CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

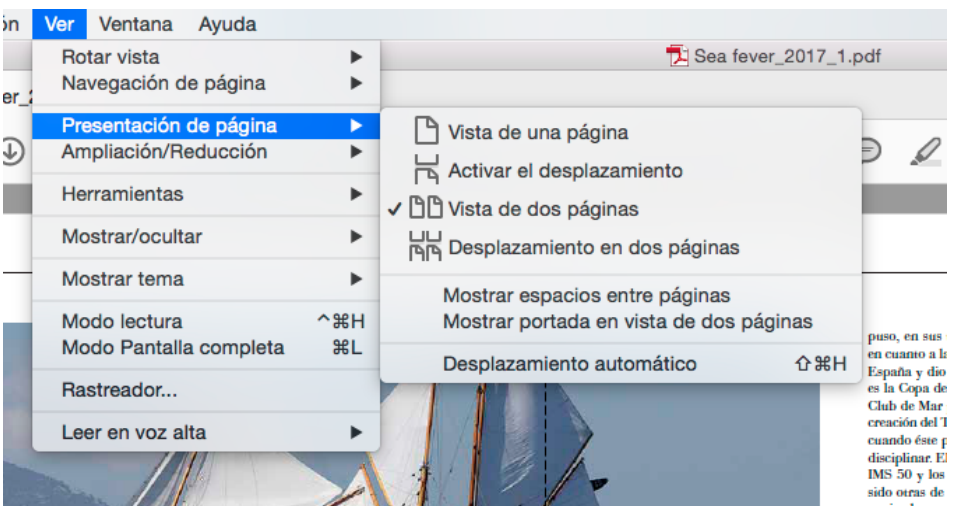
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O.P. CEBREROS: A LA SOMBRA DE GREDOS

Nº 239-JULIO-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





DANI GARCÍA

Entrevistamos al chef del momento



ESPECIAL **BALEARES**

Mediterráneo en estado puro

TERRAZAS

Disfruta de un verano de altura

SANGRÍA

Reinvención en clave sofisticada

VINOS BLANCOS BENDITA MUTACIÓN


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

VINOS Y RESTAURANTES

Directora: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Redacción: Pilar Ansola, Isabel Fernández
Colaboradores: Miquel Sen, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris
Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com
Lola Beceiro
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: DL 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

Viajes gastronómicos

Nobu Hotel



La gastronomía siempre es un gran motivo para organizar un viaje. Según una encuesta realizada por The Fork casi el 47% de los españoles la tiene en mente como motivo principal para elegir un destino u otro, además, el 66% elegirá un destino español para sus vacaciones y el 74% tiene claro que saldrá más de restaurantes durante este verano que en el resto del año. Nosotros, en este número, además de nuestras páginas con las novedades de restaurantes de cada mes, hemos preparado un reportaje con una selección de terrazas, ideales para disfrutar cuando suben las temperaturas. Además, hemos dedicado gran parte del especial Baleares a las propuestas de restauración que más nos han llamado la atención en el archipiélago. Entre ellas se encuentra el protagonista de nuestra sección Michelin: La Gaia, que se ha convertido en el primer restaurante de hotel de Ibiza con estrella. También en esa isla se encuentra BiBo Ibiza Bay de Dani García. Precisamente hemos entrevistado al chef malagueño para que nos cuente en primera persona todos sus proyectos.

Hemos seleccionado algunas terrazas ideales para disfrutar este verano

En la parte vinícola le dedicamos por primera vez un reportaje a la joven D.O.P. Cebreros, ubicada en la Sierra de Gredos; Enrique García Albelda nos habla este mes de las variedades riesling y gewürztraminer y nuestro nuevo colaborador, David Janer, de los vinos blancos, que aunque los consumimos todo el año ahora en verano apetecen más. Finalmente, otra bebida que no falta a su cita estival es la sangría, por lo que también le hemos dedicado unas páginas.

Laura Curt

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

SUMARIO #239



JULIO 2022



26 Vinos Blancos

POR DAVID JANER

En este artículo, vamos a tratar de mostrar unos pequeños trazos sobre el vino blanco: su historia, su valor y sus mejores zonas. Pequeñas pinceladas que, aunque limitadas, esperamos nos permitan mostrar el bello cuadro que el viñedo nacional ofrece.

40 Especial Baleares

Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera nos ofrecen lo mejor del Mediterráneo a través del paladar. A su rica y saludable gastronomía tradicional se suman innumerables propuestas de restauración vanguardista. Los vinos, elaborados con variedades autóctonas, ofrecen el maridaje perfecto.

6 Vino del mes



Usarralde Gran Vino

Châpeau Wines nos presenta Usarralde Gran Vino, un monovarietal de garnacha de la DOCa. Rioja que tras diez meses en barrica se presenta en boca aterciopelado y sedoso.





48 Las nuevas estrellas Michelin 2021: La Gaia

Con el chef Óscar Molina al mando de los fogones, La Gaia presenta una sofisticada propuesta culinaria. Un ejemplo de sostenibilidad y compromiso que destaca la calidad de los recursos naturales de Ibiza.



50 Riesling y gewürztraminer

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Aunque la novela de Milan Kundera reza: "La insoportable levedad del ser", en el caso de estas variedades la ligereza, sutileza y embriagadores perfumes que son capaces de desarrollar, es un beneficio para los sentidos.



54 D.O.P. Cebreros

El origen y la esencia de los vinos de Cebreros se encuentra en unas vides que nacen en las laderas de la Sierra de Gredos, dando lugar a unos vinos de altura con carácter y personalidad.

62 Sangría

Su calidad ha mejorado exponencialmente en los últimos años gracias a las sangrías premium. Sin duda, la mejor manera de dar la bienvenida al verano, al 'terraceo', a los chiringuitos de playa y a los beach clubs.

66 Entrevista al chef Dani García

Dani García casi no necesita presentación, no en vano es uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional. De hecho, su reto es seguir expandiendo su negocio, según nos ha contado.

70 Terrazas

Son muchos los restaurantes que aprovechando la época estival abren espacios al aire libre y maridan su oferta culinaria con los mejores cócteles.





01 y 02 /07
Bocamina

¿Te imaginas cenar a las puertas de una mina? ¿O sobre uno de sus castilletes? Sentir esa emoción que sentían los mineros, pero a través de la gastronomía, revisitando la historia gastronómica de un territorio, es una vivencia única. Eso es Bocamina.
Más información: www.gustatio.es/eventos

Todo el mes
2º Festival Gastronómico Corpinnat

El calendario de cenas en las 11 bodegas de Corpinnat se alargará hasta el 31 de julio, con una oferta gastronómica muy variada que reunirá a reputados chefs, que presentarán sus propuestas gastronómicas maridadas con los mejores espumosos de cada bodega.
Más información: www.corpinnat.com/festival/2n-festival-gastronomic





01-03/ 07
Vijazz Vilafranca 2022

El maridaje de vinos y cavas del Penedès con el mejor jazz internacional volverá a su formato tradicional, con una gran feria de vinos en la rambla de Vilafranca y grandes conciertos gratuitos de jazz internacional en el escenario de la plaza Jaume I.
Más información: www.vijazzpenedes.com

07, 14 y 21/ 07
Xarel·la & Xerigotada

Cava Guilera y quesos Xerigots se han unido de nuevo para ofrecer este ciclo que tendrá lugar en Cava Guilera (Lavern, Barcelona) los jueves. Se catarán los vinos más representativos de la bodega junto a una selección de quesos de Xerigots.
Más información: www.cavaguilera.com y www.xerigots.cat





Hasta el 23/ 07
Grec al Sec

El festival que impulsa la gastronomía del barrio barcelonés del Poble-Sec, celebra su segunda edición paralelamente al Festival Grec. Participan un total de 14 restaurantes del barrio en formato *pop-up* que ofrecerán tapas entre 5 y 9€ cada una. De miércoles a jueves desde las 18h hasta la madrugada.
Más Información: www.eatstreet.barcelona

EL PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR JEREZ-XÉREZ-SHERRY Y MANZANILLA DE SANLÚCAR HA PUBLICADO RECIENTEMENTE 'EL LIBRO DE LOS VINOS DE JEREZ' EN EL QUE GRACIAS A SU DILATADA EXPERIENCIA PROFESIONAL EN EL SECTOR VINÍCOLA, REALIZA UN COLOSAL VIAJE A TRAVÉS DE LAS MÚLTIPLES FACETAS QUE CONFORMAN EL RICO UNIVERSO DE UNO DE LOS PRODUCTOS ESPAÑOLES MÁS SEÑEROS.



CÉSAR SALDAÑA

El vino de Jerez no tiene por qué ser algo críptico. Su singularidad, resultado de una historia milenaria, de unas condiciones naturales genuinas y del conocimiento acumulado durante siglos por viticultores y bodegueros, puede explicarse y conocerse. César Saldaña resulta un guía fabuloso para adentrarnos en el apasionante mundo del rey de los vinos a través de diferentes capítulos que tratan desde los inicios de la elaboración del vino en el Marco de Jerez, pasando por la vendimia y vinificación, el fenómeno de la flor y la crianza, las bodegas y sus vinos, los oficios, la arquitectura o el lenguaje. Con una clara vocación didáctica, pretende ser un completo manual de conocimiento y reflexión acerca del apasionante mundo de los vinos de Jerez. Las reacciones de los expertos ante esta obra no se han hecho esperar. Por ejemplo, Josep Roca, sumiller y jefe de sala de El Celler de Can Roca afirma: "Un libro con estilo y profundidad, con una prosa ocurrente y sobria. Con vocación didáctica, se une la solidez del conocimiento compartido con la generosidad del sabio, destilando un bálsamo de respuestas y de información. Un libro histórico. Y de históricos, no hay tantos...".❋

TRAYECTORIA

César Saldaña (Jerez, 1961) es licenciado en Ciencias Económicas por el Colegio Universitario de Estudios Financieros (CUNEF) de la Universidad Complutense de Madrid y diplomado en Dirección de Empresas Agroalimentarias por el Instituto Internacional San Telmo de Sevilla. Ha desarrollado casi toda su carrera profesional primero en el ámbito de la comercialización internacional y posteriormente en el de la representación sectorial de los vinos, vinagres y brandies de Jerez. Durante quince años ocupó diversos puestos ejecutivos en las bodegas González Byass S.A. y Sandeman (Jerez y Oporto), fundamentalmente en las áreas de exportación y marketing. En el año 2000 se incorporó al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen de los Vinos de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez como Director General, poniendo en marcha ente otros proyectos el Aula de Formación del Vino de Jerez.

En febrero de 2010 asumió también la Dirección General del Consejo Regulador del Brandy de Jerez, tras la integración de las estructuras operativas de ambos consejos jerezanos. Finalmente, en 2020 fue elegido Presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez". Preside también la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez y la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen (CADO).

Usarralde Gran Vino

Garnacha riojana en estado puro

Châpeau Wines nos presenta Usarralde Gran Vino, un monovarietal de garnacha de la DOCa. Rioja que tras diez meses en barrica se presenta en boca aterciopelado y sedoso.





Usarralde Gran Vino

Tipo: Tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Garnacha
Graduación: 14,50% vol.
PVP: 49,75€

Color con baja intensidad de una garnacha con muy poca extracción, a la vez que brillante, limpio y elegante. Nariz elegante y fresca. Muy varietal. Con un punto licoroso que la hace especial, profunda y persistente. Aterciopelado y sedoso en su entrada en boca. Tensión, frescor y agilidad son sus principales virtudes, sin olvidar su elegante tanicidad de su tímido paso por barrica y sus notas de bayas y bosque que encontramos en su final de boca.

CHÂPEAU WINES
Ctra. Corella km 1,5
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel.: 678 763 173
www.chapeauwines.es

Châpeau Wines (Alfaro, La Rioja) comenzó su andadura en 2015 como distribuidora, coordinadora y representante comercial de diferentes productores a nivel nacional, presentándose como socios en proyectos vitivinícolas de pequeñas dimensiones, bodegas con las que comparten filosofía e ilusión por ayudarles a crecer tanto en el mercado nacional como internacional.
Hoy en día los hermanos Álvaro y Javier Usarralde, fundadores del proyecto, siguen manteniendo su esencia inicial, además de haberse convertido en productores y distribuidores de sus propias creaciones. Hemos hablado con ellos para que nos expliquen en primera persona su proyecto.

Fundasteis Chapeau Wines en el año 2015 ¿Cómo ha evolucionado la empresa desde entonces? ¿Qué ofrecéis actualmente?
En 2015 nuestra principal idea además de sacar al mercado nuestro Vermouth Mon Dieu!, consistía en hacer el mercado nacional a pequeños productores que no tenían la visibilidad y estructu-



ra suficiente para abordar dicho mercado. Después fuimos creciendo y cada proyecto que se nos ofrecía era más atractivo e importante que el anterior. Ampliamos nuestro equipo comercial y a día de hoy realizamos de forma directa, País Vasco, Navarra, Soria y La Rioja y contamos con 46 distribuidores en toda la geografía nacional a los cuales les ofertamos nuestros proyectos propios además de un gran abanico de Bodegas que importamos principalmente de Francia. Regiones como Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Jura, Alsace, Portugal, Hungría, Italia y últimas incorporaciones de vinos de Nuevo Mundo, lo que se ha convertido en una base importantísima del negocio. También desde hace unos meses hemos creado nuestro espacio Petit Comité en Alfaro (La Rioja) en el que realizamos eventos de muchísima repercusión en los que aunamos las mejores bodegas con los mejores restauradores tanto de España como de fuera.



¿Cuál es la filosofía que guía vuestro trabajo?
Siempre hemos seguido el savoir faire, el buen hacer que dicen los franceses, todos los proyectos han sido seleccionados pensando en los estándares más altos de calidad y siempre proyectos con una historia detrás, y que siempre aporten un valor añadido.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas?
Pues no vamos a negar que la crisis nos ha afectado a todos, en nuestro caso durante el año 2020 y 2021 en plena pandemia nos dedicamos además de tratar de buscar alternativas de venta como la venta directa, venta online, catas privadas online para grandes Empresas Españolas y de fuera, colaboraciones con grandes marcas como Scalpers, Mediaset… a realizar las obras del proyecto Petit Comité ya que estaba todo planificado para esas fechas, no quedando tiempo para pensar en la crisis sino en trabajar, trabajar y trabajar.

¿Se están ya recuperando?
A lo largo del año 2021 batimos record de facturación y en 2022 vamos camino de superar esos números. Está siendo clave nuestra estrategia de captar los productos de mayor calidad del mercado y haber reunido un gran grupo de profesionales a nuestro alrededor. Además de la salida al mercado y ampliación de nuestra gama de productos de elaboración propia.





¿Qué novedades presentáis?
Actualmente además de la familia de vermouths Mon Dieu!, nuestras Ginebras Ginebro que acaban de cruzar el charco rumbo a EEUU y nuestra gama más desenfadada de vinos Petit Châpeau. Acabamos de lanzar al mercado el proyecto La Mer, un verdejo de muchísima calidad en el que como curiosidad diremos que está vestido con un packaging de 12 etiquetas diferentes para el mismo vino con motivos de la mar y aperitivos, lo que está teniendo un éxito rotundo prácticamente en toda España. Y por último nuestro proyecto más personal y especial, Usarralde Vinos de Familia, una gama de vinos que identifica nuestra zona, nuestro pueblo, en definitiva nuestro terroir.

¿Algún reto o proyecto de futuro?
Desde el año 2016 adquirimos un compromiso de alquiler por 20 años con un Château de Saint Emilion, alquilamos una de sus fincas y una bodega que tenían en desuso para elaborar lo que van a ser unos vinos AOC Saint Emilion Grand Cru, vinificados por españoles, con la certificación Grand Cru y dicho proyecto va a salir bajo el nombre DUO (Domaine Usarralde Ovejas) que son nuestros apellidos. Creo que va a ser una auténtica revolución en el mercado como así nos lo indica el interés mostrado por todos nuestros clientes.✻

DAKE
CULTO A LA COCINA

BLANCO ETAGON.

Máxima funcionalidad.



Una cubeta, dos guías, tres niveles funcionales: BLANCO ETAGON es el nuevo todo en uno para la cocina. Esta ingeniosa zona de aguas con múltiples niveles es excepcionalmente práctica, permitiendo trabajar en tres niveles al mismo tiempo, ofreciendo innumerables opciones para preparar y servir comida, limpiar y mantener todo ordenado sin esfuerzo. Disfrute de la gran variedad de funciones y opciones de diseño que le ofrece BLANCO ETAGON en: Acero inoxidable, SILGRANIT® PuraDur® y cerámica PuraPlus®.

www.blanco-germany.com/es

www.dake.es

BLANCO
GERMANY

Con marcado cuerpo y carácter

Este tempranillo de la Ribera del Duero madura un mínimo de tres meses en botella hasta su salida al mercado, dando como resultado un vino con marcado cuerpo y carácter. Su nombre –y el de la bodega– hace honor a Sofía, hija del cofundador de la bodega, Eusebio Real de Asúa, y a su vez bisabuela de los actuales propietarios, a quien en el entorno familiar llamaban "Bela".





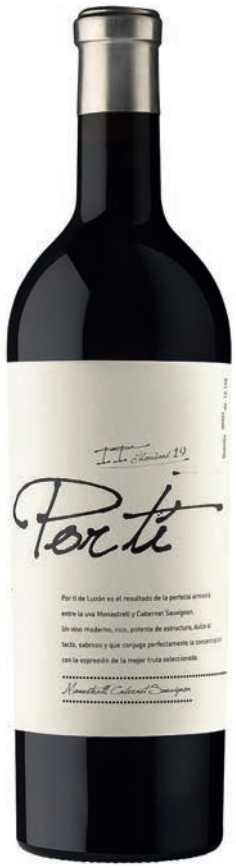
TEMPRANILLO ICÓNICO

Gran Valtravieso es el icono y embajador de la bodega. Un vino serio, directo, con mucha fineza y elegancia, con estructura y carácter mineral destacando la expresión pura de la variedad tempranillo y en el que la madera de la crianza no toma protagonismo, sino que acompaña, equilibra y redondea el vino. Un vino de producción limitada con un gran potencial de guarda.



Elegante y sin aristas

Reserva Irache 2016 es un *coupage* de tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. Un vino elegante y sin aristas, intenso pero con un suave final, redondo, de agradable sabor persistente. Marida con carnes rojas, estofados y asados y acompaña bien a embutidos ibéricos y quesos curados.



Moderno, rico y potente

Por ti de es un *coupage* compuesto por monastrell y cabernet sauvignon. Tras una crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés y americano, el resultado es un vino moderno, rico, potente de estructura, dulce al tacto, sabroso, y que posee la expresión de la mejor fruta seleccionada.

Medalla de oro

Bodega Soledad ha conseguido posicionar su vino Honest GSM 2019 como único tinto con medalla de oro de la mitad sur de España y único premiado de Castilla-La Mancha en el concurso Grenaches du Monde. Se trata de un *coupage* de garnacha, syrah y monastell elaborado por la enóloga Milagros Romero.





Un clásico renovado

Ramón Bilbao presenta su nuevo crianza con el *packaging* más sostenible de su colección: etiqueta fabricada con fibras 100% recicladas y botella más ligera. Nueva apariencia para su vino más versátil. De color cereza, con aromas a fruta madura y recuerdos de coco y pimienta de la propia crianza. Un vino elegante y fresco; un clásico.



DE ESTRENO

Alma de Luzón 2019 (DOP Jumilla) es mucho más que una nueva etiqueta, es un nuevo vino pensado para unir la emoción con los sentidos. Fruto de un *coupage* de monastrell y syrah, y con una crianza de 22 meses, tras los cuales pasa un tiempo más en botella antes de su lanzamiento. En boca es suculento, con una frescura equilibrada de gran carácter y tipicidad. Es un tinto con personalidad y moderno, de gran potencial de guarda.



Potencia con elegancia

Reciente ganador en los IWC, conocidos como los "Óscars del mundo del vino", este Baigorri Belus, con un 85% de mazuelo y el resto con garnacha y tempranillo, se nos vierte en la copa con una estupenda expresión frutal y un profundo color picota: denso, con volumen y unos agradables taninos finales. Compañero perfecto para carnes ahumadas, guisos y salsas.



Vibrante e intenso en boca

Un Ribera del Duero que busca expresar la singularidad de la tempranillo y su terruño. Un vino elegante donde la fruta y el roble ensamblan perfectamente. Acreedor de numerosos premios, entre ellos, el de Mejor Ribera del Duero en los últimos IWC británicos; así es el Legaris Alcubilla de Avellaneda 2018, una delicia.



Un vino para enamorarse

La Familia Torres apuesta por recuperar una variedad ancestral, y vuelve a ganar: los 95 puntos en los IWC británicos avalan su éxito. Un vino con tempranillo, garnacha y la recuperada moneu. El Clos Ancestral 2020 juega con el equilibrio perfecto: potencia, frescura y suavidad. Ternera, caza o pasta pueden ser sus aliados perfectos.



ORIGINAL BLANC DE NOIRS

Pepe Hidalgo, Director Técnico de Bodegas Vicente Gandía, ha creado este blanco cuya singularidad radica en estar elaborado con uvas tintas de la variedad bobal. El resultado es un vino de color amarillo con fondos grises y rojizos. Aroma de fresa silvestre, flores blancas y fruta blanca madura. En boca presenta una acidez integrada, refrescante, con un final largo que recuerda a frutos del bosque. Ideal para acompañar mariscos, pescados, quesos suaves y arroces.



