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

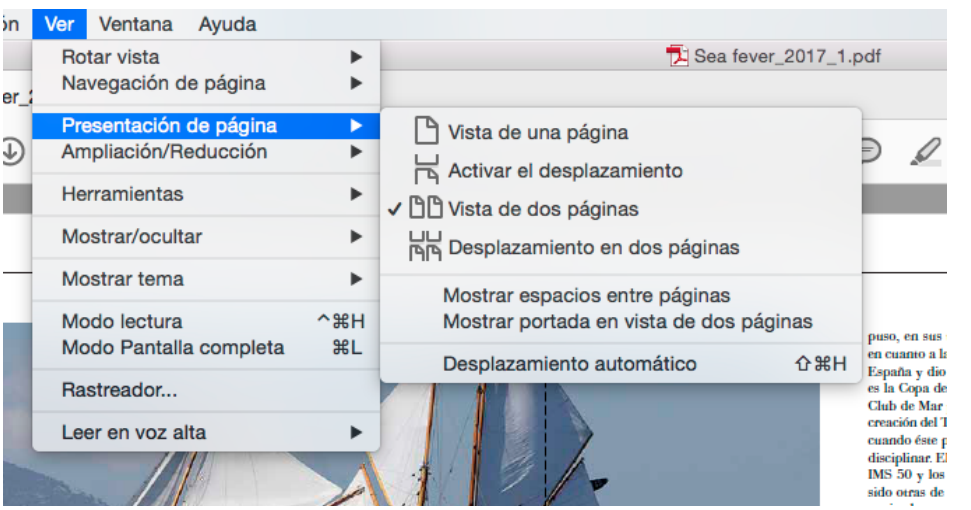
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. ALELLA: VOLUNTAD DE RESISTENCIA

Nº 240-AGOSTO-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES



3ER MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO



DISFRUTAR





Sagas vinícolas
Mantener el legado

Godello
Variedad en auge

Restaurantes para el
VERANO
TENTADORAS PROPUESTAS PARA OLVIDAR EL CALOR

ESPECIAL CANARIAS EXPLOSIÓN DE SABORES

D.O. EMPORDÀ EL CARÁCTER DE UN VIENTO



Modelando espacios. Saboreando vida.

Nos importa tu mundo y todo lo que habita en él. Ese lugar único y especial donde compartir experiencias. Sus diferentes formas de vivirlo...

Mejorarte el modo de materializar los proyectos y ayudarte a cumplir tus sueños es nuestro objetivo. Porque para nosotros, tu mundo, es nuestro único universo.



Proyecto de Pérgolas Bioclimáticas y Wind Screen.
Restaurante La Masía de Chencho, Elche.

saxun Tu mundo, nuestro universo.

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

saxun.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

Descanso estival

Terenka Formentera



Un año más llegamos al mes de agosto con ganas de vacaciones. Nosotros, como la mayoría de españoles, nos tomaremos unos días de descanso para volver con energía renovada en septiembre, pero os dejamos con el numero de agosto para que lo disfrutéis en vuestro destino vacacional, ya sea en papel o en versión *online*.
Este mes os sugerimos dos destinos enogastronómicos que nunca defraudan, por un lado el Empordà –con unos vinos con carácter y unos restaurantes que ofrecen los mejor de la zona en el plato, como los que crea Quim Casellas en Casamar– y por otro, las Islas Canarias, donde encontramos vinos muy singulares y una cocina tradicional y vanguardista a partes iguales. Un buen ejemplo lo ofrecen los hermanos Padrón, que protagonizan nuestra sección Michelin. Otros chefs que están de enhorabuena son Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, que lideran Disfrutar en Barcelona y que acaba de ser reconocido como el tercer mejor restaurante del mundo según el ranking *The World's 50 Best Restaurants.*
Pero también hemos pensado en los que no hacen vacaciones en estas fechas y tienen que quedarse en la ciudad. Los que vivan en Barcelona, por ejemplo, pueden aprovechar –además de reservar en Disfrutar– para hacer una escapada a la cercana D.O. Alella y probar un vino elaborado con pansa blanca, la variedad estrella de la zona; otras opciones son relajarnos con una copa de godello o txakoli en la mano.

> Os dejamos con el numero de agosto para que lo disfrutéis desde cualquier destino

También les dedicamos unas páginas a las sagas vinícolas, aquellas que llevan varias generaciones dedicándose al vino en cuerpo y alma. Y para finalizar, no dejéis de ojear el especial de restaurantes para el verano que hemos preparado. ¡Nos reencontramos en septiembre!

Laura Curt

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

SUMARIO #240



AGOSTO 2022





22 Disfrutar
Liderado por los chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, el restaurante barcelonés Disfrutar ha sido proclamado como tercer mejor restaurante del mundo en el ranking británico *The World's 50 Best Restaurants 2022*.

24 D.O. Alella
POR DAVID JANER
Esta denominación de origen ha demostrado a lo largo de su historia una voluntad irrenunciable de resistencia, de seguir mostrando lo que el territorio puede verter dentro de una copa de vino.

30 Godello
Los expertos afirman que es una de las variedades en auge en Galicia, en especial en las Denominaciones de Origen Valdeorras y Monterrei, donde la presencia de esta variedad se ha incrementado notablemente en los últimos años.

40 Sagas vinícolas
Algunas son centenarias y otras apenas alcanzan un par de generaciones, pero las bodegas familiares tienen algo en común: la pasión por el vino.

44 D.O. Empordà
Un tercio de las cepas ampurdanesas tienen más de 30 años y un 3% más de un siglo. La mayoría de estos viñedos son de variedades autóctonas y tradicionales de la zona como la cariñena, la garnacha o el macabeo.







52 Entrevista al chef Quim Casellas

Procura dar mucha visibilidad a los productos de su región, el Empordà, además de llevar a cabo prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

56 Especial Canarias

Los vinos y la gastronomía del archipiélago tienen un elemento común: los sabores que se obtienen del cultivo en suelos volcánicos.

66 Las nuevas estrellas Michelin 2022: Poemas by Hermanos Padrón

Juan Carlos y Jonathan Padrón han logrado proyectar la cocina canaria más vanguardista fuera del archipiélago. Ahora han conseguido que Las Palmas de Gran Canaria tenga su primera estrella Michelin.





68 Restaurantes para el verano

En agosto el cuerpo pide terrazas, *beach clubs* y restaurantes con platos frescos y con productos de temporada.



Todo el mes
Biergarten de verano en Madrid



Paulaner ha estrenado una terraza al aire libre ubicada en pleno centro de la capital. Un lugar perfecto para tomar una cerveza mientras se disfruta de los diferentes espectáculos en directo que tendrán lugar las noches de jueves a domingo y para los que es necesario adquirir una entrada anticipada.
Más información: https://laestacion.com/project/biergarten-nights

Todo el mes
La Carretera de Vi

La oferta enoturística de las 13 bodegas de La Carretera de Vi, la *wine road* que une los viñedos del Penedès con las playas del Garraf, se ha ampliado con un gran número de *wine bars*, propuestas gastronómicas y una gran diversidad de actividades musicales y culturales.
Más información: www.lacarreteradelvi.com



Hasta el 28/ 08
La Santa

En su sexta edición, el espacio transversal de Santa Cristina d'Aro que aúna moda, conciertos y restauración, ofrece 32 propuestas gastronómicas que van del *street food* más canalla a propuestas de cocina internacional, vegana, sin gluten... disponibles en numerosas barras repartidas por el espacio y en dos restaurantes: Las Palmeras y Experience 1994.
Más información: www.lasantamarket.com

04 - 07/ 08
Festival Vino Somontano 202122

Esta gran cita del verano vivirá su edición más esperada, tras suspenderse las dos anteriores, volviendo a ser uno de los grandes eventos enoturísticos de España. Una edición que vale por tres.
Más información:
www.dosomontano.com/eventos/festival-vino-somontano/





Todo el mes
Concurso de Barbadillo

El icónico Castillo de San Diego vuelve a ser protagonista este verano con su nueva campaña de comunicación y promoción, donde aquellos que participen en su sorteo veraniego, podrán ganar un fin de semana irrepetible en Sanlúcar de Barrameda, Capital Española de la Gastronomía 2022.
Más información:
www.tellevoalsur.com



JAVIER CAMPO



Trayectoria

Javier Campo González, (Tortosa, 1968) ha compaginado su profesión en la sala durante más de tres décadas con la divulgación como escritor de vinos en varias revistas especializadas – entre ellas *Vinos y Restaurantes*– e innumerables artículos. Muy activo en las redes sociales, promueve la cultura del vino en general y de muchas otras bebidas en particular.

EL SUMILLER JAVIER CAMPO ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE ACABA DE PUBLICAR UN LIBRO SOBRE MARIDAJE QUE APORTA LAS CLAVES NECESARIAS PARA ALCANZAR LA UNIÓN PERFECTA ENTRE BEBIDA Y COMIDA.

Sumiller autodidacta, amante incondicional del vino y apasionado de los destilados, docente y comunicador, presenta su ensayo *El Arte del Maridaje* (Círculo Rojo Editorial) a modo de libro de cabecera para estudiantes de sumillería y gourmets que quieran profundizar en la difícil disciplina de las armonías entre comida y bebida. Su escritura fresca y cercana que huye de tecnicismos, pretende llegar a todos los públicos de manera comprensible para todos sin necesidad de tener un máster en química aplicada.

"Esta obra es el resultado de dos décadas recopilando datos de armonías entre comida y bebida", confiesa. Pero *El Arte del Maridaje* no es un libro más sobre la asociación entre vino y comida. Como el propio Javier afirma, "en el libro hablo de que hay muchos libros que hablan de maridaje, pero en términos muy genéricos, por lo que el acierto es aleatorio, o son muy técnicos y complejos, sobre todo teniendo en cuenta que no todos los restaurantes tienen un laboratorio o un equipo de I + D".

Javier Campo pretende hacer llegar al lector cuáles son los parámetros que utiliza un sumiller, —mejor dicho, los que ha utilizado él— en el restaurante para asociar, unir o armonizar una bebida con una comida en lo que se conoce como maridaje, más allá de las reglas estandarizadas y de los tópicos extendidos. "Es un libro en el que cada ejemplo ha sido contrastado. No concibo hablar de maridaje sin probar la comida y la bebida", explica.

En definitiva, el lector va a encontrar las herramientas necesarias para poder experimentar el difícil arte del maridaje, conocer las diferentes técnicas culinarias, entrenar los sentidos y, sobre todo saber que, "para maridar hay que probar. Esto es una máxima. No vale inventar", según el autor. Así, Campo invita a la experimentación y a no detenerse a la primera de cambio. Un libro para los que quieren buscar y, sobre todo, para los que quieren encontrar.❋

Apunte personal

Maridaje ideal: **Helado de trufa con Tequila Reposado, pero hay muchos.**
Un destino gastronómico: **Al que he ido Euskadi, al que no, Japón.**
Un restaurante que te ha encantado: **El Celler de Can Roca**
¿Qué suena en tu playlist? **Jajajaja... Es muy ecléctica, puedo escuchar clásica de Bach, Chopin, Vivaldi… o Mojinos Escocíos, Queen, María Peláe, Elvis, Yatra… Bossa Nova… y ¡me encanta Mecano!**

PARATÓ SAMSÓ

Otro vino calificado como "Gran Vi de Mas", señalando con ello su compromiso con la calidad y la historia de la región del Penedès. Notas a heno, tierra, ahumados y especias para un tinto de samsó (mazuelo) amable y cálido; con un perfecto equilibrio en boca.





Tinto de alta expresión

Mas La Plana consigue entrar en la categoría de "Gran Vi de Mas", un reconocimiento para los vinos de alta calidad, vinculados a una masía centenaria y bajo la D.O. Penedès. Estricto proceso de selección y elaboración, y con una crianza mínima de 20 meses para este clásico de la Familia Torres.





Pura elegancia

La unión de tempranillo y garnacha nos ofrecen, en este Príncipe de Viana 1423, reserva 2017, una combinación perfecta entre las notas frutales (mora, grosella, fresa silvestre) y los matices tostados y especiados de su paso por barrica. Vino equilibrado y redondo.

Delicadeza y elegancia

Roda 2018 es el fiel reflejo de lo que supuso la añada 2018. Año más fresco y lluvioso en Haro que transforma el ensamblaje de tempranillo, garnacha y graciano en un vino más fresco y liviano. Notas de cereza, flores y especias, con una boca suave, redonda y perfectamente equilibrada.

Un joven clásico

Protos 9 meses, 2020. Un tinto 100% tinta del país y con certificación ecológica. En nariz, fruta negra, tostados y ligeras especias dulces. En boca, buena estructura y de taninos suaves. Un Ribera clásico.



GODAI

JAPANESE·MINORCAN

PRIMER JAPOMENORQUÍN DEL MUNDO

'UN GUIÑO A LA COCINA MENORQUINA'

Un viaje gastronómico del corazón de Menorca a Japón

En primera línea de mar. Hotel Suites del Lago *****
Paseo Portixol s/n - Cala'n Bosch

+34 971 384 188
info@godaimenorca.com



*JULIÁN MÁRMOL
Un chef con estrella

Entre los 50 mejores del mundo

Uvas tempranillo seleccionadas y vendimiadas a mano, junto a 14 meses de crianza en barricas de roble americano, nos brindan un tinto maduro, complejo y elegante. Cornelio Imperial Autor 2018 es ideal para carnes rojas, caza o incluso para los postres y la sobremesa. Elegido por premios *Decanter* como uno de los 50 mejores vinos del mundo.



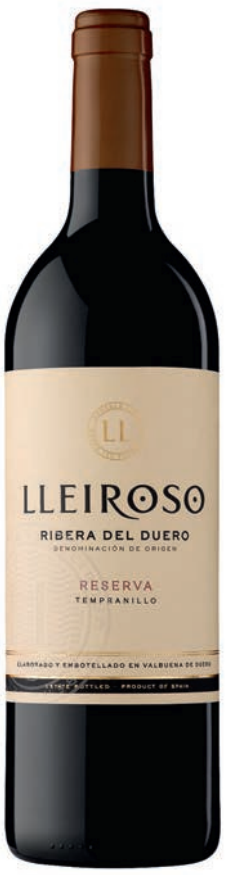


Profundo equilibrio

97 puntos en los *Decanter* para este Baigorri De Garage elaborado con uvas tempranillo 100% y con más de 22 meses de crianza. Un tinto profundo y equilibrado, de textura sedosa y afrutada. Una edición limitada para disfrutar y coleccionar.

DOBLE ORO

Lleiroso reserva 2016 es un vino 100% tempranillo de viñas viejas y con 15 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Un tinto aromáticamente complejo, voluminoso, sedoso y elegante al paladar. Recientemente premiado con dos oros en *Decanter* y *Mundus Mundi.*





Para darse un homenaje

Edición especial y exclusiva para festejar la vuelta de los San Fermines. Un tinto de tempranillo, merlot y syrah, con una crianza de 12 meses y con unos aromas a fruta madura, ciruela y chocolate. Así es este aterciopelado y sedoso Vendimia seleccionada 2020 de Pago de Cirsus.

Tempranillo de excepción

Digma Tempranillo Reserva –que solo se elabora en años excepcionales como en 2016– es un vino largo y complejo, con matices a fruta negra, regaliz, anís y azahar; sabroso y pleno al paladar. Una delicia. Su calidad ha sido reconocida con altas puntaciones y medallas en diferentes concursos internacionales.



El pasado 22 de junio, Bodegas Cosme Palacio festejaba un doble triunfo y nosotros, fieles a lo bueno, lo celebramos con ellos. Por un lado, se cumplían 35 años de la creación de su Club de Amigos Cosme Palacio y, por otro, se marcaba el inicio de un nuevo proyecto liderado por los enólogos José Tejedor y la Master of Wine Almudena Alberca.



Bodegas Cosme Palacio

El renacer de un sueño

Decía el geólogo francés H. Tazieff, que "las montañas ayudan a los hombres a despertar sueños dormidos", y esto es exactamente lo que parece que la Sierra de Cantabria logró con Bodegas Cosme Palacio. Ubicada a sus pies, en Laguardia, la bodega fue creada en 1894 por Don Cosme Palacio con un sueño muy concreto: conseguir que sus vinos revelaran el magnífico potencial que la zona le brindaba. Pronto el sueño se hizo realidad y sus vinos fueron ganando en prestigio y reconocimiento.



Hoy, 128 años después, un nuevo sueño parece surgir de la mano de Entrecanales Domecq e Hijos. Tras 10 años de una cuidadosa reforma, la bodega cuenta ya con una superficie de 20.000 m^2 y con 3 pilares fundamentales y bien asentados: un talentoso y apasionado equipo, un viñedo excelente y una bodega moderna, pero conservando lo mejor de la tradición heredada. Este trinomio de oro (equipo, bodega y viñedo) es lo que ha permitido materializar el nuevo sueño de Entrecanales Domecq e Hijos: crear una gama renovada de sus vinos, empezando por su Bodegas Palacio reserva especial 2016 y siguiendo con su Cosme Palacio tinto 1894, Cosme Palacio reserva 2016, Cosme Palacio "Vino de Laguardia" (vino que abandona la tradicional mención de "crianza" y pasa a resaltar su origen, con una clasificación recientemente aprobada en la DOCa Rioja), hasta llegar a sus excelentes vinos blancos Cosme Palacio 1894 (mezcla de viura y malvasía, con 12 meses de crianza) y Cosme Palacio blanco reserva 2018 (100% viura y con 10 meses de crianza sobre lías). Todos ellos son el perfecto ejemplo de lo que la fidelidad a un sueño puede aportar: seguir reflejando el origen y la uva, pero con sangre e ímpetu renovado. *Semper fidelis,* que alabarían los romanos y siempre fieles, también, los múltiples seguidores de sus vinos.

Los Cosmistas

Entre estos múltiples y leales seguidores destacan, en particular, unos muy especiales, los denominados, con muchísimo cariño por la propia bodega, como "los cosmistas". Se trata de un grupo de 568 socios con un acceso privilegiado a 150 barricas especialmente seleccionadas y mimadas para ellos. Vino que se cría en la soledad de la bodega, envuelto en barricas nuevas de roble francés y que descansa hasta poder ser disfrutado por sus orgullosos dueños. Este club, que fue el primero en la Rioja Alavesa, nació en 1987 y hasta hoy ha mantenido la misma pasión, confianza y fidelidad de sus socios. Tal entrega merecía un reconocimiento y así fue. Por la noche, y tras visitar sus magníficos viñedos, bien resguardados por la imponente figura de la Sierra de Cantabria, se celebró un sentido homenaje a los protagonistas de esta historia de amor y lealtad. Incluyendo, también, un entrañable reconocimiento al que, durante 38 años, fue el enólogo de la bodega, Roberto Rodríguez. Así, y tras una estupenda cena de gala, amenizada con toda la gama de vinos de Cosme Palacio (incluido un Glorioso Gran Reserva de 1978), se hizo entrega de unos premios a los "Cosmistas de Honor": los representantes más antiguos de esta bella historia de amistad. Amistad con un vino y amistad con una bodega y su forma de hacer las cosas. Y es que cuando las cosas se hacen bien, con amor, pasión y dedicación, el resultado es un sueño cumplido, con un nombre muy preciso: fidelidad.❋



Fruto de una variedad escondida

Tarsus La Despistada es una edición limitada de la Bodega Tarsus. Elaborado con la variedad albillo mayor, nos habla en apoyo del vino blanco de la D.O. Ribera del Duero. Un vino aromático, de fruta blanca y cítricos, con cierto volumen y un ligero apunte mineral en boca.



PALOMINO SORPRENDENTE

Sede e Fame **es la nueva creación de la bodega Virgen del Galir. Un sorprendente palomino 100% criado en ánfora de barro y bota durante 24 meses. Una sorpresa en forma de vino afilado y de buena acidez, con notas balsámicas y levemente salinas. Estupendo con pescados, mariscos y arroces caldosos, pero también con carnes blancas o poco condimentadas.**



Vuelta a los orígenes

Vins el Cep recupera el origen y la tradición del xarel·lo vermell con Pla del Bosc. De entrada fina y elegante pero con un final de boca directo y que crece. Intensidad alta y mucha frescura. Destaca por ser un vino muy persistente y con un toque rústico típico de esta variedad.





Un verdejo con historia

Malprende 2020 es el resultado de una cuidada crianza de 10 meses sobre lías a partir de un terreno con más de 120 años de historia. Un vino seco, fresco y de cuerpo medio, con recuerdos a fruta blanca y cierta mineralidad.

Aromático y gastronómico

Pluma Blanca ecológico 2021 es un verdejo de la D.O. Rueda con un atractivo color amarillo-verdoso y unas seductoras notas aromáticas en nariz y boca: melocotón, albaricoque, paraguayo, hierba fresca y matices de flores blancas (jazmín). Ideal tanto con arroces como con quesos frescos, ahumados y escabeches. Plata en el concurso Wine Pleasures.



Esencia volcánica

El Grifo Malvasía Lías 2019, monovarietal de malvasía volcánica de la cosecha 2019, destaca por su crianza sobre lías, lo que hace que resalten las características de la variedad. Oro en *Decanter*, es la referencia más premiada de la bodega lanzaroteña.



SINERGIA PERFECTA

Príncipe de Viana Edición Blanca es la original apuesta de Bodegas Príncipe de Viana por la perfecta sinergia de dos variedades tan diferentes como la sauvignon blanc y la chardonnay. Un innovador blanco que impresiona con una original combinación de sabores y aromas. Ha conseguido 90 puntos en *Decanter*.

Un albariño de leyenda

Pazo de San Mauro es la expresión de un viñedo de belleza inigualable enclavado en la historia del Pazo de San Mauro, cuyas raíces se remontan al siglo XVI. Destaca su frescura, equilibrio y persistencia. Excelente para acompañar todo tipo de mariscos, pulpo, pescados blancos y sushi, cocina asiática, además de arroces y pastas.



Insignia de la bodega

José Pariente Verdejo 2021 es el vino insignia de la bodega vallisoletana José Pariente. En boca es untuoso, goloso y elegante con un suave amargor final y una buena acidez. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. Fue uno de los vinos elegidos para maridar la cena de ministros de Exteriores en la cumbre de la OTAN celebrada en Madrid.



Con personalidad

GB-21 es el nuevo exponente de la colección de vinos experimentales de Jean Leon y uno de los pocos monovarietales de garnacha blanca de la D.O. Penedès. En nariz, muestra aromas de fruta blanca y tropical y notas cítricas y florales, mientras que en boca es goloso, con una buena acidez y un final largo y elegante.





