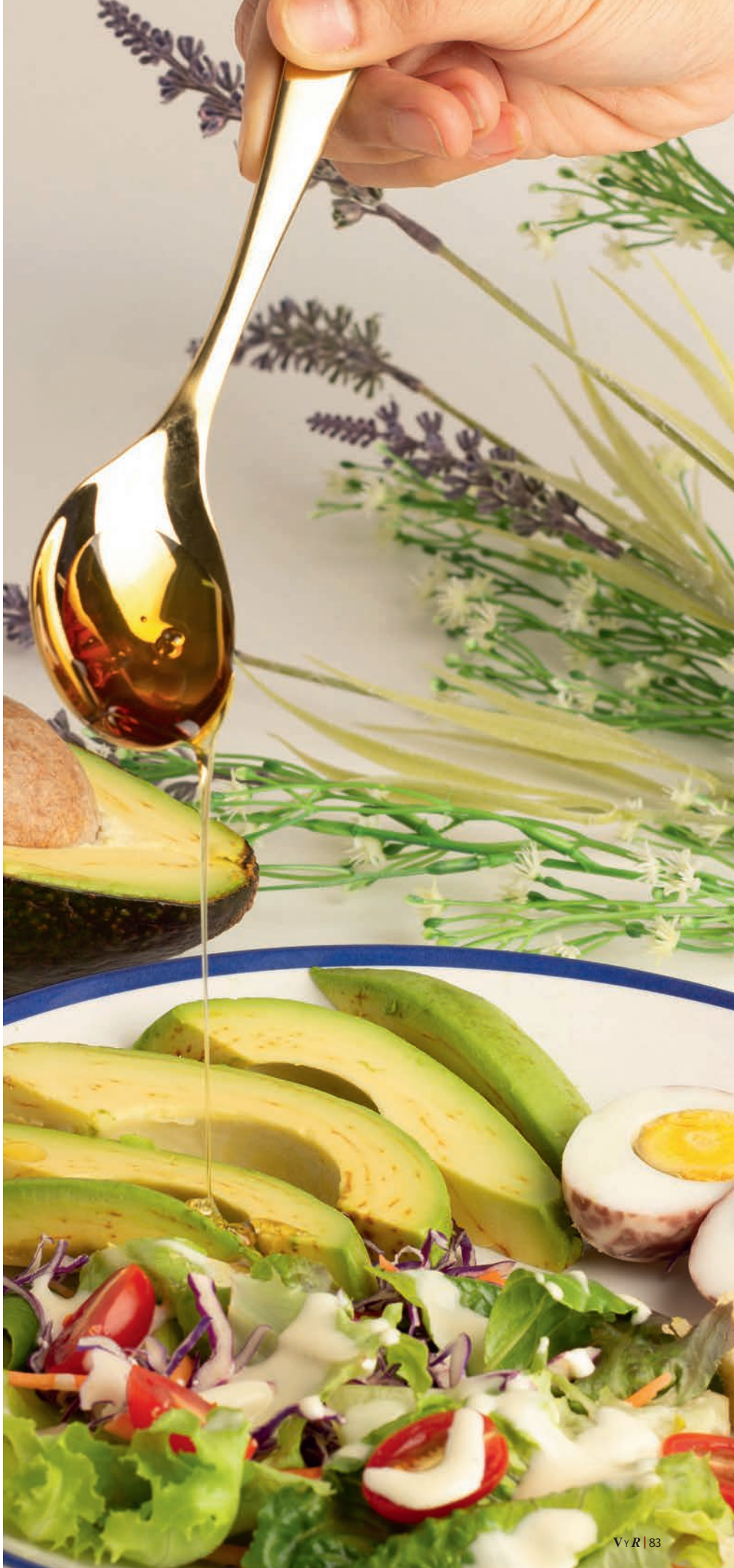
Entre los platos de comida saludable favoritos de los comensales españoles, sin duda, el poke es el más buscado en los últimos dos años, cuya búsqueda ha crecido +42% desde 2020. Tras este delicioso plato, destaca el ceviche, que ha subido dos posiciones en 2021 y su búsqueda ha aumentado un +71% desde 2020.

La preocupación por el futuro y evolución en las formas de consumo también se extiende al sector de la hostelería y muchos restaurantes optan por una comida más saludable en donde se modifica la forma de cocinar, reduciendo los ingredientes, usándolos de manera diferente o utilizando otros; disminuyendo el uso de carne o utilizando las nuevas tecnologías para buscar alternativas menos contaminantes para el medio ambiente, como cultivar carne a partir de células animales, aumentar la trazabilidad o crear "superalimentos" con biotecnología.