Garnacha CANALLA

Vicente Gandía se lanza al abordaje con Uva Pirata Garnacha Blanca. Las uvas son vendimiadas antes de que se doren por el sol para conservar todo el aroma. Tras una crianza de tres meses sobre lías, se obtiene este vino que destaca por sus aromas a manzana reineta y pera con notas florales y de fruta tropical. En boca es fresco y de paso ágil, con acidez viva. Marida con carnes blancas, pescados, quesos semicurados y pasta.

Vino pionero

Altos de Torona Caiño ha conquistado a los miembros de la Unión Española de Catadores, posicionándose como el primer vino 100% caiño blanco en obtener un Baco de Oro. Se trata de un Rías Baixas con crianza de 6 meses sobre lías. Goloso en boca, con buena acidez, sensaciones salinas y prolongado final.





Exclusivo y exitoso

Laudes, en su primera añada en el mercado de solo 4.000 botellas, se ha alzado con tres medallas de Oro este año: en Decanter World Wine Awards, en Challenge International du Vin y en el Concurso Mundial de Bruselas. Este Ribeiro es un coupage de caiño blanco, albariño y godello. Su entrada sedosa envuelve toda la boca. Sápido, mineral y levemente salino, con la frescura natural de una acidez cítrica.

Oro blanco de 96 puntos

Altos de Torona 2021, el vino que ha ganado la medalla de oro del prestigioso concurso Internacional Wine Challenge, es fresco, ligero, fácil de beber y disfrutar. Un vino con evocadores aromas a flor de lima, notas cítricas y con un insinuante toque salino. Compañero perfecto para el marisco y carnes poco intensas.





COMPLEJO Y ELEGANTE

Baigorri Fermentado en barrica ha sido elegido el Mejor vino blanco de Rioja en el concurso Wine Challenge. Aúna a la perfección, malvasía, viura y barrica. El resultado es un fascinante compendio de notas florales, cítricas y ligeros tostados apuntados por la crianza. Ideal con mariscos y pescados grasos.



Compacto y fresco

Un chardonnay 100% y acreedor del título al mejor blanco sin barrica en el último certamen de la cofradía del vino de la D.O. Navarra. Pago de Cirsus 2021 nos regala intensos aromas tropicales (piña, mango, kiwi) y refrescantes notas cítricas y herbales. Puede acompañarse de vegetales, pescados, quesos frescos y carnes blancas.

Expresión varietal



Un vino que marida perfectamente con pescados, mariscos, pastas y verduras. El Cima Mazacruz 2021 busca ofrecer la mejor expresión de la verdejo. Un vino con un bonito color amarillo pajizo; con notas a melocotón, melón verde y sugerentes recuerdos florales. Ganador de un Bacchus de plata.

Marcada personalidad aromática

Finca Río Negro 2021, nos presenta su primer gewürztraminer, vendimiado a 1000 metros de altura y con una crianza sobre lías que le aportan frescura y untuosidad. Se trata de un vino con una estupenda nariz floral, recuerdos a fruta tropical, manzana verde y un ligero final especiado. Ideal con comidas asiáticas o africanas.





Recrear la añada perfecta

Grand Siècle Iteración nº23 posee un color intenso de amarillo claro con reflejos primaverales que evocan frescor. Nariz intensa que combina aromas de frutas cítricas confitadas, miel, flores de verano y algunas notas tostadas. Un suave ataque al paladar que lo recubre con el lado sedoso del vino. Al final, la frescura de los cítricos confitados aporta longitud y tensión.



Fruto de una elaboración pausada

Bodegas Vicente Gandía amplía su gama de bobales con el nuevo Bobal Rosa. Elaborado por prensado directo de uvas enteras, este maravilloso vino presenta un color rosa muy pálido de reflejos cobrizos. En nariz expresa aromas delicados de rosa, frutas rojas y pomelo. En boca es ágil, fresco y de trago muy amable y untuoso.



Garnacha navarra

Señorío de Sarría Rosado es un monovarietal de garnacha de la D.O. Navarra que llama la atención por su su color rojo frambuesa intenso y su aroma fresco a frutos rojos (fresa, frambuesa, grosella). En boca es fresco, afrutado y persistente. Marida con arroces, pastas y verduras.





Cava biodinámico premiado

Claror fue el primer vino espumoso de la D.O. Cava elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica y ahora acaba de ser distinguido entre los mejores Vinos Biodinámicos del 2022 por *Decanter*. Un cava que es sinónimo de pureza, fruto de las variedades tradicionales del Penedès y la intensidad de las viñas viejas.

MARCANDO TENDENCIA

Lía 2021 se renueva por dentro y por fuera adaptando su imagen a las nuevas tendencias pero manteniendo su aire sofisticado de siempre. Con aromas a melocotón, es fresco y agradable, y acompaña a la perfección ensaladas, frutos secos y quesos cremosos. No puede faltar en el aperitivo. Solo hay 7.866 botellas.

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

Espumoso ‘multivintage’



Plot Twist es un nuevo espumoso *multivintage* (de las cosechas 2015, 2016 y 2017) de larga crianza, que se incorpora a las referencias de Nadal para enriquecer su gama de corpinnats y acercarse a un público joven. Es cremoso, refrescante y divertido, ideal para beber a cualquier hora.

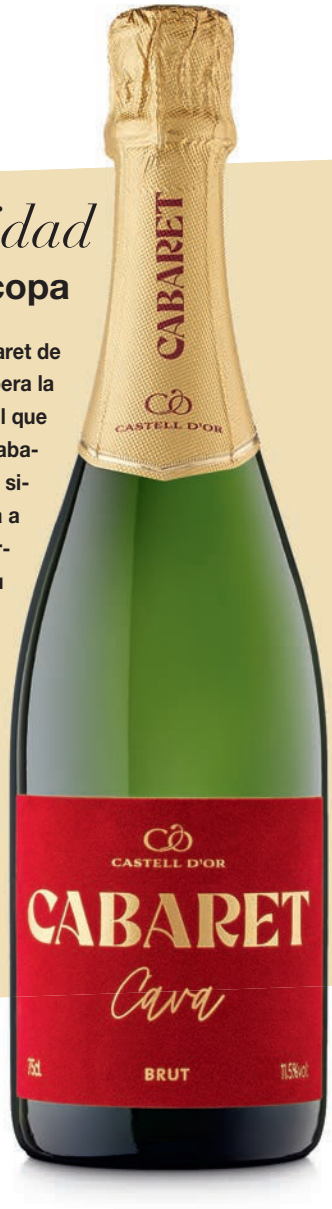
Homenaje al fundador

El corpinnat Torelló Collection Brut Nature 2011 rinde homenaje al fundador, Francesc Torelló. Es un *coupage* de xarel·lo, macabeo y parellada de la cosecha 2011, con más de 10 años de crianza que le aportan notas ahumadas y de brioche y una textura cremosa. Ha sido distinguido con la medalla de platino en los Decanter Wine Awards 2022.



Sensualidad en la copa

El nuevo cava Cabaret de Castell d’Or recupera la esencia original que transmitían los cabarets de finales del siglo XIX: nos invita a compartir y dejarnos cautivar por su elegancia y sabor. Un *coupage* de 40% xarel·lo, 30% macabeo y 30% parellada que da lugar a un cava fresco con reminiscencias a membrillo, ligeras notas de tostado y pastelería.





Inspirado en la música

Mateus Rosé, el vino rosado portugués preferido de Elton John, Jimi Hendrix, KISS o Sting celebra su octogésimo aniversario con una edición especial inspirada en la música. Se compone de tres botellas diferentes: Fado, Rock y Música Dance. En boca es un vino fresco, afrutado y ligeramente espumoso.



Rosado envejecido

El Gran Reserva Rosado 2009 de Hacienda López de Haro acaba de salir al mercado y es ya uno de los vinos más especiales de la bodega. Elaborado con garnacha y viura, ha sido calificado como “un vino añejo gratificante, envolvente y satisfactorio” en los Decanter World Wine Awards donde ha ganado un Best in Show.

Un vodka con mucho orgullo



Absolut Vodka y Ricardo Cavolo se unen para reivindicar el amor, la igualdad y la inclusión. La nueva botella viene envuelta en un papel *wrap* donde el artista expone su visión de un mundo mejor. Una obra de arte que habla, conmueve y reivindica; y un vodka del que sentirse orgulloso.

Ultra premium, ultra verano

Un vodka *premium*, de edición limitada, y que solo se podrá disfrutar en Marbella e Ibiza. Delicadas uvas francesas, junto con ralladura de limón y aromas a naranja sanguina, así es la refrescante y tentadora propuesta de Cîroc Summer Citrus para este verano. Solo o combinado, pero siempre fantástico.



PLACER CON CONCIENCIA



Situada a los pies de la cordillera de los Andes, en Venezuela y declarada zona protegida, la destilería de ron Diplomático sigue apostando por el medio ambiente y la sostenibilidad. Menor consumo de agua, plásticos y combustibles fósiles, pero sin mermar en nada la calidad de toda la gama de sus productos, un ron para disfrutar… y con conciencia.



Espíritu inconformista

80 años fieles a la tradición, 56 ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados, 5 maceraciones y un doble añejamiento en barricas de roble: estos son los números que definen al nuevo Jägermeister Manifest, un licor de hierbas de sabor robusto, aromático y con mucho cuerpo. Una revisión moderna de todo un clásico.

PURO VERANO

Vuelven los toques exóticos y sensuales de Mangaroca, pero esta vez, por partida doble. Mangaroca Batida de Côco, con licor de coco y leche desnatada; y Mangaroca Batida Pura de Côco, sin lactosa y apta para veganos. Para que nadie se quede sin disfrutar de los sabores del verano brasileño.





Oda a lo clásico

Lo nuevo de Bombay Sapphire: una ginebra con aroma 100% natural a limones mediterráneos y perfecta para coctelería. Sin azúcar añadido y con unas irresistibles notas picantes y cítricas. Inspirada en el clásico Tom Collins y con un distintivo color amarillo pálido, es la compañera perfecta para la tónica y el verano.

Joya gastronómica

Envejecido durante 21 años en barricas americanas y europeas, y con un afinado final en barrica de ron caribeño. ¿El resultado? Un estupendo Glenfiddich 21Gran Reserva que nos deleita el paladar con un trago largo y suave: con seductoras notas dulces y de frutos secos, y un vibrante final picante.





Inspiración francesa

Primer y único whisky francés 100% triple de Malta. Bonito color oro viejo y con aromas a frutos secos y especias. Con una crianza de 3 a 8 años en barricas de roble y con un afinado final en barricas de Sauterne. Así es el Bellevoye Blanc, pura sugestión.



Un ron para encandilar

El Pasador de Oro X.O. es un ron de Guatemala elaborado con una mezcla de rones de hasta 15 años y con un afinado final en barricas de cognac. Un trago complejo, con notas en nariz de miel, canela, cacao, frutas exóticas y pasas. Una suave y sabrosa expresión de lo que el país centroamericano puede ofrecer.

PURA TENTACIÓN

Javier de las Muelas, reconocido mixólogo, y Jack Daniel's se unen para crear unos *signature cocktails* ideales tanto para la sobremesa como para después del trabajo. Café expreso y zumo de arándanos, o helado de avellana y café, son los ingredientes elegidos para acompañar al Jack Daniel's clásico o al Gentleman Jack. El nombre de estos dos nuevos amigos: Jack's Sunset Coffee y Gentleman's Coffee Temptation.



AITOR GUERRERO
desvela el secreto de Vino Mío

Desde hace más de diez años Guerrero está al frente de los fogones del malagueño Vino Mío, cuya carta de vino se encuentra entre las más valoradas de la ciudad. Platos con la carne de cocodrilo o canguro como protagonistas así como su postre estrella, la Tarta Guinness, son de los más demandados. Aitor asegura que la clave está en la fusión de sabores y en ponerle a cada plato todo el cariño.



JORGE RODRÍGUEZ
lidera la cocina de Latigazo

El chef peruano, uno de los más creativos y atrevidos de la cocina nikkei, está hora al mando del restaurante Latigazo en Madrid. El cocinero conoce a fondo las tradiciones de la gastronomía peruana, así como su evolución y modernidad influenciada por los sabores japo peruanos.





CÉSAR GALÁN
abre su proyecto más personal

César Galán aterriza en la capital con su proyecto más personal: Samo's BBQ. Se trata de un homenaje al mundo de la barbacoa –junto a las 'burgers old school' y a la bocadillería estadounidense más icónica– en el que la filosofía del fuego y el ahumado de EE.UU encuentra su mejor exponente. Cien referencias de whiskeys y bourbons, limonada casera, cócteles clásicos y hasta 15 referencias de cervezas, conforman la parte líquida.

MARIO SÁNCHEZ Y CHARLOTTE FINKEL
invitan a compartir y disfrutar

Son los creadores de Comparte, el bistró parisino contemporáneo que abrió sus puertas a finales del año pasado en Madrid y que ahora se asienta como un proyecto en el que la clave es compartir y disfrutar de la esencia, tradición, técnicas y productores de sus lugares de origen (Cádiz y Francia), todo ello, a través del paladar.





MANUEL DE BEDOYA
busca la perfección

Junto a Jaime Guzmán y Alberto Igueño, los otros miembros del equipo de cocina del restaurante marbellí Nintai, Bedoya comparte la obsesión por alcanzar el arroz perfecto en cuanto a sabor, textura y también temperatura, e idear originales combinaciones de ingredientes a partir única y exclusivamente de los pescados más frescos y de absoluta temporada. En cuanto a la carne, únicamente trabajan con buey de Kobe.



ROMAIN CORNU
es embajador de Cacao Barry y Mona Lisa

El chef pastelero corporativo mundial para TAO Hospitality Group, el grupo de alta restauración y entretenimiento más grande del mundo, afirma: "Al unirme a Cacao Barry y Mona Lisa como embajador global, también tengo la oportunidad de satisfacer mis pasiones, ser creativo en mi trabajo como chef de pastelería y, lo que es más importante, ayudar a enseñar y formar a las próximas generaciones de chefs".



JUANLU FERNÁNDEZ
asesora Chez Lumière

Chez Lumière es la nueva propuesta gastronómica del hotel Royal Hideaway Sancti Petri, un concepto inspirado en las *brasseries* francesas. Contará con el asesoramiento del chef poseedor de una estrella Michelin y dos soles Repsol, que describe la propuesta como "sabor, producto y fuego lento". Fusionará la *nouvelle cuisine* con el recetario gaditano.



MIGUEL COBO
inaugura Cobo Evolución

El 1 de julio Miguel Cobo abrirá este restaurante gastronómico donde los comensales (unos 12) van a disfrutar de un recorrido por 6 etapas de la evolución humana —África, Atapuerca, Altamira, Neolítico, Roma y el Mestizaje— a través del menú degustación Humanidad (129€/pax + armonía Arcilla +79€) o armonía Silex (129€). El equipo se centrará en mostrar los distintos procesos y técnicas de la alimentación que consiguieron desarrollar los homínidos hasta llegar a la actualidad.



INSPIRACIÓN NIPONA

El chef Naoyuki Haginoya ha diseñado diferentes platos fuera de carta para este verano en cada uno de los restaurantes Nomo en Cataluña (Barcelona, Llafranc, Sant Feliu de Guíxols y Girona) y Madrid. Destacan delicias como el Ika Toro Somen Coctail (cóctel de sashimi con fideos somen, calamar, atún y granizado de okura y caldo dashi). También se estrena una nueva carta de cócteles.

NOMO www.gruponomo.com

Platos VERDES

Casa Maravillas propone nuevos 'platos verdes', no solo por su color sino porque provienen directamente del corazón de la mejor huerta de España: Tudela (Navarra). Unas verduras que combinan perfectamente con el pescado salvaje –rodaballo, rape o cogote de merluza–, otra de las grandes especialidades de la casa.



CASA MARAVILLAS Jorge Juan, 54 · 28001 Madrid · Tel.: 915 777 477 · www.casamaravillas.es





Nuevo 'hot place' de la Ciudad Condal

Flying Monkey llega con sello propio, muy marcado: el de la chef Ronit Stern. La carta es una mezcla de influencias del mundo que ella domina con una estética y un juego de armonías de personalidad única. Entre los platos, siempre con la mejor materia prima –en su mayor parte ecológica–, encontramos platos como la tosta de atún bluefin con salsa matcha.

FLYING MONKEY
Carrer d'Amigó, 37 · 08021 Barcelona
@flyingmonkeybarcelona

Menú saludable y consciente

El movimiento *Meatless Monday* anima a no comer carne los lunes con el objetivo de aportar beneficios a la salud y respetar el planeta. Una nueva corriente gastronómica a la que se suma Barceló Marbella creando un menú sostenible, con platos como el canelón de calabacín relleno de queso vegano y calabaza o la sopa de verdura con gyozas y hongos shitake deshidratados.

BARCELÓ MARBELLA
Urbanización Guadalmina Alta, Camino Cortes, Cam. de la Granadilla, s/n · 29670 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 889 099 · www.barcelo.com/barcelo/marbella



Sofisticado y cosmopolita

Papagena es el nuevo proyecto gastronómico del Teatro Real gestionado por Life Gourmet Catering en colaboración con el chef Ramon Freixa, que apuesta por un menú divertido y fresco, donde el producto de calidad es el gran protagonista. Sofisticado, cosmopolita y con personalidad propia, pronto será el nuevo 'place to be' de la capital.

PAPAGENA
Teatro Real · Pl. de Isabel II, s/n · 6º planta · 28013 Madrid · Tel.: www.papagenarestaurante.es



EL MAR EN LA MESA

Con una selección de los mejores productos del entorno, entre los que se encuentra el plancton, Ángel León ha ideado para Alevante una selección de creaciones que funcionan como una radiografía perfecta del ecosistema marino llevado a la mesa.

ALEVANTE BY ÁNGEL LEÓN
Hotel Gran Meliá Sancti Petri · Amílcar Barca, s/n · 11130 Urb. Novo Santi Petri (Cádiz) · Tel.: 956 491 200 · www.alevanteangelleon.com



Nueva apertura

El nuevo restaurante de los chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (CXC), Compartir Barcelona, abrió sus puertas el pasado junio. El establecimiento seguirá la misma filosofía de Compartir Cadaqués, que este año celebra su décimo aniversario, pero con una carta diferente.

COMPARTIR BARCELONA
Valencia, 225
08007 Barcelona
Tel.: 936 247 886
www.compartirbarcelona.com

Taberna japo-cañí

Así podríamos definir la propuesta de Casa Sr. Ito. Y es que la fusión entre la tradición, sabores y técnicas de Japón con los de icónicas cocinas de España define este nuevo espacio ubicado en la capital en el que la barra es la estrella e impera el atrevimiento. Para quienes desean comer bien, beber bien y pasarlo muy bien.



CASA SR. ITO
Marqués de Riscal, 6
28010 Madrid
Tel.: 914 911 529
www.srito.es/casasrito



COMO EN CASA

El nuevo restaurante Molino de Pez ha abierto en los bajos del hotel Seventy Barcelona. Aquí el trío de cocineros Nino Redruello, Patxi Zumarraga y Jaime Santianes proponen platos tradicionales –pero dándoles una vuelta– y para compartir al más puro estilo de una casa de comidas. De hecho, el servicio hace al comensal esa pregunta que ya no se suele hacer en ningún sitio: "¿Le sirvo un poco más?".

MOLINO DE PEZ
Còrsega, 346
08037 Barcelona
Tel.: 935 959 591
www.molinodepez.com



Novedades muy viajeras

Latasia cumple seis años con novedades novedades en su carta que harán viajar al paladar, como el kebab anticuchero de buey con patata asada en la masa que preparan a la manera de Azerbaiyán.

LATASIA
Paseo de la Castellana, 115 · 28046 Madrid · www.latasia.es

Bocadillo suculento e inédito

Tras el éxito de las tortas de lechazo y de oreja de cerdo, Asador de Aranda incorpora tres nuevas propuestas que ensalzan en formato bocadillo al mejor producto cocinado en la tahona: el de cochinillo, el de lagarto ibérico y el de jamón ibérico Guijuelo IGP cortado a mano.



ASADOR DE ARANDA
Avinguda del Paral·lel, 76 · 08001 Barcelona · Tel.: 934 042 470



Productos locales y cócteles internacionales

Ése podría ser el resumen de la nueva oferta del NH Collection Gran Hotel Calderón. Y es que la propuesta gastronómica de su restaurante Tablafina se basa en el producto de calidad de denominación de origen con sello local y una carta con guiños a recetas clásicas pero reinterpretadas. Por su parte, la coctelería Elevenbcn, estrena carta de cócteles internacionales.

NH COLLECTION GRAN HOTEL CALDERÓN
Rambla Cataluña, 26 · 08037 Barcelona
Tel.: 935 959 591
www.tablafina.com/tablafina-barcelona



VIAJE A ITALIA

El Grupo Ottica crece con el nacimiento de Ottilia Ristobar, un restaurante 100% italiano donde destacan sus pizzas elaboradas con masa de larga fermentación de 72h que te transportan al mismísimo corazón de Italia. Cuenta también con servicio de desayunos clásicos y de productos italianos, y meriendas.

OTTILIA RISTOBAR
Padre Claret, 3 · 28002 Madrid · Tel.: 919 316 893 · www.ottiliaristobar.com



Platos más **FRESCOS**

Hard Rock Hotel Madrid ofrece este verano platos más frescos –como la burratina con toques cítricos y picantes– , con ingredientes de temporada y utilización de hornos Josper en pescados y carnes. Así, carnes como el solomillo de buey, el secreto ibérico o pescados como la parpatana de atún se unen a la carta con un sabor a brasa único.