REBELDÍA ANCESTRAL

Nobles i Guillotines 2021 es un espumoso de método ancestral, esto es, dejando que la fermentación finalice en la botella. Elaborado con tempranillo y sin azúcares ni sulfitos añadidos, en copa se nos muestra alegre, fresco y afrutado. Un espumoso que reivindica lo mejor de la tradición. Ligero y fácil de beber, sin complicaciones.





Desafío a la naturaleza

Chardonnay y pinot noir unidas en un ensamblaje de 3 añadas con un único objetivo, lograr lo que la Naturaleza niega: el año perfecto. El Champagne Grand Siècle n. 25 nos ofrece la frescura, estructura y fineza de los grandes "millésimé". Entrada cítrica y refrescante, y con un final tostado y de pastelería que nos afirman sus 12 años de crianza.

Un cava al que le gusta el mar

Robert J. Mur Milléssimé Reserva 2015 es un brut nature con 50 meses de crianza para que el macabeo, xarel·lo y chardonnay puedan regalarnos una nariz fina y compleja: flores blancas, fruta madura, tostados y un ligero final anisado. Un cava para amigos y amigo del mar: mariscos, pescados blancos y azules, a la parrilla, al horno, con salsa...



Por y para el mar

Un vino elaborado no solo para disfrutar de los productos del mar, sino también para cuidarlos. El Viña Esmeralda by The Sea edition se propone contribuir a la retirada de plásticos de nuestras costas por cada botella comprada. Un rosado de garnacha fresco y aromático, que nos invita a degustarlo junto al mediterráneo y acompañado de pescado, mariscos y arroces.



Versatilidad gastronómica

El Vivanco Cuvée Inédita Rosado Reserva 2018 Extra Brut, se convierte en el primer espumoso rosado reserva de Rioja. Una deliciosa combinación de garnacha (90%) y mazuelo (10%) que, junto con los 24 meses mínimo de crianza, nos deleita con una cremosidad salpicada de frutos rojos, notas cítricas y recuerdos a brioche.



Ideal para el verano

Juan de Juanes Vendimia Bronce Rosado 2021 es uno los vinos valencianos de Anecoop Bodegas reconocidos con el Oro en la sesión de Rosados del concurso Mundial de Bruselas 2022. Elaborado con cabernet sauvignon y monastrell, destacan sus aromas a flores blancas y fruta roja. Entrada con un ligero carbónico y un punto abocado. Ideal a 8º C para acompañar las tórridas temperaturas veraniegas.

La revolución rosa

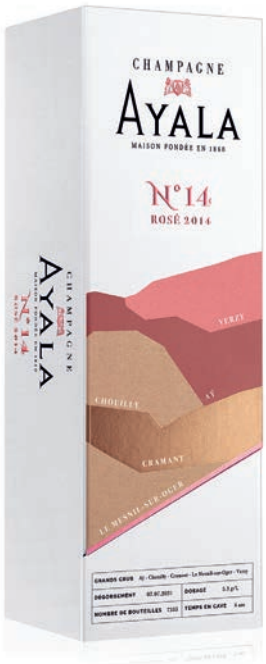
Llega la nueva apuesta para el verano, el Barbadillo Vi Pink, un rosado *frizzante* de baja graduación y con todos los aromas y sabores de la uva garnacha. Un vino divertido, fresco y afrutado. Ideal para pasta, pizza, sushi y arroces.



Un regalo divino

Primer vino elaborado con uvas procedentes de un Monasterio, en este caso, el de Poblet. La garnacha y el trepat de viñas viejas conforman un estupendo resultado para este rosado fiel a la tradición: un vino fresco, ágil y muy aromático. El Abadía de Poblet rosado 2021 es, sin duda, un regalo divino.







Elegancia y sofisticación

Chardonnay y pinot noir de 5 escogidas parcelas Grand Cru, junto con 6 años de crianza, nos regalan este estupendo Ayala Rosé nº 14. Un champagne con notas frutales y florales, una sutil untuosidad en boca y un ligero final amargo que nos recuerda al pomelo. La mejor forma para ver el futuro con optimismo.



FRESCO Y SUTIL

El joven enólogo Pepe Rodríguez presenta su primer rosado con pinot noir y una cuidada crianza sobre lías durante 12 meses: Rodríguez de Vera 2020. Un rosado de producción limitada, con fruta blanca en nariz y notas complejas de su crianza sobre lías. Un vino fresco, sutil y de textura ligeramente cremosa.



Rescatando la pureza

Death's Door es una ginebra elaborada en Wisconsin y distribuida por GLN (Navarra), que busca ofrecer un destilado premium y exclusivo. Una ginebra elaborada con solo 3 botánicos: enebro, cilantro e hinojo. Una forma de volver a la esencia clásica de la ginebra.

5 propuestas y un ron

Ron Bacardí nos ofrece 5 recetas originales e innovadoras para este verano: Mojito Bacardí, Bacardí Limón, Piña Colada, Daiquiri de Fresa y Tormenta Negra. Una misma base para un sinfín de combinaciones. Búscalos.





UN CÓCTEL PERFECTO

La ginebra Nouaison gin se nos revela como la compañera perfecta para elaborar uno de los más deliciosos cócteles para este verano: el Royal Negroni. De textura ligera e intensidad pronunciada, esta ginebra presenta aromas a enebro, nuez moscada y jengibre; junto con un ligero y agradable dulzor.



Icono de la tradición

Parellada y Ugni blanc conforman este multipremiado Brandy Torres 20. De color ámbar oscuro, con aromas profundos y cálidos que nos recuerdan a la vainilla, la canela y la nuez moscada. Para tomar solo o con un hielo. Una delicia.

Desde Capri con amor

Dicapri lanza nuevo diseño y nueva etiqueta, pero manteniendo la esencia de su éxito. Un limoncello 100% elaborado con las cortezas de los famosos "limones de Sorrento". Refrescante, aromático y evocador.



DESTILADOS
lo más



100% Mediterráneo

Gin Mare Capri es una ginebra italiana que tiene, entre sus ingredientes, el limón de Capri, la bergamota de Calabria, oliva arbequina de España, tomillo turco y romero griego. Toda la esencia del Mediterráneo destilado en una botella.

EDICIÓN VERANIEGA

Zoco, el pacharán elaborado con endrinas 100% navarras, y la reconocida floristería madrileña Margarita se llama mi amor, se han unido para crear un pack exclusivo para este verano. Además, proponen darle una segunda vida a su característica botella convirtiéndola en un original jarrón .





Frescor silvestre

Caorunn Rasberry es una ginebra escocesa elaborada con 11 botánicos, entre ellos, las características bayas de serval silvestre, marca de la casa. Aromas frutales de frambuesa y ligeros toques de vainilla.



Pequeño gran lujo

Ron artesanal de edición limitada (1000 botellas al año) y con una nariz extremadamente rica, compleja y envolvente. Pera fresca, coco, fruta desecada, chocolate y notas ahumadas, todo ello y en perfecta danza, conforman este exquisito ron Havana Club Máximo Extra Añejo.

Un estilo de vida

Lo mejor del ágave mexicano en este Tequila Blanco Don Julio. Toques florales y cítricos, acompañados por una boca suave y ligeramente especiada. Para tomar solo o formando parte de un cóctel.





ALBERTO MOLINERO
vuelve a la alta cocina

El reconocido chef mirandés vuelve a sorprender en su ciudad natal con la apertura de Erre de Roca, que se convierte en buque insignia de su grupo. Alberto ha diseñado una colección de platos en los que combina pocos, pero excelsos productos buscando armonías inesperadas como el Tartar de gamba con caviar y crema fina de almendras o el Salmonete con caldo de pimientos asados y cebollino.

MIGUEL NAVARRO
elabora una cocina cálida



El chef ejecutivo de Es Fum, restaurante ubicado en el Hotel St Regis Mardavall y galardonado con una estrella Michelin y un sol Repsol, define su propuesta como "cocina cálida para un clima cálido, con el protagonismo de un producto de máxima calidad, del que se extrae siempre el máximo sabor". Asegura que los lugares, personas y momentos que le han brindado felicidad son su inspiración.

DIEGO SCHATTENHOFER
premiado por su labor de investigación



El chef deTaste 1973 (Tenerife) ha recogido el premio al "Mejor Restaurante Consume Canario 2022" del Diario de Avisos. El certamen ha premiado la labor de investigación del chef en la despensa canaria. Destacan sus últimos estudios científicos sobre la cabra, concretamente la palmera, majorera y tinerfeña, que han permitido averiguar cuáles son sus momentos gastronómicos más óptimos.



GASTÓN RIVEIRA
desvela los secretos de la barbacoa

El chef de la casa de carnes argentina, reconocida como una de las World Best Steaks del mundo 2022, comparte sus conocimientos para destacar durante el verano como maestro parrillero. Las cuatro claves imprescindibles y que asegura siguen al pie de la letra en cada uno de sus restaurantes son: una buena carne, mucho fuego, tomarnos el tiempo necesario para prepararla y no olvidarnos de los acompañantes (guarnición y vino).



LUCÍA GRÁVALOS
será la 'Dama de Rojo'

La Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana volverá los días 27 y 28 de agosto con la celebración de su IV edición. Tras la coronación de Pepa Muñoz el año pasado como primera 'Dama de Rojo' de la historia, este año será Lucía Grávalos (Mentica by Lu y Mentica Gastronómico), defensora de la huerta riojana allá donde va, quien reciba el galardón.

CARLOS MALDONADO
lleva sus hamburguesas a Murcia



El Círculo, la marca de hamburguesas gourmet para disfrutar a domicilio creada por el ganador de MasterChef en 2015 y galardonado con 1 estrella Michelin, llega ahora a los hogares de Murcia de la mano de Cuyna. La carta está construida "para los amantes de las salsas, del pringoteo y chorreo" y se compone de cinco hamburguesas de autor con combinaciones sorprendentes, innovadoras y terriblemente sabrosas.

JUAN CUESTA
estrena carta de verano



El chef logroñés ha creado la nueva carta de Allegar, ubicado en el hotel boutique Santa María Briones (Briones, La Rioja), apostando una vez más por los ingredientes procedentes de huertas y de productores locales. El resultado, platos como la Huerta de Briones (selección de verduritas mini de temporada) o el Sarmiento (reinterpretación de la clásica barbacoa riojana, con choricillos, morcilla, panceta… a la brasa).

PABLO CARRIZO
traslada el paisaje ibicenco al plato

El chef argentino Pablo Carrizo (formado en las cocinas de elBulli, Quique Dacosta y Berasategui, entre otras) ha diseñado el nuevo menú degustación de Salvia Ibiza – el restaurante gastronómico del Hotel boutique Ca Na Xica– compuesto por 9 platos. Aquí, la belleza del lugar se traslada al plato y da pie a un viaje para los sentidos gracias a sabores intensos, ricos contrastes y combinaciones de texturas.





Cocina vasco-navarra en Madrid

La creatividad y el saber hacer del chef Íñigo Urrechu son los protagonistas de la terraza de Urrechu Velázquez, un espacio rodeado de fuentes y vegetación. Su cocina ofrece lo mejor de la gastronomía vasco-navarra, acompañada de una amplia selección de vinos de diferentes Denominaciones de Origen.

URRECHU VELÁZQUEZ
Velázquez, 150 · 28002 Madrid · https://urrechuvelazquez.com



Gastronomía y modernismo

EL NOU RUSIÑOL
Calle Mayor, 33
08870 Sitges (Barcelona)
Tel.: 934 717 036

En el núcleo antiguo de Sitges se encuentra El Nou Rusiñol, un bar de vinos y platillos gourmet como el montadito de solomillo con foie y cebolla caramelizada. En la nueva carta destacan bocadillos como el bikini de sobrasada con queso de Mahón y miel.



SABORES DE ORIENTE

La terraza del restaurante Zen Asian Supper Club es el lugar perfecto para disfrutar del verano en la capital. Está situada en un privilegiado y acogedor patio interior, rodeado de naturaleza, donde puede probarse lo mejor de las cocinas china, japonesa y tailandesa.

ZEN ASIAN SUPPER CLUB
Velázquez, 128 · 28006 Madrid · Tel: 914 571 873 · www.zensupperclub.es



A la sombra de un alcornoque centenario

La familia Roselló, propietaria del hotel rural Hábitat Cigüeña Negra, eligió un rincón bajo un alcornoque centenario para colocar una espectacular barra circular. Se trata de un espacio ideal para degustar una selección de embutidos ibéricos de bellota –elaborados con cerdos de la propia finca–, maridados con un refrescante cóctel.

HÁBITAT CIGÜEÑA NEGRA
Finca la Granja – carretera EX205, km. 24 · 10890 Valverde del Fresno (Cáceres)
Tel.: 676 829 172 · www.habitatcn.com/es/



COCINA FRESCA Y VIVAZ

En el jardín gastronómico de Marbella hay una nueva flor con aromas a Italia. Es Alelí, el nuevo restaurante de cocina italiana de Dani García, que nos propone un viaje por las regiones de Piamonte, Lombardia, Lazio, Campania o Sicilia a través del paladar.

ALELÍ
Avenida Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe s/n
29602 Marbella (Málaga)
Tel.: 951 822 222
www.grupodanigarcia.com/aleli/

Alta gastronomía en la montaña

El hotel andorrano Park Piolets MountainHotel & Spa ofrece una amplia y variada oferta gastronómica: la alta cocina china de Kao Soldeu (que estará abierto de forma ininterrumpida durante todo el verano y el otoño), el Restaurante 1817 buffet, el Lounge Bar y la Moët Terrace.

PARK PIOLETS MOUNTAINHOTEL & SPA
Crta. General nº2, 19 · AD100 – Soldeu (Principat d'Andorra)
Tel: +376 871 787 · www.parkpiolets.com



Nuevo en FORMENTERA

La oferta gastronómica del nuevo hotel Teranka Formentera es una de sus grandes bazas. Cuenta con Vert Mer, un restaurante mediterráneo a cargo de Juan Martín. Por la noche, amplía su menú con una exquisita cocina francesa a cargo del triestrellado chef Emmanuel Renaut. Además, por primera vez en su historia, el prestigioso restaurante Nobu tendrá presencia en Formentera. Será en el *rooftop* de Teranka donde este verano tendrá un *pop up*.

TERENKA FORMENTERA
Carrer San Agusti Km 10.7 Playa des Arenals · 07872 Es Caló (Formentera) · Tel.: 682 918 190 · www.teranka.com



Sabores mediterráneos y asiáticos



Flax & Kale Passage, el restaurante *healthy flexitariano* y *gluten-free* del grupo Flax & Kale, sigue apostado por la innovación y el placer gastronómico con una carta renovada que incorpora nuevos sabores coreanos, sorprendentes creaciones plant-based y platos hechos en el Josper.

FLAX & KALE PASSAGE
Carrer Sant Pere Més Alt, 31-33
08003 Barcelona
Tel.: 935 240 052
https://flaxandkale.com/flax-and-kale-passage



Triple elección

El hotel Barceló Imagine cuenta, en su mismo edificio, con tres terrazas para todos los gustos: la Sky Lounge, una azotea de gran altura; la Terraza Imagine, un espacio donde degustar los domingos un completo *brunch*, y la Terraza Food Truck, donde saborear un buen cóctel y deliciosos snacks.

HOTEL BARCELÓ IMAGINE
Agustín de Foxá, 32 · 28036 Madrid
Tel.: 917 327 019 · www.barcelo.com

Las mejores barbacoas

Para las noches de fin de semana (de viernes a sábado), el Hotel Emperador propone su nuevo plan: las barbacoas en su azotea. Estas, realizadas con deliciosas opciones de carne a la brasa, se acompañan de excelentes cócteles y bebidas en su Sky Bar.



HOTEL EMPERADOR
Gran Vía, 53 · 28013 Madrid · Tel.: 915 472 800 · www.emperadorhotel.com/es



COCINA TRADICIONAL

Cruz Blanca Vallecas remodeló recientemente su terraza. Ubicada en el Parque "Amós Acero", se ha acristalado para los días más frescos. El interior del restaurante sigue abierto para poder disfrutar de sus icónicos platos, entre los que destaca su reconocido conejo al ajillo.

CRUZ BLANCA VALLECAS
Carlos Martín Álvarez, 58 · 28018 Madrid · Tel.: 914 773 438
www.cruzblancavallecas.com/nuestra-terraza/

Sofisticación y relax

Rosales Club es la nueva propuesta que ofrece la icónica terraza de El Secret en Platja'Aro (Girona). Situado pajo una pineda, es ideal para desconectar. En su carta destacan los tartares, las pasta fresca, las ensaladas ecológicas y productos del mar elaborados a la brasa acompañados de vinos de autor o de los más sofisticados champagnes. También ofrecen la opción de snacks para compartir y copas hasta la 03:00h.

ROSALES CLUB
Avenida 11 de septiembre, 6 · 17250 Platja D 'Aro (Girona) · Tel.: 640 578 680



Ya no es pecado

Los nombres de las cosas cambian. Los alimentos, con el paso de unos cien años, también pueden perder su identidad inicial y adoptar otra, o bien recibir un bautizo que en principio no les corresponde.



Vamos a por los ejemplos, los *frankfurter* son salchichas de carne de cerdo cocida. Las expandió por todo el mundo el charcutero Max Zaber. Españolizada a frankfurt son una generalidad difusa. De los calamares a la romana, no le pregunten a un romano. Sobre los bollos suizos, ya saben que tampoco son helvéticos, sino un invento muy de mediados del siglo XIX acontecido en el Café Suizo de Madrid. Las lionesas no son de donde el nombre indica y sobre la ensaladilla rusa ya se ha escrito mil veces que la de aquí no es la original, como tampoco es ucraniana, bautizada así en un acto de patriotismo de corto vuelo. Como fue el que impuso el caudillo llamándola ensaladilla imperial en tiempo en que los niños cantaban 'voy por rutas imperiales', es decir, entre tapas rojigualdas.

Con los pimientos también se ha ofuscado su origen. Recuerden que, desde Veracruz, alias México, llegan a España por Sevilla. Un espectador ilustre del acontecimiento, la más clara visión que ha tenido el mundo en muchos siglos, Don Diego de Velázquez, los pinta magistralmente en el cuadro *La cocinera y su ayudante.* Vale la pena contemplarlo con detalle, porque, al margen de las guindillas que van a parar al mortero, la mujer lleva unos extraños cordones anudados al antebrazo. Es un exorcismo que daba la iglesia para evitar la maldad de un alimento claramente diabólico, ya que engendraba apetitos. Era cálido, hasta ser rabioso, e inducia al fornicio, no solo entre los jóvenes, que sería natural aun siendo falta contra el sexto mandamiento, sino entre los viejos, llevándolos a pecados en los que se superponían la gula y la lujuria.

De todo eso no queda nada, excepto mi deseo de que contemplen siempre que puedan la obra del pintor sevillano. De un andaluz que vivía en esa capital cuando uno de cada diez habitantes era negro. Hoy en día nos parece imposible, al tiempo que irrita a los de siempre.

Los africanos sí podían comer pimientos rabiosos, dada sus creencias opuestas a la religión cristiana. Más el atractivo de lo prohibido era tal que el picante, pasó del rancho incomestible de los esclavos, en el que la "cayena" era una forma sutil de hacerles tragar la bola de mandioca, hasta el arte refinado de la tapa que, según los jugadores de cartas amigos de Quevedo, picaban a cientos.

Como los nombres cambian y la presión de la iglesia es por fortuna cada vez más débil, los voluptuosos hijos vegetales de Veracruz se extendieron por todo el mundo, cambiando de nombre, adoptando una nueva identidad. Ahora son pimientos de Espelette, ñoras mediterráneas, guindillas y por supuesto paprika. Díganle a un húngaro que su paprika no es magiar, sino veracruceña y verán que se pone como un digno descendiente de Atila.

Lo divertido del caso consiste en que, a medida que lo hemos adaptado a nuestros recetarios con los más distintos nombres, el pimiento va perdiendo su potencia, quizás hasta su carácter pecaminoso. Al margen de restaurantes mexicanos y orientales, que lo utilizan con distinta rabia, lo normal es un apaciguamiento de sus virtudes, un paso a ser políticamente correcto que nos lleva a suspirar por un chorizo castellano bien armado, unas guindillas que lo sean y por qué no, uno de Padrón o de Herbón que alguna vez nos arranque una lágrima. Todo menos entregar la lujuria verde o roja a la monotonía.❋

Casa de Tapes Cañota Barcelona



La Iglesia consideraba el pimiento un alimento claramente diabólico

Disfrutar

Tercer mejor restaurante del mundo

@Joan Valera



Liderado por los chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, el restaurante barcelonés Disfrutar ha sido proclamado como tercer mejor restaurante del mundo en el ranking británico The World's 50 Best Restaurants 2022.



@Francesc Guillamet

Lo mejor y más selecto de la comunidad de restaurantes del mundo se reunió en Londres la noche del pasado 19 de julio para celebrar los premios The World's 50 Best Restaurants 2022. La ceremonia de entrega de los premios honró la excelencia gastronómica de 24 territorios de los cinco continentes antes de nombrar al Geranium, de Copenhague, como The World's Best Restaurant 2022 y The Best Restaurant in Europe 2022. El barcelonés Disfrutar, que ocupaba el quinto puesto de la clasificación antes de la gala, ascendió a la tercera posición. La organización ha remarcado que es un restaurante "ingenioso, divertido, experimental y tremendamente delicioso".

@Joan Valera



Otros españoles premiados

Presentado como un nuevo premio para 2022, el título de *Beronia World's Best Sommelier* fue otorgado a Josep Roca, sumiller y copropietario de El Celler de Can Roca, en Girona. Roca es un sumiller de renombre mundial, cuyo talento ejemplifica la excelencia en el vino y la comida, y cuya pasión es cautivadora.

Por otro lado, Aponiente, en Cádiz, se ha llevado a casa el *Flor de Caña Sustainable Restaurant Award*. Este premio es auditado de forma independiente por la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos que se autoproponen para el premio, en función de una amplia gama de criterios, incluyendo la responsabilidad ambiental y social.

Bronce merecido

Los tres chefs al frente del laureado restaurante Disfrutar –recordemos que posee también dos estrellas Michelin desde 2018– afirman: "Continuaremos creyendo en lo que somos y cocinando como sabemos, sin renunciar a nada de lo construido hasta el momento y con la búsqueda de la excelencia y el trato al cliente como ejes vertebradores".