Las 'celebrities' abanderan un estilo de vida saludable

Lara Álvarez y Helen Lindes son dos 'celebrities' preocupadas por la alimentación y es por eso que pondrán voz a los mensajes de alimentación plena y sostenible que defiende Arla en su campaña "¿Piensas cómo comes?". Ambas abanderan un estilo de vida saludable, dedicándole el tiempo que merece al cuerpo y la mente. Así lo reafirma Lara Álvarez: "Creo que hoy en día le damos mayor importancia a nuestra alimentación, pero aún queda mucho camino por delante. Formar parte un año más de la campaña de Arla que versa entorno al mindful eating, y que promueve una comida consciente y saludable, me hace muy feliz".

Por su parte, Helen Lindes pone énfasis en la importancia de consumir productos naturales, sin aditivos ni ingredientes artificiales:



Experiencia saludable, equilibrada y nutritiva

Barceló Hotel Group ha presentado en el hotel Barceló Conil Playa, en Cádiz, su colaboración con Futurlife21 –el nuevo sistema de alimentación que pretende generar hábitos de comida saludable que arrasa en instagram–y potenciar de este modo sus desayunos B-LikEat. Sus creadoras son Elena Pérez y María Hernández-Alcalá, bioquímicas y madre e hija, consideradas las expertas del momento en nutrición y las reinas de las recetas saludables. Las recetas de Futurlife21, que tienen como objetivo optimizar la bioquímica del cuerpo, así como contribuir a optimizar el potencial genético y mantener la salud a raya, pueden ser degustadas en el #Vitalcorner de Barceló Conil Playa, un espacio dedicado a la nutrición saludable sin necesidad de renunciar a alimentos deliciosos.

Barceló Conil Playa



"Me siento completamente identificada con los mensajes que promueve una marca como Arla. Saber escoger alimentos sin aditivos, que garanticen una seguridad alimentaria y respeten el medioambiente es fundamental para poder disfrutar al máximo del placer de la comida".

Comida sana también en festivales

Si decidimos llevar un estilo de vida saludable cuando comemos en casa y cuando elegimos un restaurante, también deberíamos poder hacerlo en otros ámbitos como por ejemplo los festivales musicales. Hace unos años, los festivales de música eran sinónimo de comida rápida y poco cuidada. Por suerte para los amantes de este tipo de eventos, esta tendencia se ha ido revirtiendo poco a poco y la oferta gastronómica comienza a adquirir una importancia similar a la del propio cartel de actuaciones.

Los asistentes ya no se conforman con cualquier bocado para acompañar el concierto de sus artistas favoritos. De hecho, la calidad de los alimentos que se sirven en los festivales de música les confiere un valor añadido. A raíz de este cambio de actitud por parte de los consumidores, han surgido festivales como El Bosque Sonoro, en los que toda su oferta gastronómica se basa en las elaboraciones de pequeños productores artesanos llegados desde todas partes de España e incluso Portugal.

Este peculiar festival, que el año pasado celebró su segunda edición en la pequeña localidad de Mozota (Zaragoza) –en la que apenas residen 60 vecinos de forma estable–, nació con tres objetivos fundamentales: apoyar el desarrollo rural, luchar contra la despoblación, y revitalizar la zona siendo un evento totalmente sostenible. De esos tres ejes surgió la necesidad de ofrecer a los asistentes platos que reflejaran el trabajo de antaño y que les transportaran hasta la cocina de sus antepasados. Platos que, además, se sirvieron en frío para evitar el alto consumo energético que suponen las cocinas y las foodtrucks. "Hemos querido confeccionar una oferta gastronómica que reivindica las elaboraciones tradicionales, respetuosas con el medioambiente y sostenibles", explicaron los organizadores.

Las bebidas con baja graduación podrían ser el futuro

La empresa Toluna, especializada en investigación online, ha realizado un estudio a una muestra de 1.032 personas mayores de edad con el fin de conocer cómo se da el consumo de alcohol en España actualmente y cuáles serán las tendencias que imperen en su consumo. De ese estudio, realizado a finales del pasado año, se deduce que las bebidas de baja graduación no solo son el futuro, también el presente. Y es que al 60% de los españoles encuestados le gustan las bebidas sin alcohol o bajas en calorías. Además, un 67% cambiaría o estaría dispuesto a cambiar su forma de consumir alcohol frente a esta nueva tendencia, interesante ver que los jóvenes lo estarían en un 73%, un gran porcentaje frente al general.

Además, cabe destacar que los espirituosos light empiezan a ganar terreno también en el momento fiesta con un 65% aunque los espirituosos clásicos siguen llevando las riendas de la noche con un 76%.