RESTAURANTE SESSIONS
Hard Rock Hotel Madrid · Rda. De Atocha, 17 ·28012 Madrid
Tel.: 915 308 000 · www.hardrockhotels.com/madrid/es

Sushi espectacular

Nuba es una excitante mezcla de restaurante *top* y *lounge bar*, de gastronomía sibarita y ocio nocturno exclusivo. Ahora, la cocina internacional de Nuba –que sigue ofreciendo sus clásicos como los huevos rotos con bogavante– se refuerza con un sushi espectacular.



NUBA
Doctor Fleming, 12
08017 Barcelona
Tel.: 932 411 720
www.nubabcn.com

Una llamada a la *sostenibilidad*

Carme Ruscalleda y Raül Balam han diseñado "Disset", un menú con platos inspirados en los 17 objetivos de desarrollo sostenible de la ONU para 2030. Por ejemplo, con el objetivo número 13, Acción por el clima, proponen un caviar ecológico Riofrío, que honra a Granada, por donde corren sus aguas, con ajo blanco, vinagreta de hierbabuena y pedro ximénez.

MOMENTS
Mandarin Oriental, Barcelona · Pg. Gràcia, 38-40 · 080007 Barcelona · Tel.: 931 518 781
www.mandarinoriental.es/barcelona



Curt Ediciones entrega los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera



Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, organizados por las revistas *Gran Hotel Turismo* y *Equipamiento Hostelero Contract* del Grupo Curt Ediciones, se entregaron el pasado 2 de junio en una gala celebrada en el Roca Barcelona Gallery.

Este año los Premios han celebrado el 30º aniversario desde que empezaron a organizarse.

El evento congregó unas 200 personas, representantes del sector hotelero, turístico y gastronómico.

Durante el acto de entrega, Laura Curt, directora de la XIII Convocatoria Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y editora de Curt Ediciones, resaltó que "esta edición debía haberse celebrado en 2020, pero llegó la pandemia y lo paralizó todo, incluyendo los premios, que tuvieron que posponerse. Durante este tiempo, todos hemos sufrido mucho y los hoteles han tenido que hacer frente a cierres y restricciones, así como a sus consecuencias económicas. Pero de esta situación la hotelería española ha salido reforzada y esta entrega de premios también es un motivo para aplaudiros por vuestro enorme trabajo e ilusión por inaugurar hoteles y presentar nuevos proyectos, ideas y experiencias para recuperar el sector".





Ganadores 2022

Arquitectura
Castilla Termal Valbuena-San Bernardo (Valladolid)
Remodelación
Puente Colgante Boutique Hotel-Portugalete (Vizcaya)
Vacacional
Anantara Villa Padierna-Benahavís (Málaga)
MICE
NH Collection Madrid Eurobuilding-Madrid
Singular
La Dehesa Experiences-Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Urbano
Gran Hotel Miramar-Málaga
Salud y Deporte
La Manga Club-Cartagena (Murcia)
Edificio, Instalaciones y Servicios Sostenibles-Premio We Are Water
Playa Garden Selection Hotel Spa-Muro (Baleares)
Responsabilidad Social Corporativa- Premio We Are Water
Fuerte Hoteles Group
Gastronomía
Hotel Arbaso-Restaurante Narru-San Sebastián (Guipúzcoa)
Hotel Internacional de Cadena Española
ME Dubai-Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
Cadena Hotelera
Barceló Hotel Group
Gran Premio del Jurado
Hoteles de La Palma
Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo
Gabriel Escarrer Jaume, vicepresidente ejecutivo y consejero delegado de Meliá Hotels International

COLABORADORES
ORAC DECOR · tattoo. · RATIONAL · interihotel un proyecto de CENFIM · almeida · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · CASTRO Y GONZÁLEZ · TELSAN CALIDAD GOURMET · CASA MARIOL · OSTRAS Thierry · BELBO Collection · MONTESQUIUS

Gazpacho y tropezones

Muy pocas recetas populares han conseguido colocarse en los menús de los restaurantes de alto standing. Es el caso del gazpacho cuyo imperio se extiende por todo el mundo, arrasando en Francia donde ha tomado carta de naturaleza.



No deja de ser curioso que esta sopa fría, fruto de la pobreza, del trabajo en el campo en las duras condiciones veraniegas, haya tenido una acogida tan favorable que ha llegado a integrar su concepción básica: la imaginación libertaria hecha sopa.

Lo sorprendente de este fenómeno es como lo enfocan determinados cocineros. En lugar de mantenerse fieles a esta tradición de plato pobre y enriquecerla con su habilidad técnica, basándose en lo mejor de la huerta, buscan el tropezón caro, el fragmento de algo más o menos gustoso con capacidad para disparar el precio. Es algo que también sucede en otras recetas de origen claramente popular que se han ido cargando de significados, llamémosle de nuevo rico, a través del tiempo. Los arroces serían uno de ellos.

Trabajando esta gramínea se puede llegar al máximo barroquismo, más o menos dentro de las reglas del buen sentido, con un respeto básico por su inserción en la cultura gastronómica, o darle una vuelta a la tuerca que nos lleva de bruces al arroz magnificado. Todo es cuestión de sensibilidad. Pongo un ejemplo de cuando era asturiano por parte de Tazones, en el arroz con llámpares (lapas) con el que disfrutaba en Casa Marcial. Nacho Manzano es un espíritu inteligente que no se pierde en bobadas. Con un detalle, esas llámpares, ya sean de la luna, comunes o mofoses, las más sabrosas y difíciles de alcanzar, porque precisan una marea importante, consigue unos mar y montaña inolvidables.

Claro que hay otras opciones que recogen a brazos abiertos los chefs que quieren salir en la foto. Generalmente son personas cuya mediocridad va acompañada de un elemento de manía que suele pasar desapercibido, hasta que alguna señal empieza a manifestarse y los invade por completo. Normalmente caen en el pecado impulsados por algún genio de la literatura cocinillas que sabe convencerlos. Uno concretamente, entusiasta del escritor e inventor movimiento futurista, Marinetti, merece el comentario que hizo D'Annunzio sobre este sujeto y sus parientes próximos: son necios con algún atisbo de imbecilidad, solo que en el contexto en el que opera la imbecilidad parece –y en cierto sentido y hasta cierto punto es así– fantasía.



Los grandes gazpachos no necesitan emulsiones, bolitas ni esferificaciones

Los grandes gazpachos no necesitan emulsiones de gambas, bolitas de crema ni esferificaciones de tinta de calamar. Requieren, como ya he señalado, la mejor materia prima y la mano diestra de un cocinero/a que no caiga en la trampa del marisco congelado envuelto en una cucharadita de tomate texturizado aliñado con aceite de trufa. Eso no es imaginación libertaria, una actitud que demuestra Carme Ruscalleda, la autora del mejor gazpacho que he probado en mi vida. Producto puro, sensibilidad y una destreza inigualable. Me regaló la receta escrita de puño y letra que perdí en uno de mis traslados. Ya se sabe tres mudanzas corresponden a un incendio y otras tres más, como en mi caso, a un tsunami. Cuando llega el verano e intento repetir de memoria su fórmula, de una simplicidad magnética, no llego a su altura. No es por falta de atención, sino por carencia de esa vibración personal que solo tienen los grandes de la cocina. Los demás tiran del marisco fosforescente u ostras que se merecen otro fin. Creen que así podrán aumentar el precio, olvidando que el valor añadido del gazpacho se encuentra en las manos del cocinero.❋

Vinos blancos

En este artículo, vamos a tratar de mostrar unos pequeños trazos sobre el vino blanco: su historia, su valor y sus mejores zonas. Pequeñas pinceladas que, aunque limitadas, esperamos nos permitan mostrar el bello cuadro que el viñedo nacional ofrece. Ya lo decía Leonardo da Vinci: "Creo que son muy felices los hombres que nacen donde se encuentran los buenos vinos". Y claramente, nosotros tenemos motivos más que suficientes para ser felices, muy felices… Veámoslo.

Bendita mutación



POR DAVID JANER

Un poquito de historia

Recientes estudios parecen determinar que la primera uva que existió fue tinta y que solo después, y tras una doble mutación, llegó a surgir la uva blanca. Algo similar ocurrió hace poco con la uva tempranillo en La Rioja: de un solo sarmiento, encontrado en 1988, salió una mutación que derivó en la que ya es hoy una variedad aceptada dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja: la tempranillo blanco. Hay que dar gracias, pues, a estos felices avatares de la historia: sin ellos, quizá hoy no podríamos disfrutar de nuestros maravillosos y exquisitos vinos blancos.

Sin embargo, no siempre fue así, ya en época homérica y clásica, los griegos sentían un gran aprecio por el vino tinto, especialmente por el Ísmaro, el Pramnio o el vino de Biblos. El tinto era el vino más consumido, producido y valorado, pero… la historia volvió a dar un giro: al cabo de un tiempo, concretamente desde el Helenismo hasta el dominio romano, el vino blanco fue ganando en importancia, calidad y aprecio. Hasta tal punto dio un vuelco la cosa que el vino tinto se vio relegado al consumo local, e incluso, como nos relata Paladio, "a las provincias". El vino blanco se convirtió en el vino de las élites griegas y romanas, símbolo de distinción, poder y clase. Es posible que a ello no solo contribuyera la propia calidad del vino, sino también los consejos que médicos y filósofos daban sobre su consumo. Así, por ejemplo, Dioscórides (médico y botánico griego) señaló que el vino blanco era "el más adecuado para cualquier persona y el que hay que elegir tanto en la enfermedad como en la salud con preferencia a cualquier otro". La razón de todo ello estaba en la famosa teoría sobre los 4 humores y el efecto que la alimentación tenía sobre ellos.

Si saltamos unos siglos, y tras una época algo oscura para nuestra historia, es decir, la invasión árabe y la posterior reconquista, podemos señalar el siglo XVI y XVII como el del nuevo resurgir del vino blanco; al menos, en lo que a España se refiere. Tal y como señala Antonio Rey en su maravillosa obra "El vino y su mundo", el vino blanco, a pesar de ser el de menor producción, era el más estimado y, por consiguiente, el más caro. Aquí empiezan a sonar los nombres ya famosos de los vinos



Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla



Bodeboca



de Ribadavia, San Martín o Madrigal. Nombres que apuntan hacia Galicia, Madrid o Castilla y León. Teníamos y tenemos, buena orografía, buen clima, buenas tierras y buenas manos, todo ello contribuye a la creación de grandes vinos, pero también la posibilidad misma de su comercio. Como tan certeramente expone el Master of Wine Pedro Ballesteros, sin gente que compre los vinos (los buenos vinos), estos decaen. Esta es la razón de que muchos de los más apreciados vinos de la Península en época pasada hayan desaparecido. Sin embargo, hoy la cosa está algo mejor: nuevas vías de comunicación y de comercio han abierto la posibilidad, y con ella, la creatividad; podemos decir que, ahora mismo, tenemos grandísimos vinos que nada tienen que envidiar a los blancos de Italia, Francia o Alemania. Vayamos, pues, a recorrer nuestra maravillosa geografía vinícola. Acompáñenme.

Tipos de vino blanco

Antes de empezar a nombrar las maravillas vinícolas que poseemos, sería conveniente señalar los diversos tipos de vino blanco que podemos encontrar: vino joven; vino con crianza en barrica; vino fermentado en barrica y vino generoso. Esta es, digamos, la tipología más convencional.

En los vinos blancos sin crianza ni barrica se busca el predominio de la variedad o variedades usadas: son vinos frescos, florales y afrutados (con recuerdos a fruta blanca o de hueso, cítricos…).

Los vinos envejecidos en barrica buscan una mayor complejidad aromática y sápida: frutos secos, mantequilla, fruta tropical, tostados y mieles, son sus aromas principales; así como una mayor concentración en boca.

Por su parte, los vinos fermentados en barrica buscan conservar ambas cosas: la fruta y la expresión primaria de la variedad o variedades, y una cierta complejidad, tanto en nariz como en boca.

Variedades

- **Aromáticas:** albariño, chardonnay, godello, malvasía, moscatel, riesling, treixadura, sauvignon blanc, loureiro, verdejo…
- **Neutras o poco aromáticas:** viura, airén, palomino, zalema, hondarribi zuri…

Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla



Nuestro **vino blanco favorito** no debe ser otro que **el que nos apetezca** en ese momento

Finalmente, los vinos generosos son aquellos que han sido "criados" en barrica (crianza oxidativa) o bien, bajo "velo de flor" (crianza biológica); posteriormente, suelen "encabezarse" o fortificarse, es decir, se les suele añadir un poco de alcohol vínico para aumentar su graduación alcohólica. Son los famosos y estupendos vinos de Jerez. Se dice que se les denomina "generosos" porque partiendo de un "humilde" vino base y tras un largo periodo de crianza, mimo y cuidado, ese mismo vino humilde se ha transformado en una criatura maravillosa, plena y rica, y que nos ha devuelto mucho más de lo que nosotros esperábamos de él. *Se non è vero, è ben trovato.*

Ya tenemos aquí, pues, una primera pista para tratar de encontrar nuestro vino blanco favorito, que no es otro que el que en un momento determinado nos apetece. Otra forma de buscar un vino es por sus variedades, que suelen dividirse en aromáticas o neutras.

El vino y sus zonas

Los antiguos ya sabían de la importancia de la zona en el resultado del vino. Así, Columela, en el siglo I d. C., ya era consciente de que una misma uva, plantada en diferentes zonas, daría vinos distintos. Tal era la importancia del terreno que solían, incluso, catarse las tierras: Plinio nos relata cómo el agricultor podía oler la tierra o bien mezclarla con agua y probarla para saber si poseía las propiedades adecuadas. Hoy, afortunadamente, nadie cata la tierra, pero sí su fruto.

Podemos dividir nuestro mapa en tres zonas climáticas: oceánica, continental y mediterránea.

Los vinos de la zona oceánica (con influencia del Océano Atlántico, en nuestro caso), son vinos más frescos, de colores algo más apagados, con notas florales y de fruta fresca y algo cítrica; a veces, y dependiendo del tipo de suelo, con notas salinas y minerales.

Rubaiyat (Madrid)



The Ritz Carlton Abama



Maridajes

Aunque aquí el que tiene que mandar es vuestro propio paladar, estas son algunas sugerencias:

• Blanco joven sin crianza: vinos afrutados y con buena acidez. Cuadran perfectamente con quesos tiernos, secos o salados; moluscos, mariscos, pescado sin mucho condimento, verduras e, incluso, huevos revueltos.

• Blanco con crianza: vinos algo más robustos y complejos. Maridan perfectamente con marisco, pescados con salsas, carnes blancas, setas y algunos quesos compactos.

• Generosos: se atreven con las temibles alcachofas y huevos, pero también se llevan perfectamente con gambas, calamares, jamón serrano, chorizo, carnes, guisos…

Hablamos de Galicia, Asturias, Cantabria y el País Vasco. En esas zonas las temperaturas tienden a ser suaves durante todo el año, con precipitaciones abundantes y una buena insolación (cada vez más con el cambio climático).

Los vinos de clima continental, la zona interior de la Meseta, son vinos más afrutados, con aromas un poco más evolucionados (maduros) y menos mineralidad. Son vinos con escasa o nula influencia marítima: vinos fruto de temperaturas extremas, de contrastes térmicos entre la noche y el día; de inviernos muy fríos y veranos muy cálidos. Aquí podríamos situar algunos de los vinos de Castilla y León, La Rioja, Aragón, La Mancha o Madrid, entre otros.

Finalmente, tenemos los vinos mediterráneos. Aquí, las temperaturas son elevadas en verano y suaves en invierno; con escasas precipitaciones y muchas horas de sol. La influencia de esta climatología suele traducirse en vinos más potentes, con mayor gradua-



ción alcohólica, con notas más afrutadas (fruta tropical, frutas más maduras) y balsámicas. Son vinos más golosos y exuberantes. Ejemplos de ello son los vinos de Alicante, Valencia, Tarragona, Andalucía o el Priorat, entre otros.

No obstante, conviene matizar que esta clasificación es meramente orientativa: el suelo, la variedad, la vinificación, la altura y su proximidad con la costa, determinan ciertas diferencias entre ellos, como en todas partes. Por eso se habla de clima continental con influencia mediterránea, o de clima mediterráneo con influencia continental; y por eso también existen vinos que, a un servidor, y en una cata a ciegas, le parecen mediterráneos cuando resultan ser continentales o, incluso, atlánticos. Sirva esta clasificación como un mero punto de partida: la llegada la marcará cada cual con sus elecciones y sucesivas experiencias. De lo que aquí se trata es de clarificar, un poco, el panorama del vino blanco. Iniciemos, pues, nuestra andadura.

De norte a sur, pasando por el centro

Empecemos con Galicia, ya citada por el geógrafo Estrabón en el siglo I d. C, y alabada por sus vinos en pleno Siglo de Oro, donde Tirso de Molina llamaba al vino de Ribeiro, su aplaudido Ribadavia, "el rey de los vinos". Tampoco el godello de Valdeorras se queda corto en alabanzas: la mismísima Jancis Robinson, Master of Wine británica, lo recomienda como una alternativa inteligente a, por ejemplo, un borgoña clásico; incluso, nos dice, más barato y muchas veces, más interesante. Pero no solo debemos hablar de la treixadura, el godello, el torrontés o el caíño blanco, sino que también existe la magnífica albariño: uva que nos brinda, en sus suelos graníticos, unos estupendos vinos finos, frescos y ligeramente minerales.

Más al este, nos encontramos ya con el País Vasco y sus estupendos txakolis. Aquí, la uva reina es la hondarribi zuri: vinos con una intensidad aromática media y con un predominio de notas afrutadas (tales como la manzana verde y los cítricos), y débiles notas florales y herbáceas. Todos estos vinos del norte, de clima atlántico y tan cercanos al mar, nos brindan la ocasión perfecta para un maridaje de proximidad, son vinos salinos y ligeramente minerales: mariscos, pescados, sushi, aperitivos y entrantes fríos; pero también las carnes blancas se nos revelan ideales.

Si bajamos algo más hacia el sur, nos encontramos con el río Duero que recorre, de este a oeste, toda Castilla y León. Aquí, las uvas blancas luchan por cobrar su cuota de prestigio: albillo mayor, albillo real, viura, verdejo, sauvignon blanc, palomino y albarín, entre otras. Las que más puntos han ganado son el sauvignon blanc y, sin duda, el ya famosísimo vino de Madrigal, tan alabado en nuestro Siglo de Oro y que no es otro que el verdejo de Rueda y alrededores. Son vinos con aromas a hinojo, hierba recién cortada, manzana verde y recuerdos balsámicos (menta y eucalipto); vinos frescos, afrutados y con un ligero final amargo ca-

El Celleret- Familia Torres



racterístico de la variedad. Pero, también existen los vinos generosos de crianza oxidativa y la apuesta por la variedad albarín que ha realizado la D.O.P. Tierra de León. ¿Qué los tintos de esta comunidad son buenos? Sin duda, pero sus blancos, también.

Si nos adentramos ya en el tramo central de la cuenca del río Ebro, nos encontramos con La Rioja, Navarra y Aragón. Curiosamente, en La Rioja, hasta bien entrado el siglo XX, la producción de vino blanco superaba a la de vino tinto. La uva reina era, y sigue siendo, la viura: una uva poco aromática, pero perfecta para envejecer en roble o mezclar con otras variedades. Hoy, tenemos vinos maravillosos con viura y malvasía, o con viura sola. Como curiosidad: a veces, se suelen mezclar uvas blancas con tintas buscando el llamado efecto de "copigmentación".

En Navarra, ciertamente, nos encontramos con una mayoría de vinos tintos, pero no por ello deberíamos dejar de probar algunos de sus blancos con viura o sus, cada vez, más consumidos chardonnay con barrica y sus golosos moscateles. Finalmente, llegamos a Aragón, zona también de tintos, pero donde el blanco brilla y brillará. Viñas viejas de macabeo, chardonnay, gewürztraminer, garnacha blanca y un largo etcétera conforman vinos merecedores de ser probados, como la desconocida "Pajarilla": un vino elaborado con uvas asoleadas de macabeo, que puede resultar seco o dulce y que se nos revela ideal para disfrutar en verano acompañando mariscos o aperitivos…y, ¡no es nada caro!

Veamos ahora la meseta meridional: Castilla La Mancha, Madrid y Extremadura. En esta zona conviven diversas uvas en busca de un lugar en nuestro paladar: airén, macabeo, malvar, chardonnay, sauvignon blanc o la tan celebrada albillo real, de la cual, Alonso Herrera, agrónomo y escritor español del siglo XVI, dijo que era "la mejor de las uvas blancas". Su éxito lo atestigua el famoso vino de la época llamado de San Martín (Madrid). Actualmente, tenemos excelentes resultados de esta uva en la zona de Gredos: son vinos minerales, complejos, afrutados y muy golosos. También en Extremadura debemos destacar su desconocido vino de "pitarra": un vino fermentado en tinajas y elaborado con las uvas alarije, pardina, cayetana y macabeo, entre otras. Una excusa más para descubrir la historia del territorio.