El éxito de este trío de chefs viene de lejos, y es que no hay que olvidar que durante 15 años fueron jefes de cocina y formaron parte del equipo creativo de elBulli de Ferran Adrià, cuya cocina fue considerada como las más influyente del siglo XX por críticos y profesionales del sector. En 2012 decidieron asociarse y ese mismo año abrieron Compartir en Cadaqués (Girona) al que se sumó en 2014 Disfrutar en Barcelona y más recientemente Compartir Barcelona, que abrió sus puertas el pasado 8 de junio.

Un local de diseño y una propuesta gastronómica vanguardista

Situado en la Eixample, justo delante del emblemático Mercado del Ninot, el establecimiento sorprende por su diseño, inspirado en la historia y la herencia del Mediterráneo.

La propuesta gastronómica es de estilo claramente vanguardista: los platos destacan por su gran personalidad, marcadamente mediterránea. En definitiva, un restaurante de cocina atrevida, divertida y moderna en busca del "gusto" como premisa principal. Una cocina creativa pensada para 'disfrutar'. Y podemos hacerlo a través de dos menús degustación: *Disfrutar Classic,* compuesto por creaciones que se han convertido en "clásicas" de la casa, y *Disfrutar Festival,* compuesto mayormente por elaboraciones creadas durante la vigente temporada. Ambos se pueden acompañar con dos opciones líquidas: el Maridaje Disfrutar y el Maridaje Semi-Desalcoholizado, los clientes que quieren vivir una experiencia con un maridaje diferente de vinos con un porcentaje muy reducido de alcohol. Procesado artesanalmente y siguiendo un proceso natural, de forma que se conservan las mismas características organolépticas y la complejidad de cada vino.

Una tercera opción es optar por el *Menú Especial Table M#01, la mesa 'viva',* una propuesta que nace fruto de la iniciativa de la diseñadora de interiores Merche Alcalà y con la cual han trabajado Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas para poder ofrecer una experiencia totalmente diferente y novedosa. Este proyecto da vida a la mesa y la invita a participar de la experiencia gastronómica. La mesa "viva" está ubicada en la cocina de I+D del restaurante, en la planta -1 del local y solamente puede realizarse en este espacio.

Ante semejante despliegue de creatividad y originalidad, no es de extrañar que los 1080 expertos internacionales de la industria de los restaurantes y gourmets bien viajados que conforman *The World's 50 Best Restaurants Academy* hayan aupado a Disfrutar al tercer puesto de la clasificación. Motivos no les han faltado.✻

Tres españoles entre los seis mejores de 50 Best Restaurants 2022

1. Geranium (Dinamarca)
2. Central (Perú)
3. Disfrutar (España)
4. Diverxo (España)
5. Pujol (México)
6. Asador Etxebarri (España)



@Francesc Guillamet

Voluntad de resistencia

Si algo tiene esta Denominación de Origen –situada entre la costa barcelonesa y la Serrelada Litoral– es dinamismo y creatividad. Ha demostrado, a lo largo de su historia, una voluntad irrenunciable de resistencia, de seguir mostrando lo que el territorio puede verter dentro de una copa de vino. Veámoslo. FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





POR DAVID JANER

Dice Roger Scruton, doctor en filosofía y gran entendido en vinos, que "le encanta explorar la tierra desde un vaso". Con ello, no quiere sino señalar que para él, el suelo, el *terroir*, es algo más que una combinación de clima, microclima y orografía. Para él, el suelo implica un carácter moral: incluye toda la historia, toda la tradición, todas las luchas y revoluciones que han dado forma y sentido a esa zona, a ese territorio, a ese trozo de "tierra". El vino se convierte, pues, en un reflejo de todas esas luchas, sueños y pasiones que han conformado un determinado lugar. Me parece una forma muy bella de adentrarnos en el paisaje, tanto interior como exterior, que la D.O. Alella nos ofrece.

Explorando el suelo

La D.O. Alella es una de las denominaciones más pequeñas y antiguas de la Península Ibérica. Actualmente, y tras pasar por una serie de ampliaciones, la forman un total de 31 municipios repartidos entre las comarcas del Barcelonés, el Maresme y el Vallés Oriental. Entre todos ellos, y según los últimos datos facilitados, no se superan las 223 hectáreas de cultivo, la mayoría, de pansa blanca, su uva emblemática.



A continuación, y en orden decreciente de plantación, encontramos: garnacha tinta, syrah, chardonnay, merlot, cabernet sauvignon y, por último, garnacha blanca. Recientemente se están plantando algunas cepas de moscatel de Alejandría y unas cuantas cepas de una "uva misteriosa"… pero más adelante volveremos con ella, de momento, sigamos con otro misterio. Porque de "misterio" también nos hablan desde la misma D.O. cuando hacen referencia a su propia existencia. Y es que las 223 hectáreas actuales quedan muy lejos de los espectaculares inicios de la zona.

Ahondando en el pasado

Se calcula que durante el siglo I a.C y hasta el siglo I d. C., esta región era una de las mayores productoras y exportadoras de vino hacia el Imperio Romano. Numerosos barcos, cargados con ánforas, salían hacia las costas francesas, llegaban a Narbona (capital de la colonia romana Narbo Martius, la primera fundada por los romanos fuera de Italia) y, desde allí, usando los ríos como auténticas carreteras fluviales, transportaban el producto layetano hasta la Galia, Roma e, incluso, cruzando el Atlántico, hasta Britania (Gran Bretaña). Restos hallados en Badalona (la Baetulo romana), nos hablan ya de su importancia como gran centro vinícola y comercial. Es más, se han encontrado pequeños fragmentos que nos "hablan" de uno de sus mayores productores locales: Marcus Porcius. Es cierto, no obstante, que este vino layetano no era muy bien considerado: Plinio, al menos, comenta que servía, en su mayor parte, para abastecer a las tropas y al pueblo llano. No se descarta, sin embargo, que también se elaborasen vinos más cuidados para las clases más pudientes de Roma. Lo que está claro es que la alta demanda del mismo propiciaba unas prácticas donde la cantidad primaba sobre la calidad, factor este que también llegará a afectar al famoso vino de Falerno: Plinio no tardará mucho en lamentar esta nueva situación. Nuestra zona, por tanto, no era ajena a esta ley de la oferta y la demanda. Ahora bien, con el tiempo, y tras la influencia romana, la misma Galia empezará a producir su propio vino y la exportación caerá en picado. Será durante la Edad Media cuando se producirá un punto de inflexión y empezarán a valorarse sus vinos. Pronto, su cercanía con Barcelona y el favor que la sede episcopal muestra por ellos, logrará impulsar un crecimiento cualitativo en la región. Rápidamente el vino de Alella gana fama y con ella, adeptos, así que, de nuevo, empieza a exportarse por todo el mundo. Sin embargo, unos siglos después, otro acontecimiento da un nuevo giro a la historia: la filoxera entra en Cataluña (a partir de 1879) y pone freno a la expansión y al desarrollo de la zona. Se arrancan viñas y se transforman cultivos. El paisaje empieza a modificarse, pero seguirá siendo una zona eminentemente vinícola. Es a partir de ahora cuando se empiezan a producir más vinos blancos que tintos y cuando las variedades de pansa blanca y garnacha blanca comienzan a mostrar sus verdaderas posibilidades. Se funda la primera cooperativa de la zona en 1906 y se crea uno de los vinos más emblemáticos de Alella: el "Marfil", mezcla de las dos variedades antes mencionadas. Se trata de un vino con una larga crianza en fudres de madera, con una nariz y una boca muy compleja, y ligeramente oxidativo. También se elaboran dulces y semi-dulces, así como rosados, tintos y generosos. Sus vinos logran enamorar a las clases más acomodadas de Barcelona y Alella vuelve a distinguirse. Tal es el éxito y la fama de su vino que muchos otros abusan del nombre para elaborar vinos que, poco o nada, tienen que ver con él. Se hace necesario, pues, aquí, como en otras partes, la protección del nombre y la zona.



Con nombre propio

La Denominación de Origen Alella se crea en 1953. En un principio, empezará englobando a 13 municipios, pero con el tiempo y tras sucesivas ampliaciones, se llegarán hasta los actuales 31. De momento, y durante un breve espacio, todo va bien, pero pronto llega el progreso y con él, toda una serie de cambios sociales y políticos, entre ellos: la temible presión urbanística. Se abandona el campo y la tierra se empieza a cubrir de cemento. La historia y la tradición se ocultan, se arrinconan, se olvidan: solo la ampliación de nuevas zonas dentro de la D.O. y la creación de parques y espacios protegidos, junto con el renovado, aunque aún escaso reconocimiento de los vinos de Alella, parecen salvaguardar, por el momento, a este pequeño reducto vitivinícola.

La uva misteriosa

Hace unos años, desde el 2013 concretamente, se están estudiando unas viñas que parecen tener una variedad que, antiguamente, los agricultores de la zona denominaban garnacha tinta, pero que ha resultado no serlo. Es posible que se trate de una uva autóctona y que se salvó resistiendo, como todo en la D.O. Alella, refugiándose entre las viñas. Futuros estudios desvelarán más sobre la cuestión y si es viable comercialmente o no, pero, de momento, parece un fiel reflejo de lo que la misma D.O. supone: otra voluntad de resistencia, de no renunciar al pasado, a la historia, de tratar de aferrarse al lugar, a la tierra, al mar que la vio nacer. Esperemos que en el futuro, esta variedad, pendiente aún de "bautizo", nos depare alguna agradable y singular sorpresa.

Hemos visto, pues, la huellas que la historia ha ido dejando y forjando en la orografía de esta D.O. Desde un paisaje romanizado, lleno de cepas y bodegas; atravesando una Edad Media que valora y revitaliza sus vinos; pasando por el ataque de la filoxera y la presión urbanística, que diezman y reducen los espacios y las oportunidades; hasta llegar a nuestros días, donde un conjunto de 7 bodegas, al modo de los "7 magníficos" y acompañados por un grupo de productores independientes y comerciantes, tratan de resistir y mostrar todo lo que la D.O. Alella puede ofrecer.

Sus tesoros

Hay 4 elementos que pueden ayudarnos a definir el carácter de los vinos de la D.O. Alella: su clima, la influencia del mar, la pansa blanca y, finalmente, el sauló. Los dos primeros son compartidos por otras muchas denominaciones, pero los dos últimos forman parte de sus tesoros territoriales. Veamos, en primer lugar, su clima. En este sentido, la D.O. Alella se caracteriza por tenerlo de tipo mediterráneo (esto es, con muchas horas de sol), aunque hay sectores más interiores (como la zona del Vallés Oriental, por ejemplo), con un clima algo más continental y, por tanto, con unos niveles algo más elevados de acidez. Recordemos que a mayor cantidad de horas de sol, mayor concentración de azúcares y, por tanto, menor acidez y mayor graduación alcohólica final. He aquí, pues, una primera característica: aún siendo la zona muy pequeña, nos ofrece ya dos estilos en sus vinos. Por un lado, podremos disfrutar de vinos más "mediterráneos", con una buena carga frutal y aromática, y con un buen volumen en boca; por otro lado, también tendremos vinos más frescos, ligeros y con una boca ligeramente cítrica y salina. En segundo lugar, está la influencia del mar y la brisa que le acompaña. Esta brisa, llamada también "foranell", permite mitigar las largas horas de sol y refrescar tanto las uvas como los viñedos. He aquí una segunda característica que se imprime en el vino: por muchas horas de sol y calor que soporte la uva, siempre mantendrá un frescor envidiable. Ya sea un vino "mediterráneo" o un vino más "continental", la cercanía al mar queda perfectamente reflejada en su equilibrio y frescura salina



(son muchos los que dicen que esta cercanía con el mar, junto con sus suelos, son los encargados de dotar a sus vinos de esas notas "salobres" tan distintivas). En tercer lugar, el suelo, donde la uva permanece anclada desde hace siglos: el sauló. Un tipo de suelo granítico, descompuesto, muy poco fértil en materia orgánica y que tiene la peculiaridad de ser muy permeable, lo que provoca que la uva busque el agua y el alimento en lo más profundo de la tierra. Esta búsqueda incesante de su sustento hace que la planta se "estrese" y ofrezca una producción más baja, pero de mayor calidad. Este es uno de los regalos que esta tierra ofrece. Un suelo que le exige a la planta calidad y no cantidad. Algo que, seguro, Plinio hubiera agradecido. Y por último, la uva, la que nace y surge de ese suelo: su emblemática pansa blanca.

La pansa blanca

¿Pansa blanca?, ¿xarel·lo?, ¿cartoixà? ¿Tres sinónimos para una misma clase o tres nombres para tres variedades? Según estudios recientes, la pansa blanca tiene el mismo origen genético que la xarel·lo. Ahora bien, ya desde antiguo existen en la zona documentos que acreditan que algunos viticultores tenían delimitadas sus viñas con ambas variedades: por un lado xarel·lo y por otro, pansa blanca. ¿Desconocimiento? o ¿realmente notaban ciertas diferencias? Otro misterio más para la D.O. Alella. El caso es que en el otoño de 2019 se organizó un debate moderado por uno de los máximos conocedores y defensores de la zona, Òscar Pallarès, y toda una serie de expertos, tanto de dentro como de fuera de la Denominación. El resultado de las conclusiones fue el siguiente: se aceptaba que el xarel·lo y la pansa blanca tenían el mismo origen genético, en eso, la ciencia se imponía; no obstante, también se constataba que la zona, con su clima, su suelo y las manos que lo trabajan, ayudan a conformar una fisonomía diferente, una singularidad propia. Precisamente, hace poco que el Master of Wine Pedro Ballesteros hablaba de la pansa blanca/xarel·lo como de un "barro en bruto", y que bajo las manos adecuadas, suele adoptar las más bellas formas. También ya en el siglo I d. C., Columela señalaba que algunas cepas, tras plantarlas en otro lugar, "pierden sus características peculiares hasta el punto de volverse irreconocibles". Un claro ejemplo lo constituye el tempranillo y sus diferentes expresiones a través de la tinta fina o la tinta de Toro. Y es que esta es la virtud de la tierra, pero no solo entendida como el sustrato desde donde nace y crece



Enoturismo

Si además de descubrir sus vinos, quieren explorar la historia y el lugar de dónde proceden, son altamente recomendables tanto las visitas a sus bodegas (que ofrecen una gran variedad de ofertas enoturísticas), como las visitas a sus museos y yacimientos. Por ejemplo: la Bodega Romana de Teià, los Hornos Romanos de la Fornaca, el Museo Romano de Premià de Mar y, por supuesto, el Museo de Badalona. Tras pasear por entre las viñas, sus bodegas y su pasado histórico, el vino siempre sabe diferente, más profundo e intenso. Hagan la prueba…

la planta, sino al modo más arriba mencionado: como historia, tradición, lucha y resistencia. Este es el poder expresivo del suelo y su vino. Y este es el poder de la pansa blanca: reflejar la historia y el suelo de donde procede.

Un latido de esperanza

Hemos visto y recorrido las increíbles vicisitudes que la zona comprendida dentro de la D.O. Alella ha experimentado. Etapas de dilatación (de éxito y expansión comercial), con etapas de contracción (de pérdida de prestigio, ventas y espacio)… y otra vez a empezar: dilatación y contracción, dilatación y contracción… Como un corazón, como una especie de latido que cuando se contrae, no es para rendirse, sino para volver a tomar impulso.
Así es la D.O. Alella, todo corazón y pasión. Esfuerzo para seguir adelante, resistiendo y ganando en reconocimiento y prestigio.
Esto es lo que el famosísimo *Atlas del Vino*, de Hugh Johnson y Jancis Robinson, dice sobre la D.O.: "Los vinicultores de Alella luchan con las inmobiliarias y también se han subido al carro de las variedades internacionales". Ni una línea más. Se trata de una versión revisada de 2019. No hace demasiado de eso. No obstante, sí se señala un rasgo, según él, definitorio de los catalanes: "se trata de gente muy ocupada y, en lo que respecta al vino, excepcionalmente creativa". En eso le doy la razón, si algo tiene la D.O. Alella es, precisamente, dinamismo y creatividad: ha demostrado, a lo largo de su historia, su voluntad irrenunciable de resistencia, de seguir mostrando lo que el territorio puede ofrecer dentro de una copa de vino. Y es que el vino, el buen vino, no solo se dirige a los sentidos, sino también, y en parte, al conocimiento. Hay vinos que hay que beberlos mirando su etiqueta, su origen: saboreando su historia, su tradición, su lucha. Buscando en la copa el reflejo de ese pasado romano; escuchando el eco de esas alabanzas monásticas que sobre él se vertieron; notando su mar mediterráneo y salino; su brisa refrescante y el sol del mediodía, con sus suelos minerales y de escasa producción. Verdaderas joyas enológicas, de edición limitada, y que aún no hemos sabido apreciar ni descubrir. Sé que estas líneas pueden sonar poéticas y quizá, algo subjetivas, pero si no me creen del todo, siempre pueden hacerle caso a R. Scruton cuando afirma que solo hay un modo de visitar un "lugar con mente abierta", esto es, sin prejuicios ni influencias, y es a través "del vaso". Hagan la prueba, busquen un vino, ya sea un rancio, un generoso, un blanco, un tinto, un cava (ahora llamados Comtats de Barcelona, Serra de Mar), un espumoso, o un rosado… y explórenlo, disfrútenlo.
Decía Josep Roca que algunos vinos son "como autobiografías", que parecen espejos que reflejan la intimidad de su autor y el lugar donde se elabora. Creo que la inmensa mayoría de los vinos de Alella cumplen con esta premisa. Que logren el reconocimiento que merecen es una cosa de todos: de los sumilleres, que debemos darlos a conocer, y de los propios consumidores, que como viajeros inquietos, deberían explorar nuevas zonas, nuevos vinos y nuevos estilos. Desconozco cómo la D.O. Alella trata de posicionarse o darse a conocer, pero me viene a la mente el lema empleado por Mouton-Rothschild mientras sus parcelas no se clasificaron como premier cru: "No puedo ser primero, no me digno al segundo, soy Mouton". Pues bien, parafraseándolo, creo que se podría aplicar perfectamente a la D.O. Alella: no hace falta competir con nada ni nadie, ni parecerse a algo o alguien; le sobra originalidad y singularidad. O dicho de otro modo: "No puedo ser primero, no me digno al segundo, soy D.O. Alella". Con orgullo y voluntad de resistencia.❋



In·Vita Blanco Joven

Calidad excepcional

La Familia Líbano posee 10 ha de viñedo en el paraje de Bell-lloc, en la Roca del Vallés (Barcelona), donde se está desarrollando en un entrono único este proyecto familiar para elaborar unos vinos blancos de extraordinaria y singular calidad.

NOTA DE CATA

Variedad: Pansa blanca (60%) y sauvignon blanc (40%)

Características: El sabio ensamblaje de variedades aporta el cuerpo y la tipicidad de la pansa blanca con el aroma y elegancia propios del sauvignon blanc. Posee un color pajizo brillante. Aroma elegante y expresivo a fruta madura, cítricos y notas tropicales. En boca se muestra graso, fresco, complejo y persistente.

Señorío de Líbano es una Bodega Familiar fundada por Alfonso Líbano en 1973 en Sajazarra (La Rioja). El proyecto riojano se encuentra ya en manos de la tercera generación de la Familia Líbano y fruto de sus fuertes vinculaciones con Cataluña y en concreto con Alella, nace en 2006 el proyecto In·Vita.

Ya en la época del Imperio Romano, los afamados vinos de Alella eran degustados en Roma. Hoy, la Familia Líbano, recogiendo esa tradición, elabora y ofrece un vino sin parangón en todo el mundo.

In·Vita Blanco es un vino elaborado con las variedades pansa blanca (60%) y sauvignon blanc" 40%), procedentes de viñedos propios situados en La Roca del Vallès, en el paraje de Bell-lloc, que significa lugar hermoso en catalán. Los viñedos están dispuestos en terrazas para protegerlos de la erosión, ya que deben soportar las condiciones climáticas tan especiales de la zona (fuertes lluvias y tormentas). La cordillera del Montseny, una estribación de los Pirineos orientales de 1.712 metros de altura, también protege los viñedos de un clima demasiado cálido con sus vientos refrescantes.

El microclima del bosque y la especificidad de la tierra, contribuyen significativamente al sabor único del vino que hoy nos presentan, In·Vita Blanco. Además, la mezcla de variedades es lo que lo hace único en el mundo y lo dota de una calidad excepcional.

Cabe destacar que la zona es un parque natural desde 1976 y una reserva de la biosfera desde 1978, lo que hace de In·Vita un vino tan excepcional. ❋ **Más información: www.senoriodelibano.com**





Godello

Variedad en auge

Los expertos afirman que es una de las variedades en auge en Galicia, en especial en las Denominaciones de Origen Valdeorras y Monterrei, donde la presencia de esta uva se ha incrementado notablemente en los últimos años.

La godello, también denominada agudello, verdeja, verdelho o berdello ojo de gallo, es una uva autóctona de Galicia, de la ribera del río Sil. Es la variedad más importante de la D.O. Valdeorras y, además, está presente en otras denominaciones de origen como Monterrei, Ribeiro y el Bierzo (León), de donde se cree que es originaria. También se encuentran plantaciones minoritarias de esta variedad en Cantabria y la Comunidad Valenciana.

Algo de historia

El origen de la variedad se remonta a la época de la colonización romana y, según algunas investigaciones, parece ser producto de la introgresión genética de material traído por los colonizadores romanos sobre vides silvestres seleccionadas por las poblaciones primitivas del noroeste peninsular. El godello figura entre las primeras variedades citadas en los documentos históricos y su mayor extensión se remonta al siglo XVIII, en el que según los documentos de la época, ocupaba el 33% de la superficie vitícola de Valdeorras. En la Exposición Vitivinícola Nacional de 1877, se citaba esta variedad como cultivada en Ourense y Lugo. El Ministerio de Fomento (1911) también citaba su cultivo en las provincias de Ourense y Lugo. Pacottet (1928), hablaba de ella como una de las variedades blancas gallegas más importantes. Más tarde Marcilla (1942), describía el godello como la variedad blanca más importante de Valdeorras. Más recientemente el godello aparece en la Lista de Variedades del mundo elaborada por Elleweldt y publicada en 1988, como una variedad española a la que este autor le atribuye también los sinónimos de berdello y ojo de gallo.