Actualmente las bebidas sin alcohol o de baja

graduación se pueden dividir en dos sectores: el de la cerveza y el de los espirituosos. Heineken 0,0, Radler y San Miguel 0,0 son las tres referencias que lideran en las cervezas mientras que Ballantine's Light, Beefeater Light y Martini Sin Alcohol lideran en el consumo de espirituosos.

Auge de las cervezas 0,0

Las cervezas 0.0 son una alternativa de consumo cada vez más extendida en todo el mundo y en nuestro país, donde esta categoría suma ya varios años de crecimiento. Estas son algunas de las claves que lo explican.

España es un país cervecero pero de consumo moderado, de hecho, continúa liderando el consumo y la producción de cerveza sin alcohol en Europa, donde la categoría cuenta con una imagen positiva. Esta variedad representa el 13% de toda la cerveza que beben los españoles, un dato que muestra el patrón de consumo moderado que tenemos en nuestro país, en el que la cerveza se considera una bebida social que se disfruta habitualmente acompañada de comida, y en el que la costumbre de "salir de cañas" está tan integrada en nuestra cultura que las 0.0 se convierten en la mejor opción para disfrutar de una experiencia cervecera sin tomar alcohol. De hecho, el 95% de los bares en España ofrecen esta variedad.

Por otro lado, se persigue un estilo de vida más saludable. Así, en España un 45% de los consumidores entre 18 y 65 años declaran haber cambiado sus hábitos en el último año y buscar conscientemente alternativas más saludables. Concretamente el 37% de los consumidores declaran que quieren reducir el consumo de bebidas alcohólicas, especialmente las mujeres, donde este porcentaje alcanza el 41%. En países como Estados Unidos se ha instalado la tendencia del 'Dry January', un mes durante el cual no se consume nada de alcohol. En este contexto, la cerveza 0.0 se convierte en una gran aliada entre todos los sectores de la población. Otro punto a favor del ascenso de la cerveza 0.0 es el cambio en la imagen de la categoría. De ser catalogada como funcional, ha pasado a ser definida como mucho más emocional y ser considerada un 'Guiltless plea-

Cócteles a base de botánicos sin alcohol

Lo que comenzó como un pequeño experimento con hierbas cultivadas en el huerto y guiado por el libro "El arte de la destilación", ha llegado a posicionarse hoy en día como la primera marca de bebida de botánicos destilados sin alcohol. Estamos hablando de Seedlip, que se ha consolidado en el mercado como la referencia de bebidas premium que no pueden faltar en las quedadas de aquellos que eligen no renunciar a una bebida sofisticada, versátil y llena de sabor aún sin consumir alcohol.

La marca ofrece tres variedades: Garden 108, Grove 42 y Spice 94. Con cada una de las variantes Seedlip permite recrear el famoso gin-tonic de toda la vida, pero esta vez a base de botánicos destilados, para lo cual lo único que hay que hacer es mezclar con tónica y mucho hielo. Pero ¿y los cócteles? También tienes la oportunidad de realizar esta clase de combinaciones fácilmente y sin perder ni un ápice de autenticidad.



Seedlip



Entre los platos de comida saludable favoritos de los comensales españoles destaca el poke

Abadia Retuerta LeDomaine



sure' (placer sin culpa) para aquellos que no quieren o pueden consumir alcohol, pero no quieren renunciar al sabor ni a integrarse en la experiencia cervecera, siendo estas las dos principales motivaciones de consumo. Finalmente, la sofisticación y una mayor variedad son también factores clave. Y es que la variedad y oferta en la gama de cervezas 0.0 se ha ampliado en los últimos años (lager, tostadas, con zumo de limón natural...), haciendo aún más atractiva la categoría.

Aperitivo italiano sin

Crodino es el aperitivo sin alcohol nº 1 en Italia perteneciente a Campari Group. Sus orígenes se encuentran en el norte de Italia en 1965, y representa el alma del aperitivo italiano, pero en su versión sin alcohol. El sabor agridulce de Crodino se crea a partir de 15 ingredientes diferentes provenientes de varias partes del mundo (entre ellas se encuentran el sudeste asiático, la India y el área mediterránea). Los ingredientes conocidos de la receta, que desde hace 50 años sigue siendo secreta, incluyen nuez moscada, cilantro, clavo y cardamomo. Esta combinación se combina con burbujas, creando una bebida dinámica de aroma y sabor agridulce.

Ahora Crodino acaba de llegar a Barcelona, ampliando de este modo la oferta gastronómica de bebidas sin alcohol en la capital. Su sabor único es reconocido en el mercado, ya que ha sido recientemente premiado con un oro en la International Wines and Spirits Competition 2021, concretamente en la categoría "Baja graduación y Sin Alcohol".

