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

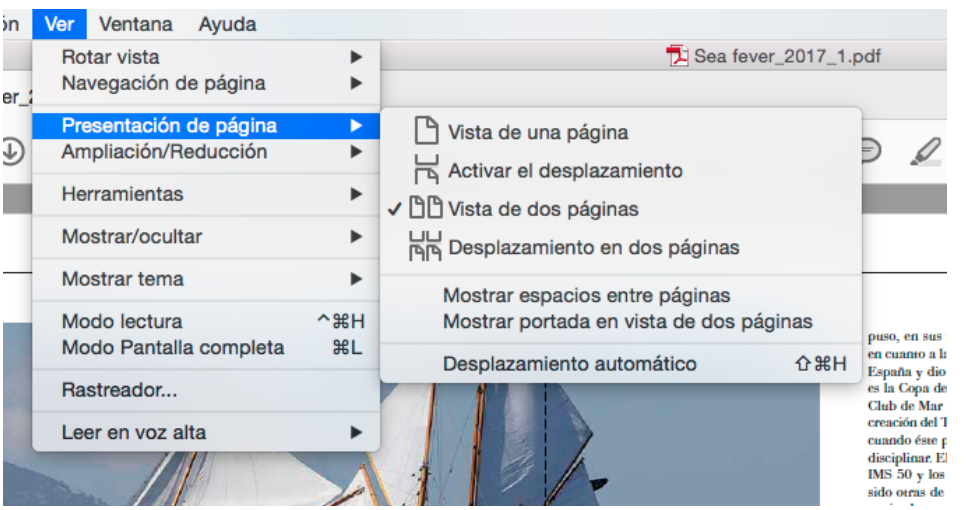
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. NAVARRA: GARNACHA TRICOLOR

Nº 241-SEPTIEMBRE-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF

ALBERT ADRIÀ

Restaurante Enigma (Barcelona)