Freepik



La uva: racimo, uva y pepita

Los racimos son de tamaño pequeño (190 gramos), cónicos, normalmente con un hombro y de compacidad media. Los granos de uva son de pequeño tamaño, con sección circular y perfil elíptico. La piel es dura pero fina, de color verde amarillento, con mucha pruína, con pecas y que adquiere durante la maduración un color dorado si está muy expuesta al sol y a temperaturas altas. La pulpa es dura, de color verde, jugosa y carnosa, con intenso aroma peculiar y persistente a manzana y kiwi. Es muy sensible al oídio, con sensibilidad moderada al mildiu y excoriosis y poco sensible a la botritys. Resiste mal el frío y la exposición directa al sol produce quemaduras en la piel de las bayas que producen oxidaciones en los mostos. Presenta una baja producción y un bajo rendimiento en mosto, circunstancias por las cuales estuvo cerca de la desaparición.

¿Sabías que...?

- **Destaca por su carácter camaleónico y capacidad de adaptación, pudiendo sobrevivir tanto en suelos arcillosos que podemos encontrar en Monterrei como los de granito o pizarra pura que podemos encontrar en Valdeorras.**
- **Tiene una gran capacidad de expresar el suelo y el clima del que procede.**
- **Es bastante generosa en cuanto a rendimientos se refiere.**
- **Uno de sus puntos débiles es lo sensible que resulta al calor y a la radiación solar.**

Los vinos

Los mostos antes de su fermentación son de color verde intenso que, cuando se transforman en vino, ofrecen un característico color amarillo con ribete verdoso, muy estable en el tiempo, que va evolucionando hacia matices ligeramente pajizos.

Los vinos de godello son de intensidad aromática media y marcada personalidad varietal, mostrando una mejor expresión tras el primer año de evolución en botella. Domina una serie frutal de cítricos, frutas tropicales, pera y manzana reineta, acompañados de matices de tipo vegetal; boj, tomillo, laurel y sutiles matices florales; rosa, flores blancas y valeriana.

Son vinos que expresan muy bien la mineralidad del suelo, bastante glicéricos y untuosos. Cuando se alcanza una maduración óptima, los vinos de godello tienen una acidez equilibrada con el alcohol.

Drazen Zigic



Los vinos elaborados con godello están aumentando su protagonismo en los mercados

Son vinos estructurados con un final amargo muy característico de la variedad, con gran longitud en boca y con un final aromático y afrutado. Mejoran notablemente a partir del segundo año de embotellado cuando se pierde parte de la fruta, pero se gana en complejidad y expresión. Son vinos interesantes para la crianza sobre lías, donde se estabiliza su carácter y ganan en untuosidad y volumen. También son vinos que tienen una gran capacidad de mejora con un envejecimiento en barrica de roble, gracias a su acidez y buena estructura.

En expansión

Los vinos elaborados con godello están aumentando su protagonismo ya que está variedad está en cierto modo siendo redescubierta, como ocurre con otras variedades autóctonas. De hecho, para muchos nos encontramos en pleno boom del godello tras llevar muchos años siendo comparada con la albariño por tener origen similar, aunque esta última siempre había estado mejor valorada. Y es que en los últimos años ha experimentado una creciente expansión tanto a nivel de viñedos como en lo que se refiere a su uso en bodegas, y también está logrando un gran reconocimiento en el mercado. Sin embargo, aunque en estos momentos el godello se encuentre en plena expansión, debemos recordar que esta variedad estuvo casi a punto de desaparecer debido a la filoxera. En este sentido, fue imprescindible la labor de recuperación y puesta en valor llevada al amparo del movimiento Revival en Valdeorras, que consiguió iniciar la expansión de esta variedad y resultó clave para evitar su desaparición. Este movimiento ayudó también a mejorar la viticultura en la zona, determinando cuales eran los mejores sistemas y métodos de cultivo y favoreciendo que las nuevas plantaciones, se hicieran de una forma más ordenada y selectiva. El resultado de ese mimo se ha visto reflejado de forma clara en las cifras de producción de los últimos años en zonas como Valdeorras o Monterrei. Así,



HardRock



en la D.O. Valdeorras han pasado de una producción de 2,4 millones de uvas en 2014 a sumar más de 7 millones de kilos en 2020 y más de 1.000 hectáreas de viñedo. En esa última cosecha, 4 millones de kilos eran solo de variedades blancas, en su mayoría godello. Dicho de otra manera, en Valdeorras han logrado casi doblar la producción de godello en solo 6 cosechas. Un crecimiento similar ha experimentado la D.O. Monterrei, que alcanzó una producción de 6,7 millones de kilos en 2020, con unas 600 hectáreas de viñedo, pasando de 1,9 millones kilos a 3,6 en 2020.

También en otras Denominaciones de Origen se están elaborando grandes godellos, como ocurre en la Ribeira Sacra o en el Bierzo.❋

MARIDAJE

La godello tiene el corte atlántico y fresco de otras variedades gallegas, pero con mayor volumen, untuosidad y presencia en boca, lo que hace que el vino elaborado con ella sea un blanco más "gastronómico". En líneas generales podemos maridar los vinos godello con pescados, mariscos, carnes y quesos. Veamos algunos ejemplos concretos:

- **Pescado: Marida con pescados blancos (a la plancha, al horno, a la parrilla). También admite muy bien pescados salseados.**
- **Quesos: Suaves y afrutados como Cheddar o Comté. También con quesos de pasta blanda como Munster o Camembert.**
- **Carnes: Si son carnes rojas deben estar poco condimentadas. Si son carnes blancas como el pollo y el pavo, es preferible que estén en guisos caldosos.**
- **Marisco: Tanto crudo, cocido o a la plancha. Sus maridajes estrella son bogavantes o navajas a la plancha.**
- **Arroces: Combina con arroces caldosos, de marisco y de setas.**
- **Ensaladas: Las ensaladas que presentan mejor maridaje son las que contienen contrastes de sabores entre el dulce y el salado. Un ejemplo son las ensaladas de pera y queso gorgonzola.**



Bodegas Almázcara Majara

Javier Álvarez, Manolo Benito Otero y Raúl García (los tres socios de la bodega), son tres amigos que en el año 2002 decidieron poner en marcha una bodega en el Bierzo con la intención de crear vinos para que la gente los disfrute "porque pensamos que los vinos no son para catarlos, sino para disfrutarlos con una buena comida y una reunión de amigos". Hoy nos sugieren tres elaborados con godello: los monovarietales Demasiado Corazón y Cobija del Pobre y L'Aphrodisiaque (godello 85% + jerez 15%).

El primer Demasiado Corazón, el de la añada 2009, fue un vino pionero ya que en esa época nadie en el Bierzo valoraba la godello y tampoco se hacía vino en barrica. En boca es un vino redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y final persistente. Una características organolépticas que comparte con Cobija del Pobre y L'Aphrodisiaque.✻

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L.
Las Eras, 5 · 24398 Almázcara (Léon)
Tel.: 609 322 194 · www.almazcaramajara.com

Abad Dom Bueno Esencia y San Salvador



NOTA DE CATA

Nombre: Abad Dom Bueno Esencia
D.O.: Bierzo
Variedad: Godello
Características: Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es intenso, con recuerdos de fruta madura, floral y especiada por su crianza en barrica de roble francés. La boca es potente, fresca, atlántica y sabrosa.

En Bodega del Abad tenían claro desde que hace veinte años comenzaran su proyecto vitivinícola que el entorno sería clave para elaborar los vinos de la máxima calidad que hoy les definen y eligieron El Bierzo.

La blanca del noroeste, la uva godello, aporta a los vinos de Bodega del Abad claras notas de fruta verde, con puntos amargos y agradables, con una acidez idónea que los hace refrescantes y agradables de beber. En esta bodega saben exprimir todo lo que ofrece esta variedad para elaborar todos sus blancos íntegramente con ella, para que cada uno esté lleno de matices diferentes en función del tratamiento que reciban la uva y el mosto. Hoy nos proponen dos, Abad Dom Bueno Esencia y San Salvador.✻

NOTA DE CATA

Nombre: San Salvador
D.O.: Bierzo
Variedad: Godello
Características: Color amarillo pálido con irisaciones y destellos amarillo limón, muy brillantes y limpios. Aromas fragantes de frutas frescas de hueso con apuntes minerales. Tiene cuerpo, estructura, volumen y un perfil aromático. Buen paso de boca, persistente, con un final intenso y afrutado.



BODEGA DEL ABAD
Carratera nacional 6, km 396 · 24549 Carracedelo (León) · Tel.: 987 562 417 · www.bodegadelabad.com





Altos de Torona

El godello que sabe a biodiversidad

Altos de Torona Godello es un monovarietal caracterizado por la singular intensidad aromática de esta uva cien por cien gallega y marcada por el carácter atlántico, la frescura y la personalidad de esta variedad.

Sobre una colina, con impresionantes vistas al Río Miño y próximo al océano Atlántico, se encuentra el viñedo Altos de Torona, el más grande de Galicia en una sola pieza, con 94 hectáreas divididas en parcelas y donde se cultiva principalmente la uva albariño, además de otras variedades como godello, caíño blanco, loureira o treixadura. En la Subzona de O Rosal, en Rías Baixas, encontramos este espacio de biodiversidad en estado puro, donde conviven más de 90 especies de flora y 70 de fauna amparadas bajo un plan para la acción y conservación de este hábitat natural que da lugar a vinos de carácter atlántico, una ubicación privilegiada que sirve de refugio natural a aves, reptiles, pequeños mamíferos y 18 clases de mariposas que son el verdadero termómetro de la biodiversidad, o como la bodega lo llama, "vinodiversidad". En este paisaje idílico nace Altos de Torona Godello. En la viña se lleva a cabo una viticultura sostenible, siguiendo un sistema de Producción Integrada para gestionar de forma respetuosa los recursos naturales que ofrece el entorno. La vendimia tiene lugar de forma manual en cajas de 20 kg. La maceración en frío ayuda a extraer toda la riqueza de aromas de la variedad. Y la crianza sobre lías finas durante cuatro meses aporta una cremosidad que acaba por hacer que cada trago de este vino sea un placer completamente irresistible.

Certificación vegana. Sello V-Label

Conscientes de la preocupación por una alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente, Altos de Torona garantiza que no se utilizan productos de origen animal en todo el proceso de elaborado tanto del Altos de Torona Godello como del resto de sus vinos, que han sido reconocidos por el sello internacional V-Label. La implementación de estos propósitos y el asentamiento de la riqueza biológica del viñedo enriquece la vid desde sus raíces y favorece la obtención de vinos únicos e integrados con su naturaleza. ✻

Más información: www.altosdetorona.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas

Características: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Sus seis meses de crianza sobre lías finas aportan una mayor untuosidad y singularidad a este vino. Con una nariz intensa de frutas de hueso y tropicales (melocotón, mango) combinadas con notas balsámicas de laurel, en boca este blanco se muestra goloso, con buena acidez, sensaciones salinas y un final prolongado. Características que aseguran un sinfín de maridajes. Desde la bodega nos proponen armonizarlo con todo tipo de recetas, desde un plato tan esencial como las pechugas de pollo al limón, a recetas más elaboradas como los arroces de pescados y marisco, o sushi.

Elaborado principalmente de la variedad hondarribi zuri, uva blanca originaria de Euskadi, cuenta con una gran tradición en Gipuzkoa, Bizkaia y la Comarca alavesa de Ayala. Un vino de color amarillo pálido, afrutado, fresco, con un toque ácido y, en el caso alavés, con un ligero matiz carbónico natural. Actualmente se está posicionando en el mercado internacional como un producto de categoría gourmet.

De vino de caserío a producto gourmet

Txakoli



Getariako Txacolina



Aiaraldea

Según el doctor Juan Uruñuela el significado de "txakoli" tal y como lo conocemos hoy en día es "vino de caserío" o "vino que se hace en el caserío" que se deriva del euskera "etxakoa" (el hecho en casa) y su evolución a "etxakon" que viene a significar convecino de la casa, para llegar a la palabra "txakon", y finalmente "txacolin" o "chacolin".

Para velar por su calidad, existen tres denominaciones de origen, vamos a conocerlas.

Getariako Txacolina



D.O. Chacolí de Bizkaia/ Bizkaiko Txakolina

El ejercicio 2021 se cerró con un ligero incremento en la producción, un total de 1.664.542 litros, frente a los 1.557.344 litros de txakoli de la vendimia de 2020. "Parece que estamos saliendo de la crisis y volviendo a aquella normalidad que perdimos hace dos años, aunque todavía nos quede camino por recorrer", ha señalado el presidente del Consejo, José Luis Gómez Querejeta quien, cuestionado por los efectos negativos que puede tener para Bizkaiko Txakolina la actual crisis en Ucrania, ha reconocido que, sin duda afectará al txakoli, aunque "todavía es pronto para saber qué alcance tendrá porque todos nos movemos en la incertidumbre". En cualquier caso, ha matizado que "la pandemia cerró el canal HORECA, lo que nos impidió vender nuestro producto. Ahora estamos hablando de un problema de suministro o de incremento de los precios de algunos productos. Son crisis distintas". Gómez Querejeta también ha destacado los esfuerzos del Consejo para situar al txakoli de Bizkaia entre los vinos de más alto nivel. Como producto de calidad, los responsables de la D.O. hacen hincapié en el carácter gastronómico de un vino destinado a ocupar un lugar de honor en las mejores mesas, maridando con la gastronomía vasca.

Por otro lado, debemos añadir que las botellas de Bizkaiko Txakolina lucirán nuevas contraetiquetas a partir de la añada actual. Los responsables de la D.O. han puesto el acento en ofrecer una información más visual al consumidor, destacando el año de la cosecha y estableciendo un código de colores para distinguir los txakolis tradicionales, cuya contraetiqueta tendrá un fondo de color verde, de los especiales o bereziak, que lucirán un color dorado. Esta distinción obedece a la nueva categorización de los txakolis de Bizkaia. Por un lado, continuarán los tradicionales blanco, tinto y rosado, que ahora convivirán con la nueva categoría de txakolis bereziak, que incluye los blancos, tintos y rosados envejecidos o fermentados en barrica, con un periodo mínimo de crianza de cinco meses. De acuerdo con las modificaciones introducidas en el Reglamento, la Denominación amparará también una nueva categoría, denominada Singulares o Apartak, txakolis obtenidos a partir de procesos de elaboración menos habituales. Los vinos especiales de vendimia tardía pasarán a denominarse Uztagoienak o Ultima Vendimia.

Destacar también que el Consejo Regulador ha introducido importantes cambios en el Reglamento de la D.O. destinados a actualizarlo y adaptarlo a las necesidades de los nuevos tiempos. Así, se han incorporado como variedades autorizadas las tintas cabernet franc, en euskera berdexarie y la pinot noir. La variedad hondarrabi zuri zerratia pasa a la categoría de recomendada. Asimismo, se reduce la producción de uva por hectárea, que ahora queda en 11.500 kilos por hectárea en las variedades blancas y en 9.500 kilos por hectárea para las tintas. Esta reducción está encaminada a mejorar la calidad de la uva, lo que repercutirá en la calidad del txakoli desde el mismo viñedo.

La nueva añada de Bizkaiko Txakolina, la recogida en 2021, nos presenta vinos con "con mucha perspectiva, con un camino muy largo a recorrer", resumió Miren Yubero, sumiller del restaurante Azurmendi, encargada del descorche en esta edición del Bizkaiko Txakolinaren Eguna. Yubero subrayó que la añada 2021 de Bizkaiko Txakolina tiene "un claro carácter atlántico". De color amarillo pajizo, aromas florales y notas cítricas, el txakoli de Bizkaia de la última añada es muy voluminoso en boca y tiene un retrogusto floral y balsámico, según la sumiller del Azurmendi. "Es una gran cosecha, un vino elegante, fresco y con un gran potencial de guarda", concluyó.

Finalmente, entre los premios recibidos este año, destacar que once txakolis de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina han sido distinguidos en el prestigioso concurso internacional *Decanter World Wine Awards* 2022 celebrado a finales de abril en Londres.

D.O. Txakoli de Álava/ Arabako Txakolina

En 1998 se hizo la presentación del Txakoli de Álava/ Arabako Txakolina provisionalmente acogido al Reglamento de los "Vinos de la Tierra", aprobándose la Denominación de Origen en mayo de 2001. La Denominación de Origen se circunscribe geográficamente a la Comarca de Ayala, que está compuesta por cinco municipios: Aiara, Artziniega, Amurrio, Laudio y Okondo. Dicha Comarca se sitúa en la zona septentrional de Álava, a cuyo clima atlántico se adaptan perfectamente las variedades de vid autóctonas seleccionadas como la hondarribi zuri y la hondarribi beltza, que son las variedades principales. Los viñedos están situados en 42-43º latitud Norte (zona templada), muy influenciados por el Océano Atlántico. Un suficiente tiempo de insolación y las moderadas lluvias hacen que la uva se recolecte con una graduación entorno a los 12º, siempre que se supere el temido riesgo de las heladas en primavera, que acechan sobre todo a las plantaciones situadas bajo las laderas de la Sierra Salvada.

Los txakolis alaveses suelen presentar estas características organolépticas: Color entre amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante, con ligera presencia de carbónico natural. Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales y débiles notas florales y herbáceas. Gusto ligeramente ácido, fresco y alegre en boca. El final de la sensación en boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligero regusto amargo.

Bizkaiko Txakolina



D.O. Txakoli de Getaria/ Getariako Txacolina

A finales del siglo XX se inicia un proceso de revitalización del viñedo que culmina con el reconocimiento de la denominación de origen de Getariako Txakolina en 1989. Entonces quedaban en la zona costera unas 52 hectáreas de viñedo repartidas entre Zarautz, Aia y Getaria. En 1990 se presenta la primera cosecha con precinto D.O. Getariako Txakolina. En 2007 la Denominación Getariako Txakolina se amplía a todo el Territorio Histórico de Gipuzkoa. En este momento los viñedos suman 327 hectáreas que producen txakoli para 18 bodegas de Getariako Txakolina. Desde entonces hasta la cosecha de 2021, a la denominación de origen se han unido 18 bodegas más, siendo un total de 36 bodegas que elaboran Getariako Txakolina, a partir de 443 hectáreas de viñedo.

El txakoli denominación de origen Getariako Txakolina se elabora con las variedades autóctonas de uva: hondarrabi zuri (uva blanca) y hondarrabi beltza (uva tinta). Aunque se permite la utilización de otras variedades blancas como son la hondarrabi zuri zerratia (petit courbu), izkiriota (gros manseng), riesling y chardonnay. Estas variedades autorizadas tienen su superficie limitada, no pudiendo superar en su conjunto el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de txakoli.

El Txakoli de Getaria se produce en un 90% en blanco y el 10% restante en rosado, siendo el tinto una producción anecdótica. Se trata de un vino joven de graduación moderada y equilibrada acidez. Un vino en continua evolución tanto en su viticultura como en las distintas elaboraciones que realizan las bodegas inscritas, como elaboraciones en barrica (de acacia, roble). El Reglamento contempla asimismo, la elaboración de Espumosos y Vendimia Tardía.

Esta evolución queda patente en su consumo. El Txakolí de Getaria ha pasado de ser, hace décadas, un vino de consumo prácticamente local, a un vino reconocido a nivel mundial por su calidad. En la actualidad se exporta el 20% de la producción, a países como EEUU y Japón y Francia en la Unión Europea como principales destinos.

Destacar que el txakoli con denominación de origen Getariako Txakolina por su calidad y carácter genuino, se está posicionando en el mercado internacional como un producto especial, de categoría gourmet.





Getariako Txacolina

Ruta del Txakoli

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) aprobó el pasado mes de abril la incorporación de la Ruta del Txakoli (www.rutadeltxakoli.eus) al club de producto Rutas del Vino de España. La Ruta del Txakoli está ubicada a 20 Km. de Bilbao y a 35 Km. de Vitoria-Gasteiz, y está conformada principalmente por los municipios de Artziniega, Aiara, Laudio, Okondo y Amurrio. Zona conocida por su tradición gastronómica y rica en productos artesanales como el txakoli que ya se producía en el siglo IX. Una Ruta que se extiende por el territorio alavés de la comarca de Ayala y Alto Nervión (Aiaraldea), a través de los municipios de Aiara (Ayala), Amurrio, Artziniega, Laudi (Llodio) y Okondo (Oquendo), además de por los municipios vizcaínos de Orduña y Orozco. Al recorrer esta comarca, el enoturista descubrirá la cultura relacionada con este singular vino.


Ruta del Txakoli

La comarca de Ayala es la única de la provincia de Álava en la que el clima y la orografía permiten producir txakoli. Los testimonios escritos más antiguos que hablan del txakoli en esta zona se remontan al siglo IX y atestiguan que, ya entonces, la producción del mismo era práctica común y generalizada entre los agricultores del valle de Ayala, particularmente en Amurrio, Ayala y Llodio.

Para Encina Castresana Astarloa, Presidenta de la Cuadrilla de Ayala, "esta incorporación como Ruta del Vino de España oficial representa un escaparate único para difundir la singularidad de nuestro territorio y de nuestra Denominación de Origen. El Txakoli es también el hilo conductor de nuestra historia y de nuestro futuro, un motor económico para Aiaraldea, y una apuesta ganadora para convertir nuestra comarca en un destino enoturístico de referencia".❋

El VINO en la sangre



Martínez Lacuesta

Algunas son centenarias y otras apenas alcanzan un par de generaciones, pero las bodegas familiares tienen algo en común: la pasión por el vino que corre por las venas de sus dueños y el objetivo de mantener el legado de sus predecesores.

Según un estudio del Instituto de Empresa Familiar (IEF) casi el 90% de las empresas españolas, 1,1 millones, son familiares, porcentaje que incluso puede aumentar en el sector bodeguero, donde los lazos de sangre predominan. Sin embargo, casi la mitad de esas empresas familiares no tiene ningún plan definido para dar el paso a una nueva generación. Solo el 27% lo hará a través de la herencia; el 6% lo hará mediante una donación en vida, el 3% ya lo ha pactado y otro 3% venderá sus acciones a terceros y no dejará la empresa en manos de la familia. Y es que el tema de las herencias siempre es complicado, y más cuando hay un gran patrimonio de por medio.

Transición entre generaciones

La gran tradición vinícola en España ha permitido que se creen grandes sagas bodegueras que durante generaciones han trabajado en la elaboración del vino, experimentando en primera persona la evolución de un sector en el que las cosas no siempre han sido fáciles. Se trata de familias que han ido adaptándose al devenir de los tiempos y que han tenido que enfrentarse a diversos obstáculos para perdurar. Y lo han conseguido. Sin embargo, la transición de una a otra generación no siempre es fácil, además, en la mayoría de los casos supone que la bodega quede en manos de varios hermanos o primos. Intentar que la bodega fundada por los antepasados continúe intacta es todo un reto para los herederos. De hecho, la tercera generación se considera clave para la consolidación definitiva o la destrucción de una firma. Para evitar esto se suelen convocar Consejos de Familia, para delimitar un protocolo concreto y establecer las reglas del juego, al margen de los Consejos de Administración. No obstante, en España no son pocas las bodegas familiares que siguen al pie del cañón tras más de un siglo, o incluso varios, de existencia. De hecho, en muchos casos, los descendientes del fundador siguen formando parte principal del accionariado y dirección de la bodega con idéntica ilusión y compromiso.