¿Sabes qué es el mindful eating?

Un buen estilo de vida va ligado a una dieta saludable y consciente, con el consumo de alimentos producidos de manera sostenible, reconciliando cuerpo, mente y planeta. Esta tendencia nos ayuda a obtener plena consciencia de las necesidades de nuestro cuerpo y a poner atención en lo que compramos y en cómo lo consumimos, mejorando la relación con nosotros mismos y con la naturaleza.

Este aperitivo ya está presente en varios de los más emblemáticos bares y restaurantes de la ciudad condal. Lo mejor de todo, es que aterriza por todo lo alto, y desde el pasado 13 de mayo hasta el próximo 9 de junio, al pedir un Crodino bien fresquito en los locales adheridos a la promoción y, en diferentes franjas horarias dependiendo del local, te regalan una tapa para disfrutarla en compañía. Sin duda, un plan perfecto para disfrutar de un buen aperitivo o afterwork con la llegada del buen tiempo. Entre los templos del buen comer y festejar de Barcelona encontramos rincones en los que ya se puede degustar Crodino como el Senyor Vermut, 4 latas, Kook, la Foga o la Guinda.

Vuelve la Ruta ¿Comem0.0s?

Ha llegado el buen tiempo y con él, la 3ª edición de La Ruta ¿Comem0.0s?, en la que a lo largo de dos meses se podrá disfrutar de menús especiales de mediodía en algunos de los bares y restaurantes de moda de Madrid, Barcelona y Sevilla.

No cabe la menor duda de que el concepto 'menú del día' se ha reinventado en la última década, convirtiéndose en toda una tendencia gastronómica con las mejores pro-

¿Conoces el batch cooking?

Se trata de una técnica que consiste en cocinar toda la comida que se va a consumir a lo largo de la semana, en apenas un par de horas, ahorrando tiempo y recursos. Si se optimizan los ingredientes, los procesos de cocinado y se estructuran debidamente los platos de cada día y noche, se puede conseguir una dieta más equilibrada, lo que repercute en el ahorro de comida, tiempo y dinero. "Está demostrado que es más difícil tener una dieta adecuada cuando se recurre a la improvisación del día a día, ya que se tiende a consumir más alimentos procesados e instantáneos y/o a repetir comidas y no tener variedad en la alimentación. Con una buena organización, el batch cooking nos permitirá mejorar sustancialmente nuestra calidad de vida", explica Sara Rueda nutricionista de BluaU Sanitas.

Barcelona Culinary Hub



Tanqueray



Al 60% de los españoles encuestados le gustan las bebidas sin alcohol o bajas en calorías

puestas de los locales de moda de tu ciudad. Por eso, desde el pasado 10 de mayo hasta el 10 de julio, una selección de 27 restaurantes servirá deliciosos menús de mediodía con una copa de Tanqueray 0.0%, una bebida sin alcohol con botánicos naturales, perfecta para ser compartida donde y cuando quieras, ya que mantiene toda la esencia de Tanqueray.

Entre los restaurantes que forman parte de la ruta de Madrid nos encontramos con propuestas muy interesantes como Madame Butterfly, un idílico local en la zona de Chamberí, con un menú que se compone de diferentes entrantes y principales a elegir de cocina japo-fusión, acompañado con una copa de Tanqueray 0.0% con tónica.

También forman parte de La Ruta ¿Comem0.0s? locales de moda como Ultramarín, Superchulo o Magasand.

En Barcelona, los más internacionales pueden apostar por 3 opciones diferentes de menú con auténticos platos griegos en los restaurantes Dionisos. En la ciudad de Sevilla destacan locales como La Tizná o Date Vida, con propuestas saludables a la par que deliciosas.

Además, tras el éxito de la última edición, repiten colaboración entre la marca y la exitosa cadena de restaurantes Healthy Poke, donde contarán con su menú ¿Comem0.0s? en diferentes locales de estas 3 capitales españolas. Compuesto por un wrap Tanqueray Edition y acompañado de una copa de combinado Tanqueray 0.0%, promete ser un superventas.*

FENAVIN



La Feria Nacional del Vino, Fenavin, celebrada en Ciudad Real, cerró sus puertas con un total de 509.615 contactos comerciales y una repercusión económica de 84 millones de euros, unos datos de negocio inéditos que han superado todas las expectativas.

Gran repercusión económica



Apesar de ausencias destacadas, a causa de la pandemia y de la invasión rusa a Ucrania, la Feria Nacional del Vino, Fenavin, se clausuró con unos datos de negocio inéditos; de hecho, las estimaciones más conservadoras apuntaron a una repercusión económica que supera los 84 millones de euros, una cifra que se incrementará notablemente cuando se cierren operaciones derivadas de los 509.615 contactos comerciales que contabilizó la organización.