Finalmente, si nos dirigimos al este y vamos descendiendo por la costa, nos encontramos con Cataluña, Valencia, Murcia y Andalucía. En Cataluña se elabora más vino blanco que tinto o rosado. Aquí, las variedades reinas son la xarel·lo, la macabeo, la parellada, la garnacha blanca, el picapoll o la pansa blanca. Cataluña ya era conocida y alabada en tiempo de los romanos, un ejemplo son sus vinos de Tarragona, Alella o el Empordà. En nada han perdido prestigio, al contrario: muy recomendables son sus garnachas blancas (la D.O. Terra Alta es su abanderada), o el picapoll de la D.O. Pla de Bages, la pansa blanca de Alella o sus múltiples vinos dulces y rancios que existen en toda su amplia y variada geografía. En la Comunidad Valenciana, por ejemplo, una de las variedades más importantes y un tanto desconocida para el gran público es la merseguera, una uva que nos ofrece vinos blancos frescos, muy secos y fáciles de beber: ideales para el verano. Sin olvidarnos, por supuesto, de sus merecidamente admirados moscateles secos y dulces. De Murcia, podríamos destacar algunos de sus vinos blancos de macabeo, airén, chardonnay, malvasía o sauvignon blanc, aunque la mayoría de sus elaboraciones se decantan hacia el tinto. Y llegamos a Andalucía, con sus magníficos y nunca suficientemente alabados vinos de Jerez: finos, manzanillas, olorosos, amontillados, palo cortados, pedro ximénez, etc. Vinos con una gran capacidad de maridaje: atrévanse con cualquier plato difícil y seguramente saldrán ganando con la experiencia. Tal y como exclama un personaje

¿Sabías que...?

- **Hasta hace poco, en España, la uva más plantada era la blanca airén. Después de muchísimos años de predominio, este 2021, la tinta tempranillo le ha arrebato ese puesto.**
- **Se pueden hacer vinos blancos con uva tinta, son los llamados 'blanc de noirs'. Se elaboran prensando la uva y separando rápidamente el hollejo del mosto resultante. No olvidemos que lo que le otorga color al vino son las pieles: sin pieles, no hay color. Aunque estos vinos suelen asociarse a los espumosos, también se elaboran vinos tranquilos con este método.**
- **La copigmentación es un efecto que se busca al mezclar variedades tintas con blancas. Al hacerlo, conseguimos que el vino tinto adquiera una mayor estabilidad en el color, una acidez algo más elevada y, por ello, una mayor frescura. Hoy se sigue haciendo en ciertas zonas de España, Francia e Italia.**

de Benito Pérez Galdós: "Si Dios no hubiera hecho a Jerez, ¡cuán imperfecta sería su obra!".

Para terminar, no sería justo olvidar los vinos de las Islas, tanto los de las Baleares, considerados por Plinio el Viejo como dignos competidores de los mejores vinos italianos (con sus uvas blancas pensal, chardonnay, garnacha blanca o giró), por citar solo algunas; y los vinos del archipiélago canario, convertidos, tanto por su clima como por sus variedades, en auténticas joyas para coleccionar: listán blanco, vijariego, moscatel, pedro ximénez, albillo y, por supuesto, la aromática y sensual malvasía.

En fin, que ya vemos, aunque haya sido de forma un tanto simplificada, la enorme variedad y calidad de nuestros vinos blancos.

Se dice que los vinos se catan y disfrutan con los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto, pero no podemos olvidar el del oído: "el buen vino debe satisfacer al oído por la buena fama que da al país donde se crió". Así lo expresó un gran amante del vino, y no le faltaba razón. Tampoco a nosotros para sentirnos más que orgullosos de nuestro patrimonio vitivinícola. Disfrutémoslo.✻

Los **blancos españoles** nada tienen que envidiar a los de Italia, Francia o Alemania

El Nou Rusiñol - Sitges (Barcelona)



Rioja Vega Garnacha Blanca y Tempranillo Blanco

La centenaria bodega de Rioja apuesta por la diferenciación y la originalidad a través de un nuevo vino blanco elaborado con garnacha blanca, variedad histórica y minoritaria en Rioja que, acompañada del tempranillo blanco, da como resultado un vino elegante, complejo y con brillante acidez.

En palabras de su creadora, la enóloga Esperanza Elías: "Queremos enriquecer esa cara menos conocida de los vinos de nuestra región". Elías añade "estamos ante un blanco para amantes del vino, atentos a la evolución de las diferentes zonas vitivinícolas" y afirma que "además, resultará familiar para aquellos que mantienen una relación estrecha con sus vinos blancos de confianza".



El objetivo de Rioja Vega es continuar con la tradición de elaborar grandes blancos de Rioja. Apostar por la identidad de las variedades blancas procedentes de pequeñas parcelas que dan lugar a nuevas expresiones, en este caso, un vino blanco original y de calidad. Al fin y al cabo, más de 135 años de historia permiten a Rioja Vega mantener su línea más clásica sin olvidar al público más exigente.❋

RIOJA VEGA
Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92
31230 Viana (Navarra)
Tel.: 948 646 263
www.riojavega.com

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Garnacha blanca y tempranillo blanco
Características: Un vino complejo y sutil, en el que el tempranillo blanco actúa como soporte y cede protagonismo a la profundidad de matices florales y herbáceos de la garnacha blanca. Untuoso y maduro. Muy bien equilibrado, con una acidez que prolonga en el tiempo las sensaciones frutales envueltas de seda. Primaveral, expresivo y con personalidad.



Celler Mond Obert

NOTA DE CATA

D.O.: Pla de Bages
Variedad: Gewürztraminer
Características: Color neto y brillante con reflejos dorados. En nariz es muy aromático, resaltando los aromas florales como rosas o jazmín. En la boca la entrada que tenemos podemos decir que es la típica de la variedad, más afrutada, pero de inmediato nos aparece la firma Pla de Bages que es la acidez que nos recubre la boca y nos hace que sea un sorbo deslizante, refrescante y poco pesado. Es un vino ideal para disfrutarlo solo, pero se puede maridar también con quesos azules, foies o comida japonesa como el sushi.



Celler Mond Obert es una bodega familiar que bajo el paraguas de la Denominación de Origen Pla de Bages elabora vinos blancos, rosados y tintos con variedades autóctonas del Pla de Bages y también con variedades internacionales. Pero su especialidad son los vinos blancos monovarietales como el de Picapoll Blanco (variedad autóctona del Pla de Bages) y el de Gewürztraminer que hoy nos presentan, siendo la única bodega dentro de la D.O. Pla de Bages que lo elabora. De hecho, esta variedad alsaciana esta plantada en la finca de Mas de Sant Iscle desde el año 1994. Las uvas están plantadas en dos parcelas diferentes, una en suelo calcáreo y la otra en suelo arcilloso, y la fermentación de ambas se realiza en dos depósitos de acero inoxidable diferentes. El resultado es un vino joven y refrescante que en esta época del año es ideal para degustar.❋

CELLER MOND OBERT Carrer Sant Iscle, 1 · 08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona) · Tel.: 669 113 041 · www.cellermasdesantiscle.cat

Albariño mediterráneo de Hispano Suizas

Cuando el cambio climático juega a favor



NOTA DE CATA

D.O.P.: Valencia
Variedad: Albariño
Características: Blanco joven fermentado en barricas de 400 litros nuevas de roble, y mantenido con sus propias lías en depósitos esféricos de cemento, que es muy aromático, frutal, fresco, con la acidez excelentemente compensada, con cuerpo y que tiene una larga vida gracias a la buena integración de la madera y su crianza con las lías.

El cambio climático está en las primeras páginas de la prensa, cambiando las reglas del juego del viñedo y de los vinos resultantes. La clave de los próximos años será anticiparse y aprovechar ese cambio para elaborar productos nuevos e innovadores. Es lo que ha hecho Pablo Ossorio, uno de los enólogos más laureados de nuestro país, con su primer albariño mediterráneo, el Finca Casa Julia de Hispano Suizas surgido en Requena.

Rompiendo moldes

En el último cuarto de siglo a Pablo Ossorio no le ha temblado el pulso a la hora de buscar caminos sin trillar, romper prejuicios con las variedades y elaborar con valentía los vinos que los consumidores están buscando en estos tiempos. Desde su bodega de Hispano Suizas, en Requena (Valencia) y aprovechando que este municipio goza de una insuperable ventaja porque puede elaborar vinos en tres denominaciones (Cava, Valencia y Utiel-Requena), ya rompió moldes con los primeros cavas de chardonnay y pinot, los célebres Tantum Ergo, y con los rosados y tintos de pinot noir, una variedad que estaba marcada como casi imposible de dar buenos vinos en nuestro país… Hoy Hispano cuenta con el título oficioso año tras año de tener el mejor pinot de España.

El reto: lanzar un blanco diferente

El último reto fue sacar un blanco diferente. Hispano cuenta con un sauvigon blanc extraordinario, el Impromptu, pero la intuición de la bodega era que la variedad albariño podría dar grandes vinos en Requena. Sin hacer caso a los agoreros que anunciaban el típico "no funcionará", el año pasado salió al mercado la primera añada de Finca Casa Julia, el primer albariño Mediterráneo de la D.O.P. Valencia, que se agotó en los tres primeros meses. Ahora acaban de lanzar la nueva añada, el Finca Casa Julia 2021 que sigue la misma senda del anterior. La variedad autóctona de la costa gallega se ha adaptado al terroir de Hispano Suizas de una forma tan peculiar que ha dado a luz un vino totalmente diferente. Ossorio, que conoce bien el albariño por su larga experiencia en el sector en Rías Baixas, compartía con su socio Rafa Navarro, encargado del viñedo, que en Requena el albariño se adaptaría bien al cambio climático al combinar la altitud de la meseta con la cercanía de la costa del Mediterráneo. Según señala Pablo Ossorio, el mercado demanda blancos aromáticos de calidad "donde la frescura y la acidez se conjuguen bien para dar singularidad y longevidad a unos vinos complejos" en los que aromas frutales y florales se combinen con una boca "de un vino con cuerpo" y largo recorrido en botella, un vino blanco de guarda, en definitiva.✻ **Más información: www.bodegashispanosuizas.com**

Copaboca Seltzer

Copaboca Seltzer es una bebida espumosa con base de vino de uvas autóctonas de producción propia. Posee solo un 5.5% de alcohol y es bajo en calorías ya que no contiene azúcares añadidos, solo cuenta con los propios de la uva. Pero antes de tomarlo sin duda lo que más nos llama la atención es su innovador envase. Desde Copaboca apuestan por el formato en lata por varios motivos. En primer lugar es un envase cómodo para llevar allá donde quieras, y más ahora en verano, para la playa, conciertos, barbacoas... En segundo lugar, se evita que el espumoso pierda su estructura. Y es que, cuando se abre una botella de espumoso, si no se consume entera, se estropea, en cambio con la lata, que da para dos copas, lo bebes siempre en perfecto estado. Eso sí, su consumo debe realizarse muy frío, y puede beberse en copa o directamente de la lata, no hay normas.✻



COPABOCA
A62, salida 148 · 47100 Tordesillas (Valladolid)
Tel.: 983 395 655 ·www.copaboca.com

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







Bodegas Aragonesas

Vinos llenos de vida

Bodegas Aragonesas nos presenta dos blancos ideales para disfrutar en una terraza este verano, Azzulo blanco Semidulce y Coto de Hayas Verdejo, ambos con Denominación de Origen Campo de Borja. Como todos las referencias de esta bodega, son vinos de llenos de vida.

Bodegas Aragonesas se fundó en 1984 en Fuendejalón (Zaragoza). Sus viñedos salpican con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja. Se trata de viñedos vigorosos y robustos, algunos con una antigüedad superior a los 100 años, que han arraigado con fuerza en una tierra incomparable para su desarrollo a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de su inconfundible calidad y personalidad.

Azzulo Blanco Semidulce

La uva –50% viura y 50% chardonnay– llega directamente a la prensa donde por medio de una leve presión se obtiene el mosto flor. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16ºC. La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica. Se realiza un embotellado mensual para garantizar la frescura y juventud de este vino de aguja. El embotellado se efectúa a 5ºC. A nivel organoléptico, se trata de un vino de color amarillo pálido con tonos verdosos. Aroma de alta intensidad de carácter varietal, también frutales muy frescos con notas florales de fruta blanca de hueso. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo y con recuerdos de uva fresca.

Coto de Hayas Verdejo

Las uvas verdejo con las que se elabora este monovarietal se vendimian de madrugada, aprovechando la temperatura más baja del día, para conservar el fruto lo más fresco posible. Protección de la oxidación mediante el uso de nieve carbónica. Despalillado suave, y encubado a baja temperatura para facilitar la maceración pelicular y prolongarla en el tiempo. Sangrado. Desfangado estático en frío durante 36 horas aproximadamente. Trasiego del mosto limpio a depósito de fermentación con adición de levaduras específicas para la obtención de las características propias de la variedad. El resultado es un vino de color marillo pajizo con reflejos verdosos, limpios y brillantes. Aromas de muy alta intensidad con aromas varietales frescos de frutas tropicales, cítricos, flores blancas, notas de laurel, hinojo y plantas aromáticas de monte bajo como el tomillo. En boca es refrescante, intenso a la vez que untuoso, con muy buena acidez que hace que el vino sea muy equilibrado, fresco, frutal y muy largo en el postgusto manteniendo el recuerdo permanente de la uva fresca. ❋

Más información:
www.bodegasaragonesas.com

Celler Quim Batlle

El Celler Quim Batlle es un proyecto personal de herencia familiar que nace en el año 1999. La pasión por el mundo de la viticultura hace que sean pioneros en la agricultura ecológica dentro de la D.O. Alella. El alma y la esencia de este proyecto parte del respeto por los procesos naturales del entorno y del territorio. Situados ante el mar, en la Serralada de Marina, el sol del Mediterráneo, el suelo de sauló y la salinidad que aporta la brisa marina, son los elementos que definen el gran carácter de sus vinos y los hacen únicos. A ello hay que sumar la singularidad de las tres variedades autóctonas que cultivan: pansa blanca, garnatxa blanca y picapoll blanco. Ellas son las protagonistas de sus vinos blancos con crianza, que elaboran de forma tradicional y artesanal.
La bodega puede visitarse para conocer de cerca el proyecto, el manejo ecológico de la viña y la singularidad de los trabajos en bodega para acabar con una cata un entorno vitícola privilegiado muy cerca de la ciudad de Barcelona.❋



CELLER
QUIM BATLLE
Finca La Sentiu
08391 Tiana (Barcelona)
Tel.: 648 180 035
www.joaquimbatlle.com

Pretium Blanco

En pleno corazón de Rioja Alta, a los pies de los montes Obarenes, en la zona de Villaseca, Fonzaleche, Cellorigo y Cuzcurrita de Río Tirón, nace Pretium Bodega. El proyecto, liderado por Berta Valgañón, con formación universitaria en viticultura y enología, aboga por la calidad, la artesanía, los matices... Es cuestión del valor del detalle, como bien significa su propio nombre: Pretium.
El viñedo está situado a 560 m de altitud, en los Montes Obarenes, en una zona climática similar a Borgoña, donde las temperaturas son muy frías y la humedad es escasa, siendo la única zona en Rioja con estas características. Además, todo el cultivo es ecológico y los vinos se elaboran de manera artesanal. Entre todos ellos hoy nos presentan Pretium Blanco.❋





NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 45% viura, 45% malvasía de Rioja y 10% otras
Características: Tras una crianza de con sus lías durante seis meses y once más en barrica, se obtiene este vino que a copa parada muestra un aspecto brillante, denso, con gran volumen y de color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Nariz afrutada y delicada. Muy elegante y fresco. Recuerdan sus aromas al pomelo, cáscara de naranja, albaricoque, notas florales de jazmín y de monte bajo (es lo que rodea al viñedo, como si las plantas que lo rodean le hubieran cedido sus aromas). En boca es sutil, fresco, fácil de beber y con una persistencia muy larga. Deja un paladar envolvente, sedoso, con unos aromas equilibrados a frutas de hueso como melocotón y albaricoque.
Según avanza su crianza en botella resulta más complejo e interesante. Es un vino que tiene larga vida en botella, e irá evolucionando y ganando complejidad con el tiempo.

PRETIUM BODEGA –
BERTA VALGAÑÓN
Las Cuevas, 34 · 26214 Cuzcurrita de Río Tirón
(La Rioja) · Tel.: 630 591 159
www.pretiumbodega.com

Fillaboa 2021

Un albariño fresco y delicioso

Bodega Fillaboa, perteneciente a Bodegas Masaveu, propone para los próximos meses descorchar una botella de este delicioso albariño lleno de matices, frutal, aromático y fresco para acompañar el verano de la mejor manera.

Las uvas con las que se elabora Fillaboa (hija buena en gallego) proceden de la histórica Finca Fillaboa, de un viñedo de 50 hectáreas de superficie asentado en ondulantes laderas que linda en su parte sur con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal. Los suelos ricos y el clima atlántico, con suaves temperaturas por la cercanía del mar, hacen de Fillaboa un lugar privilegiado para el cultivo de la uva autóctona, el albariño. Precisamente la elaboración de este albariño 100% se centra en potenciar los aromas primarios de la uva junto con la singularidad del *terroir*, dando como resultado un vino blanco armonioso y con buena estructura. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14ºC y 16ºC. Posteriormente, se conserva en depósito sobre lías finas durante un mínimo de 6 meses.



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz tiene una alta intensidad de aroma a frutas maduras, piña, manzana, mango y cítricos, con un sabor en boca equilibrado, fresco y persistente. Se recomienda servir a una temperatura entre 8 y 10º C.

La bodega

Fillaboa es un pazo histórico cuya finca ha permanecido indivisible a lo largo de los siglos siendo una de las fincas más grandes, bellas y antiguas de Galicia y la única que, por sus especiales características, pertenece a Grandes Pagos de España. Tras los 1.600 metros del grueso muro de piedra que protege la propiedad, se esconden además de los viñedos, la bodega y un espectacular pazo señorial reconstruido.



Fillaboa 2021, y el resto de referencias de Bodegas Masaveu, puede adquirirse en la tienda del grupo bodeguero. Los usuarios que entran en la web de Bodega Fillaboa y en el resto de las bodegas de la compañía, pueden acceder a la tienda *online* de la empresa con todos los productos del grupo y adquirir el vino directamente de sus bodegas de una forma rápida y sencilla.❋

Más información:
www.bodegasfillaboa.com

BALEARES

Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera nos ofrecen lo mejor del Mediterráneo a través del paladar. A su rica y saludable gastronomía tradicional se suman innumerables propuestas de restauración que se amplían cada año con novedades y nuevas aperturas. Los vinos, elaborados con variedades autóctonas ofrecen el maridaje perfecto. ¡Ponemos rumbo a Baleares!

OKU Ibiza



Alma Sunset



Beso Beach - Formentera



Mediterráneo en estado puro

El archipiélago balear es un destino tentador en cualquier época, pero en verano es aún más irresistible porque podemos disfrutar de chiringuitos y restaurantes a pie de playa o tomarnos una copa viendo el atardecer en una tumbona.

Sugerencias de restauración isla a isla

A continuación, empezaremos haciendo un repaso por algunos restaurantes que nos han llamado la atención para finalizar hablando de los vinos baleares, sin duda, los mejores acompañantes de la gastronomía del archipiélago.

Mallorca

Si buscamos un restaurante a pie de playa pero lejos del bullicio y a escasos minutos de Palma, una muy buena opción es S'Ona Beach, ubicado en la cala de Santanyí. Su propuesta se basa en productos frescos y de temporada y se centra en las paellas como especialidad de la casa, para las que se emplean caldos caseros. Además, esta temporada ha reabierto completamente renovado.

Otra opción la encontramos en Es Fum, situado en el interior del prestigioso Hotel St. Regis Mardavall Mallorca Resort –enclavado en la costa

Voro - Mallorca



Álvaro Salazar (Voro)



Terraza Es Fum - Mallorca



d'en Blanes y a tan solo 10 minutos del centro de Palma– y con una estrella Michelin gracias al gran trabajo del chef Miguel Navarro y su equipo. Una apuesta segura para quienes buscan buen producto y máximo sabor, con platos tan delicados como la Quinoa de espárragos tiernos y tofe de guisantes, y las Verduras glaseadas, tofu ahumado y olivas negras, que demuestran gran técnica, máxima potencia de sabor y gran nivel estético. Este verano, además, con motivo del 20 aniversario del legendario hotel, ha acometido un rediseño integral del restaurante que mejora la experiencia del comensal.

Los que quieran alejarse de la costa disfrutarán al máximo de Arratxa, la preciosa terraza al aire libre que ejerce de restaurante de verano en el emblemático Eco Luxury Retreat de 5 estrellas LJs Ratxó, situado a tan solo 6 kilómetros de Puigpunyent, y a unos 20 minutos en coche de la ciudad de Palma. La preciosa decoración de este espacio gastronómico, absolutamente integrado en la majestuosa naturaleza que lo rodea, y con espectaculares vistas de la Sierra de Tramuntana, sirven de marco a la reputada chef María Salinas para presentar su nueva carta de verano. Una propuesta basada en su concepto de cocina tradicional, pero repleta de toques mágicos que incluyen productos veganos y alimentos naturales de cercanía, además de ciertas delicatessen y creaciones gourmet.