Juvé & Camps –que celebró recientemente

Los doce miembros de Primum Familiae Vini



su centenario–, Pinord, Familia Torres, Bodegas y Viñedos de La Marquesa, Llopart, Martínez Bujanda o Martínez Lacuesta, son algunos ejemplos de bodegas que siguen en manos de la misma familia desde hace varias generaciones.

Orgullo y responsabilidad

Los descendientes de una saga bodeguera sienten orgullo y responsabilidad casi al 50%, es decir, se sienten afortunados por formar parte del legado familiar y, al mismo tiempo, responsables de que ese legado continúe. Introducir mejoras e innovaciones sin perder la esencia del fundador, respetar la tradición pero al mismo tiempo no quedarse atrás. Un frágil equilibrio difícil pero no imposible de conseguir. De hecho, en las últimas dos décadas se ha producido una verdadera reconversión, siendo estas empresas familiares las más innovadoras.

Las más antiguas

Son muchas las bodegas españolas con una larga trayectoria, así que solo mencionaremos, a modo de ejemplo, algunas de las más antiguas. La familia Raventós cuenta con documentos familiares que atestiguan la actividad comercial en Cataluña de Codorníu desde 1551, pudiéndose considerar, por tanto, la bodega española más antigua. Le sigue, en orden cronológico la firma navarra Julián Chivite, creada en 1647, muchos años antes


Los hermanos Ana y Jesús Martínez Bujanda


Joan y Meritxell Juvé (3a y 4a generación de Juvé y Camps)

de que empezaran a proliferar grandes bodegas del Marco de Jerez, a partir de 1730. Destacar también que pocos saben que varias bodegas de Valdepeñas son más antiguas que las grandes firmas de La Rioja, que empezaron a crearse a partir de 1852 (Marqués de Murrieta). Así, las bodegas de Salvador Galán (1794) o de Francisco Vivar del Bello (1796) atesoran más antigüedad. Finalmente, otra gran firma centenaria es Familia Torres, como bodegueros en el Penedès desde 1870 y como viticultores desde el siglo XVI.

La unión hace la fuerza

Tanto a nivel nacional como internacional se han credo asociaciones de bodegas familiares para luchar juntos por objetivos comunes. En España un claro ejemplo lo tenemos en "Bodegas Familiares de Rioja". Esta asociación agrupa a una veintena de viticultores y pequeñas bodegas de Rioja que se unen en 1991 para defender los intereses del modelo de negocio familiar. En la actualidad, cuentan con cincuenta asociados y son la única agrupación de bodegas familiares con un interés que abarca todo el ámbito geográfico de la DOCa. Rioja. Entre sus logros se encuentra la reducción del número de barricas de 500 a 50 para poder alcanzar la condición de criador de vinos. Desde la propia asociación definen así su proyecto: "Representamos a las pequeñas y medianas bodegas en el Consejo Regulador y ante las instituciones políticas locales, nacionales e internacionales para defender nuestro modelo de negocio y el de la viticultura y la elaboración de vinos de calidad. Ofrecemos servicios de asesoramiento, individualizados y colectivos, en materia vitícola, urbanística, comunicación y asesoría jurídica y fiscal. Trabajamos con un ambicioso plan de formación exclusivo para asociados y estamos invirtiendo en un plan de comunicación de marca (Bodegas Familiares de Rioja/Independent Family Wineries) con una estrategia de marketing on y off line, acciones promocionales locales, nacionales e internacionales y la asistencia conjunta a ferias".


Familia de Simón (4a y 5a generación de Bodegas y Viñedos de La Marquesa)

A nivel internacional la asociación más conocida es Primum Familiae Vini. En 1992 se creó este selecto club privado por iniciativa de Miguel A. Torres y Robert Drouhin, referente de la Borgoña francesa. Actualmente está integrado por doce bodegas familiares centenarias, seis francesas, dos españolas, dos italianas, una alemana y una portuguesa: Marchesi Antinori (Toscana), Barón Philippe de Rothschild (Burdeos), Joseph Drouhin (Borgoña), Domaine Clarence Dillon (Burdeos), Egon Müller Scharzhof (Mosel), Famille Hugel (Alsacia), Pol Roger (Champagne), Fa-

Las sagas familiares han transmitido la noble vocación de elaborar vino de generación en generación


Familia Torres

mille Perrin (Valle del Ródano), Symington Family Estates (Portugal), Tenuta San Guido (Toscana), Familia Torres (España) y Vega Sicilia (Ribera del Duero).

Miguel Torres Maczassek, director general y quinta generación de Familia Torres, comenta: "En las PFV creemos que las empresas familiares son la base de las economías regionales y nacionales. Los mejores negocios familiares tienen un profundo compromiso con el desarrollo sostenible y el medio ambiente. Estas empresas deben personificar los mejores valores de responsabilidad social y la cara más amable de la libre empresa en un momento en que la globalización y una uniformidad bastante deprimente se han vuelto cada vez más frecuentes".


Familia Llopart

Los doce miembros de las PFV representan la voz diferencial de las bodegas familiares con profundas raíces artesanales y comprometidas con la excelencia de sus vinos. Todos ellos tienen una larga historia de dedicación en sus respectivas regiones. El objetivo de las PFV es alentar a otras empresas familiares a continuar su desarrollo independiente y demostrar que un negocio familiar puede ser una herramienta poderosa para responder a los desafíos sociales y ambientales de nuestro tiempo.

El pasado mes de mayo esta asociación anunció que un jurado compuesto por un miembro de cada una de sus doce familias productoras de vino había elegido a una empresa familiar fabricante de seda y lana independiente regentada por la octava generación en Francia, Brun de Vian-Tiran, como ganadora del premio de 100.000 € de PFV 2022.

Las doce familias PFV creen que a través de este premio pueden utilizar sus largas historias –y la fama de sus vinos– para animar a empresas familiares independientes a continuar sus proyectos y favorecer la excelencia del producto, el relevo generacional y la responsabilidad social. Estos valores son fundamentales para los doce productores de vino miembros de la PFV.❋

D.O. Empordà



CRDO Empordà - Lamantis



Colera. Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG.

Viñas viejas para elaborar vinos con mucha historia

Un tercio de las cepas ampurdanesas tienen más de 30 años y un 3% más de un siglo, según un estudio elaborado por el Consejo Regulador de la D.O. Empordà. La mayoría de estos viñedos son de variedades autóctonas y tradicionales de la zona como la cariñena, la garnacha o el macabeo.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL C.R.D.O. EMPORDÀ Y EL PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA



El Empordà es una tierra llena de viñas que son un tesoro por su antigüedad. Una tercera parte del viñedo ampurdanés tiene más de treinta años, según los resultados de un estudio elaborado por el Consejo Regulador de la denominación. El mismo informe concluye que un 3% de las cepas ampurdanesas tienen más de un siglo. Las viñas más veteranas de la denominación ampurdanesa fueron plantadas a finales del siglo XIX y producen uva desde hace más de ciento veinte años.

Garriguella, Rabós y Espolla son los municipios de la denominación que concentran un mayor número de viñas con mucha historia. También destacan otras poblaciones como Sant Climent Sescebes, Capmany, Masarac, Perelada o Vilamaniscle. En general, estas viñas están situadas en parcelas pequeñas con una media de 0,87 hectáreas.

Viñas viejas de variedades tradicionales del Empordà

Las viñas históricas del Empordà son de variedades autóctonas o tradicionales de la zona. Destaca especialmente la cariñena negra, ya que el 90% de los viñedos de esta variedad tienen más de treinta años; el 60% más de sesenta y el 26% más de ochenta. En el caso de la cariñena blanca, el porcentaje de cepas de más de treinta años se sitúa en el 86,7%. De estas viñas de cariñena blanca, un 26,5% tienen más de ochenta años.

La otra variedad emblemática de la denominación, la garnacha, también concentra altos porcentajes de viñas viejas. Concretamente, un 61,4% de los viñedos de garnacha roja fueron plantados hace más de treinta años y un 14,9% hace más de ochenta años. Otra variedad con gran tradición en la zona, el macabeo, también atesora viñedos muy longevos, con un 64,1% de con más de treinta años. El informe se ha basado en una prospección de las 2.318 parcelas registradas actualmente en la D.O. Empordà para determinar la antigüedad, la distribución varietal y su localización. Las bodegas reservan las viñas más antiguas o centenarias para producir vinos icónicos, ya que es bien conocido que las viñas viejas de más de treinta años concentran más el mosto y, por tanto, aumentan las posibilidades de elaborar vinos de gran calidad. Más que la antigüedad del viñedo, aseguran los bodegueros, el factor más determinante para la producción de vinos de calidad con este tipo de viñedo es el terreno donde están plantadas. "La calidad viene dada más por el terruño donde se plantaron que por la edad, tal y como ya concluyó el experto vitivinícola Dylan Grigg en su tesis doctoral dedicada a esta materia", explica Anna Espelt, de la bodega Espelt Viticultors, situada en Vilajuïga. Este tipo de viñas tienen en general unos rendimientos muy bajos si los comparamos con cepas más jóvenes. "En nuestro caso pro-



Cadaqués. Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG

Las bodegas reservan las viñas más antiguas o centenarias para producir vinos icónicos

ducen aproximadamente medio kilo por cepa. Para elaborar un litro de vino se necesitan los racimos de cuatro cepas", explica Clara Poch, de la bodega Martí i Fabra, de Sant Climent Sescebes. "Es así, los rendimientos son muy bajos, aproximadamente de 2.500 a 3.000 kilos por hectárea", confirma Jaume Serra, de la bodega Masia Serra, situada en Cantallops. "El rendimiento es inferior porque las viñas van perdiendo lentamente vigor", concluye Anna Espelt.

Pese a los bajos rendimientos, las cepas antiguas son un tesoro que varias generaciones de viticultores han preservado como una joya de sus explotaciones, ya que producen un racimo muy concentrado. "Son viñas que llevan prácticamente 120 años produciendo racimo. Al producir tan poco se concentran mucho en lo que saben hacer y el resultado es excelente. Cuando catas estos racimos ya notas su potencial, que no tiene nada que ver con las uvas de viñas más jóvenes", destaca Clara Poch.

Una de estas viñas centenarias fue plantada en el año 1905 por Narcís Fabra, el tatarabuelo de Joan Fabra, actual propietario y enólogo de la bodega Martí Fabra. Los Estanques es el nombre de esta finca compuesta por cepas de cariñena negra y de otras variedades como cariñena blanca, garnacha blanca y roja. Con los racimos de esta finca, la bodega elabora algunos de sus vinos más reconocidos por su calidad: el Masia Carreras negro y el blanco. La familia Fabra lleva más de 700 años viviendo en la misma masía y más de 500 años trabajando en las mismas tierras. Recientemente se ha hallado un pergamino de principio del siglo XVI donde ya se mencionaba finca Los Estanques. "Si la familia lleva más de cinco siglos trabajando las mismas tierras, la cosa no puede fallar", explica Clara Poch.

Otra parcela histórica es la Viña del secretario, que fue plantada hace 123 años en Rabós d'Empordà. Esta finca de la bodega Espelt recibe este nombre porque fue plantada por el secretario del pueblo hace más de un siglo. Es una viña de cariñena negra con la que se elabora el Comabruna, uno de los vinos con más solera de la bodega dirigida por Anna Espelt.

Jaume Serra, de la bodega Masia Serra, continúa trabajando las viñas que plantó su abuelo en 1961 en Cantallops. Son tres parcelas de una hectárea con tres variedades de garnacha: blanca, negra y roja. Con los racimos de estas cepas, la bodega de Cantallops elabora tres vinos monovarietales: CTÒNIA (100% garnacha blanca); AROA (100% garnacha negra) e INO (100% garnacha roja). Sobre las características de los vinos elaborados con estas viñas, el enólogo Jaume Serra asegura que son más persistentes en boca. "Son vinos largos. De raíz profunda, vinos profundos", explica. Por su parte, Anna Espelt remarca que los vinos negros elaborados con estas viñas destacan por "un incremento en las notas de frutas rojas".

Una larga tradición en la elaboración de vinos

No es casual que la zona concentre un porcentaje tan alto de viñas veteranas, ya que el Empordà es una tierra con una larga tradición en la elaboración de vinos. Un reciente estudio ha localizado dieciséis antiguas bodegas en casas particulares en siete municipios de la Sierra de la Albera. El estudio del enólogo y sumiller, Jordi Esteve, y de la fotógrafa y sumiller, Clara Isamat, se ha elaborado durante los últimos años gracias a la financiación de la beca Eduard Puig Vayreda, que promueve el Consejo Regulador de la D.O. Empordà para impulsar proyectos de investigación inéditos sobre la viña y el vino del Empordà.

La investigación ha permitido identificar e inventariar las bodegas particulares que aún se conservan en las localidades de Cantallops, Capmany, Masarac, Garriguella, Rabós, Espolla y Sant Climent Sescebes. De las dieciséis bodegas inventariadas, hay seis que todavía elaboran vino y la mayoría forman parte del Consejo Regulador de la D.O. Empordà: Martí y Fabra, Castelló Murphy, Bodegas Trobat, Pujol Cargol, Can Torres-Bodega La Gutina y Santamaria. Los otros diez dejaron de elaborar vino a mediados del siglo pasado, bien por la falta de relevo generacional en las familias de los viticultores o en otros casos para la adhesión a la cooperativa del municipio.

Según se detalla en el estudio, cada antigua bodega tiene una estructura única, pero todos ellos comparten elementos comunes. La bo-



Mas Estela, Selva de Mar. Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG

Nuevo estudio sobre el viñedo histórico ampurdanés

En estos momentos se está elaborando un nuevo estudio sobre el viñedo histórico ampurdanés, propuesto por Romina Ribera y Oriol Vicente, de Glops d'Història, que ha recibido la segunda beca Eduard Puig Vayreda. El objetivo de la propuesta es poner las bases para la creación de un catálogo topográfico con las parcelas de viña históricas que hoy en día se siguen trabajando. El estudio responde a la necesidad de recuperar y crear un conocimiento sobre el viñedo ampurdanés que contribuya a su preservación y gestión, su difusión y uso pedagógico para crear identidad y cohesión social, y su explotación tanto agrícola como turística.

El proyecto tiene tres objetivos básicos: definir el concepto de viñedo histórico en el Empordà a través de sus particularidades históricas, geográficas y culturales; iniciar la creación de un inventario o catálogo de las fincas y parcelas consideradas históricas; y aportar una metodología de catalogación y análisis del viñedo histórico ampurdanés. "Este trabajo pretende dar valor al territorio, a las bodegas, y al enoturismo. A la vez que podría convertirse en un recurso para la producción de vinos de parcelas históricas. Un recurso para la construcción de relatos para la excelencia", apuntan los ganadores de la segunda beca Eduard Puig Vayreda.

dega siempre estaba situada en los bajos de la casa, donde también se situaban la cuadra del cerdo, el espacio del mulo y el material agrícola, como el carro. Eran espacios pequeños, pero bien aprovechados.

Las botas eran principalmente de castaño y de diferentes capacidades, desde medio bote (30 l) hasta un tonel (600 l). El estudio también ha permitido localizar tinas picadas en la piedra, las más antiguas, y tinas de obra, construidas a partir de los años cuarenta que se utilizaban para hacer la fermentación macerando las uvas.

Se usaban variedades concretas para elaborar cada vino: la cariñena negra para el vino tinto; la garnacha blanca y roja para la garnacha, el rancio y el vino blanco, y el moscatel para la mistela. El vino se vendía al por menor. La elaboración de vino y de aceite y la producción de productos de la huerta eran la base de las economías familiares.

Basado principalmente en los testimonios de los actuales propietarios de las bodegas, la investigación permite preservar la memoria histórica y de una arquitectura, así como de una actividad económica y social vinculada a la elaboración de vino en viviendas particulares. Los autores han recogido su investigación en el libro Antiguas bodegas de la Albera, que también incluye un glosario de léxico rural y tradicional, así como material gráfico histórico y actual de las bodegas.



Cantallops. Celler Vinyes dels Aspres. Arxiu Imatges PTCBG.

Tierra de garnachas y cariñenas con una riqueza varietal única

El Empordà es tierra de variedades históricas. La garnacha o la cariñena representa una tercera parte de la viña ampurdanesa. La denominación es un área vinícola con una riqueza varietal exclusiva, ya que es una de las pocas zonas vinícolas que produce todas las variedades de garnachas y cariñenas.

Hoy en día, las variedades autóctonas representan cerca del 65% de todas las viñas de la denominación de origen. La garnacha representa una tercera parte de la viña ampurdanesa, con 572 de las 1.768 hectáreas plantadas. Destaca especialmente la garnacha tinta, con 377 hectáreas, seguida de la blanca, con 88, y la roja, con 61. También hay otra variedad, la garnacha 'peluda', más minoritaria con unas 4 hectáreas plantadas. Las cariñenas negras, blancas y rojas son la otra variedad más representativa del Empordà, con 402 hectáreas, es decir, el 22% de total.

El porcentaje de las variedades tradicionales no ha dejado de crecer en los últimos años gracias a la apuesta decidida de los viticultores ampurdaneses por la garnacha, la cariñe-



Celler Brugarol. Palamós. Henry Iddon. Arxiu Imatges PTCBG.

na, el macabeo o el moscatel, con el objetivo final de elaborar vinos únicos. Son propuestas de una nueva generación de viticultores y enólogos, con una buena formación y capacitación, que buscan vinos con mucha personalidad que sean un reflejo de la zona en la que se producen.

Nuevo posicionamiento basado en las variedades locales

El Consejo Regulador de la D.O. Empordà y las bodegas de la denominación han puesto en marcha una nueva estrategia para mejorar la notoriedad y competitividad de sus vinos. El nuevo posicionamiento de marca es fruto de una larga reflexión de los elaboradores del Empordà que se ha ido concretando a través de jornadas y mesas de trabajo que se han celebrado en los últimos años con la participación de los bodegueros y expertos del sector.

El nuevo plan apuesta decididamente por elaborar vinos elaborados principalmente con las variedades autóctonas y tradicionales del Empordà, concretamente la garnacha y la cariñena, con uvas de las muchas viñas viejas que hay en la zona. Esta estrategia quiere poner en valor la calidad y singularidad de muchos de los vinos que se elaboran actualmente en el Empordà, así como la exclusiva riqueza varietal de la denominación.

El Consejo Regulador de la D.O. Empordà ha creado una nueva imagen corporativa para explicar los nuevos ejes de actuación y está llevando a cabo una campaña de comunicación que incluirá anuncios en prensa y medios digitales, presentaciones a profesionales y periodistas especializados y actividades dirigidas a consumidores, especialmente en el área de Barcelona y en las comarcas gerundenses.

La nueva imagen corporativa pone el énfasis en la tramontana como rasgo diferencial de la D.O. Empordà y está basada en el carisma de los elaboradores de la denominación. 'El carácter de un viento, el espíritu de una gente' es el eslogan de la campaña que quiere comunicar la singularidad de unos vinos y de unos viticultores 'tocados' por la tramontana.

La nueva propuesta gráfica quiere poner en valor la influencia que el viento del norte ejerce sobre la personalidad de los bodegueros de la denominación; de cómo la fuerza y el arrebato de la tramontana forjan el carácter de los viticultores ampurdaneses, gente de espíritu libre, pasional, creativa y con una gran determinación.

El Consejo Regulador de la D.O. Empordà y sus bodegas confían en este nuevo plan de posicionamiento para diferenciar sus vinos en un mercado globalizado y cada vez más competitivo.

La nueva generación de viticultores y enólogos busca vinos que sean un reflejo de la zona en la que se producen

6 millones de botellas al año

Las bodegas ampurdanesas vendieron el año pasado 5.839.570 botellas, que representa un aumento del 29% respecto a las 4.511.512 unidades comercializadas el año anterior, cuando la pandemia hundió las ventas debido principalmente al cierre de la restauración y la hostelería.

El resultado del pasado año prácticamente iguala los datos del 2019 cuando se comercializaron 5.973.965 botellas, la mejor campaña de la historia de la denominación ampurdanesa. La reapertura de la restauración y la hostelería, el incremento de ventas directas en bodega gracias al enoturismo y el aumento del consumo en el mercado gerundense han permitido a las bodegas ampurdanesas recuperar las cifras de negocio de antes de la pandemia.

Precisamente, el mercado gerundense sigue concentrando la mayoría de ventas de la denominación con el 51% de total gracias a la decidida apuesta de los consumidores locales por el vino de proximidad. Las ventas en el resto de Cataluña representan un 20% del total, la venta directa en bodega supone el 18% de todo el negocio, mientras que el nombre de botellas comercializadas en España se sitúa en el 3%. Por último, las exportaciones representen el 8% de la facturación. Las bodegas ampurdanesas exportaron 452.622 botellas a una cincuentena de países, principalmente a Estados Unidos, Alemania, Suiza, Países Bajos, Canadá, Bélgica, Cora del Sur o Reino Unido.

Por tipología de vino, el tinto sigue siendo la variedad más vendida con 3,2 millones de botellas. En segundo lugar, los vinos blancos, con 1,7 millones de botellas; a continuación los rosados, con 656.467 botellas y, por último, los vinos dulces, con 131.227 botellas.❋

Entrevista al Presidente de la D.O. Empordà: Xavier Albertí

“Los vinos del Empordà no les van a defraudar”

La D.O. Empordà ha recuperado las ventas de antes de la pandemia y cerró 2021 con casi 6 millones de botellas vendidas. ¿Qué previsiones hay para este año?
Es pronto para decirlo, pero la verdad es que muy buenas. Aparte de la recuperación de la restauración de proximidad, con la que estamos muy vinculados, pensamos que se ha incrementado la identificación con los vinos propios, y también el enoturismo. Creo que los porcentajes de aumento van a ser de dos cifras.