El presidente de la Diputación y del salón Fenavin, José Manuel Caballero, se refirió a un volumen de negocio situado inicialmente en 64 millones de euros, a razón de 15.000 euros por expositor.

Caballero destacó el apoyo institucional, así como la presencia del Jefe del Estado y del presidente del Gobierno español: "las presencias institucionales nos consolidan como la feria más importante en nuestro género", aunque incidió en el hecho de que "nada de

EN CIFRAS

84	114.538	4.267	84	1.874	5.622
millones de euros Repercusión económica del salón	Compradores nacionales	Compradores internacionales	Países de procedencia de los compradores internacionales	Bodegas participantes	Expositores



lo ocurrido tendría sentido, si no se presentaran unos datos espectaculares". El presidente del salón manifestó "estar muy contento con los datos de negocio y con el movimiento económico que ha generado Fenavin 2022, sobre todo si se tiene en cuenta que la Diputación invirtió 3.700.000 euros, frente a un retorno económico de 84 millones de euros".

Mercados internacionales

Por otra parte, José Manual Caballero explicó que las operaciones llevadas a cabo en el transcurso del salón se centraron fundamentalmente en mercados internacionales, afirmando que, una vez finalizada la feria, el comercio continúa, "porque es preciso perfeccionar contratos y precontratos, llevarlos a su fin y cerrar las operaciones".



Galería del vino

En la Galería del Vino estuvieron presentes 1.436 marcas, de las que un 33 por ciento eran ecológicas, lo que demuestra, según palabras del presidente de Fenavin, el auge que está teniendo el cultivo y la elaboración de vino de forma sostenible. Entre estos y como nota curiosa, se encontraba un vermut realizado a partir de una receta del siglo XII, a partir del método champenoise.

En cuanto a etiquetas curiosas de vinos, muchas mostraban nombres de mujer –Marta, Matilda, Nieves, María, Julia, La Dolores, Lola, Sera o Mirene-. Otras exhibían nombres tan singulares como Ladrón de lunas roble, Bala perdida, Perseida, El gordo, el galgo, Demente, La Doncella, Cueva del champán, Kalma o Villana llévame al huerto.





En total, se acreditaron en Fenavin 115.534 personas, de las que 114.538 son compradores nacionales, 4.267 internacionales (procedentes de 84 países), 5.622 expositores, 50.853 visitantes, 2.135 instituciones, 760 medios de comunicación, 647 montadores, 401 personal auxiliar y 187 ponentes que han participado en 72 actividades, un 30 por ciento menos porque, atendiendo a las manifestaciones de Caballero, la tendencia es que los expositores vayan ofreciendo actividades paralelas, como ocurrió este año en el stand de Castilla-La Mancha. Por otra parte, participaron en Fenavin 1.874 bodegas de forma individual, agrupada o representada, y 456 se quedaron en reserva. Los expositores más representativos en cuanto a número fueron los de Castilla-La Mancha, seguidos de Castilla-León, Cataluña, Galicia, Andalucía y Comunidad Valenciana.



La importancia del packaging

En el salón, el experto en branding Ricardo Moreno, dirigió una ponencia sobre propósito y marca a través del packaging. Moreno, CEO de TSMGO/The Show Must Go On (consultora boutique, especializada en la creación de marca), explicó, a los mas de 40 asistentes a la cita, qué hay detrás de un proyecto de packaging y cuáles son las claves para que un vino conecte con su consumidor. El director de TSMGO detalló cómo poner en valor la propia marca para diferenciarse en el mercado, dotando a cada proyecto de reflexión y estrategia única, afirmando que el packaging puede llegar a ser el "auténtico vendedor silencioso de las bodegas".







Participación del ejecutivo regional

Caballero quiso que la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha participara en el balance de la feria, por lo que contó con la presencia de la consejera y portavoz de la Junta, Blanca Fernández. Según Caballero, el papel desempeñado por el gobierno regional en esta edición ha sido muy relevante: "gracias a stands como el de la Junta, las actividades que ofrece Fenavin se han visto incrementadas y, por tanto, la programación enriquecida".

Blanca Fernández concretó la celebración de la Feria Nacional del Vino de este año en una palabra: "excelencia". Según Fernández, el salón ha seguido un camino de superación, y ha conseguido asentarse como imprescindible: "se ha convertido en un orgullo para la provincia y motivo de sana envidia para el resto de la región".