S'Ona Beach - Mallorca



Por otro lado, los amantes de las cocina japonesa sin duda conocerán Roka, el restaurante japonés mundialmente conocido por cocinar siguiendo la técnica ancestral robatayaki, que consiste en cocinar sobre unas brasas de carbón caliente. Pues bien, este verano tendrá una sede efímera en Cap Vermell Grand Hotel (Canyamel). Finalmente, los que quieran darse un homenaje no deben dejar pasar la oportunidad de reservar en Voro, el único en Baleares con dos estrellas Michelin, ubicado en el mencionado Cap Vermell Grand Hotel. Álvaro Salazar, su chef, afirma: "Esta temporada 2022, desde Voro seguimos apostando por nuestro discurso gastronómico basado en la creatividad, la memoria y el entorno, con una ampliación de los dos menús, Voro y Devoro".

Menorca

La isla ha sido designada Región Europea de la Gastronomía en 2022. Desde el Govern de les Illes Balears afirman: "Nuestro objetivo es alcanzar un avance significativo en los próximos años a través de la protección ambiental, el progreso económico, la inclusión y el bienestar social y la alianza con los sectores creativos, a partir del epicentro gastronómico. Con una mirada hacia dentro y con otra hacia fuera. Siendo reconocidos en el mundo como un lugar único, inspirador y ejemplar".

Un buen ejemplo de esa implicación por la sostenibilidad lo encontramos en el hotel Barceló Nura. La cocina del chef italiano Marco Jacoby está basada en productos de Km 0 – como el cordero menorquín, el cabracho, la langosta, el hinojo marino, el queso mahonés o los embutidos–que usa para crear platos con los que viaja a través del mundo, con influencias de la cocina nikkei, italiana, griega e incluso argentina.

Un respeto absoluto por el entorno también

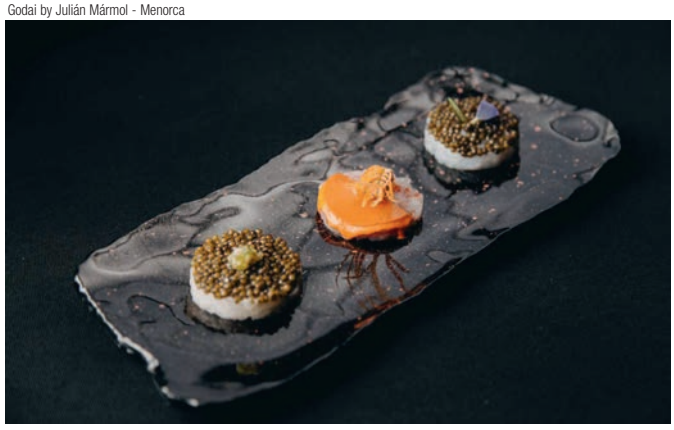
Menorca Experimental Gastro



Barceló Nura - Menorca



Godai by Julián Mármol - Menorca



Dos clásicos en uno: ensaimada rellena de sobrasada



En Mallorca hay dos productos imprescindibles que debes probar sí o sí o llevártelos para disfrutarlos en casa: la ensaimada y la sobrasa. Ahora tenemos la opción de saborearlos juntos gracias a Mallorca x Can Company by Xesc Reina, una ensaimada de la pastelería Mallorca –fundada en 1931– rellena de sobrasada de porc negre elaborada en colaboración con el maestro charcutero de sobrasada más selecto del mundo, Xesc Reina. Una creación que sorprenderá a los paladares más exquisitos por la extura de la masa que equilibra a la perfección el regusto suave y único a aceite de oliva y la intensidad y originalidad del sabor de las sobrasadas de Xesc.

Desde el pasado mes de mayo esta novedad está disponible en todas las tiendas físicas de la marca Mallorca y en la tienda online en tamaño individual y grande. Además, a raíz de esta colaboración, la sobrasada de Xesc se ha incorporado al catálogo de Mallorca Selección, el sello con el que la marca distribuye los productos de aquellos productores que son garantía de calidad y confianza.



Five Flowers - Fomentera



Beso Beach - Formentera



Beso Beach - Formentera



lo encontramos en los fogones del hotel Menorca Experimental, ubicado en pleno corazón de la isla. El bilbaíno Álex Larrea ofrece una carta en línea con la esencia de Experimental Group, producto fresco y de temporada con amplia inspiración en la cocina tradicional vasca y mediterránea con guiños al origen francés del grupo. Finalmente, si buscamos algo original lo encontraremos en Godai. Se trata del primer restaurante fusión de alta cocina japonesa con producto menorquín de máxima calidad. Su chef, Julián Mármol, afirma: "Nuestra oferta es absolutamente inédita y nunca vista antes. La originalidad preside cada una de nuestras elaboraciones. Son recetas nuestras y suponen una vuelta de tuerca para alcanzar la exquisitez que demandan nuestros clientes".

Formentera

Con establecimientos en Ibiza y Sitges (Barcelona), Beso Beach es una apuesta segura en Formentera. Se trata de uno de los beach clubs más visitados del mundo por muchas razones y su propuesta culinaria es una de ellas. Tiene el Mediterráneo como protagonista y acertados toques de cocina vasca. También destacan su carta de arroces, pescados y mariscos con platos como la Langosta fresca de Formentera con ajos, huevos patatas y trufa.

Y no podemos dejar la isla sin visitar Janis. Sin duda una de las terrazas más románticas y sexys de las Baleares. Se encuentra en el *rooftop* del Hotel Five Flowers, el único 5 * de la isla que cuenta además con un estupendo restaurante llamado Janis que lleva con gracia y diligencia su chef Sara Valls. Espectaculares atardeceres con la isla de Es Vedrá al fondo convierten la hora del atardecer en el gran momento para subir a conocerla y tomarse un coctel mientras cae la noche. ¿Existe un plan mejor?.



OKU Ibiza



Alma Eat is life - Ibiza

El Barco - Ibiza



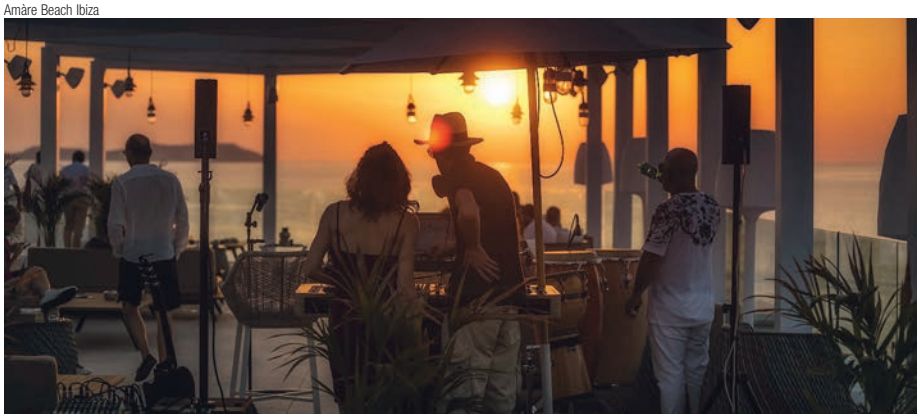
Ibiza. Los protagonistas de su oferta gastronómica son un estrella Michelin como Mauricio Giovanini, que está al frente del restaurante Hayaca; por su parte, Carlos Navarro, uno de los *sushiman* más conocidos de nuestro país, es otro de los talentos gastronómicos que añade valor al resto de la oferta culinaria.

Y si lo que buscamos son novedades podemos ir a El Barco. Ubicado en la playa de Talamanca y con excelentes vistas a la bahía, el restaurante propone una cocina basada en productos de mar y brasa de la mano del chef Toni Boix.

Ibiza

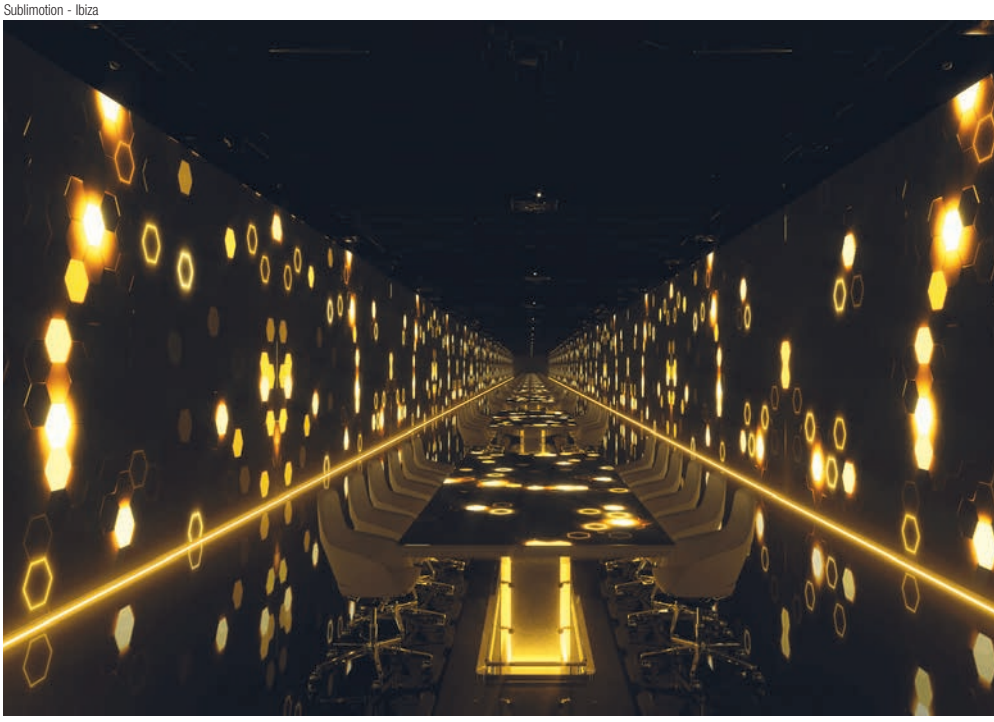
Uno de los 'place to be' de la isla pitiusa es Alma Beach. Cuenta con tres espacios bien diferenciados en una misma playa, Alma Sunset, Alma Canalla y Alma Eat is Life. Cada uno de ellos con su propia programación y filosofía. Diferentes pero con un denominador común: enclave privilegiado y una selección muy cuidada de productos locales. Y si lo que buscas es un hotel del que no tengas que salir a comer o cenar fuera entonces tienes una buena opción en Amàre Beach

Amàre Beach Ibiza



Por otro lado, si queremos diversión ya de buena mañana, el *brunch* del hotel Oku Ibiza permite degustar su sabrosa oferta gastronómica con el mejor entretenimiento junto a una de las piscinas más grandes de Ibiza.
Finalmente, todos aquellos que no se conformen con cualquier cosa y deseen vivir una experiencia más allá de la gastronomía, en Ibiza deben ir a Sublimotion (Hard Rock Hotel Ibiza), el primer performance gastronómico del mundo, incluso si ya han estado en otras ocasiones. El chef Paco Roncero avanza que ha creado "Un menú completamente renovado y adaptado a formatos tan innovadores como el nuevo "caleido-plato", un soporte único creado para disfrutar de la belleza de una composición gastronómica desde la primera a la última cucharada, algo inexistente hasta la fecha que estoy convencido seguirá creando tendencia".❋

Sublimotion - Ibiza



Los vinos baleares

Baleares es tierra de viñas y sus vinos son algunos de los tesoros de su gastronomía. La mejor manera para descubrirlos es acercarte a sus bodegas donde podrás conocer de primera mano el proceso de su elaboración, vivir la experiencia de recorrer maravillosos viñedos y degustar algunos de sus mejores productos. Además, son excelentes compañeros de la cocina de las Islas Baleares. La mayoría de ellos se elaboran con variedades autóctonas –como las tintas manto negro, callet, fogoneu o gorgollassa; o las blancas prensal, giró ros y malvasía–, lo que les imprime un carácter propio. Aunque se han ido incorporando otras variedaes de origen foráneo en los últimos años, principalmente francés, al mismo tiempo se han recuperado variedades tradicionales gravemente amenazadas, como la apreciadísima malvasía. Todas ellas, maridadas con ingenio y profesionalidad, dan como resultado unos vinos únicos y con identidad propia, muchos de ellos galardonados con premios nacionales e internacionales que ya se han hecho un hueco entre los paladares más exigentes.

Can Bordoy Grand House & Garden





Beso Beach - Formentera

Las islas baleares cuentan con dos Denominaciones de Origen y seis Vinos de la Tierra. Son estas: D.O. Binissalem, D.O. Pla i Llevant, Vino de la Tierra Illes Balears, Vino de la Tierra Ibiza, Vino de la Tierra Isla de Menorca,Vino de la Tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord, Vino de la Tierra de Formentera y Vino de la Tierra Mallorca.

Pla i Llevant

La D.O. por donde amanece el sol

La Denominación de Origen Pla i Llevant está situada en el occidente de la isla de Mallorca. Se constituyó en 1999. Formada por 19 municipios, la integran 14 bodegas y 76 viticultores que cultivan 480 hectáreas.





Variedad giró ros



Variedad callet

La zona que actualmente ocupa la D.O. Pla i Llevant ha tenido una importancia crucial en la historia del vino en Mallorca, ha sido siempre pionera en las mejoras introducidas en viñas y bodegas. En el siglo XIX logró superar con éxito los ataques de pulgón, oídio y filoxera. En el XX, se construyeron los edificios emblemáticos de la Estación Enológica y la Bodega Cooperativa que dieron un gran auge al mundo vinícola de principios de siglo.

Fruto del trabajo de los viñadores de antaño en esta zona se formaron nuevas variedades de uva, como callet negrella y callet con las que se elaboran vinos tintos de excelente calidad y gran personalidad. También, a partir de viñas de la región, se salvó de su desaparición la variedad giró ros que estaba seriamente amenazada y que actualmente se está plantando en toda la isla por la calidad de sus vinos.

En los años 80, coincidiendo con la entrada en la Unión Europea, se produjo un gran cambio en la elaboración del vino en Mallorca. Se inició el camino hacia la producción de vinos de calidad. Este cambio fue protagonizado por los bodegueros que constituirían, años después, la D.O. Pla i Llevant.

El *terroir* y el clima

Al ocupar una amplia zona geográfica el componente edáfico del *terroir* está bastante diversificado. Los suelos son básicamente calizos. Existen suelos profundos, tierras rojas, y otros de menor potencia que dotan a los vinos de gran potencia aromática. Las viñas están situadas a baja altura, pocas superan los 100 metros sobre el nivel del mar.

El clima es típicamente mediterráneo con veranos secos y calurosos, el resto de estaciones son suaves y de pluviosidad variable. El Mediterráneo tiene una influencia muy importante en el cultivo de las uvas ya que mediante el 'embat', brisa marina que sopla de mar a tierra en verano, refresca los viñedos.

El factor humano es decisivo en la elaboración de vinos de calidad en el Pla i Llevant: la constante experimentación, la introducción de nuevas tecnologías, las prácticas cada vez más respetuosas con el medio ambiente y la lucha contra el cambio climático, son la base actual sobre la que se cementan los buenos vinos.

Variedades

Se cultivan variedades blancas y tintas, autóctonas y de otros orígenes. Variedades blancas autóctonas: giró ros y premsal; otras: chardonnay, viognier, moscatel de grano menudo y de Alejandría, macabeo, parellada y riesling. Variedades negras autóctonas: callet, manto negro, gorgollassa y fogoneu; otras: cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo, monastrell y pinot noir. Con ellas se elaboran vinos blancos, rosados, tintos y espumosos, sin restricciones en los *coupages*. La producción de uva en el año 2021 ha sido de 1.878.096kg y 12.638 hl de vino.

Las bodegas

Pla i Llevant agrupa bodegas de tradición familiar junto proyectos de innovación en el sector, pasando por bodegas de producción considerable para la isla, con una elaboración de 500.000 litros y microbodegas de elaboraciones que no superan los 10.000 litros.

Todas las bodegas fomentan el enoturismo en la isla y tiene abiertas sus puertas para visitas y experiencias gastrosensoriales durante todo el año, aprovechando la climatología mediterránea de la isla.

Mallorca pretende convertirse en un referente gastronómico basado en los sellos de calidad que amparan sus productos. ❋

Más información: www.doplaillevant.com

Sa Vall – Selecció Privada



Vins Miquel Gelabert nace en 1985 en Mallorca como una pequeña empresa familiar destinada a investigar y profundizar en el cuidado de la vid y en la elaboración de vinos de alta calidad, pues solamente elabora de 40.000 a 45.000 litros al año dependiendo de la cosecha. En esta ocasión nos sugieren uno de los vinos más preciados de la bodega por su enorme estructura y fuerte carácter: Sa Vall – Selecció Privada. Un vino que está de enhorabuena ya que ha sido premiado con el Gran Baco de Oro, además, ha sido seleccionado como el mejor vino blanco en el 36º concurso nacional de vinos jóvenes.*



NOTA DE CATA

D.O.: Pla i Llevant
Variedad: Viognier, giró ros y pinot noir
Características: Fermentado en barricas de roble francés y envejecido con sus propias lías durante 6 meses. El resultado es un vino de color amarillo dorado, con ligeros tonos verdes. Limpio y brillante. Aromas florales. Recuerdos cítricos y a frutas tropicales, con un ligero toque de mantequilla. Muy largo en boca, fresco, bien equilibrado y con mucho cuerpo.
Maridaje: Combina bien con los pescados en salsa y al horno, calderetas de marisco y carnes blancas.

VINS MIQUEL GELABERT
Salas, 50 · 07500 Manacor (Mallorca)
Tel.: 971 821 444
www.vinsmiquelgelabert.com







La Gaia

Sostenibilidad y compromiso

Ubicado en el Ibiza Gran Hotel, se ha convertido en el primer restaurante de hotel de la isla con estrella Michelin. Aquí el chef Óscar Molina presenta una sofisticada propuesta culinaria que es además, un ejemplo de sostenibilidad y compromiso, ya que basa sus menús en alimentos de procedencia local.

Como apuntábamos al principio, La Gaia es un restaurante sostenible. Y es que Óscar Molina refleja en cada uno de sus platos una conciencia ecológica y responsabilidad medioambiental, un respeto por el sabor más puro y original de los alimentos de estricta proximidad desde su producción hasta su consumo. Su cocina de kilómetro cero se basa en exprimir la calidad de productos de temporada y locales que le rodean, un compromiso por el entorno natural de Ibiza que contribuye a la evolución dentro del marco de desarrollo sostenible.

Óscar Molina propone unos menús de sabores únicos, auténticos y de muchos contrastes, en los que la materia prima y los productos locales mediterráneos tienen un papel fundamental. Para completar la experiencia el prestigioso sumiller, Vasili Abodzich, pone en valor el entorno y la búsqueda constante de la excelencia a través de la carta de vinos.

Nos sentamos a la mesa

Podemos elegir entre dos menús degustación, el menú "Tanit" con 10 platos y el "Posidonia" que cuenta con 14. "Tanit" es la respuesta a la búsqueda incesante de la excelencia y la sofisticación. El resultado de la exigencia y curiosidad del chef Óscar Molina desemboca en un baile de sabores cuyos verdaderos protagonistas son los productos locales de la isla de Ibiza repartidos en las 10 creaciones más icónicas.



El chef: Óscar Molina

Desde 2008 Óscar Molina es el chef responsable de la gastronomía al completo de Ibiza Gran hotel, que incluye el Grand Breakfast en Costa Mara, Pool Restaurant, y el que es su proyecto más personal, La Gaia. Reconocido con una estrella Michelin y dos soles por la Guía Repsol es considerado uno de los mejores chefs de España. Óscar Molina también obtuvo el prestigioso Premio VI Nacional de Gastronomía (FACYRE) en el año 2004 y el Premio Gastronómico Ibiza – Formentera al Mejor Chef del año 2018.





Encontramos platos como Ensalada de crostes, Tiradito de corvina, Remolacha en escabeche o Cordero local a la sal.
El menú "Posidonia" es una selección de 14 elaboraciones que fusionan alta cocina y expresión creativa, un auténtico viaje culinario adaptado a la temporalidad del producto local donde se conjuga la sostenibilidad y la creatividad. Encontramos platos como el Guiso de guisantes de Ibiza, el Bogavante azul a la brasa o el Cerdo negro.❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Óscar Molina se expresó así al recibir el galardón: "Este reconocimiento premia el trabajo que llevamos haciendo desde hace años todas las personas que formamos parte de la familia de Ibiza Gran Hotel 5*GL; el esfuerzo de un equipo cohesionado, ilusionado y que no ha dejado de crear magia en nuestras cocinas y, además, posiciona a Ibiza en el lugar en el que se merece gastronómicamente". Óscar Molina agradeció al consejo de administración de Ibiza Gran Hotel 5*GL "su apuesta desde el minuto uno por un concepto culinario de alta calidad, basado en productos de kilómetro cero, y cuya experiencia fusión supone un auténtico viaje por los sentidos". Y añadió: "Este año hemos presentado un concepto gastronómico, que ha tenido una acogida maravillosa, que cierra hoy una temporada única con este reconocimiento. Ha sido mi propuesta más sincera y personal y creo que nuestros comensales y los críticos que nos han visitado lo han valorado muy positivamente". Para Óscar Molina la apuesta por el producto local ha sido esencial para obtener este premio, en cuya línea ha enfatizado que "su puesta en valor nos permite aprender, compartir y desarrollarnos de la mano de los productores locales de Ibiza, basando nuestra oferta en su producción, e incluso, ayudando así a la recuperación de especies perdidas como el porc negre".