El mercado gerundense sigue concentrando la mayoría de ventas de la denominación con el 51% del total. ¿Les gustaría que el porcentaje de botellas comercializadas en el Estado español aumentara del 3% o prefieren apostar por el mercado exterior?
Nos gustaría, por supuesto, incrementar sustancialmente el volumen global. El hecho de que tengamos una buena venta en la propia zona posiblemente nos invita menos a expandirnos y nuestras ventas fuera de este ámbito, sobre todo fuera de Cataluña, son pequeñas. Aquí la labor del Consejo Regulador es más difícil, por su amplitud, pero ambos mercados nos interesan.

¿Qué previsiones tienen respecto a la próxima vendimia?
Por suerte no ha habido ninguna incidencia climatológica grave, pero hay que reconocer que la falta de lluvia nos inquieta. Tuvimos unas lluvias prolongadas en mayo, pero no es suficiente para que la uva crezca y madure adecuadamente. Estos últimos meses son cruciales.



“Recomiendo una copita de vino dulce de garnacha tras un sofocante día de ajetreo turístico”

¿Qué acciones de promoción tienen previstas para este mes de agosto y hasta final de año?
Recuperamos la plena normalidad y la intensidad de siempre, incidiendo principalmente en el ámbito de Barcelona, que es hoy nuestro objetivo preferente. Pero también en la Costa Brava, donde celebramos, por ejemplo, la primera Noche de rosados (los grandes olvidados) en L’Estartit, o la Fiesta de la vendimia, este año en el pueblo marinero de Colera.

¿Qué tienen los vinos del Empordà que los hacen diferenciarse del resto?
Si les digo que son (de los) mejores va a sonar petulante, pero creo francamente que no les van a defraudar. Son diversos, pero siempre unidos por nuestras variedades idiosincráticas como son la garnacha y cariñena tricolores: tinta, roja y blanca. Les recomiendo particularmente reposar tras una comida copiosa o un sofocante día de ajetreo turístico con una copita de vino dulce de garnacha.

El Empordà era conocido hasta hace poco básicamente por las playas de la Costa Brava pero ¿qué ofrece la zona nivel enoturístico? ¿Por qué deberían visitar la zona quienes no la conozcan?
La Costa Brava tiene el privilegio, aún bastante desconocido, sobre todo por el turismo extranjero, de tener justo al lado una zona vinícola de una gran autenticidad. Les invito a visitar nuestras pequeñas bodegas de la mano de sus mismos propietarios, las cooperativas o, por supuesto, el magnífico complejo recién inaugurado por Castillo de Perelada, que les va a encantar.❋



Foto: Lamantis



Perelada

Nueva bodega y propuesta enoturística

La familia Suqué Mateu, que combina la oferta de vinos excelentes con una de las experiencias enoturísticas más diversificadas y únicas del país, inauguró su nueva bodega el pasado mes de mayo y a finales de junio abrió sus puertas a los visitantes. Nosotros la visitamos en primicia.



La nueva bodega Perelada conforma una propuesta enológica de vanguardia y un proyecto cimentado en la arquitectura de paisaje, la sostenibilidad, la integración en el territorio y el enoturismo de primer nivel. Precisamente este último es fundamental, ya que pretende posicionarse como referente tanto en el Empordà como a nivel europeo. En palabras de Javier Suqué, presidente del Grup Peralada "Esta nueva bodega significa la apuesta de una familia por una tierra a la que ama y por el potencial de unos vinos en los que tanto cree. Ahora tenemos el reto de conquistar a la sociedad para que venga a conocernos en persona en una experiencia ecoturística única".

Relax entre viñedos

Perelada es más que una bodega, es un gran destino para disfrutar de unos días de relax. El elemento diferenciador es su ubicación en el llamado 'Peralada Resort', formado por el castillo de Peralada y el Monasterio del Carme, con su iglesia y claustro góticos, del siglo XIV, el museo del vino y la colección de vidrio, la excepcional biblioteca, los jardines, el Hotel Peralada 5*, el Wine Spa, el Golf, el Festival de música de Peralada, el Casino Peralada, dos tiendas de vinos y cuatro propuestas gastronómicas: el restaurant Castell Peralada (1*Michelin), el restaurante L'Olivera, el restaurante Shiro by Paco Pérez y el *wine bar* gastronómico Celler 1923.


Finca Garbet

Ahora Perelada ha desarrollado diferentes tipologías de experiencias que van desde las visitas clásicas que incluyen guía y una cata o privadas para un mínimo 2 personas, a los *wine tastings* personalizados en el *wine bar* o una sala privada de la bodega, pasando por las experiencias enogastronómicas, que incluyen un almuerzo y recorrido en Finca Malaveïna y cata de vino, o la visita privada a la emblemática Finca Garbet, con guía a la nueva bodega, degustación de los mejores vinos de la marca y menú degustación en el restaurante con estrella Michelin del Castell Perelada. Asimismo, se ofrecen las visitas combinadas, con la posibilidad de conocer la bodega y descubrir los enigmáticos museos de vidrio y vino que aloja el Castell de Perelada. Con el fin de conseguir una experiencia personalizada, las visitas se han diseñado para recibir a grupos reducidos de máximo 15 personas.**✻ Más información: https://perelada.com/es/visitas-bodega-perelada**

Camino 2019 y Usted 2016

NOTA DE CATA



Nombre: Camino 2019
Variedad: Garnacha negra, syrah y cabernet sauvignon
Características: Color rojo granate con reflejos violáceos. Frutal, especiado y expresivo, destaca una boca sedosa en equilibrio con una vibrante acidez. Marida con un amplio rango de platos, desde carnes a la brasa a platos vegetarianos, pasando por un queso manchego maduro, embutidos o un postre de chocolate.

Terra Remota nace en 1999, en un terreno virgen, entre los pueblos de Capmany y Sant Climent Sescebes, en el Alt Empordà. Se encuentra sobre un magnífico suelo de granito en una zona protegida por las cercanas montañas Alberas y a solo 15 km del Mediterráneo. El descubrimiento de viñas viejas en esta finca fue decisivo para el lanzamiento de este proyecto, que se ha ido expandiendo hasta alcanzar un área de 60 hectáreas en 2022, eso sí, preservando la belleza del paisaje y respetando la flora y fauna presentes en él. La viticultura es orgánica desde 2012, filosofía que también acompaña la vinificación. Además, la bodega, integrada en el ambiente, fue diseñada buscando la máxima eficiencia energética.
Los vinos buscan expresar el origen a partir de las diferentes variedades plantadas: Garnacha blanca, chardonnay, chenin blanc, xarel·lo, tempranillo, syrah, cabernet sauvignon y garnacha negra.
Hoy nos presentan dos referencias: Camino es un homenaje a la versatilidad de los vinos del Empordà y Usted es perfecto para momentos especiales.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Usted 2016
Variedad: Garnacha negra y syrah
Características: Color rojo granate. Aromas a frutos rojos y especias dulces en armonía con elementos terrosos que recuerdan su origen granítico. En boca es complejo, con toques minerales y un final muy delicado. Puede tomarse solo o acompañando las mejores carnes de caza y quesos curados.



TERRA REMOTA Els Tallats km6 – carretera de Capmany GI 602 · 17751 Sant Climent Sescebes (Girona) · Tel.: 972 193 727 · www.terraremota.com

Empordaigua





Esta empresa ampurdanesa está especializada en el asesoramiento, diseño y tecnología para la gestión eficiente y responsable del agua. Crean el 'agua 10' para cada proceso mediante sistemas de tratamiento adecuados que garantizan las óptimas características del recurso hídrico en cada sistema productivo. Ingenieros y economistas investigan, diseñan, configuran, fabrican, implantan y mantienen la solución tecnológica y el modelo de gestión hídrico personalizado, basado en la rentabilidad, calidad y eficiencia de la solución propuesta. Con estas credenciales están revolucionando el mundo gastronómico diseñando el agua ideal para cada cliente y para cada necesidad, y lo hacen buscando las soluciones más innovadoras y sostenibles para cada uno. Agua Recién Hecha® es el producto más conocido de esta empresa y su producto estrella, porque hace 10 años que se sirve en los mejores restaurantes del país. Su último lanzamiento es un agua diseñada específicamente para los cafés más especiales. Después de una exhaustiva investigación y estudio del comportamiento del agua, han logrado diseñar un sistema que consigue disolver de manera controlada y sin límite los minerales que les pide cada barista. Además, con este invento han conseguido su primera patente.❋

EMPORDAIGUA Figueres, 74 · 17130 L'Escala (Girona) · Tel: 972 100 872 · www.empordaigua.com · @AguaRecienHecha

> “El Empordà es sin duda alguna ahora mismo un polvorín gastronómico de altísimo nivel”

Quim Casellas





El chef catalán ofrece una cocina moderna, con personalidad y procura dar mucha visibilidad a los productos de su región, el Empordà, además de llevar a cabo prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. **POR LAURA MORALES**



Quim Casellas lleva el Empordà y la hostelería en el ADN. Nació en esa mágica zona de la costa gerundense donde la belleza y los productos del entorno son ya una inspiración y lo hizo en el seno de una familia dedicada a la hostelería. Formado en las cocinas de reconocidos chefs como Jean-Luc Figueras, él y su hermana son la tercera generación al frente del Casamar, un hotel-restaurante que además de una deliciosa y sofisticada cocina, ofrece unas maravillosas vistas a la bahía de Llafranc ya que se encuentra en una zona elevada. Si bajamos las escaleras que encontramos al salir del establecimiento llegamos al centro de ese pequeño municipio de la comarca del Baix Empordà. Si, por el contrario, decidimos subirlas, encontraremos un encantador camino de ronda que bordeando la costa nos conduce a la vecina Calella de Palafrugell, uno de los lugares más fotografiados de la Costa Brava por su belleza. Así que hacer una visita a Casamar resulta una experiencia que no solo satisface al paladar.

Una vez situados, no dejen de leer lo que Quim nos ha contado: desde la evolución del restaurante desde que está al frente, pasando por la reciente crisis del covid, para finalizar explicándonos sus próximos proyectos.

Lideras la cocina del Casamar –el hotel-restaurante familiar abierto en 1955 en Llafranc–, junto con tu hermana Maria en la sala. ¿Es un orgullo o también una responsabilidad mantener el negocio de vuestros padres después de que en el año 2000 os cedieran el testigo? ¿Qué balance hacéis de estos 22 años al frente?

Pues la verdad es que es un auténtico honor seguir con el negocio que empezaron nuestros abuelos paternos en 1955. Tenemos una gran responsabilidad y a la vez honor de seguir con lo que ellos tanto lucharon, Casamar ha vivido tantas épocas... crisis económicas, una pandemia…

En la época que Maria y yo cogimos las riendas del restaurante hacíamos los menús del día del hotel, algunos clientes a la carta, pero poquitos, algún vecino o amigo que venía a visitarnos… El cambio fue tan lento y tan tranquilo que no nos dimos cuenta… es cuando miras atrás que te das cuenta de la evolución, la verdad es que estamos súper orgullosos de Casamar y lo que representa para nosotros.

Afirmas que "la evolución es volver a la esencia" ¿Cuál es para ti la esencia del Empordà a nivel gastronómico?

En el Empordà tenemos el privilegio de tener una despensa única, buena huerta, buenos pastos y cómo no, unas lonjas únicas… si a esto sumamos la cultura gastronómica de esta zona, hace que el Empordà sea sin duda alguna ahora mismo un polvorín gastronómico de altísimo nivel.

Tu lema es: "Mi pasión la cocina, mi obsesión la calidad" ¿Qué tipo de productos te gusta utilizar? ¿De Km 0 o siempre que tengan calidad no te importa el origen?

Intentamos utilizar siempre que podemos producto de proximidad, de proveedores cercanos y pequeños. Nuestra carta va variando en función de la temporalidad del producto, en primavera alcachofas, guisantes… en otoño setas, trufa… Es verdad que no siempre encontramos de todo del volumen que requerimos sobre todo en temporada alta pero os voy a contar un secreto…. Tengo una pequeña barraca con huerto cerca de La Bisbal (Girona) y poco a poco voy cultivando mis propios productos. Mi sueño sería poder abastecer toda la despensa de Casamar.

¿Qué platos destacarías de la carta de verano?

Estamos muy contentos con la propuesta de verano, platos como la tatin de tomates

Apunte personal

Un truco de cocina: Cuando hacemos un pescado a la sal, dejamos la parte final de la cola sin cubrir y al fin de la cocción para asegurarnos que esté cocido, lo comprobamos tirando de ella. Si la cola se despega del cuerpo es que el pescado está a punto.

Un producto fetiche: El tomate, un producto de verano que me emociona ya que los cultivamos nosotros y son variedades locales.

El maridaje perfecto: Gambas de Palamós con un buen Corpinnat.

Una experiencia gastronómica inolvidable: A mí me encanta *La Garoinada*. Una fiesta gastronómica que se celebra en Palafrugell (Girona) a partir del mes de enero, cuando empieza la temporada de las *garoines* (erizos de mar). Originalmente se quedaba con amigos en la playa, se abrían los erizos de mar y con una buena copa de vino pasabas una mañana de lo más divertida.

¿Qué suena en tu *playlist*? Coldplay, y últimamente en bucle Cold Heard de Elton John y Dua Lippa.





del huerto con patata ratte y cremoso de patata al tomillo o la sopa helada de cebolla con huevos de codorniz, chalotas y helado de queso artesano serían dos indispensables.

Pero en Casamar también contamos con un surtido de pescados y mariscos que no se pueden olvidar. Pescados como el penegal frito entero con patatas y emulsión de algas... uffffff!!!

Vivimos unos tiempos donde todo el mundo habla de sostenibilidad, ¿Qué hace Casamar por el planeta?

La verdad es que estamos trabando duro este aspecto ya que nos interesa a todos. Formamos parte de dos colectivos gastronómicos, Slow Food y La Cuina de L'Empordanet, que son colectivos donde se trabaja mucho el consumo de producto local y la recuperación de especies y tradiciones y así fomentamos la economía circular.

En el tema de recogida selectiva estamos



“Es un auténtico honor seguir con el negocio que empezaron nuestros abuelos paternos en 1955”

“Nuestro padre fue pionero en apostar por la sostenibilidad en Casamar”

“Intentamos utilizar producto de proximidad, de proveedores cercanos y pequeños”



reciclando: orgánico que utilizamos para compost, cristal, plástico, papel, aceites... y hemos reducido el uso de porexpan un 60%. Desde el año pasado contamos con cargador de coches eléctricos para fomentar la visita de coches híbridos o eléctricos al restaurante y hotel. También contamos con paneles solares desde hace 20 años. Nuestro padre fue pionero en apostar por la sostenibilidad en Casamar.

Conseguisteis un sol Repsol en 2021 que habéis mantenido este año. ¿Qué supuso alcanzar ese galardón que parece que se os resistía?
La verdad que estamos muy contentos con este reconocimiento, salíamos como recomendados y finalmente ‘ha salido el sol’. Que una guía de este nivel se fije en ti siempre alaga y esto nos da más confianza para seguir trabajando duro.

Y no solo mantener los premios, simplemente “mantenerse” tras dos años de pandemia, con cierres en la hostelería y el turismo restringido, debe resultar difícil. ¿Cómo habéis vivido en Casamar esta etapa? ¿Habéis vuelto ya a la normalidad a nivel de número de reservas? ¿Notáis que la gente tiene ganas de volver a salir a comer o cenar fuera?
Han sido dos años duros, trabajar no sabiendo cuando tendrás que cerrar las puertas y no saber si las podrás volver a abrir es estresante, cambios de horarios, cierres perimetrales, toque de queda... Pero finalmente parece que todo ha vuelto a la normalidad, este año las previsiones son buenísimas.
Las reservas ya el año pasado se reactivaron bien y este año estamos ‘a full’. También el hecho de que en Casamar tengamos variedad de clientes ayuda mucho a que las crisis no se noten tanto.
La gente está disfrutando el día de una manera alucinante, si algo nos ha enseñado el Covid es que hay que vivir al día y disfrutar cada instante.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Estamos preparando la segunda edición del programa *La Mar de Bé*, un proyecto que se emitió por la televisión autonómica catalana (TV) y que tuvo casi un millón de espectadores. Para los que no lo pudisteis ver, era un programa donde nos embarcábamos con pescadores de la Costa Brava y pasábamos un día de pesca con ellos, viviendo así la pesca, la venta del pescado en la lonja y luego hacíamos una receta con el pescado del día.
Todo esto lo estamos ligando y también tenemos la presentación del libro donde se incluyen todas las recetas del primer programa y que saldrá en septiembre.❋

¿Dónde encontrarlo?

HOTEL - RESTAURANT CASAMAR
Carrer del Nero, 3 · 17211 Llafranc (Girona)
Tel.: 972 300 104 · www.hotelcasamar.net

ESPECIAL
CANARIAS



D.O. Tacoronte-Acentejo

VINOS **HEROICOS**

Los vinos canarios se podrían definir como fruto del esfuerzo y el ingenio. Paisajes volcánicos, heroicos... faltan los apelativos para referirse a la tipicidad de los suelos y a la peculiaridad de su viticultura.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La cultura del cultivo de la vid es anterior al siglo XV, con la llegada de las primeras variedades a través de los conquistadores, aunque su pleno auge está datado en el siglo XVI, principalmente debido a la admiración por la variedad malvasía, alabada por las cortes europeas.

El poeta británico John Keats hacía referencia a la inmensa calidad de los vinos canarios en su famosa "Lines on the Mermaid Tavern" en 1818, también Sir Walter Scott, o el propio Shakespeare mencionaban en su época el "Canary" o el "Sack", como eran conocidos en sus respectivas eras; esta última nomenclatura resultaba un tanto confusa para el mercado, puesto que vinos portugueses y el propio Jerez español la utilizaban en su venta internacional.

Comerciantes, piratas y otros aventureros se beneficiaron muchísimo de la economía del vino canario, ocupándose de correr la voz y difundirlo. Dada la conveniente situación geográfica de las islas, servía de punto de conexión para tres continentes. Pero la historia es anterior, puesto que entre los años 1400 y



Bodegas Martinón- Turismo de Canarias

1800 la viticultura, su fruto, eran el motor principal de la economía canaria, un símil parecido en otras zonas españolas como Jerez, los fondillón alicantinos, o los madeira de la vecina Portugal. La pausa en la expansión fue una dramática negociación llamada el "Tratado de Methuen" Se le conoce también como Tratado de los Paños y los Vinos, ya que en él se establecía que los portugueses comprarían paños y productos textiles (solo de lana) a Gran Bretaña y, como contrapartida, los británicos concederían trato de favor (exenciones tributarias, menos aranceles portuarios...) a los vinos procedentes de Portugal, que así quedaban mejor posicionados en el mercado inglés que los originarios de otros países europeos, que abría un canal de comercio para los exportadores ingleses, auténticos impulsores de la compra y divulgación de los vinos canarios, y que pasaron a comprar en Portugal, especialmente Madeira. Esto, unido a la catástrofe de la erupción

Bodegas Vulcano



El archipiélago es capaz de albergar hasta **135** variedades, muchas de ellas exclusivas de la zona

El **30%** de los cultivos se hayan plantados en terrazas y pendientes, con verdaderas dificultades para su preparación, laboreo y recolección

En Tenerife están ubicados los viñedos más altos de Europa, con suelos pedregosos y volcánicos, situados a más de **1.750** metros sobre el nivel del mar

Café la Ola - Turismo de Canarias



Características organolépticas



Bodegas El Grifo

El vino tinto canario visualmente, presenta un tono rojo picota acompañado de tonalidades púrpura. En cuanto a los aromas desfoga apuntes muy minerales, volcánicos, con notas de piedra negra, pólvora, especiado, con frutos rojos, chocolate, cacao. Es sedoso en el paladar, fresco, de excelente acidez, equilibrado, con un satisfactorio y justo añadido de taninos dulces que aportan redondez a la bebida, persistente en boca. En cuanto a los blancos, rosados, espumosos, semi-dulces, y dulces, son variopintos, pues también admiten muy bien tanto su consumo como vinos jóvenes como la barrica y su añejamiento, e incluso dulces, especialmente con el componente de la malvasía, configuran una enorme calidad; también la experimentación con vinos submarinos, de crianza marina, han generado gran expectación y triunfo.

del volcán de Garachico en Tenerife, que dejó inactivos viñedos, e incluso el puerto de donde emanaban las exportaciones marítimas de antaño, desviaron la atención de los compradores hacia otras visiones de mercado.

Pero lo más importante es que la filoxera, la plaga que arrasó el planeta del vino en cada uno de sus rincones a finales del siglo XIX, no devastó las Islas Canarias, siendo uno de los cuatro lugares del mundo donde no se arrodilló la economía viticultora, y lo que causa que la interacción suelo-planta sea total, una sinergia y simbiosis tremenda. A ello hay que sumar el clima canario, con calor y marcadas lluvias, pocas e irregulares, que reafirman la singularidad, una vez más, de estos viñedos aislados del mundo.

Formas propias de cultivo

El archipiélago canario además de variedades autóctonas, también tiene formas propias de cultivo, un buen ejemplo es el cordón, un trenzado típico de Tenerife, que surge con el fin de adaptarse a la pendiente del terreno, a la superficie de cultivo escasa y a las variedades que requerían de largas podas para producir.

Bodegas El Grifo



El ingenio de los antepasados hizo que se pudiera plantar a pie franco la viña en zonas de escaso suelo útil y abarcar una gran superficie cultivada; y en zonas fértiles, aprovechar la parada invernal del viñedo para retirar el cordón trenzado y obtener otras cosechas que pudieran conservar a lo largo del año, como granos y tubérculos.

El cordón trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzado de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior. Para sostenerlo, en la antigüedad se empleaba madera de la laurisilva, hoy en día se emplean horquetas de hierro.

Su longitud se sitúa entre los 3-4 metros de media, pero hay cordones que superan los 15 metros de extensión. Los trabajos de campo implican una gran labor manual en todas sus etapas, pues no es un sistema mecanizable pero su propia singularidad hace del cordón trenzado una tarea artesanal.

Añadir que desde hace siglos, se conserva y promueve el sistema de conducción en cordón trenzado, pues conforma el patrimonio paisajístico de la comarca y la vincula al territorio, a su patrimonio cultural y a sus gentes.

Variedades

La diversidad del archipiélago, su dotación volcánica, sus atributos y las dificultades orográficas lo convierte en especial, capaz de albergar hasta 135 variedades de uva identificadas genéticamente, muchas de ellas únicas y exclusivas de la zona.