Fernández mostró su sorpresa al conocer que las estimaciones más bajas se sitúan en la órbita de que, "por cada euro invertido de dinero público, se han generado veinte". A esto añadió la importancia del dato de que "uno de cada ocho litros de vino que se exportan desde nuestro país sale de esta provincia y, además, con una calidad cada vez mejor, más profesionalizado y con mejor imagen". ❋



Bodegas Yuntero estrena imagen en Fenavin

En el transcurso del salón Fenavin, la Cooperativa Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero lanzó al mercado la nueva imagen de su gama Premium, Epílogo, marca que lleva comercializando desde 2006. Con Denominadión de Origen la Mancha, se trata de un joven blanco que cuenta con paso por barricas de madera mixta de roble francés y americano, elaborado al 100% con uvas de la variedad Chardonnay; un blanco joven 100% sauvignon blanca; y un tinto roble, tempranillo y merlot, con 3 meses de crianza en barrica. Asimismo, la bodega celebró la medalla de oro recién obtenida por su Yuntero Reserva 68 vendimias.





Un queso de excepción

El queso Media Curación de Dehesa de Los Llanos ha ganado un Segundo Premio en el World Championship Cheese Contest, celebrado en Wisconsin. Este manchego, apto para alérgicos al huevo e intolerantes a la lactosa, cuenta ya con medallas de Oro, Plata y Bronce en diferentes ediciones del World Cheese Awards, donde su Gran Reserva fue proclamado Mejor Queso del Mundo en 2012.

Cuatro bodegas y un origen



La compañía Artevino Family Wineries, ubicada en cuatro denominaciones, ha presentado en Prowein 2022 su nueva marca corporativa –bajo la que se encuentran Bodegas Izadi, Finca Villacreces, Bodegas Vetus y Bodegas Orben– y su estrategia para los próximos años, que pivota sobre tres elementos: autenticidad, sostenibilidad y carácter familiar.



FUSIÓN DE SABORES

Extrem Puro Extremadura presenta la sobrasada 100% ibérica de bellota con trufa, elaborada a partir de la receta tradicional de Formentera de Costa Salazar. Esta nueva creación fusiona dos auténticas joyas de la gastronomía que tienen su origen en la península ibérica: el ibérico de bellota y la codiciada trufa.





Cápsula biodegradable de café

Coffee Productions ha desarrollado un prototipo de cápsula de café que se biodegrada en el mar un 30% en nueve meses, por lo que se prevé que se biodegradará totalmente en un período máximo de tres años. En condiciones de compostaje industrial, este proceso se reduce a poco más de un mes.

Apuesta por la viticultura regenerativa

Masaveu Bodegas aplicará la viticultura regenerativa en la Bodega Murua, en Rioja Alavesa, sumándose así a este modelo vitícola que busca regenerar el suelo y combatir el cambio climático.

ORO Y PLATA

Kyma tinto y Kyma blanco de Ferrer Wines han ganado una medalla de oro y otra de plata, respectivamente, en el Concurso Tastavins de la D.O. Penedès. Ambos tienen una crianza de 15 meses. El tinto es potente, largo, con corpulencia y mucha estructura. El blanco es fresco, con una acidez franca, volumen y untuosidad.





LA MÁS ADMIRADA

Familia Torres ha sido elegida como la marca de vino más admirada del mundo, según el ranking 'The World's Most Admired Wine brand' publicado por *Drinks International.* La bodega familiar del Penedès ha conseguido el primer puesto por sexta vez y continúa encabezando la lista europea

Aove para el canal Horeca

Silvaurum es un aceite de oliva virgen extra con DOP Siurana. Lo elabora con arbequina la cooperativa L'Avellanera de la Selva del Camp (Tarragona), una localidad con una extensa tradición avellanera y oleícola. Un aceite de sabor suave, dulce y de aroma afrutado destinado al Canal Horeca.





Apuesta por la sostenibilidad y las renovables

La bodega del Penedès Loxarel ha instalado placas solares y calefacción de biomasa, y ha reducido más del 85% la impronta de carbono en los tratamientos de fertilización de las viñas.



El Penedès en Alemania

Por primera vez la DO Penedès participó el pasado mes en Prowein con un estand propio con referencias de 30 bodegas.



Tentación en tableta

Descubre un nuevo momento de placer gracias a las tabletas de Ferrero Rocher y Raffaello. Hay tres deliciosos sabores de chocolate a elegir para llevarnos a otra dimensión de deliciosas texturas y sabores.



Los 50 Best se entregarán en julio

La entrega de los premios The World's 50 Best Restaurants 2022 se celebrará el lunes 18 de julio en Londres. La ceremonia conmemorará el vigésimo aniversario de estos premios.