LA GAIA Passeig Joan Carles I, 17 · 07800 Ibiza · **Tel.:** 971 80 68 06 · www.lagaiaibiza.com · **Jefe de cocina:** Óscar Molina · **Horario:** Martes a sábado: 20:00 - 01:30 · **PVP Menús:** Posidonia (14 platos): 130€ (215€ con maridaje) – Tanit (10 platos): 100€ (170€ con maridaje)

Riesling y gewürztraminer

La levedad del ser

Aunque la novela de Milan Kundera reza: "La insoportable levedad del ser", en el caso de estas variedades la ligereza, sutileza y embriagadores perfumes que son capaces de desarrollar, es un beneficio para los sentidos.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



El cuerpo, que sin parecer opulento se muestra discreto y fragante, es capaz de permanecer agazapado tras largos años y sabe esperar para sorprender con cargas frutales y una longevidad extraordinaria. Veamos las diferencias y parecidos entre estas dos uvas.

RIESLING

Procede de una vid silvestre alemana, originaria del Rhin, en Rheingau. Aunque las primeras constataciones de su nacimiento las encontramos en el siglo XV, y parece seguro afirmar que es fruto entre una variedad rústica llamada heunish, o govais, (ya casi extinguida) y un cruce de traminer. Documentada como Rießlingen en documentos del año 1435, aunque más tardíamente existen registros de la implantación de esta uva en 1477 por el duque René de Lorena; algunos opinan que es descendiente del chardonnay, chenin blanc o muscadette.

Como sinónimos nos encontramos: weisser riesling, riesling johannisberger (pues esta población se precia de tener la bodega más antigua del mundo, fundada en el año 1000), rhine riesling o riesling renano.

Zonas de cultivo

Su cultivo principal en Francia se halla en la zona de Alsacia, pero es Alemania donde representa el 20% del cultivo; también países afines a la variedad son: Suiza, Austria, Eslovenia, Croacia, Hungría, Rumanía, Norte de Italia, Australia, EEUU (en la zona de California) y también España.

Requiere de suelos poco ricos en nutrientes, rocosos, pedregosos, ligeros y con buen drenaje. Se adapta muy bien al frío, es resistente a las heladas y es por esto que es una variedad muy apreciada para producir los "eiswein" o vinos de hielo; que también se elaboran –con algunas variaciones técnicas, por cuestión de climatología–, en la región del Penedès, llamados allí "Vins de Gel" donde se sustituye el hielo natural por nitrógeno líquido y otras formas de transformación.

Alemania acoge con mucho éxito alguna de las elaboraciones más prestigiosas, divididas en tres zonas: Mosel, Rheingau, Pfalz (Palatinado) y es el país más estricto en cuanto a la clasificación; pues ésta se divide y hace distinciones entre los Rieslings más básicos hasta los de mayor calidad y de culto entre la pequeña (cada vez más amplia) porción de público que aprecia y requiere estos vinos, y son: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese y Eiswein. Con



ella se elaboran no solo vinos blancos secos, dulces, de vendimia tardía y de hielo, sino que gozan de gran popularidad los espumosos llamados "sekt" Como apunte, comentar que el símbolo del águila en las capsulas del gollete es la representación de VdP, conjunto de productores que trabaja únicamente con viñedos en propiedad y de bajo rendimiento.

En España

En nuestro país, la variedad es de piel gruesa, de pulpa blanda, resistente y de tamaño más bien pequeño, de forma esférica y de un color verde que va variando hasta alcanzar un amarillo dorado con motas parduzcas cuando su maduración es alta; es sensible al oídio y frágil ante las ventiscas, por lo que es una variedad un tanto delicada, de alto rendimiento en el prensado. A cambio ofrece notas muy variadas, de alto contenido aromático, muy afrutada, floral, en ocasiones con notas de reducción oxidativa, muy características (neumático, alquitrán, petróleo) pero también de notas tropicales cuando se abre en copa, frutas como lichis, melón, mango, almíbares, amielados, ahumados, salazones, melocotón, membrillo, pera de agua, florales como pétalos de rosa, violeta, albaricoque... y mucha mineralidad y equilibrio magnífico entre azúcar y acidez; admite muy bien la barrica y su envejecimiento, pero también su consumo como vino joven está muy popularizado.

Características organolépticas de los vinos y maridaje

La variedad está muy extendida en nuestro país, donde se elaboran vinos secos, semidulces, dulces y de hielo, cubriendo todas las expectativas. Así que podemos encontrar Rieslings de alta calidad en el Penedès Superior (donde como hemos comentado antes, utilizan nitrógeno líquido sustituyendo al hielo natural para elaborar los "vinos de hielo"), también la uva goza del mecenazgo de Somontano, Mallorca, Comunidad Valenciana (Valencia y Alicante), etc. Son vinos muy versátiles, pues son capaces de acompañar comidas con picantes, pescados, foie gras, gastronomía oriental, así como postres e incluso quesos grasos como los azules.

GEWÜRZTRAMINER

Originaria de los Alpes del Trentino-Alto Adagio, en el noreste de Italia; su nombre es una derivación de la localidad de Traminer, en el bajo Tirol. Su parentesco parece estar relacionado con la savagnin blanc y la variedad aubin.

"Gewürz" en alemán significa especiado, aromático y "Traminer" de "Termeno", localidad italiana en la parte alta del valle de Adagio. Descrita como "Traminer" por primera vez en escritos fehacientes de 1349, aunque se remonta a alguna datación del año 1000.

Zonas de cultivo

Aunque su zona de confort reside en Alemania y Alsacia, está implantada y bien adaptada en diversos países como el nuestro, además de Austria, Italia, y en pequeñas proporciones en Canadá, USA, Chile, Argentina, México, Nueva Zelanda, etc.

En España adquiere especial importancia, se cree que fue traída por los peregrinos que venían de Europa realizando el Camino de Santiago. Con las primeras incursiones en Aragón, Cataluña, con especial incidencia en el Penedès, aunque se halla presente en Comunidades como Andalucía, Asturias, Castilla y León, Castilla - La Mancha, Extremadura, Navarra, Rioja y Comunidad Valenciana.

Cómo es

Es una uva difícil de elaborar, ya que su dulzor natural hace que en climas cálidos se suavice, sin acidez suficiente para equilibrar las grandes cantidades de azúcares. Por otro lado, si es cosechada temprano para conservar la acidez, los aromas de la variedad no se desarrollan y se pueden diluir aún más por la sobreexplotación para compensar los bajos rendimientos. Además, no da buenos resultados en suelos calcáreos. La gewürztraminer es de brotación temprana, sensible a las heladas de primavera. Es vigorosa, pero de bajo rendimiento y maduración tardía. En condi-



Los vinos de la variedad gewürztraminer se caracterizan por su alto potencial aromático

ciones climáticas adversas es proclive a corrimiento. Sensible al mildiu y al oídio, de muy baja resistencia a la botrytis en el racimo. La cepa presenta pámpanos de porte semierguidos. Los racimos son de tamaño pequeño, muy cortos y compactos. Las bayas son esféricas, de tamaño pequeño, de color rosáceo y con un hollejo de un grosor medio. Produce mostos muy perfumados.

Características organolépticas de los vinos y maridaje

Los vinos blancos de la variedad gewürztraminer se caracterizan por su alto potencial aromático, pudiéndose confundir con la moscatel, pero esta variedad, la traminer, da aromas más complejos.

Es una uva de gran concentración de azúcares, lo que da lugar a vinos muy exuberantes en nariz, con notas muy florales (geranio, jazmín, galán de noche), junto con apuntes vegetales y aromas tropicales (lichis, fruta exótica), con gran contenido en recuerdos de jengibre. Son vinos de gran frescura y sapidez. Al ser una variedad delicada, da contenidos en boca sedosos, minerales, cítricos, especiados (clavo, laurel, pimienta blanca) y un recuerdo de alta acidez que augura y asegura un gran futuro en botella, aunque en nuestro país las elaboraciones suelen ser, salvo casos aislados, para consumo temprano. En maceraciones más largas, junto con los hollejos, los vinos adquieren tonos dorados más intensos, más cuerpo y complejidad en boca.

En común con la rielsing, los vinos elaborados con esta variedad son capaces de llevar el peso de pescados, de carnes grasas, aligerándolas con su carga más dulce, guisos, cocina asiática, comida especiada en general e incluso quesos de pasta blanda y de gran potencial salado para contrarrestar.❋



Mireia

Un vino único y especial





Si este vino fuera una mujer sin duda destacaría por su elegancia, pero también por su carácter complejo. Además, sabríamos que es ella sin ni siquiera mirarla, ya que la distinguiríamos por su inconfundible perfume con aromas florales a violeta y rosa.

Cuando lo pruebas, sin duda, repites y ahora está de celebración porque ha recibido una Medalla de Bronce en el prestigioso concurso International Wine and Spirit Competition de UK

Mireia es fruto de la apuesta de la familia Pinord por elaborar vinos en la zona del Penedès con variedades tan especiales como la gewürztraminer a la que en este caso han unido muy acertadamente con muscat y sauvignon blanc para un resultado extraordinario. Pero elegir este tipo de variedades no es algo reciente, ni fruto de una moda, hace más de 30 años que Pinord elabora este vino dentro de la D.O. Penedès y ha sido premiado en multitud de ocasiones. La última, a finales del pasado mes de junio: Medalla de Bronce en el prestigioso concurso International Wine and Spirit Competition de UK.

Estamos ante un blanco que en boca se muestra sedoso, meloso y con cuerpo. Para elaborarlo, las uvas son recogidas a primera hora de la mañana de modo que puedan extraerse el máximo de aromas. Cada variedad se elabora por separado y a una temperatura de 16º. Después se efectúa el coupage en distintas proporciones, y se embotella. Un vino que destaca por la forma de cuello alto de su botella, y por una etiqueta elegante y con mucha personalidad en la que el color malva, gris plata y la imagen de una flor son los protagonistas. Ideal para disfrutarlo en la mejor compañía. ✻ **Más información: www.pinord.com**

NOTA DE CATA

Variedad: Gewüztraminer, muscat y sauvignon blanco
Características: Brillante, de color amarillo, con tonos verdosos. Aromas florales de violeta y rosa. Los fuertes aromas primarios destacan sobre los finos olores de fermentación, en conjunto muy concentrado y complejo. De paladar sedoso, meloso y con cuerpo. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas. Retrogusto largo y armónico.
Maridaje: Ideal para acompañar crustáceos, frutas rojas, moluscos de concha, pescado blanco, pescados con salsa, quesos azules, quesos de cabra, quesos fundidos y repostería. Temperatura de servicio 10ºC.

La imagen de la etiqueta y la cápsula nos transmiten los aromas florales, la expresión compleja y la elegancia del vino





A la sombra de Gredos

El origen y la esencia de los vinos de Cebreros se encuentra en unas vides que nacen en las laderas de la Sierra de Gredos. Estas tierras milenarias de Ávila, salpicadas de historia, carácter y granito, dotan a las cepas viejas criadas en sus suelos de una personalidad inconfundible, mineral y aguerrida, dando lugar a unos vinos de altura con carácter y personalidad.

D.O.P. Cebreros

El territorio de la D.O.P. Cebreros lo componen dos valles y una sierra: las laderas de la Sierra de Gredos, descendiendo hacia el norte con destino al valle del río Alberche y hacia el valle del Tiétar por el sur. En esta zona el clima es mediterráneo continental, extremo y nevado en invierno, cálido y seco en verano. Esa situación y ese clima marca la maduración de las uvas que serán utilizadas para la elaboración de los vinos de Cebreros, unos vinos con Denominación de Origen Protegida desde que en junio de 2017 se publicara su reglamento en el Boletín Oficial de Castilla y León y en diciembre de 2018 la Comisión Europea la inscribiera en el Registro Comunitario. No obstante, son fruto de una larga tradición vinícola en la zona.

Historia

Ya desde el siglo XIV se alababan los vinos de Cebreros, que alcanzaron gran popularidad en Madrid y Ávila en el siglo XVI. Tras la llegada tardía de la filoxera a principios del siglo XX y con una pérdida de territorio vitivinícola menor que en otras zonas, la recuperación se hizo evidente a partir de los años 70 del siglo pasado. Pronto llegó la denominación como Vino de la Tierra y, de la mano de nuevas generaciones y nuevas ideas, ya en pleno siglo XXI, esta joven Denominación de Origen Protegida Cebreros se ha consolidado como una de las mejores y más prometedoras representantes de la garnacha tinta y el albillo real.



La garnacha tinta y la albillo real son las dos variedades principales

Variedades autorizadas

Como acabamos de avanzar, dos son las variedades principales de la D.O.P. Cebreros: la garnacha tinta para elaborar vinos tintos y el albillo real para los blancos. Ambas se han adaptado perfectamente a las características de los suelos y al clima de las laderas y valles de estas tierras abulenses.

La garnacha tinta es una uva de tamaño mediano, redonda y de color violeta oscuro, que crece en cepas erguidas y vigorosas. El albillo real crece en racimos compactos y de grano esférico pequeño o mediano, con colores verdes amarillentos que se tornan en dorados pálidos con la maduración. Ambas variedades son las predominantes en las parcelas y se convierten en las verdaderas protagonistas de los vinos de Cebreros.

Balance de la última vendimia

La campaña 2021 llegó a su fin en la D.O.P. Cebreros con 854.000 kilos de uva recolectada, de los cuales un 4% fue de uva blanca albillo real y el 96% restante de uva tinta, mayoritariamente garnacha. Estas cifras suponen un incremento de producción de un 5% con respecto al año 2020.

En cuanto a la calidad de la uva recolectada los elaboradores están contentos de manera generalizada, destacando el menor grado alcohólico de los primeros vinos con respecto al de otras campañas.

Destacar que la quinta vendimia como Denominación de Origen Protegida finalizó con un ascenso en hectáreas inscritas, situándose la cifra en 470.



Cómo son los vinos

Los vinos de D.O.P. Cebreros adquieren su personalidad de las vides cultivadas en altura (algunas de ellas a más de 1.000 metros) y de las características de unas variedades singulares y unos suelos principalmente arenosos de roca madre granítica y un microclima más modulado que en otras zonas de Castilla. Como decíamos anteriormente, las variedades garnacha tinta y albillo real son las que mejor se han ido adaptando a la zona gracias al trabajo de los viticultores, dando como resultado vinos tintos frescos y minerales y blancos sabrosos y vivos. También se elaboran rosados. Vamos a verlos por categorías.

Los vinos blancos son a la vista limpios y brillantes, con tonalidades que van del amarillo pajizo al amarillo dorado. Cuando están envejecidos en barrica pueden presentar ribetes más oscuros.

En nariz son frutales, de intensidad media-alta. Los envejecidos en barrica presentan un matiz más evolucionado (fruta madura) y con recuerdo del paso por la madera.

En boca son vinos sabrosos, equilibrados en relación alcohol y acidez, y glicéricos. Cuando están envejecidos en madera son más untuosos y poseen mayor volumen que los jóvenes.

Los vinos rosados son a la vista vinos limpios y brillantes, con tonalidades que van del rosa pálido al rosa fresa o frambuesa. Cuando los vinos rosados están envejecidos en barrica pueden presentar tonos más anaranjados. En nariz destacan los aromas frutales de intensidad media-alta, en las familias de fruta roja y/o negra. Cuando los vi-



Cebreros es una zona con un gran potencial y un futuro prometedor

nos están envejecidos en barrica permanecen los recuerdos frutales con menor intensidad y con sensaciones de madera en segundo plano. En boca son vinos sabrosos, equilibrados en relación alcohol y acidez, y con estructura media. Cuando están envejecidos en barrica, presentan mayor suavidad y persistencia en boca.

Los vinos tintos presentan una tonalidad rojo picota con ribetes violáceos. Los envejecidos en barrica pueden ser rojo picota o rojo guinda y presentar matices teja. Son francos en nariz, con aromas de la serie frutal de las familias de la fruta roja y/o negra de intensidad media-alta. Cuando están envejecidos en barrica mantienen la franqueza y la gama frutal, aunque pueda ser menos intensa, y aparece la madera (tostados, especiados...), manifestando una conjunción armónica de fruta y madera. En boca son sabrosos, secos, equilibrados en relación alcohol y acidez, y con estructura media. Los envejecidos en barrica presentan mayor suavidad y persistencia.

Potenciar la marca

A pesar de la tradición vinícola de la zona, de la que hemos hablado al principio, y de la calidad de los vinos que se elaboran en la actualidad, la D.O.P. Cebreros es una de las grandes desconocidas para el gran público, incluso para los aficionados al vino, debido principalmente a su juventud como Denominación de Origen Protegida, con apenas cinco años de trayectoria. Es por ello que dentro del marco del convenio firmado con la excelentísima Diputación de Ávila este año se están llevando a cabo una serie de acciones promocionales enfocadas a potenciar la imagen de marca de la D.O.P. Cebreros. En primer lugar, el 17 de febrero se dio un nuevo paso en cuanto a la visibilidad de la marca D.O.P. Cebreros se refiere. La sede de la Denominación de Origen se trasladó gracias a la cesión del espacio por parte del Ayuntamiento de Cebreros a una de las calles principales de la localidad, en la Avenida de la Constitución, 17, junto al espectacular museo de la Transición. También se han instalado cuatro espectaculares miradores. Estos miradores, que también están dentro de la subvención perteneciente al convenio firmado con la Diputación de Ávila se han situado en el Puerto de Arrebatacapas (Cebreros), en la vertiente norte del Puerto de Mijares (Villanueva de Ávila), en la vertiente sur del puerto de Serranillos (San Esteban del Valle) y en el municipio de Pedro Bernardo. Finalmente, destacar que a partir de este año 2022 las bodegas, viñedos y establecimientos colaboradores de la D.O.P. Cebreros estarán identificados con una placa de metacrilato con el sello de la Denominación de Origen. A partir de ahora será habitual encontrar el distintivo logo a lo largo y ancho de los municipios que componen el territorio. Paso a paso, la imagen de la D.O.P. Cebreros esta cada vez más consolidada en los 35 municipios abulenses que componen el territorio del Denominación y en el resto de la provincia de Ávila, gracias al trabajo conjunto que se realiza con las instituciones tanto locales, como provinciales y regionales.❋

Las bodegas

La pasión por el trabajo bien hecho y por el terruño, define a los viticultores de las 20 bodegas que pertenecen a la D.O.P. Cebreros. Proyectos jóvenes e innovadores, empeñados en recuperar viejas cepas y patrimonio, que ponen el foco en la calidad y la honestidad. Con casi 500 hectáreas de viñedos y más de 1000 parcelas distribuidas por toda la DOP, unas bodegas que no dejarán indiferente a quien las visite o pruebe sus vinos.

Son estas:

- **10 Delirios**
- **Ausín**
- **Bruma Agrícola**
- **Cható Gañán**
- **Comando G**
- **Daniel Ramos**
- **Don Juan del Águila**
- **El Callejón**
- **Garnacha Alto Alberche**
- **Huellas del Tiétar**
- **Las Dehesillas**
- **Las Pedreras**
- **Nietos de Señora María**
- **Orly Lumbreras Viñador**
- **Pegaso Viñas Viejas**
- **Rico Nuevo Viticultores**
- **SotoManrique Bodega**
- **Tierras de Cebreros**
- **VDA Viticultores**
- **Viñadores de Gredos**



Magnificat 2022

La edición más esperada

Juvé & Camps y Primeras Marcas reunieron el pasado 7 de junio a más de 1800 profesionales del sector en las instalaciones de la prestigiosa bodega en Espiells (Sant Sadurní D'Anoia), coincidiendo con la celebración de su centenario. *Vinos y Restaurantes* estuvo allí para contarlo de primera mano.

Magnificat, la cita profesional impulsada desde 2014 por Juvé & Camps y la distribuidora Primeras Marcas, que se celebra de forma bienal, congregó en su última edición –la primera tras la pandemia y tras anular la cita del pasado año– a grandes bodegas –como Jean Pierre Moueix, Louis Latour, Louis Roederer, M. Chapoutier, Markus Molitor, Gaja, Viña Tondonia, Mas Martinet, Nonino y algunos de los mejores châteaux de Burdeos–, así como sumilleres, compradores, expertos, periodistas y críticos del panorama vitivinícola nacional e internacional. En este evento los profesionales del sector no solo pudieron disfrutar de catas magistrales, un nivel excepcional de vinos y un suculento programa de actividades, sino celebrar también el centenario de la histórica casa en su sede de Espiells, situada en la localidad barcelonesa de Sant Sadurní d'Anoia.

Un exclusivo programa de catas

La jornada contó con un programa exclusivo de catas de primer nivel cuyas plazas se agotaron en menos de treinta minutos desde su apertura. Châteaux Margaux, una de las más legendarias casas de Burdeos, presentada por el MW Álvaro Ribalta; catas impartidas de la mano de Markus Molitor y Gunter Küntsler, dos de los productores más reputados de Alemania; un recorrido por los grandes vinos italianos de la Toscana, impartida por una de las firmas más significativas de Italia, Gaja; y un viaje por la garnacha a través de algunos de sus mejores elaboradores a nivel mundial, desde



Una cata muy especial

Meritxell Juvé, junto con su equipo técnico, presentó "Juvé & Camps - los próximos 100 años parcela a parcela" –una cata a la que asistimos– y en la que pudimos probar ocho cavas brut nature: La Capella 2010, Reserva de la Familia 2009, Reserva de la Familia 2012, Reserva de la Familia 2015, Milesimé 2007, Milesimé 2008, Milesimé 2009 y La Siberia 2013. Juvé y Camps es especialista en cavas brut nature, un tipo de cava que empezaron elaborando solo para consumo propio pero que acabaron comercializado porque todo el que lo probaba les preguntaba si podían comprarlo, según explicó la propia Meritxell Juvé.