Las más generalizadas son: malvasía volcánica, forastera gomera, babosa blanco, listán blanco, marmajuelo, albillo criollo, etc. como algunas de las blancas más representativas; y en cuanto a las tintas incidir en las listán tinta, baboso tinto, tintilla, negramoll, etc. puesto que ya hablábamos de las más de 100 referencias de variedades, incluso algunas redescubiertas o mejor dicho rescatadas como la bujariego, verijadiego negro, marmajuelo, y un sinfín de posibilidades que auguran que el archipiélago sigue en acción y se mantiene aislado, como el paraíso que es.

Por otro lado, especialmente singulares son los hoyos y zanjas de La Geria (Lanzarote), que conforman un paisaje único en el mundo, casi lunar, donde la viña se planta en hoyos excavados en el picón volcánico o "rofe". Se llama picón a la arena o ceniza volcánica gruesa, seca y porosa, de color negro o ennegrecido que se usa principalmente para la confección de bloques y otros materiales para la construcción; o sea, el "lapilli". Y se llama piconera a los lugares de donde se extrae el picón. Sin embargo, en la toponimia estos términos solo aparecen en las islas de Gran Canaria y Tenerife. En Lanzarote a esta arena se le llama rofe y en El Hierro jable.

Once denominaciones de origen

Son once Denominaciones de Origen las acogidas en las islas, de las cuales Tenerife atesora cinco: Ycoden Daute Isora, Abona, Valle de Güimar, Tacoronte-Acentejo y Valle de la Orotava; a las que unir Lanzarote, El Hierro, La Gomera, Gran Canaria, La Palma y Tenerife. Además de los sellos insulares, más recientemente se le ha dado presencia y visibilidad a una D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) Islas Canarias/Canary Wines con la idea de globalizar, regular, impulsar e internacional sus vinos.❋



Poemas by Hermanos Padrón

ESPECIAL
CANARIAS

Tanto la cocina canaria tradicional como la vanguardista tienen un elemento común: los sabores que se obtienen de los productos autóctonos, algunos de ellos cultivados en suelos volcánicos.

EXPLOSIÓN DE SABORES

Durante demasiado tiempo, hablar de gastronomía en Canarias parecía limitarse a las papas arrugás y al mojo picón. Eso era así, hasta que el viajero llegaba a las islas y se sentaba en un restaurante o se paseaba por uno de sus mercados. Entonces descubría que la comida tradicional canaria se podía describir en dos palabras: sencilla y deliciosa, pero en ningún caso monótona y aburrida. Con énfasis en la frescura, los platos canarios de todos los días comprenden carnes a la brasa, a la parrilla o a la plancha, y pescados a la parrilla, sancochados o guisados, sopas, guisos y verduras, muchos de los cuales son sorprendentemente abundantes... y sí, también papas y mojos como complementos.

Crisol de influencias culinarias

Situadas cerca de la costa oeste de África, las Islas Canarias fueron durante siglos el cruce de caminos entre Europa y América, creando un crisol de influencias culinarias, además de sus suelos volcánicos que dan a sus productos de cosecha propia un sabor tan singular. Históricamente, las islas fueron la primera parada en suelo español cuando los barcos regresaban de las Américas, y así comenzaron a cultivar e incorporar alimentos del Nuevo Mundo a sus dietas, como patatas, judías, tomates, aguacates, papayas, maíz, cacao y tabaco. La cocina de las islas es una mezcla de algunos elementos nativos guanches, así como comidas españolas, africanas y latinoamericanas. La mejor manera de descubrir una auténtica experiencia culinaria es comer como y con los lugareños.

Ingredientes y productos con denominación de origen

En la cocina canaria tienen gran presencia algunos ingredientes característicos como el millo (nombre que le dan los canarios al maíz), las papas (patatas), que debido al origen volcánico de la tierra tienen una textura distinta, y una gran variedad de pescados propios de la zona, como la vieja, el mero, el cherme, pez naufragio, la damisela, el dentón, la lubina, el besugo, la boga, la caballa y el pez loro. Y, por supuesto, el reconocido internacionalmente plátano de Canarias, una de las frutas más completas y sabrosas que existen. Pero si algo eleva la gastronomía canaria son sus productos con Denominación de Origen, como los quesos de cabra y oveja elaborados tradicionalmente, que cuentan con un amplio reconocimiento en todo el mundo.
Vamos a conocer la gastronomía canaria, isla a isla.

Tenerife

A pesar de la gran tradición pesquera de Tenerife, la isla ofrece también carnes de gran calidad. Aunque las más consumidas sean las de cerdo y vacuno, generalmente asadas o acompañando guisos, las carnes de conejo y de cabra son las más celebradas tanto por la población local como por los turistas. Y es que Canarias cuenta con tres especies autóctonas de cabra muy reconocidas a nivel internacional. La carne del cochino negro, una especie autóctona, también es muy apreciada por su sabor. La carne de fiesta, las costillas con papas o el conejo en salmorejo son algunos de los platos más demandados.
Si nos gusta la miel, no hay que perder la oportunidad de probar la extraordinaria variedad que existe en Tenerife. La más singular y exquisita es posiblemente la miel elaborada con polen de la planta tajinaste, que florece de mayo a junio en el cráter del volcán del Teide. Otras variedades incluyen mieles multiflorales de costa, de colina y montaña y mieles especiales de castaños y aguacates. Las mieles tinerfeñas son un reflejo de la diversidad de climas de la isla, ya que cuenta con 13 variedades de miel distintas, siendo la DOP con más variedades de miel reconocidas de las existentes.

Turismo de Tenerife



Queso asado con mojo y batata

Fuerteventura

La gastronomía majorera, cuyo nombre proviene de "majo", los habitantes primitivos de esta isla, destaca por sus platos elaborados con productos locales y sus recetas poco grasas. El pescado es el producto más popular en Fuerteventura, sobre todo las viejas, que se suelen preparar sancochadas (cocidas). También es muy habitual la conocida cazuela de pescado con gofio y lapas, mejillones, burgados y caracolillas. Siguiendo con los pescados, un aperitivo típico son los pejines, similares a los boquerones que se preparan fritos, a la parrilla o secos al sol. Pero también la carne tiene su lugar en Fuerteventura, en especial la de cabra, estos animales llevan años campando a placer por el paisaje desértico de la isla. Entre las recetas más populares a base de carne de cabra, no hay que dejar de probar el puchero majorero, un cocido local de lo más sabroso.

Pero seguramente el producto más característico de Fuerteventura es el queso majorero. Sus orígenes se remontan a hace más de 2000 años y era el alimento más frecuente entre los guanches, gracias a la existencia de decenas de miles de cabras. Está elaborado con leche de cabra y un 15% de leche de oveja y fue el primer queso canario con Denominación de Origen. En su corteza tiene la huella de hoja de palma, que es lo que se utiliza para moldearlo y lo más común es que se frote con pimentón, aceite o gofio. También se puede comer frito.

Gran Canaria

Mantenido en secreto durante siglos en el pequeño pago de los altos de Santa María de Guía, el queso de flor es hoy uno de los más buscados quesos en Gran Canaria, es un queso graso o semigraso con Denominación de Origen Protegida desde 2010. Se elabora fundamentalmente con leche de oveja canaria, pero lo que le hace único de Canarias es que utiliza un coagulante vegetal, la flor del cardo. Presenta una corteza poco consistente de color amarillento y un interior cremoso y graso de sabor ligeramente amargo.

El bienmesabe, que se encuentra en todas las islas es un dulce tradicional elaborado en la isla de Gran Canaria, en la ciudad de Tejeda, conocida por la abundancia de almendros con los que se elabora el postre. Una mezcla de azúcar, almendra, yema y canela que se suma como anillo al dedo a cualquier helado que uno conozca.



Jonathan y Juan Carlos Padrón

Turismo de Tenerife





La Palma

Postres, licores, frutas, frutos secos, carnes y pescados forman parte de la extensa lista de productos locales que conforman la gastronomía palmera, donde coexisten una cocina sencilla y tradicional con una más elaborada y vanguardista. En lugares como San Andrés y Sauces el aprovechamiento de los cañaverales es muy antiguo. Esto forjó la tradición del sabroso ron tradicional de La Palma.
La abundancia de cañaverales obligaron a transformar el azúcar en dulces, mermeladas, conservas, bizcochos y rosquetes. El dulce palmero más conocido es la rapadura. Tiene forma cónica y sus ingredientes principales son la miel de caña, el gofio, el azúcar, la almendra, la canela y el limón. Otros dulces populares son los almendrados, pequeñas tortitas de pasta de almendra con azúcar y huevo cocidas al horno.

La Gomera

El almogrote es un producto propio de la isla de La Gomera y una de las joyas de su gastronomía. Similar a un paté, está elaborado con queso curado (en origen se usaban los trozos que quedaban duros), pimienta, tomate y aceite, lo que le da un sabor sabroso y ligeramente picante ideal para acompañar con el pan o las papas. Para disfrutarlo como los lugareños, hay que untarlo con mantequilla en el pan en capas gruesas.
La miel de palma, que puede llevar a equívocos creyendo que es de la isla vecina y que es miel, y ni una cosa ni la otra, es la reina de la cocina gomera y es el resultado de la cocción de la savia de la palmera hasta espesarla a punto de caramelo. Hoy es un símbolo de La Gomera y un verdadero manjar, con un sabor intenso, utilizado por los chefs más afamados del archipiélago como un delicioso condimento que se sirve con quesos, carnes y postres dulces. Un derivado es el gomerón, que se obtiene con la mezcla de la miel de palma y el aguardiente de parra. Hay quienes lo beben incluso a modo de refresco, pero su sabor, intenso y contundente a la vez, lo convierten en una de las joyas de los productos tradicionales de la isla.

Papa negra rellena de pescado salado, cebolla de guayonje y gofio amasado con queso gomero y miel de palma



Pilares del Gusto

Turismo de Tenerife



Lanzarote

En Lanzarote, una delicia típica proveniente del mar son las lapas, pequeños moluscos marinos que, cocinados con ajo, perejil, sal, aceite de oliva y vino blanco, resultan muy sabrosos. Por supuesto, también se les suele añadir mojo picón. También del mar procede otros de sus platos más populares, el atún en adobo, que se cocina con un majado hecho a base de ajos, pimienta, laurel, pimentón, aceite, tomillo, orégano, vinagre y sal. Esta mezcla de ingredientes da como resultado un plato muy rico y aromático que combina perfectamente con la jugosa carne del atún.

El Hierro

La cocina de El Hierro es el fiel reflejo de una sociedad rural con ingredientes locales muy característicos, marcados por la pureza de su tierra y sus productos, sus tradiciones y la influencia de otras culturas y tiempos. Como en todas las Islas Canarias, abundan los postres, aquí el más popular son las quesadillas del Hierro, que se elabora con queso y anís como ingredientes principales.

Entre los platos de cuchara abundan los potajes, algunos muy singulares, como el de berros o el de ñame, también la fantástica sopa herreña o el rancho de papas y, si eres un amante del pescado, no puedes perderte la vieja a la plancha, los tollos (tiras de carne de pescado secadas al sol) o la gran variedad de productos cocinados en parrillada.

Restauración vanguardista

Pero más allá de la cocina tradicional, hace años que despegó la llamada "nueva cocina canaria", con chefs que han apostado por aplicar la vanguardia a sus platos. El resultado son restaurantes que han sido laureados con soles Repsol y/o estrellas Michelin.

Este año, nada más y nada menos que un total de treinta restaurantes canarios se han visto iluminados por el cálido 'sol' de la



Papas arrugás y mojo

Turismo de Tenerife

Platos típicos que debes probar

Aunque cada isla tiene sus propios productos y platos característicos, algunos son comunes a todas ellas y el viajero los encontrará siempre presentes. Estos son algunos que no hay que perderse:

- **Papas arrugás con mojo picón**
- **Rancho canario**
- **Ropa Vieja**
- **Pollo y conejo al salmorejo**
- **Adobo de cerdo**
- **Puchero canario**
- **Gofio**
- **Sancocho canario**
- **Cabrito adobado**
- **Queso de cabra**
- **Bienmesabe**
- **Barraquito**



Barraquito

Turismo de Tenerife

La cocina de las islas es una mezcla de algunos elementos nativos guanches, así como comidas españolas, africanas y latinoamericanas

guía. Así, las Islas Afortunadas pueden presumir de un restaurante con '3 Soles' (El Rincón de Juan Carlos en Tenerife), cuatro con '2 Soles' (M.B. Tenerife y Abama Kabuki en Tenerife y La Aquarela en Gran Canaria) y veinticinco con '1 Sol'. Además, la reconocida guía 'Recomienda' 67 restaurantes. Los que se estrenan con un sol son: Casa Osmunda, en la isla de La Palma, donde José Carlos Fonte Viña ofrece mojos y cordero de raza palmera, pero también ceviches thai; Embarcadero (Las Palmas de Gran Canaria), cuyos platos se basan en la utilización de la brasa, la parrilla y un horno Josper, para aportar una efímera y sabrosa segunda vida a pescados como la fula, el rodaballo, el pámpano o la lubina; Etéreo by Pedro Nel, donde el colombiano afincado en Canarias crea platos con influencias latinas, canarias y otras más exóticas, mestizaje que aflora en propuestas como el costillar de cerdo con salsa yuzu; Kamezí Deli & Bistró, ubicado en Playa Blanca-Yaiza (Lanzarote), propone un recorrido por los paisajes volcánicos de Lanzarote, una cocina de emociones que transmite la cultura gastronómica de la isla y se plasma en platos con identidad propia apoyada en el producto más próximo; en La Cupúla, emplazado en el hotel de cinco estrellas Jardines de Nivaria en Costa Adeje (Tenerife), el canario Rubén Cabrera vuelca su madurez, su capacidad técnica y su sensibilidad en platos que huyen de enrevesamientos; y finalmente Tabaida (Las Palmas de Gran Canaria) pone en valor la cocina tradicional desde un nuevo ángulo, hilando muy bien discurso y puesta en escena, y con la sorpresa como común denominador en un espacio que exuda 'canariedad'. Con ello engancha al público local, a quien devuelve a su infancia con olores y sabores de sus abuelas, y al visitante, al que facilita el conocimiento del gusto autóctono de manera amable y elegante.

Por su parte, la Guía Michelin 2022 incluye tres nuevas estrellas para el Archipiélago, la obtenida por los hermanos Padrón en su apuesta en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, la que han recuperado para Tenerife en El Rincón de Juan Carlos, y la alcanzada por NUB en esa isla.

Los Padrón destacan por haber sido los pri-


Borja Marrero - Restaurante MuxGo

meros en conseguir tener estrella Michelin en dos islas diferentes como son Tenerife y Gran Canaria. El Rincón de Juan Carlos ya tenía tras de sí una larga trayectoria con la estrella Michelin a sus espaldas en su pequeño enclave ubicado en Los Gigantes, pero tras su mudanza en junio de este 2021 al Hotel Royal Hideaway Corales Suites, tal y como marcan las reglas de la guía roja, quedaba "suprimida por traslado". Pero ya la han recuperado y es que además de su cocina, su mágico enclave en la quinta planta del hotel con las vistas hacia la inmensidad del océano Atlántico, con La Gomera de fondo, es una delicia. En Las Palmas de Gran Canaria, Juan Carlos y Jonathan Padrón también brillan gracias a Poemas by Hermanos Padrón, ubicado en un enclave histórico en la ciudad, el Hotel Santa Catalina a Royal Hideaway, con Icíar Pérez como con jefa de cocina y Esteban García en la sala.
La otra estrella Michelin que vuelve a brillar en la isla de Tenerife es la que Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes lucen desde 2017 tras dos traslados en cuatro años, primero a un pequeño hotel de La Laguna antes de dar el salto definitivo al Gran Hotel Bahía del Duque. Además, algunos BIB Gourmand han ido a a parar este año a las islas de Tenerife y Lanzarote. Empezando por la isla de los volcanes, Macher 60 ha sido el restaurante que ha conseguido obtener dicho reconocimiento. Y en Tenerife la distinción ha alcanzado a los restaurantes Furancho La Zapatería (Icod de los Vinos) y Noi (Santa Cruz de Tenerife). Finalmente, recordar que Tenerife ha perdido ya para siempre la estrella Michelin que ostentó Kazán (cerrado) por lo que la situación actual en la isla queda definida con 5 estrellas repartidas entre MB Ritz Carlton Abama (2 Estrellas) y Kabuki Abama, El Rincón de Juan Carlos y NUB, con una.

Novedad sostenible

Más allá de los restaurantes premiados existen muchas otras propuestas dignas de mención, entre ellas nos gustaría destacar una nueva apertura: el restaurante MuxGo, liderado por el chef Borja Marrero, que abrió sus puertas en enero. El restaurante, situado en el *rooftop* del hotel Catalina Plaza Sostenible de Las Palmas de Gran Canaria, ubicado junto al parque Santa Catalina y el océano al fondo, sigue la línea de total sostenibilidad del establecimiento (único en Canarias), funcionando sin prácticamente gasto energético y ofreciendo además, en su terraza panorámica, dos huertos, uno horizontal y otro vertical, donde Marrero cultiva cebolla roja de Gáldar, remolacha, zanahoria, espinacas, aromáticas, berros… dependiendo de la temporada, que usa para terminar algunos platos del menú en directo total, arrancando, limpiando y sirviendo. Junto con la producción de sus granjas y huertos en las cumbres de la Isla (a 45 minutos del restaurante), MuxGo es el más brillante ejemplo nacional de la "gastronomía circular" (toda la materia de producción propia), expresando en el plato los dramáticos paisajes de las cimas volcánicas de Gran Canaria.❋


Restaurante Isla de Lobos



Poemas by Hermanos Padrón

Esencia canaria en el plato



Juan Carlos y Jonathan Padrón, hijos de cocineros y nietos de pescadores, han logrado desde hace ya algunos años proyectar la cocina canaria más vanguardista fuera del archipiélago. Ahora han conseguido que Las Palmas de Gran Canaria tenga su primera estrella Michelin. Un nuevo éxito que sumar a su currículum –tienen otra estrella en Tenerife por El Rincón de Juan Carlos–y que sin duda no será el último. **POR LAURA MORALES**

Poemas by Hermanos Padrón, el restaurante de los Hermanos Padrón de Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, obtuvo el reconocimiento de la Guía Michelin en menos de dos años, confirmando así lo que ya había obtenido por parte del publico: ser un referente de la capital grancanaria. El reconocimiento ha supuesto, además, como decíamos al principio, que se haya convertido en el primer establecimiento con este galardón en Las Palmas de Gran Canaria, reafirmando el auge de oferta gastronómica de calidad que está teniendo lugar en la ciudad. Los inspectores quedaron cautivados y lo expresaron con estas palabras: "Resulta deslumbrante, tanto por sus elegantes instalaciones como por la oferta gastronómica que desarrolla en el exclusivo e histórico hotel Santa Catalina, en pleno corazón de Las Palmas de Gran Canaria. Al frente de los fogones está la joven chef Icíar Pérez, natural de la isla de El Hierro, que tutelada por los hermanos Padrón (Juan Carlos y Jonathan) reproduce la propuesta de los laureados chefs exaltando los sabores, su delicadeza y su creatividad. El espacio, dotado de un acceso independiente junto al piano-bar del hotel, sorprende por su



refinado interiorismo, de espíritu clásico y con profusión de maderas. ¿Qué encontrará? Una carta y un menú degustación que comparten platos entre sí, desplegando en cualquier caso un interesante recorrido por diferentes países y continentes".

Sin duda, este restaurante es una 'joya' más de las numerosas que alberga el hotel, la mayoría de las cuales pertenecen al artista canario Néstor Martín-Fernández de la Torre. Y precisamente "Poemas de los elementos", proyecto inconcluso de ese autor, inspiró el nombre y la cocina del restaurante cuando abrió sus puertas a finales de 2019.

Mirada internacional, arraigo local

En cada plato se plasma la apuesta de los hermanos por la gastronomía de alta cocina basada en los productos de proximidad de máxima calidad y la innovación más vanguardista. Su objetivo es conservar la esencia de sus orígenes canarios en cada nueva creación para transportar a los comensales a los rincones más exóticos del archipiélago. En definitiva, una cocina de autor que ensalza el producto canario con una propuesta alejada del recetario tradicional con influencia de sabores y texturas internacionales. Y es que los hermanos aman sus raíces y se aferran a ellas pero sin renunciar a lo que el resto del mundo les ofrece.*

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Los Hermanos Padrón nos comentan: "Ha supuesto para nosotros y para toda la gastronomía de Canarias un hito ya que, por primera vez, una marca de gastronomía, en este caso los Hermanos Padrón, ha logrado ser reconocida por igual en ambas provincias de Canarias. Es un orgullo enorme poder unir las Islas desde la gastronomía y que los comensales puedan disfrutar de nuestras elaboraciones tanto en Tenerife como en Gran Canaria. Normalmente es complicado dar el salto entre Islas y para nosotros fue siempre un objetivo ser identificados como cocineros de Canarias. Aparte para nosotros y para Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, es todo un orgullo y una enorme responsabilidad ser, a día de hoy, el único restaurante de la ciudad de Las Palmas distinguido con una estrella en la Guía. En cuanto al futuro, obviamente este es un importante primer objetivo cumplido, pero cuando la Guía Michelin reconoce tu trabajo con una estrella siempre aumenta la exigencia y la presión diaria exigiéndonos estar siempre al máximo nivel".





POEMAS BY HERMANOS PADRÓN León y Castillo, 227 · 35005 Las Palmas de Gran Canaria · **Tel.:** 928 243 041 · www.barcelo.com/es-es/santa-catalina-a-royal-hideaway-hotel/gastronomia/poemas-by-hermanos-padron/ · **Horario:** M – V: 19:00 a 22:00 - S: 13:00 a 15:00 de 19:00 a 22:00 · **Cerrado:** Domingo y lunes

Tentadoras propuestas para olvidar el calor





En agosto el cuerpo pide terrazas, *beach clubs* y restaurantes con platos frescos y con productos de temporada. Algunos de ellos están en la playa o tienen piscina, locales en los que disfrutar de un cóctel, pero también de la música del momento mientras se toma el sol o un baño.

1. Bora Bora Ibiza

En este *beach club* se sirven deliciosos cócteles mientras el sol te relaja en sus camas balinesas, la piscina o la playa, y un Dj crea el ambiente perfecto en el que poder apreciar la gastronomía ibicenca en sus restaurantes o directamente en la hamaca de la playa, con los pies rozando la arena blanca

Playa d'en Bossa, s/n · 07817 Ibiza · Tel.: 971 303 786 · www.boraboraibiza.net

2. Filin

Punto de encuentro de los amantes de la náutica deportiva y el lujo, Filin ofrece desayunos y comidas *healthy* durante el día, el mejor *sushi* de Ibiza, champagne y coctelería *premium* desde la puesta de sol o poder disfrutar de su *boat delivery* que acerca toda la experiencia del restaurante a la comodidad de su embarcación.