PROPUESTA A MEDIDA

SodaStream, la marca de agua con gas que apuesta por la sostenibilidad, llega a España con una propuesta que ofrece la posibilidad a los consumidores de elegir el nivel de gas y sabor, convirtiendo el agua normal en algo más refrescante, apetecible y divertido.

Doble triunfo

Bodega Soledad ha triunfado en el concurso Magnum Wine Competition con dos medallas de oro otorgadas a sus vinos Honest VVS (Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc) 2020 y Honest GSM (Garnacha, Syrah y Monastrell) 2020.



Cifras históricas

Las exportaciones de la D.O. Rueda alcanzan cifras históricas y se sitúan en 14,3 millones de botellas consumidas fuera de España. La D.O. Rueda cuenta con 67 bodegas exportadoras que comercializan sus vinos en 97 países.





Mieles premiadas

Tres de las variedades de la marca de miel ecológica Muria BIO han sido galardonadas en la edición 2021 del Premio Internacional a la mejor miel ecológica Biolmiel. La variedad de Montaña ha conseguido una medalla de oro en la categoría de Mieles Poliflorales, mientras que las variedades de Cantueso y Naranjo, de la categoría de Mieles Monoflorales, han sido premiadas con dos de plata.



LLUVIA DE MEDALLAS

Los vinos del grupo vitivinícola Masaveu Bodegas y concretamente los vinos elaborados en las bodegas de Fillaboa (Rías Baixas), de Murua (DOCa. Rioja), y la sidra de hielo creada en el Llagar Valverán (Asturias), han sido altamente premiados en la última edición del Concurso Gilbert & Gaillard, consiguiendo Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2019 la máxima puntuación.



Aprender y jugar

Bodegas Ramón Bilbao afianza su proyecto basado en la educación sobre cultura vitivinícola con niveles adaptados a consumidores y profesionales con la actualización de la plataforma digital Spanish Wine Academy. De acceso gratuito y abierta a todo el público, ofrece contenido de formación y un juego interactivo para poner a prueba el conocimiento adquirido.



La Roja de la Cocina está lista

Serán 10 los cocineros que buscarán este otoño un nuevo galardón para el conjunto nacional en el mundial que se celebrará del 26 al 30 de noviembre en Luxemburgo. 'La Roja de la cocina' luchará en esta edición por mejorar sus últimas clasificaciones en torneos internacionales, en las que consiguió subirse al podio.

Exhaustivo estudio de suelo



Juvé & Camps lleva a cabo un exhaustivo estudio de suelos a través de 76 calicatas en sus viñedos. El estudio dará a conocer la realidad del *terroir*, analizando en profundidad los 4 elementos claves que lo conforman: relieve, geología, clima y diversidad.



COSECHA MUY BUENA

El Consejo Regulador de la DOCa Rioja ha calificado como 'muy buena' la cosecha de 2021. Esta valoración ha sido ratificada por el Pleno tras un exhaustivo y riguroso proceso de análisis donde se han tomado como muestra la totalidad de los vinos elaborados en el ejercicio del año pasado en el marco de la Denominación.



Atzaro Beach Ibiza

Especial Baleares

El archipiélago balear es un destino de sol y playa clásico, pero además, no debemos perder de vista una gastronomía basada en productos de la zona y unos vinos que nos muestran el Mediterráneo en la copa.



Alma Beach - ©SayanaCairo

Terrazas para el verano

Cuando llega el calor lo que más nos apetece es disfrutar del aire libre. A la hora de comer, cenar o tomar una copa, las terrazas se convierten en las grandes protagonistas.



Cocina marinera

La cocina marinera mediterránea ofrece platos exquisitos con el pescado, los mariscos y los arroces como grandes protagonistas. Si podemos disfrutarla en un restaurante o chiringuito de playa, el placer es máximo.

Sangría

Elaborada con vinos y frutas, cargada de aromas exóticos y vestida con sofisticación, la sangría se rebela contra su imagen de bebida mediocre. En los últimos años se han lanzado al mercado sangrías embotelladas de calidad *premium*, listas para consumir.

D.O.P. Cebreros

Esta joven Denominación de Origen –apenas tiene un lustro–, está ubicada en las laderas de la Sierra de Gredos. Actualmente es una de las mejores y más prometedoras representantes de la garnacha tinta y el albillo real, dando como resultado vinos tintos frescos y minerales y blancos sabrosos y vivos, perfectos para envejecer en barrica.

Vinos blancos

El interés de los consumidores tiende actualmente hacia vinos fruto de una producción sostenible, con menos graduación alcohólica, más ligeros y fáciles de beber, porque se perciben más saludables y encajan mejor con la moda creciente del aperitivo. De ahí que los vinos blancos estén al alza.