M. Chapoutier, a Sara Pérez, René Barbier, Telmo Rodríguez, Juan Asens, Marc Bournazeau o Joan Àngel Lliberia. También los vinos de altura contaron con su protagonismo, desde la visión de Pagos de Anguix, la última adquisición de J&C Prime Brands en Ribera del Duero, a través de una cata magistral del enólogo José Manuel Pérez Ovejas, asesor técnico corporativo del grupo vitivinícola.

El *showroom*

Durante toda la jornada los asistentes pudieron catar los vinos de 55 bodegas y destilerías de todo del mundo, que acudieron con sus etiquetas más reconocidas, en un formato de *showroom* tradicional. Estas fueron las marcas participantes: Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Pagos de Anguix, Delamain, Glenfarclas, Dartigalongue, Nonino, Livio Felluga, Bellevoye, Roger Groult, El Pasador de Oro, Clément, Admiral Rodney, Morand, Quinta do Noval, Ramos Pinto, Rey Fernando de Castilla, Disznókó, Château Laribotte, Mas Martinet, Venus La Universal, Ànima Negra, Viña Sastre, Bodegas Pujanza, Terra Remota, Viña Las Niñas, Orto Vins, Rafael Cambra, Edetària, Itsasmendi, Fefiñanes, Pegaso, Cinco Leguas, Bodegas Menade, R. López de Heredia, Abadía da Cova, Louis Roederer, Domaines Ott, Louis Latour, Simonnet Febvre, Léon Beyer, Jean-Pierre Moueix, De Ladoucette, Régnard, Marc Brédif, Markus Molitor, Künstler, Josephinen, M. Chapoutier, Veá, Pedroni, Château de Pez, Château Pichon Comtesse Lalande, Château Pichon Baron, Château Suduiraut, Château Montrose, Château Palmer, Château Malescot-St. Éxupery, Château Beychevelle, Château Figeac, Domaine de Chevalier y Château d'Yquem.

Pulsamos la opinión de algunos bodegueros

Vinos y Restaurantes se desplazó a Magnificat para vivir en primera persona este evento imprescindible en el calendario vinícola. Aprovechamos para pulsar la opinión de algunos bodegueros. Les preguntamos sobre su participación en Magnificat, sobre los proyectos en los que están trabajando o su opinión sobre los hábitos o tendencias de consumo tras la pandemia que parece estamos empezando a superar.

Joan Àngel Lliberia (Edetària) –conocido como " el rey de la garnacha"–, se estrenaba en Magnificat. "Es la primera participación de Edetària en Magnificat y hemos venido con mucha ilusión. El año que íbamos a venir se canceló, así que llevo ya tres años con ganas de venir. Es una oportunidad única de recibir a centenares de clientes, hacer nuevos contactos y darles a catar todo lo nuevo. Es una forma de abrirnos a nuevos mercados. Primera Marcas está creciendo en toda España y esto nos permite también a nosotros ser punta de lanza para ciertos mercados como por ejemplo en Córdoba o Sevilla, para ellos la garnacha blanca –nuestra variedad reina– es totalmente desconocida. Pero también saltamos a Tokio o Nueva York. La garnacha blanca es la que nos ayuda a vender nuestra tierra. Luego ya vienen los otros 'vagones del tren' asociados como la tinta, la peluda…



Meritxell Juvé

CEO de J&C Prime Brands y
4ª generación de Juvé y Camps

"Estamos encantados porque es el Magnificat del centenario de Juvé y Camps. Celebramos este año la elaboración de la primera botella de la familia Juvé. Mi bisabuelo y mi bisabuela elaboraron hace 101 años la primera botella pero llevamos más de 200 años en la familia siendo viticultores. El año pasado por motivos obvios no pudimos celebrarlo, no era un año adecuado para reunir a casi dos mil personas. Así que teníamos muchas ganas de celebrar Magnificat, de celebrar el centenario, de reunir a todos los grandes elaboradores de Primeras Marcas y a las bodegas productoras de Juvé y Camps. Está siendo un día fantástico y esperamos que continúe así. Estamos muy positivamente sorprendidos, tengo que reconocer que ni en nuestras mejores expectativas esperábamos reunir a más de 1.700 personas confirmadas. Para nosotros es un récord absoluto. Además, el día acompaña, los productores están encantados... Hoy queremos poner en valor a los elaboradores que contribuyen que cada día Primeras marcas y Juvé y Camps sean marcas de referencia en el panorama de los vinos en España"

pero la blanca es la que nos abre las puertas de los mercados". Y añadió: "En la Terra Alta conseguimos elaborar vinos con garnacha blanca con un toque salino y a la vez cremoso, que es perfecto para comer, por eso uno de nuestros objetivos es estar presentes en los mejores restaurantes. Nosotros pensamos que el consumo de un vino de cierto nivel debe hacerse en hostelería, alrededor de una mesa y de una gastronomía y asesorados por un buen sumiller. Nosotros nos centramos en la hostelería y nuestro objetivo es entrar en los grandes restaurantes y en los de tipo medio –que también los hay buenísimos– de todo el mundo. Ahora exportamos el 50% de la producción (antes el 70%) ya que estamos creciendo mucho en el mercado nacional. Y crecer aquí es importante porque si los extranjeros que están consumiendo tu vino en Alemania o en Holanda vienen a España y no lo encuentran… no tiene sentido. Tras el cierre de la hostelería durante casi nueve meses, ahora se está empezando a normalizar la situación y estamos recuperando volúmenes pre-pandémicos a nivel de hostelería. Veremos este verano que nos depara sobre todo en los mercados más locales y luego ya a final de año que es cuando se vende más". Marc Bournazeau (Terra Remota), por su parte, nos comentó que "Terra Remota ha participado en todas las ediciones pero esta es especial, después de la crisis del Covid, es una manera de estar en contacto directo con nuestros clientes pero también reunirnos con otros bodegueros". Sobre las tendencias del mercado afirmó: "La tendencia actualmente en todo el mundo ahora son vinos con PH bastante bajo, con frescura y acidez tanto en blancos como tintos. Se busca elegancia y frescura. Nosotros en Terra Remota intentamos transmitir esa frescura en los vinos luchando contra el cambio climático mediante diferentes acciones, como la plan-





Philippe Eberlé

Director General de Primeras Marcas

"Es 'el Magnificat de los 100 años' ya que celebramos dos cosas: el evento en sí mismo, que hacemos cada dos años, pero también los cien años de Juvé y Camps. Es un momento muy importante para la casa y coincide. Es una edición maximalista porque tenemos muchas más bodegas que en otras ediciones, hemos tenido incluso que hacer una ampliación del espacio para acoger unas veinte bodegas de Burdeos y también es un récord de participación con 1.300 clientes (en la edición anterior hace cuatro años fueron 1.100) y un total de 1.700 inscritos entre distribuidores, bodegueros... Se consigue reunir a tanta gente por un cúmulo de cosas: Después de estos años de Covid hay muchísimas ganas de salir, de disfrutar y se ve en la restauración, en el turismo y en este tipo de eventos. La gente tiene ganas de poder volver a catar, a estar en contacto con bodegueros… Esto sería una parte, la otra es que nosotros tenemos distribución nacional, cubrimos todo el territorio español más Portugal y contamos con un equipo de 60 personas. Conectamos con muchísimos clientes, entramos en muchos puntos de España y esto atrae".

tación de árboles en las viñas por ejemplo".
René Barbier (Venus La Universal) nos confesó que para ellos era muy importante participar en Magnificat: "Primeras Marcas es uno de nuestros mejores clientes, trabajamos juntos desde hace muchos años y hemos crecido como bodega junto con ellos. Compartimos la misma filosofía y les tenemos mucho cariño. Al principio una de las cosas que me gustó de Primeras Marcas es que escogían vinos muy reconocidos y muy importantes a nivel mundial, quizá de perfil clásico... pero también vinos muy diferentes como los nuestros. Venus va hacia el estilo de vino más natural, con poca intervención, dejando que el vino se exprese, sin controlarlo tanto... creo que ese es un tipo de vino que los nuevos consumidores aprecian".
Finalmente, Telmo Rodríguez nos dijo: "Nosotros somos una compañía un tanto peculiar, hacemos muchísimas cosas pero estamos muy entregados a nuestros importadores, a nuestros agentes… solo trabajamos para ellos y les apoyamos, por eso hemos venido a Magnificat. Primeras Marcas distribuye nuestro Pegaso Viñas Viejas. Me hacía ilusión trabajar con Primeras Marcas porque es un ejemplo de rigor y con unas ideas muy claras. Nosotros somos pioneros en el 'revival' de la Sierra de Gredos. Empezamos en al año 1999 y tenemos la vocación de 'recuperadores', somos casi antropólogos del vino". Y añadió: "Estos dos años de encierro han sido muy importantes para ser más conscientes de cómo consumimos. Consumir es un acto muy importante. Yo tengo la esperanza de que en nuestro país se consuma mejor. Somos un país de marcas y a mi me gustaría que fuéramos un país más profundo, que sepamos qué gustos, qué viñedos… en definitiva saber qué estamos bebiendo. Debemos darnos cuenta que el saber da placer y cuanto más sabes de una cosa más placer te proporciona".



Valoraciones finales

Philippe Eberlé, Director General de Primeras Marcas, expuso al final de la jornada: "En esta cuarta edición de Magnificat hemos podido poner en valor la diversidad vitivinícola de España y el resto del mundo, y el valor de la gastronomía de nuestro país, que favorece positivamente al mundo del vino. Llevamos más de 40 años trabajando con buena parte de las bodegas presentes y ha sido todo un éxito de convocatoria, con bodegueros que han venido de todos los puntos de Europa". Por su parte, Meritxell Juvé, CEO de J&C Prime Brands y 4ª generación de Juvé y Camps, concluyó con esta reflexión: "Abrir las puertas de nuestra casa coincidiendo con las celebraciones de nuestro centenario con este nivel de participación y de la mano de estas grandísimas bodegas, ha sido un verdadero privilegio. No solo hemos estado rodeados de grandes amigos, sino que además hemos podido disfrutar de la calidad y excelencia de los vinos y espumosos que todos ellos elaboran".❋

SANGRÍA

REINVENCIÓN EN CLAVE SOFISTICADA

Su calidad ha mejorado exponencialmente en los últimos años gracias a las sangrías premium, que lucen una estética sofisticada y están elaboradas con vino de calidad. Sin duda, la mejor manera de dar la bienvenida al verano, al terraceo, a los chiringuitos de playa y a los beach clubs.



Se trata de una de las bebidas más internacionales de nuestro país y es sinónimo de alegría, amigos y fiestas veraniegas. Dicen que surgió en la península ibérica a principios del XIX, al menos esa es la hipótesis más común. Otra conjetura sitúa su nacimiento bajo la influencia de la inmigración española en Argentina o Paraguay. Una tercera versión la aporta el que fuese Director de la Real Academia de la Lengua Española, D. Lázaro Carreter: "El término sangría no se documenta en España hasta 1803 mientras que ya a finales del siglo XVII los ingleses designan con el vocablo 'sangaree' una bebida refrescante que es el resultado de la mezcla de vino, azúcar y otros condimentos". Y añade: "Solo muy a finales del setecientos, la 'sangaree' inglesa o la 'sang-gris' gala empieza a elaborarse aquí y a denominarse 'sangría' por proximidad fonética y cromática".

Controlada por ley

La producción de sangría debe seguir unas reglas establecidas por la normativa europea. Tiene que ser elaborada en España y Portugal y llevar como mínimo un 50% de producto vínico. Además, su grado alcohólico puede oscilar entre un 4,5% y un 12% y para acompañarla solo se pueden usar frutos cítricos. Es ahí donde se detectado más incumplimiento, ya que si se le añaden por ejemplo fresa o melocotón, no estaríamos hablando de sangría, sino de un *wine cocktail.*



Atlascompany



Bonanto

No obstante, esto no quiere decir que las marcas no dejen de innovar, lanzando al mercado nuevos sabores y utilizando como base vino de calidad, y es que lo que se lleva ahora no es ser purista, sino experimentar.

Consumo

Afortunadamente hace tiempo que los españoles empezamos a reconciliarnos con nuestra 'bebida patria' por excelencia. Durante muchos años era 'una bebida de guiris' que ningún nacional se atrevía a pedir en una terraza. Esa mezcla de vino y fruta (y a veces un chorrito de licor) que cada cual preparaba en casa según sus preferencias, ya no se identifica solo con el consumo 'low cost'.

Lo que debemos tener en cuenta a la hora de elegir una sangría ya preparada es la sensación global que nos deja en boca, es decir, que al probarla parezca agradable y natural, que el sabor del vino esté presente y que las notas de fruta no sean demasiado sintéticas o no estén mal integradas. Y, luego, el peso en boca. Que no sea demasiado astringente, ni demasiado ácido o amargo.

Maridaje

Buscar platos o productos con los que maridar la sangría no es difícil. Y es que una bebida con tantos matices, por la cantidad de aromas que se añaden a la base de vino, permite una combinación idónea con una gran variedad de platos. Para hacer un buen maridaje es importante que ni el sabor de la sangría ni el de la comida se imponga sobre el otro, sino que se complementen y se aprecien am-

Tea Shop



Sin alcohol

Los tés *limited edition* de verano de Tea Shop que más triunfan en esta temporada ofrecen lo mejor de la fruta, ingrediente *healthy* estrella del verano, y las mejores opciones de cócteles saludables versionados. Entre ellos se encuentra la infusión Sangría Tea. Se trata de una infusión que contiene prácticamente la misma mezcla de frutas que la popular sangría y proporciona un sabor reconocible y sorprendente pero sin alcohol y sin teína. Ideal para disfrutar de todo el sabor de la sangría sin alcohol.

bos. Si la sangría está elaborada con vino tinto – la más tradicional– es perfecta para acompañar platos de carne. Combina bien con cualquier tipo, desde el tradicional asado de cordero lechal hasta las carnes blancas. También es muy habitual maridar la sangría tinta con carnes rojas y de caza, aves, asados y platos castellanos tradicionales. El jamón ibérico y la charcutería en general son también apuestas seguras. Por otro lado, también es perfecta para acompañar quesos con sabor intenso, ya sean muy curados o azules. El grado de acidez de la bebida también la hace idónea para tomar con pastas, pizzas y platos picantes. Por otro lado tenemos la sangría blanca, que tiene un sabor más suave que la elaborada con base de vino tinto. La diferencia entre ambas hace que cada una acompañe mejor a un tipo u otro de comida, aunque no siempre funciona el clásico aplicado en general a los vinos de blanco con pescado y vino tinto con carne. Para encontrar el equilibrio perfecto hay que tener en cuenta el aroma de cada producto. Un maridaje obvio es con pescado o marisco a la parrilla. Los platos de mar son una apuesta segura, pero el maridaje con carnes blancas de ave

¿Cuánto tiempo debemos dejar macerar la fruta en el vino?

La maceración del vino con la fruta debe durar entre una y dos horas. No hay que pasarse con la maceración porque la fruta fermentará, ni quedarse corto de tiempo porque entonces no habrá impregnado de sus aromas al vino.

Receta de sangría mediterránea

Bonanto, el aperitivo de alta calidad elaborado con una base de vino blanco y con un particular sabor a cereza, propone diferentes recetas fáciles de preparar en los días donde el sol aprieta, una de ellas es la sangría mediterránea. Esta tradicional receta es excelente para compartir por su formato en jarra tamaño XL e ideal para refrescarse por sus toques herbales, cítricos y con ligero final amargo.



Bonanto

Ingredientes:
100ml de Gin Mare
100ml zumo pomelo
100ml sirope de azúcar
300ml Bonanto
400ml vino rosado
400ml gaseosa
Decoración: menta y lima

Preparación:
Dividimos en 7 partes (según capacidad aplicamos la receta). En una jarra medir y servir los ingredientes de la receta. Añadir hielo hasta completar la jarra. Mezclar con una cuchara para evitar estratificaciones. Por último, completar con hielo al gusto y decorar con tomillo, frutos rojos y cítricos.

Pikes Ibiza



Freepik



es otro clásico: puedes acompañar la sangría blanca con recetas de pollo, pato o pavo. Una ensalada de pasta es otra de las posibles alianzas, así como un aperitivo fresco como la ensaladilla. Además de la pasta, el arroz también es un maridaje muy recomendable con la sangría blanca, especialmente la paella de marisco. Finalmente, es perfecta para acompañar platos picantes que lleven por ejemplo guindilla, tabasco o curry. Maridar esta variedad de sangría con quesos es otra recomendación. Los que mejor casan son los quesos blandos, aunque tampoco debemos descartar tomarla con algún postre, como una tarta de queso.❋

¿Sabías que...?

- **Según la normativa europea solo puede llevar frutas cítricas.**
- **Ocupa el puesto 11 en el ranking de las mejores bebidas del mundo según la CNN.**
- **Aunque se bebe sobre todo en verano, su día se celebra el 20 de diciembre.**
- **Algunos países de Sudamérica también se dedican a su producción como Perú, Ecuador, Uruguay y Venezuela.**



Dani GARCÍA

Dani García casi no necesita presentación, no en vano es uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional. De hecho, su reto es seguir expandiendo su negocio. En España, concretamente en su ciudad natal, Marbella, estrena un restaurante italiano, un japonés y uno de cocina tradicional andaluza. De todo ello hemos hablado con él. **POR LAURA MORALES**



Aguacate a la brasa con atún (Dani Brasserie)



Croquetas cremosas de jamón (BiBo)

“Lo más importante para mí es no fallarme para que el resto de la gente me respete”



BiBo Ibiza Bay



Brioche cojunudo (BiBo)

Entre los muchos proyectos del chef marbellí este verano debemos destacar BiBo Ibiza Bay. Y es que tras conquistar los paladares de los ibicencos y visitantes el pasado verano, García regresa a las Islas Baleares con la reapertura de su proyecto más cosmopolita, a orillas de la playa de Talamanca. Al igual que el resto de los restaurantes BiBo, el de Ibiza ofrece un concepto desenfadado y viajero que se plasma en los sabores y productos más inesperados y únicos. Combinando la imaginación y creatividad del chef malagueño con el concepto de brasserie, local de tapas y steak house, esta sede del proyecto más viajero del Grupo Dani García desembarca nuevamente en la isla posicionándose como un espacio gastronómico de imprescindible visita esta temporada estival. La carta reúne platos que la memoria gastronómica de Dani García ha ido acumulando gracias a sus viajes, y que ya ha conquistado otras ciudades como Madrid, Londres, Tarifa y Doha. Otra propuesta ideal para este verano, pero en este caso para los que se queden o visiten la capital, es Dani Brasserie, ubicada en la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid. Aquí las recetas de Dani García se complementan con las exóticas creaciones del equipo de mixología del restaurante. La nueva carta con propuestas más ligeras y veraniegas, estará disponible tanto en la sala del restaurante como en la terraza. Éstos son solo dos ejemplos de los muchos lugares donde podemos disfrutar de la cocina de Dani García, cuyo Grupo de restauración posee más de 20 restaurantes repartidos por todo el mundo. Una cifra que crecerá en breve, según nos ha contado él mismo.

Hace años te convertiste en un chef "polémico" por aliarte con una conocida cadena de hamburgueserías y luego por renunciar a las tres estrellas Michelin... ¿Llevas bien las críticas o te da la sensación que la gente se queda con los titulares y no acaba de entender tus razones?
Creo que la palabra que mejor define mi decisión es disruptiva más que polémica, las cosas importantes de la vida las decide uno mismo para autocomplacerse,



Dani Brasserie - Four Seasons Hotel Madrid

APUNTE PERSONAL

Un truco de cocina: No echar agua al gazpacho
Un producto fetiche: Aceite de oliva
El maridaje perfecto: Bodegas andaluzas
Una experiencia gastronómica inolvidable: Joël Robuchon
Hobbies: El golf
Un sueño por cumplir: Llevar el brioche, el espeto de sardinas o la paella a todos los rincones del mundo

Háblanos de los proyectos que abrirás en España a partir del mes de julio.
Sí, abrimos un italiano, un japonés y uno de cocina tradicional andaluza. Todos en Marbella y esperemos que después en más sitios. Siempre abrimos los conceptos en la ciudad que me vio nacer. Hay muchas ganas de celebrar cosas y sin duda, este es el verano de estar presentes como marca. Tenemos muchas ganas de abrir las puertas y que todo el mundo siga disfrutando.

Al principio parecía que tu sueño era 'la casualización a nivel global de la gastronomía española'... Sin embargo te has animado con la cocina francesa, italiana, japonesa... ¿Qué te ha llevado a probar suerte con las 'cocinas del mundo'?

eso es lo más importante para mí, no fallarme para que el resto de la gente me respete. Hay muchos estigmas sobre las cadenas de hamburgueserías, conozco de primera mano la buena relación calidad/precio sobre lo que hace McDonald's, soy fan de las campañas que hago con ellos, nuestra relación va mucho más allá de momentos específicos.

¿Crees que al dejar la alta cocina y abrir restaurantes de calidad pero más asequibles has cubierto un nicho de mercado que era necesario rellenar?
Comer bien no está reñido con tener que pagar una cuenta alta. Nuestra marca ha trabajado con esta idea y por eso, invitamos a todo tipo de público a nuestros diferentes tipos de locales.