Plaza de Moda, Marina Ibiza. Paseo de Juan Carlos I, 20. · 07800 Ibiza
Tel.: 659 493 786 · www.filin.club

Restaurantes para el VERANO





3. Playa Padre

Palmeras tropicales, arena dorada y aguas cristalinas que se conjugan con los sabores de una cocina que danza entre el Mediterráneo y el Caribe mexicano. Un escurridizo equilibrio entre lo dulce, lo ácido y lo salado en un entorno pensado para reposar con un cóctel, en una hamaca en la playa o en una gran mesa compartida.

Calle Playa Padre · 29603 Marbella (Málaga) · Tel.: 650 822 226 · www.playapadre.com

4. Nido Estepona

Nido Estepona acoge un *beach club* de día abierto para recibir a todos los públicos: adultos, parejas, grupos de amigos y familias con sus hijos. Una arquitectura que invita a hablar con el mar presente frente al lugar mientras se saborea una cocina mediterránea inspirada en productos de Km 0.

The Edge Chiringuito Costa Natura · Carretera de Cádiz Km 151 Urbanización
29680 Torremolinos (Málaga) · Tel.: 616 508 722 · www.nidoplayaestepona.com

5. Momento

La mejor selección de artistas de la escena electrónica internacional, cocina nikkei y cócteles de autor. El corazón de Marbella late al ritmo de las mesas de mezclas y las mesas abarrotadas de clientes que quieren ser parte activa de este templo dedicado a la noche.

Urbanización Villa Parra Palomeras, 68 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 653 677 644
www.momentomarbella.com



VERA





6. Mosh Fun Kitchen

El restaurante más longevo del Grupo Mosh promete momentos únicos para disfrutar de la mejor carta de platos y cócteles al tiempo que el espectáculo envuelve a cada comensal. Parece algo simple, pero una vez que se cruzan las puertas de este local marbellí la experiencia no deja indiferente a nadie.

Avenida del Prado, Aloha · 29660 Nueva Andalucía-Marbella (Málaga)
Tel.: 656 523 573 · www.moshfunkitchen.com



7. La Dolce Vitae

La Dolce Vitae, terraza de Majestic Hotel & Spa Barcelona con el asesoramiento de Nandu Jubany, presenta una carta de verano que destaca por ofrecer platos típicos y tradicionales con un toque innovador, dando lugar a una experiencia gastronómica de altura.

Majestic Hotel & Spa Barcelona · Paseo de Gracia 68-70
08007 Barcelona · Tel.: 934 881 717
www.majestichotelgroup.com



8. Hornie

Hornie, con dos localizaciones en Ibiza, es la pizzería donde los intrépidos que quieren algo más que una cena encuentran su momento de baile, cócteles y diversión. Desde la pizza de caviar y oro, a sus cócteles, botellas de champagne y *shoots* tequilas, cada cena siempre es el inicio de una gran fiesta.

Cipriano Garijo 1 y 2. 07800 Ibiza · Playa d'en Bossa, 18.
07817 Playa d'en Bossa (Ibiza) · www.horniepizza.com





9. The Bonfire

Todos los jueves por la noche, Fire, restaurante de W Barcelona, se traslada a la terraza Wet Deck dando paso a The Bonfire, una experiencia que deleita a los comensales con una suculenta carta en la que el fuego, las brasas y otras técnicas ancestrales cobran protagonismo. Además, la velada se completa con un espectáculo de fuego, así como con la mejor música y bailarines.

W Barcelona · Pl. Rosa dels Vents, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 952 800
www.firebarcelona.com

10. Kaypa

Dirigido por Omar Malpartida, con un Sol de la guía *Repsol* en su restaurante de Ibiza, Kaypa es un pedacito de Perú situado en el corazón del hotel Suites del Lago de Menorca. Idóneo para disfrutar de la mejor cocina peruana de calidad elaborada con productos de proximidad. Imprescindible su ceviche de corvina y uno de sus famosos *pisco sour*.

Vía Circunvalación, Parcela nº 5 · 07769 Ciudadela de Menorca-Cala'n Bosch (Baleares)
Tel.: 971 387 831 · www.lagoresortmenorca.com





11. La Cala

La Cala del Barco es uno de los lugares más espectaculares del resort La Manga Club. Situado en lo alto de un acantilado, se encuentra el restaurante La Cala con platos de tradición local. Y a pie de playa, el recién estrenado chiringuito La Cala Beach Club con una selección de los mejores aperitivos y tapas frescas, además de cócteles de autor.

La Manga Club · 30389 Cartagena (Murcia) · Tel.: 968 115 651
www.lamangalcub.com



12. Grupo Trocadero

Pasar el día en la playa bajo una sombrilla, comer unos espetos en la arena o tomar un cóctel viendo el anochecer al son de la música en directo son algunas de las cosas que hacer en Grupo Trocadero. Sus siete restaurantes repartidos entre Marbella (Playa, Arena, Petit Playa y Zanzíbar), Sotogrande, Estepona y Benalmádena son perfectos para hacer una ruta gastronómica.

www.grupotrocadero.com

13. Teresa Carles



El restaurante ovolácteo-vegetariano Teresa Carles, con locales en Barcelona y Lleida, reinterpreta los platos tradicionales gracias a la introducción de la proteína alternativa. La carta de verano destaca por la introducción de sorprendentes creaciones *plant based,* además de por apostar por los ingredientes de proximidad y los sabores de temporada.

Jovellanos, 2 · 08001 Barcelona · Plaza Ricard Vinyes, 5 · 08001 Lleida www.teresacarles.com/tc

14. Merci Sitges

La cocina de Merci Sitges es casera, pero con evolución, y cuida especialmente la materia prima. Todos los productos son frescos y de Km 0, los platos son *homemade* y tienen opciones sin gluten. Además, su ubicación es singular, ya que ocupa el Pasaje Mossèn Fèlix Clarà, uno de las calles más bonitas del corazón de Sitges.

Pasaje Mossèn Fèlix Clarà, 3 · 08870 Sitges (Barcelona) · www.mercisitges.com



VERANO

15. Roto

Restauración de calidad con excelente producto de proximidad como base, emplazamiento privilegiado sobre un rompeolas con vistas a la antigua ciudad amurallada de Dalt Vila, atmósfera desenfadada y divertida ("esencia" lo llaman), todo ello acompañado de música de hoy y de siempre, pinchada en vinilos. Roto es el punto de encuentro donde ver y ser vistos, donde los amigos se reúnen sin importar su procedencia y donde la atmósfera es embriagadoramente única.

Marina Ibiza, pantalán A · Paeo de Juan Carlos I, 20
07800 Ibiza · www.roto.club

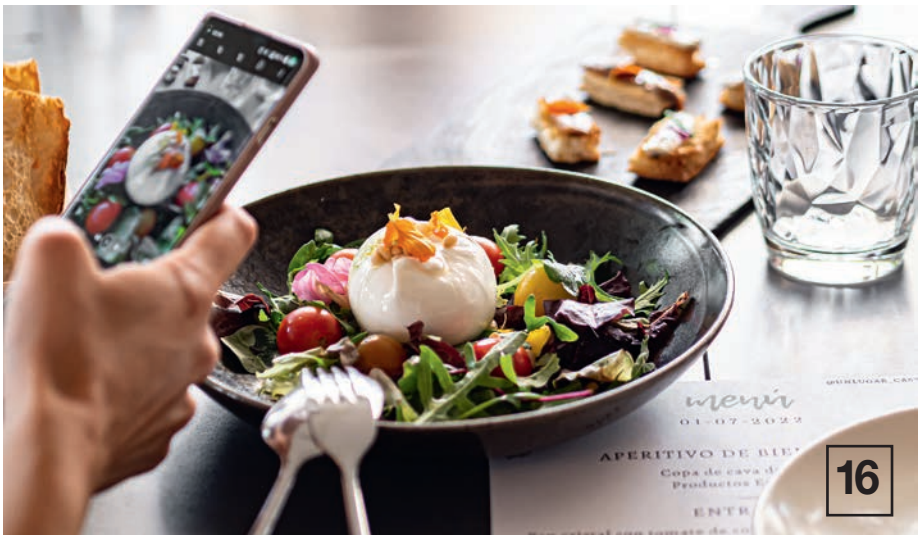








15



16

16. Unlugar

Este verano Unlugar de Castelldefels apuesta por la revolución de las paellas y de los arroces de Km 0 gracias al sistema de alta precisión Mimcook, con el que se garantiza que el comensal siempre saboree este delicioso plato con la misma calidad, textura y sabor. Además, es el primer restaurante de España en preparar comida para mascotas.

Paseo Marítimo, 74 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 937 637 441
www.unlugarbcn.com



VISITAS EXCLUSIVAS

Bodegas León Domecq abre sus puertas al público, previa reserva. De la mano de sus expertos, el público visitante descubrirá la historia del Jerez más castizo, así como sus extraordinarios vinos y vinagres, envejecidos en barricas centenarias y que podrás degustar como broche final.



Vermut premiado

Cabecita Loca, el vermut artesano elaborado por Cabecita Loca Slow Drinks en la localidad oscense de Barbastro, ha obtenido la medalla de oro en la categoría de "vinos fortificados" del reconocido concurso International Wine Challenge 2022 (IWC) celebrados en Londres.



Para tostadas y ensaladas

El Coupage Natural es el AOVE más representativo de la firma Cortijo de Suerte Alta y proviene de olivos centenarios de tres pies (picual, picudo y hojiblanco). Este multipremiado aceite es complejo, armónico y equilibrado. Sin duda alguna es un aceite que enamora tanto al público general como a los expertos y es el acompañante ideal de tostadas y ensaladas que tanto apetecen ahora en verano.

Sana y refrescante

La histórica Bodegas Jaime, ubicada en la localidad zaragozana de Morata de Jalón y marca paraguas de la conocida Turmeon, ha lanzado Wimbi, una refrescante bebida sin azúcar, sin gluten y con un toque de alcohol, compuesta por tres sabores: mojito, piña colada y piruleta.





Kombucha con aire caribeño

Komvida celebra el verano con un nuevo y sugerente sabor de kombucha: la Piña Colada. Elaborada artesanalmente sobre la misma base tradicional de Komvida (agua, té ecológico, azúcar ecológico y Scoby), las maestras kombucheras han añadido en esta ocasión la magia de sus nuevos ingredientes: piña y coco ecológicos.



CERVEZA BAJA EN ALCOHOL

Están las con y la sin alcohol pero Cervezas La Virgen – pionera en el sector de las cervezas artesanas– ha lanzado Media. Una cerveza rubia, con sabor lupulado y muy refrescante por sus toques cítricos, y con una graduación de solo 3,5.



Pyme del Año

Bodegas Familiares Matarromera ha recibido el Premio Pyme del Año 2022 que concede la Cámara de Comercio de España, la Cámara de Comercio de Valladolid, el Banco Santander y El Norte de Castilla. El galardón reconoce el esfuerzo de la compañía presidida por Carlos Moro en materia de sostenibilidad, innovación, internacionalización, empleo y RSC.



De aniversario

Grandes Vinos, bodega de la D.O.P. Cariñena, reunió recientemente en su sede a más de 600 personas para celebrar sus 25 años de trayectoria y éxitos, desde su fundación en 1997 hasta convertirse en una de las 50 principales bodegas de España.



Inspiración clásica

Hacienda Quieles ha ampliado su gama de productos con dos nuevos aceites: Ánfora de Queiles Arróniz y Anfora de Queiles con Trufa Blanca. Se trata de una serie de 250ml. cuya presentación está muy cuidada y se basa en motivos geométricos que evocan las utilizadas a las decoraciones de las ánforas griegas y romanas.

Proyecto aclamado

Desde 2020 Bodegas Vicente Gandía ha lanzado varios vinos icónicos que tienen como hilo conductor la "viticultura singular". Este proyecto enológico se ha consolidado obteniendo un aluvión de reconocimientos internacionales y altísimas puntuaciones procedentes de los principales concursos y guías, que ensalzan la propuesta de la bodega valenciana.



Nuevas categorías

El Consejo Regulador de la DO Penedès ha aprobado los primeros vinos que vestirán en sus etiquetas las categorías de Vi de Mas (Vino de Masía) y Gran Vi de Mas (Gran Vino de Masía). Un total de 12 vinos saldrán al mercado en los próximos meses con estos nuevos sellos.



La joya de la corona

Extrem Puro Extremadura presenta la Presa Adobada Ibérica de Bellota, la joya de la corona de la gama de embutidos. La presa es macerada y adobada con pimentón, sal y ajo durante unos días y posteriormente se embucha en tripa de colágeno.



La cara más hedonista de Torres

Familia Torres ha presentado las nuevas añadas de sus vinos más exclusivos: Milmanda 2019, Mas La Plana 2018, Reserva Real 2018, Grans Muralles 2018 y Mas de la Rosa 2019. Para Miguel Torres Maczassek, quinta generación de Familia Torres, el denominador común de estos cinco vinos son la elegancia y la frescura.





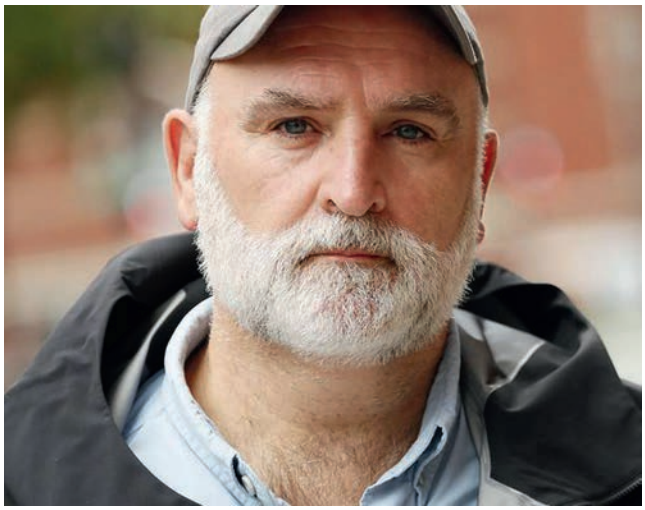
Nueva heladería artesanal

Lucciano's, la heladería artesanal que está cambiando la industria del helado, ha abierto su primera tienda en España. Ubicada en Barcelona, en Rambla de Catalunya con Gran Vía, es una experiencia en sí misma: emula ser una estación espacial y fue creada únicamente para la Ciudad Condal. Se puede elegir entre 24 sabores.

Cien años como referente

Bodegas Toro Albalá, referencia mundial en vinos generosos, ha celebrado su centenario en la emblemática bodega de Aguilar de la Frontera. Esfuerzo, trabajo y talento han caracterizado su trayectoria, abanderada internacional de la más alta calidad en la denominación Montilla-Moriles.





TORO SOLIDARIO

El CRDO Toro ha destinado parte de la recaudación obtenida por la venta de entradas de su Feria del Vino a ayudar a la población civil ucraniana, y lo ha hecho realizando un donativo a la ONG World Central Kitchen, institución creada por el famoso chef español José Andrés.

Incorporación a Marqués del Atrio

El enólogo Pablo Ossorio será el encargado, de la mano del director técnico de la bodega, de gestionar el proyecto enológico del grupo, así como de estudiar el lanzamiento de nuevos vinos. El Grupo pretende con este nuevo fichaje afianzar su apuesta por la innovación vinícola y tradición enológica en las cinco D.O's en las que tiene presencia.



Aceites de producción limitada



Finca los Remedios elabora un monovarietal de arbequina y un *coupage* de dos variedades prácticamente en desuso, sikitita y koroneiki. Son de producción limitada 'reserva familiar' y se pueden comprar en su tienda *online* en formato de 500 ml. Ambos han sido premiados en diferentes certámenes.



SIMPOSIO EXITOSO

La compañía vitivinícola Ramón Bilbao celebro Waw, el primer simposio sobre tendencias de futuro en el mundo del vino, hace unas semanas en Haro (La Rioja), reuniendo a más de 200 amigos y clientes en torno a una jornada de conocimiento y vanguardia del sector.

Liderazgo consolidado

Según el último informe presentado por la consultora Nielsen IQ, la D.O. Rueda consolida su liderazgo en el segmento de vinos blancos de calidad, con D.O. con un 41,8% de cuota de mercado, lo cual manifiesta que esta denominación es la preferida y la más consumida por los españoles.



Aceites excelentes

El Aove Arbequina Finca Malzapato y el Aove Royuela Finca Malzapato, elaborados por la familia Martínez, han recibido una medalla de oro y una de plata en Estocolmo. Las dos elaboraciones pertenecen a la D.O.P. Aceite de La Rioja y son aceites frutados, con notas aromáticas muy peculiares y ligeramente amargos.



LA MEJOR BODEGA DEL AÑO

Bodegas Riojanas ha recibido el Premio Magnifico a la Mejor Bodega del Ano 2021, galardón que concede la Guía Vivir el Vino. Viñedo, sostenibilidad, elaboración cuidadosa, tradición, innovación y dinamismo, ha sido las claves para conseguir esta distinción.

Para tomar en la playa

Nada mejor que disfrutar de la cerveza Perkins, bien fresquita, junto al mar. Apreciaremos su color amarillo oro con tonos acerados y su chispa de carbónico. También nos llegarán sus aromas a manzana, a frutas tropicales y a fruta madura, con un toque a flores blancas. En boca notaremos un buen equilibrio entre aromas y acidez que nos hará plantearnos tomar un segundo botellín.



Etiqueta artística

La obra 'Terras', del artista leonés Vicente Soto Fernández, se convertirá en la nueva etiqueta del Primero 2022 de Fariña, tras conseguir el primer premio del 17º Concurso Nacional de Pintura de la bodega que este año celebra su 80 Aniversario.





Tradición renovada

Bodegas Carlos Serres renueva la imagen de todos sus vinos y de su identidad corporativa en su 125 aniversario. Su gama prémium Onomástica pasa a denominarse Carlos Serres 1896 Finca el Estanque y recupera su marca icónica de Rioja, Carlomagno, de la que lanzará una edición limitada. Además, refuerza su compromiso con la sostenibilidad gracias a un vino ecológico de tempranillo, y con la innovación, con su nueva categoría de espumosos de calidad de Rioja.



La mejor sidra de hielo

El Concurso a las Mejores Sidras de Nueva Expresión y Derivados de la Manzana del XLV Festival de la Sidra de Nava 2022 ha escogido la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas 2020, que elabora Masaveu Bodegas, como mejor sidra de hielo por cuarto año consecutivo.



Premio a la sostenibilidad

Aponiente de Ángel León, ha sido galardonado con el premio al *Restaurante más Sostenible del mundo* durante la ceremonia de *The World's 50 Best Restaurants 2022*. El chef gaditano descubre, utiliza y reinventa alimentos procedentes de la gran despensa del mar.

FESTIVAL GASTRONÓMICO



La primera edición del Festival Menorc4manos reunirá en Menorca a cinco cocineros –Enrique Valentí, David López, Max Colombo, Naoyuki Haginoya y Omar Ben Hammou– que viajarán desde su restaurante con su mejor y variada gastronomía para este encuentro. El Chiringuito Es Pop será el lugar en el que se llevarán a cabo las cinco cenas, y su jefe de cocina Pruden Izquierdo será el anfitrión de los cocineros con los que cocinará una cena conjunta cada lunes de agosto.

Retorno en 2023

La Barcelona Wine Week volverá del 6 al 8 de febrero a la Ciudad Condal para mostrar la mayor oferta vitivinícola de calidad del país. Prevé reunir a 700 bodegas, a la práctica totalidad de las Denominaciones de Origen y a las marcas más consolidadas.





Nueva bodega en Galicia

Cuando se cumplen diez años de la llegada de Familia Torres a Galicia, con la elaboración de su primer albariño Pazo das Bruxas, y cinco de la compra del Pazo Torre Penelas, donde vinifica el vino de alta gama Blanco Granito, la familia bodeguera del Penedès consolida su proyecto vitivinícola en Rías Baixas con la adquisición de una nueva bodega en la provincia de Pontevedra.

CRDO Penedès – Maria Rosa Ferré



D.O. Penedès

La diversidad de los vinos del Penedès –blancos, tintos, rosados y también vinos dulces y espumosos– nace de la singularidad de este territorio. Mil sabores y aromas son el fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la variedad de sus suelos.

D.O. Navarra

Zona vitivinícola de tradición, Navarra ha sido durante muchos años la reina de los rosados y ahora retoma el protagonismo a nivel nacional e internacional con sus vinos.



CRDO Navarra

Familia Torres



Cabernet sauvignon

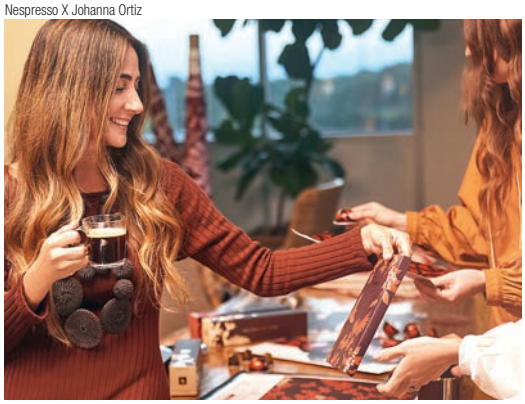
El cabernet es una variedad todoterreno, que envejece bien y con un gran festival de aromas. Por su expansión mundial, la llaman la colonizadora.



Cocina saludable

La pandemia ha cambiado los hábitos de consumo de los españoles, quienes quieren cuidar su salud y reclaman más productos saludables en las cartas de los restaurantes.

Nespresso X Johanna Ortiz



Café, té e infusiones

Aunque España podría definirse como 'cafetera' si se compara con países como Reino Unido –donde el té es toda una institución– el té y las infusiones tienen cada vez más adeptos en nuestro país.

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

interihotel

EL EVENTO DE INTERIORISMO
PARA HOTELES Y RESTAURANTES



05 — 07 oct.

MAD 22

IFEMA MADRID

Una iniciativa de
CENFIM
Furnishings Cluster

inscripciones en
interihotel.com

HAND MADE
TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



WORLD VERMOUTH AWARDS 2021
WORLD'S BEST SEMI-SWEET

HARPERS DESIGN AWARDS 2020
SILVER

WORLD GIN AWARDS 2020
BEST SPANISH LONDON DRY

WORLD GIN AWARDS 2021
DESIGN SILVER

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2020 2021
DOUBLE GOLD

www.astobiza.es