El Celleret - Familia Torres

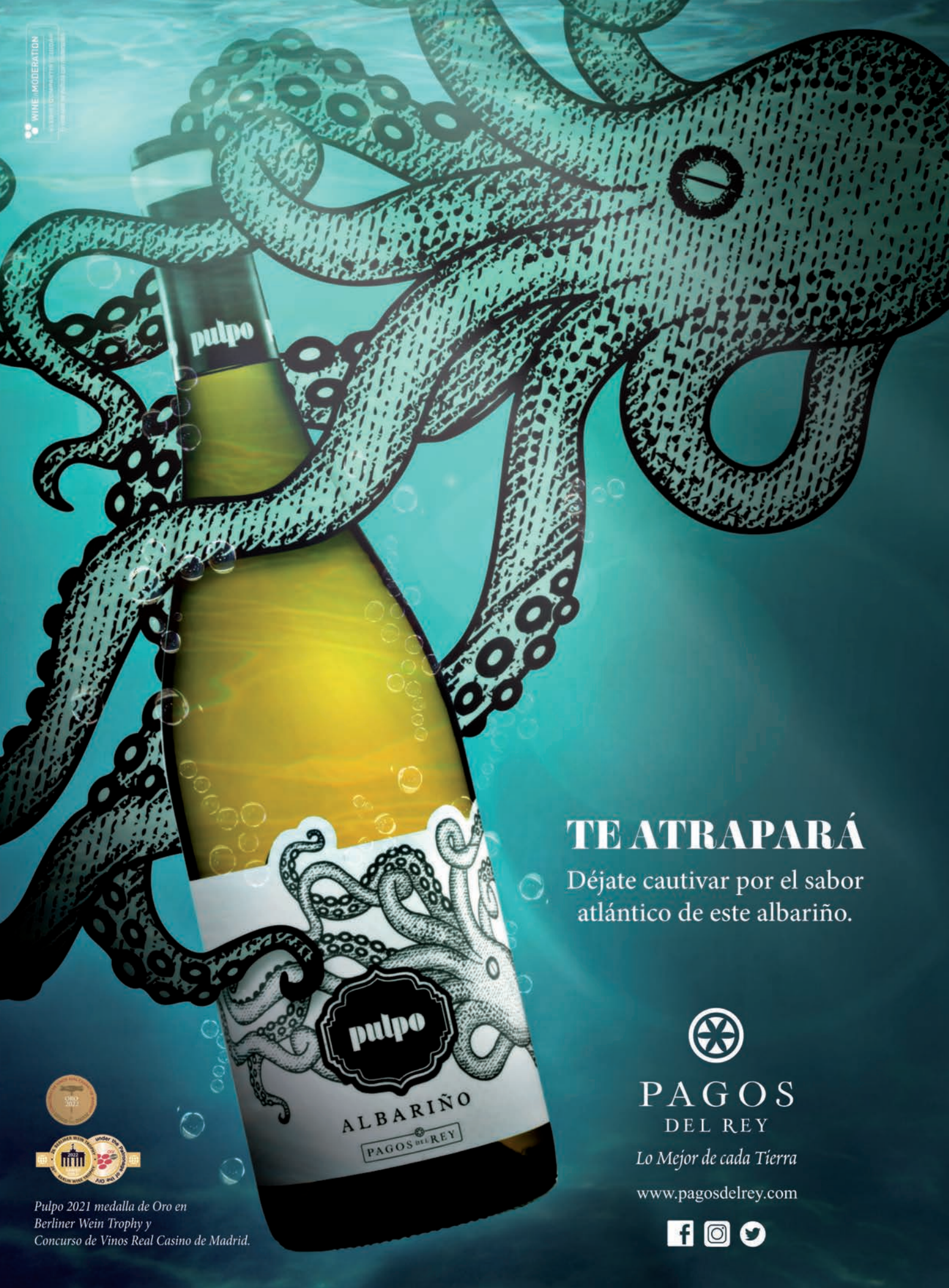


LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.

WINE MODERATION

TE ATRAPARÁ

Déjate cautivar por el sabor atlántico de este albariño.



PAGOS
DEL REY

Lo Mejor de cada Tierra

www.pagosdelrey.com

Pulpo 2021 medalla de Oro en Berliner Wein Trophy y Concurso de Vinos Real Casino de Madrid.


el Gaitero Rosé
con un punto de...
EL GAITERO
ROSÉ
EL GAITERO
SIDRA
Villaviciosa
ASTURIAS (ESPAÑA)
EL GAITERO
grupoelgaitero
www.sidraelgaitero.com