Ensaladilla Rusa (BiBo)



Bogavante a la brasa (Dani Brasserie)

Por supuesto, al final hay una cosa importante en este sector y es luchar por tu negocio apostando por lo que crees. Los clientes quieren conocer la realidad de los locales, romper las barreras entre cliente y restaurante, eso es clave para la funcionalidad de un negocio.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje en tus restaurantes?
Mucha, es el complemento perfecto para la comida. Para ello tenemos un equipo brutal de sumilleres dentro del Grupo que se encargan de estudiar cada concepto, cada carta y ver qué encaja mejor.

Actualmente, a través del grupo de restauración que lleva tu nombre lideras alrededor de 20 restaurantes repartidos por todo el mundo. ¿Has logrado tu objetivo o piensas seguir ampliando el negocio una vez pongas en marcha los proyectos que te quedan por abrir este año?
Estoy muy orgulloso de poder decir que vamos a seguir expandiendo nuestro negocio internacionalmente con aperturas en París, Dubai, Amsterdam, Miami, Budapest y muchos más pero siempre bajo la misma premisa: trabajar con sentido común ofreciendo el mejor servicio allá donde estemos. No hay límites y estamos dispuestos a conseguir todo lo que nos propongamos. ❋

Nuestro objetivo es claro: la casualización a nivel global de la gastronomía española. ¿Eso qué quiere decir? No consiste en seguir ampliando mi negocio, sino en poder ofrecer un servicio de altísima calidad de estrellas Michelin adaptado al mercado donde estemos a un precio competitivo. Ahí está el reto.

Dices que "La perfección se consigue mejor en los restaurantes pequeños" pero ¿Es rentable abrir restaurantes solo para 10 ó 14 comensales?



Cheesecake (BiBo)

¿Dónde encontrarlo?

BiBo (Madrid, Tarifa, Ibiza, Doha y Londres), Lobito de Mar (Marbella, Madrid y Doha), Dani Brasserie (Hotel Four Seasons Madrid,) Leña (Marbella y Madrid), Babette (Marbella) y Smoked Room (Madrid). www.grupodanigarcia.com

TERRAZAS

Un verano de altura

El verano, con sus altas temperaturas y sus noches interminables, invita al terraceo, a disfrutar del exterior y de los momentos de ocio. Por ello son mucho los restaurantes que abren espacios al aire libre y que maridan su oferta culinaria con los mejores cócteles.



1. Con un toque griego

The Rooftop es el bar-restaurante con piscina que ocupa la terraza del hotel barcelonés Sir Victor. Con magníficas vistas panorámicas, destaca por su gastronomía de inspiración mediterránea con toques griegos, sus sorprendentes cócteles y por su gran variedad de zumos y vinos orgánicos.

The Rooftop
Sir Victor · Rosselló, 265 · 08008 Barcelona
Tel.: 681 084 156 · www.sirhotels.com

2. Con los pies en la arena

El Restaurante Amàre Beach de Marbella ofrece una propuesta saludable y fresca de cocina tradicional reinterpretada con un toque muy innovador.

Amàre Beach Marbella
Paseo marítimo Alfonso Cañas Nogueras
29603 Marbella (Málaga)
Tel.: 951 568 202
www.amarehotels.com/es/amare-marbella







3. Tributo al Mediterráneo

Hi-So es el nuevo proyecto gastronómico de la exclusiva urbanización gaditana de Sotogrande, que rinde tributo al Mediterráneo a través de una propuesta basada en producto local y de temporada, bajo la batuta del chef Leandro Caballero. Dispone de zona *chill out* con piscina infinita y vistas al mar.

Hi-So
Avda. Almenara, s/n · 11310 Sotogrande -San Roque (Cádiz) · Tel.: 956 582 000 · www.so-sotogrande.com

4. Clásico estival

La Terraza del Claris, la mítica azotea del Claris Hotel & Spa, se convierte año tras año en uno de los clásicos del verano gracias a su agradable ambiente, su decoración elegante y sus vistas sobre el barrio del Eixample. Este verano, ofrece cócteles de autor y una amplia carta de bebidas y combinados.

La Terraza del Claris
Claris Hotel & Spa · Pau Claris, 150
08009 Barcelona · Tel.: 934 876 262
www.hotelclaris.com



5. Barcelona a sus pies

Situada estratégicamente en la azotea de Hotel Iberostar, en la plaza de Cataluña, la terraza Sky permite disfrutar de unas increíbles vistas de Barcelona mientras nos tomamos un cóctel –excelente el nuevo mai-tai– acompañado de snacks o bocados calientes como el wrap de pollo o el sándwich club, para poner el punto final con un postre dulce. La ambientación musical pone la guinda.

Skybar Iberostar
Hotel Iberostar · Pl. de Cataluña, 10
08002 Barcelona · Tel.: 937 006 262





6. Ambiente festivo

El restaurante del emblemático club barcelonés Opium ha renovado su carta esta temporada con un claro objetivo: ofrecer una propuesta clásica, de mercado y mediterránea adaptada a las muevas tendencias con platos como la ensalada de aguacate y gambas de Palamós, el tataki de atún Balfegó, la paella del señotret o el solomillo al foie. Ideal su terrazas para comer o cenar frente al mar.

Opium Barcelona
Passeig Marítim de la Barceloneta, 34 · 08005 Barcelona
Tel.: 932 259 100 · www.opiumbarcelona.com

7. Cócteles para todos

Este verano, La Terraza del Urban presenta una carta creada por Óscar Durán, que incluye cócteles de vanguardia, icónicos y desenfadados, con sabores dulces y ácidos. Digna de mención es la oferta de cócteles saludables sin alcohol, con toques mediterráneos e ingredientes elaborados a base de frutas.

La Terraza del Urban
Hotel Urban · Carrera San Jerónimo, 34 · 28014 Madrid · Tel.: 917 877 779 · www.hotelurban.com



8. Todo un referente

Ella Sky Bar se ha convertido en todo un referente de la capital. Allí es posible disfrutar de "bocados gastro" cada día a partir de las 12:00 h, y de un variada carta de cócteles de autor, en la que se encuentran elaboraciones especiales, como el Ella Spritz, junto a clásicos eternos, como el mojito.

Ella Sky Bar
Gran Vía, 42 · 28013 Madrid
Tel.: 914 674 562
www.ellaskybar.es





9. Experiencia inolvidable

Marina Coastal Club, el programa del Hotel Arts Barcelona diseñado en exclusiva para vivir un verano inolvidable, suma más de 2.500 m^2 de jardines y piscinas, y pone a disposición de sus visitantes la oferta culinaria de Marina Restaurant –con una carta inspirada en la cocina de costa, fresca y equilibrada a partir de producto local y de temporada–y el ambiente sofisticado con música y cócteles del Marina Sunset Lounge Bar. Todo ello tanto para huéspedes como barceloneses. A estos últimos les ofrece un *day pass* para deleitarse en el Marina Restaurant –incluye toalla y bebida de bienvenida– de las 10h hasta el cierre del Marina Sunset Lounge a la 01.00 h.

Marina Coastal Club
Hotel Arts Barcelona · Marina, 19-21. · 08005 Barcelona · Tel.: 934 838 035 · www.hotelartsbarcelona.com



10. Propuestas de verano

El hotel W Barcelona ha preparado toda una serie de interesantes propuestas: el Wet Deck Summer Series y sus domingos a ritmo de música electrónica; las experiencias gastrolúdicas de The Bonfire; tapeo de lujo al estilo mediterráneo y cócteles de autor en Salt Resturant y Salt Beach Club, y mixología de inspiración astrológica en el Sky Bar Eclipse.

W Barcelona Pl. Rosa dels Vents, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 952 800 · www.marriot.com/w_hotels/barcelona


11

11. Noches de fiesta

Nuba se presenta como una de las terrazas más animadas y adictivas de Barcelona. Destaca por su frondosa vegetación y por su oferta gastro y lounge. Ofrecen una deliciosa cocina internacional, una completa carta de sushi, copas y variados cócteles. Sus famosas fiestas vibran al ritmo de flamenco, reggeaton o hits de toda la vida.

Nuba
Doctor Fleming, 12 · 08017 Barcelona · 932 411 720 · www.nubarbcn.es

12. A la brasa

La espectacular terraza de estilo colonial Rubaiyat da la bienvenida a la nueva temporada con sus carnes de crianza propia, provenientes de la hacienda familiar brasileña. Entre sus cortes a la parrilla de carbón vegetal más selectos se encuentran el Bab Beef, Bife de Chrozo, Master Beef, o la reina, Queen Beef.


12

Rubaiyat
Juan Ramón Jiménez, 37 · 28036 Madrid · Tel.: 913 591 000
https://gruporubaiyat.com

13. Nuevos sabores

Con vistas panorámicas, el bar WXYZ® del Aloft Madrid Gran Vía incorpora nuevos cócteles y bocados a su carta para deleitarse con los atardeceres de la capital. El hotel recupera su "Splash Pool Pass", con el que cualquier persona podrá disfrutar de un día en la piscina más codiciada de la capital.

Bar WXYZ®
Aloft Madrid Gran Vía · Jacometrezo, 4 · 28013 Madrid · Tel.: 914 549 595
www.espanol.marriot.com

14. Oasis mexicano

La terraza de Bakan recibe al visitante con buen ambiente, vistas inigualables y una oferta gastronómica fiel a sus raíces mexicanas. Rodeada de un total de 200 cactus que aportan un toque rústico y minimalista, traslada al comensal a un acogedor salón en medio del desierto.

Bakan
Pl. de la Independencia, 5 · 28001 Madrid · Tel.: 911 382 684 · https://bakanmadrid.com


13


14



15. Carácter urbano

En la última planta del hotel Canopy by Hilton Madrid Castellana, los huéspedes podrán disfrutar del *skyline* de la capital, mientras se dan un baño en la piscina o se toman un cóctel en las camas balinesas. El menú se centra en una cocina deliciosa, fresca y saludable, acompañada de una amplia gama de cócteles.

Canopy by Hilton Madrid Castellana
Pl. Carlos Trías Bertrán, 4 · 28020 Madrid · Tel.: 911 781 800
www.newsroom.hilton.com/canopy



16. Tres ambientes

El Jardín de Alma ha abierto de nuevo sus terrazas ajardinadas. Para un picoteo informal, nada mejor que las mesas de la entrada, que no requieren reserva, y para una oferta más gastronómica, la terraza trasera. Y todos los viernes, cócteles y Djs en el *chill out.*

El Jardín de Alma
Arturo Soria, 207 · 28043 Madrid · Tel.: 918 965 925
www.eljardindealma.com



17. Inmersión artística

La Martin Miller's Summerful Gin ha inaugurado su "Terraza Summerful" en NuBel. Se trata de un espacio donde el arte se come, escucha, vive y siente, y donde es posible disfrutar de un menú especial -diseñado por el chef José Olmos-, basado en la dualidad Inglaterra-Islandia que define a la ginebra.

Martin Miller's Summerful Gin
NuBel · Museo Nacional de Arte Reina Sofía · Argumosa, 43 · 28012 Madrid
www.nubel.es

Vermuts veraniegos

Este verano la vermutería barcelonesa Las Vermudas ofrecerá en sus dos locales tres recetas de granizado de vermut. Son innovadoras y muy refrescantes y están ideadas para diferentes momentos del día. La base es un vermut de pedro ximénez –por lo que es dulce y no necesita azúcar–, lo que cambia es la espuma que los corona y los 'toppings'. El de maracuyá está elaborado con pulpa de fruta natural y lleva fresas liofilizadas; el de café lleva espuma de café descafeinado y un mix crujiente de almendras caramelizadas y pepitas de chocolate. Finalmente, el de gin-tonic lleva una espuma elaborada con ginebra, tónica y un punto cítrico y terminada con una hoja de menta.





VINOS DE MONASTERIO

Raventós Codorníu ha presentado su primera colección de vinos de prestigio D.O. Penedès llamada Sant Sebastià dels Gorg en homenaje al monasterio rodeado de viñedos situado en Avinyonet del Penedès. Son vinos frescos y aromáticos que tienen a la uva como protagonista y que buscan transmitir tradición y artesanía. El blanco está elaborado con macabeo y sauvignon blanc y el tinto es un *coupage* de syrah, garnacha tinta y cabernet sauvignon.

Alianza entre Tamara Falcó y Diego Cabrera



Inspirándose en la elaboración de Tamara de 'Pavé de pollo al Jerez' – una reinterpretación de una receta de su infancia– , el *bartender* Diego Cabrera ha diseñado el cóctel '1888 Cañaveral', que resalta los exigentes matices del ron ultra premium Brugal 1888, adquiridos gracias a su doble envejecimiento en barricas de bourbon y de Jerez. El plato maridado estará disponible hasta el 31 de julio en Salmón Gurú, la emblemática coctelería de Madrid.



Chocolate sostenible

Paccari, la marca ecuatoriana reconocida por su compromiso con la sostenibilidad, ha impulsado diversas iniciativas, entre ellas su modelo "Del Árbol a la Barra", donde se vela por la calidad del chocolate desde la semilla de cacao hasta el empaquetado del producto. Ingredientes como las rosas andinas o la sal de Maras del Cuzco, han sido recuperados por Paccari con la finalidad de innovar en productos de la más alta calidad.



PUESTA DE LARGO

La Bodega de Sarría, sirvió de escenario hace unas semanas de la nueva imagen de la gama de vinos Señorío de Sarría. Un acto que supuso la puesta de largo de los vinos de la bodega con D.O Navarra ante más de 130 personas convocadas entre autoridades, sector vinícola, gastronómico y hostelero de Navarra.
La nueva imagen supone una vuelta al origen, poniendo en valor la historia, Puente la Reina, el Camino de Santiago, así como el entorno natural único en el que se encuentra la bodega; en definitiva, todo aquello que los hace únicos.

Aceites ecológicos premiados

Los exquisitos aceites de Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es), por 16º año consecutivo, mantienen el 'podio' en los Premios a la Calidad de la Denominación de Origen Protegida Baena y en esta XXIX edición se han alzado con la Medalla de Oro en la categoría de Frutado Verde Intenso.





Los vinos de Toro son 'excelentes'

La añada 2021 de la D.O. Toro ha sido calificada como 'excelente'. La calidad de los vinos de Toro se pone de manifiesto de nuevo, ya que son varios los años consecutivos en los que la calificación de las añadas resulta excelente. Es sin duda resultado del gran trabajo de bodegas y viticultores.

La mejor miel catalana

La variedad de miel de Romero de la empresa Miel Muria ha obtenido el reconocimiento de 'Mejor Miel de Cataluña' en el II Concurso 'Las mejores mieles catalanas'. Además, Miel Muria se llevó el 1º y 2º Premio a la mejor miel de Montaña, el 2º premio a la mejor miel de Flores y el 3º premio a la mejor miel de Romero en el XIII Concurso 'Reina de las Mieles' organizado por Fira de Balaguer (Lleida).



Para paladares atrevidos



Olis Bargalló acaba de lanzar un nuevo aceite de oliva virgen extra aromatizado. Lleva guindilla, especias y hierbas provenzales. Un nuevo aliño "explosivo" para "animar" especialidades como la pasta, la pizza o la carne. Solo apto para paladares muy atrevidos. Se presenta en botella de vidrio de 250 ml., un envase perfecto para "vestir" las mesas de restaurantes, o para guardar en la despensa de casa.



LLUVIA DE MEDALLAS

Los vinos de Bodega Pagos de Araiz han obtenido varias medallas en prestigiosos concursos nacionales e internacionales, como es el caso del Concurso Garnachas del Mundo, donde Pagos de Araiz Rosé 2021 consiguió un Oro, o Mundus Vini, en el que destacó Pagos de Araiz Crianza 2019. Además, este vino obtuvo también una medalla de plata en el Concurso Bacchus.



Helados endulzados con dátiles

Jordi Rivera, impulsor de la heladería barcelonesa Bodevici –la primera ecológica de España– no deja de innovar y ahora ofrece una gama de helados endulzados con dátiles naturales, siendo mucho más saludables y nutritivos, ideales para los niños. También ha creado dos nuevas horchatas sin azúcar: de almendras crudas de Mallorca y de avellanas tostadas de Reus. Los envases y cucharillas son sostenibles y por si fuera poco los precios son muy asequibles.

Premio a la sostenibilidad

Turismo de Barcelona ha otorgado el Premio Sostenibilidad del Patrimonio cultural, natural y de las tradiciones a Bodegas Sumarroca por el proyecto que da a conocer a los visitantes las acciones para la recuperación de la flora y la fauna autóctonas.

Sidra vasca triunfadora

La sidra Zapiain acaba de ser reconocida con dos medallas de oro en la competición Cider World que se celebra en Frankfurt, y la Academia Vasca de Gastronomía le ha entregado el premio José María Busca Isusi.





El ‘place to be’ del verano riojano

El 16 de julio y el 20 de agosto a partir de las 20:00 horas, Bodegas Montecillo convierte su espléndido *Wine Garden* en el *place to be* de los amantes del rock y el vino. Los asistentes podrán disfrutar de alguna de las referencias de la bodega ‘maridadas’ con la música del grupo de rock Fahrenheit.

Diez años de excelencia

Abadía Retuerta LeDomaine ha cumplido diez años de compromiso con el entorno y la excelencia. Su premiado restaurante Refectorio ofrece una cocina arraigada a la tierra y al producto local. Además, recientemente la bodega ha sido reconocida con la Denominación de Origen Protegida Vino de Pago.





SABOR NOVEDOSO

No estaba inventado y ya parece un clásico. La heladería Mistura Ice Cream se ha unido a Villa Massa para crear el primer helado artesanal de limón a base de limoncello. Todo un regalo para el paladar, cuyo intenso sabor lo convertirá en el sabor preferido de los meses estivales.



Maridaje estrella

La bodega Mar de Frades se ha aliado con la conocida chef Cristina Oria para añadir el toque atlántico a las sobremesas estivales con La Caja Atlántica, que contiene el albariño de moda junto con salmón ahumado, mejillones en escabeche, boquerones en vinagre, crackiss y dos bandejas.

Gastrobar y speakeasy

Barcelona celebra la apertura de L’ Oficina, un nuevo espacio que une gastronomía, cultura y ocio. En un solo espacio reúne dos conceptos: un gastrobar con una propuesta culinaria sencilla y muy cuidada, y un *speakeasy* en el que es posible cenar o tomar una copa, mientras se disfruta de algún espectáculo.



Foto: Godo Chillida

Restaurante Melvin



Especial Canarias

Las llamadas Islas Afortunadas lo son por muchos motivos, los más conocidos son su clima y sus playas pero los vinos y la gastronomía que allí se producen son también una razón indiscutible para viajar a este paraíso cercano tan nuestro.



Bizcaiko Txakolina

Txakoli

Se trata de un vino normalmente blanco, ligero y bastante ácido que se produce principalmente en el País Vasco. El txakoli tradicional es ligeramente carbonatado.

Pagos de Anguix - Joan i Meritxell Juvé



Sagas vinícolas

Las bodegas familiares están presentes en muchos países y en el nuestro, con larga tradición vitivinícola, no son una excepción. Apellidos en los que al peso de la herencia se une la pasión innata por el vino.

D.O. Empordà + Comer en Girona

El Empordà presenta un paisaje de contrastes, con los límites naturales de los Pirineos al norte y el mar Mediterráneo, con la espectacular Costa Brava al este, lo que convierte a esta zona en un lugar único a nivel vinícola y gastronómico.



Colera. Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG

D.O. Bierzo



Godello

Los vinos elaborados con godello están aumentando su protagonismo en los últimos años ya que está variedad está en cierto modo siendo redescubierta, como ocurre con otras variedades autóctonas.

D.O. Alella

Los vinos de esta comarca vitícola situada en la costa de la provincia de Barcelona son diferentes, únicos y originales, destacando especialmente los blancos elaborados con la variedad pansa blanca.

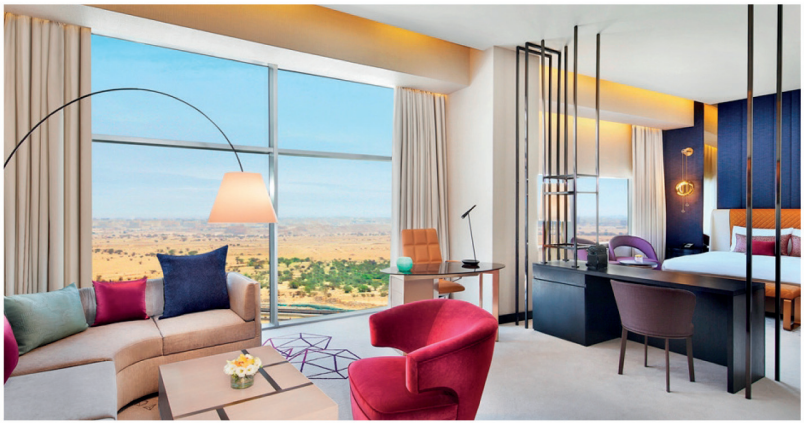
LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.



tattoo.

PROYECTOS CONTRACT 100% CUSTOM MADE

Gestión integral de proyectos
llave en mano para hoteles, resorts, residenciales, retailers, oficinas, restauración y espacios públicos.





info@tattoocontract.com
tattoocontract.com
981 90 23 20

La iVario Pro.

Un todoterreno en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria.

Gana en precisión, flexibilidad y rapidez. Realiza tus guisos, cremas y caldos, con la máxima calidad como los de Martín Berasategui. Sustituye tus marmitas, ollas y freidoras ganando espacio con la mejor tecnología. Descubre el equipo que te hará volver a soñar en la cocina.



Apúntate a nuestras demostraciones de producto en rational-online.com

RATIONAL