D.O. PENEDÈS

Hacia un futuro cien por cien ecológico

COCINA SALUDABLE

El placer de **comer bien**

VINO EN LATA

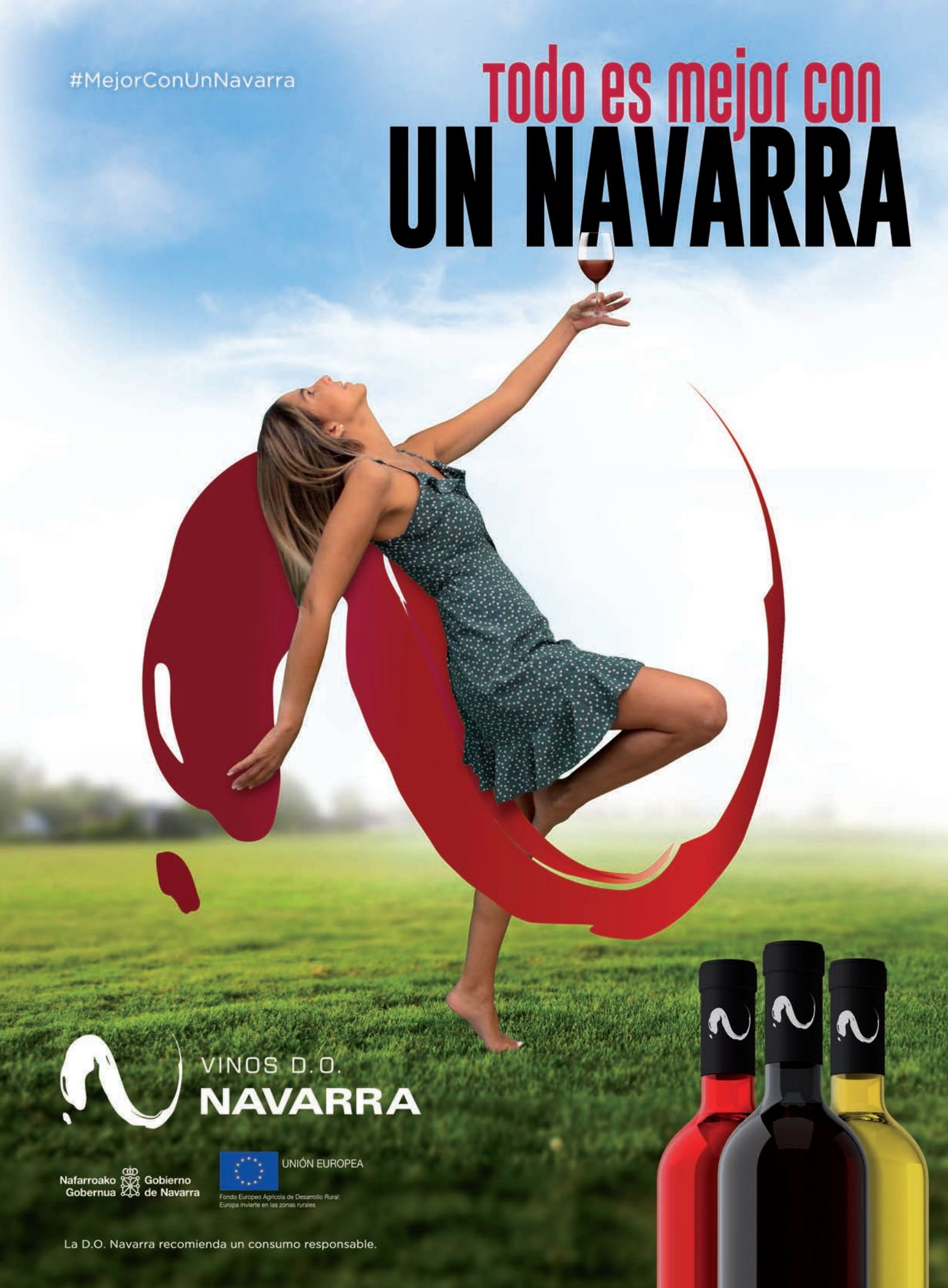
Moderno por fuera, bueno por dentro

CAFÉ Y TÉ IMPRESCINDIBLES EN LA 'RENTRÉE'

ANDORRA TASTE: EL EVENTO DE LA GASTRONOMÍA DE ALTA MONTAÑA

#MejorConUnNavarra

Todo es mejor con UN NAVARRA



VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable.

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.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.
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

Recuperar hábitos saludables



La vuelta al trabajo tras las vacaciones necesita de un esfuerzo extra, volver a madrugar y a concentrarnos se nos hace cuesta arriba, así que nada mejor que 'echar mano' de bebidas que nos ayuden a reactivarnos como el café o el té. Además, como cada año, comenzamos septiembre con el firme propósito de alimentarnos mejor tras los excesos veraniegos, por ello hemos dedicado un amplio reportaje a la 'cocina saludable'. Según refleja el Barómetro Food, realizado por Edenred, tres de cada cuatro españoles son más conscientes de su salud y de seguir una dieta sana tras la crisis del Covid-19. Por este motivo, el 88% espera que los restaurantes ofrezcan opciones más saludables. Y el vino, consumido con moderación también lo es, así que no debemos renunciar a una copita de vez en cuando. Este mes os sugerimos probar los de dos Denominaciones de Origen que nunca defraudan: Navarra y Penedès. En la primera destacan los vinos elaborados con garnacha y en la segunda reina la variedad xarel·lo.

> El 88% de los españoles espera que los restaurantes ofrezcan opciones más saludables

También os hablamos del vino en lata, un formato práctico que permite su consumo en cualquier lugar y en cualquier momento.
En cuanto a restauración, sin duda una de las novedades de la temporada es la reapertura de Enigma, en Barcelona, así que hemos entrevistado a Albert Adrià para que nos de todos los detalles.
Finalmente, este mes no os podéis perder 'Andorra Taste', el primer Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña que reunirá del 14 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany a un centenar de profesionales de entornos montañosos de todo el mundo.
Y atent@s al próximo número en el que celebraremos por todo lo alto el 20 aniversario de la revista. ¡Nos vemos en octubre!

Laura Curt

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



50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE

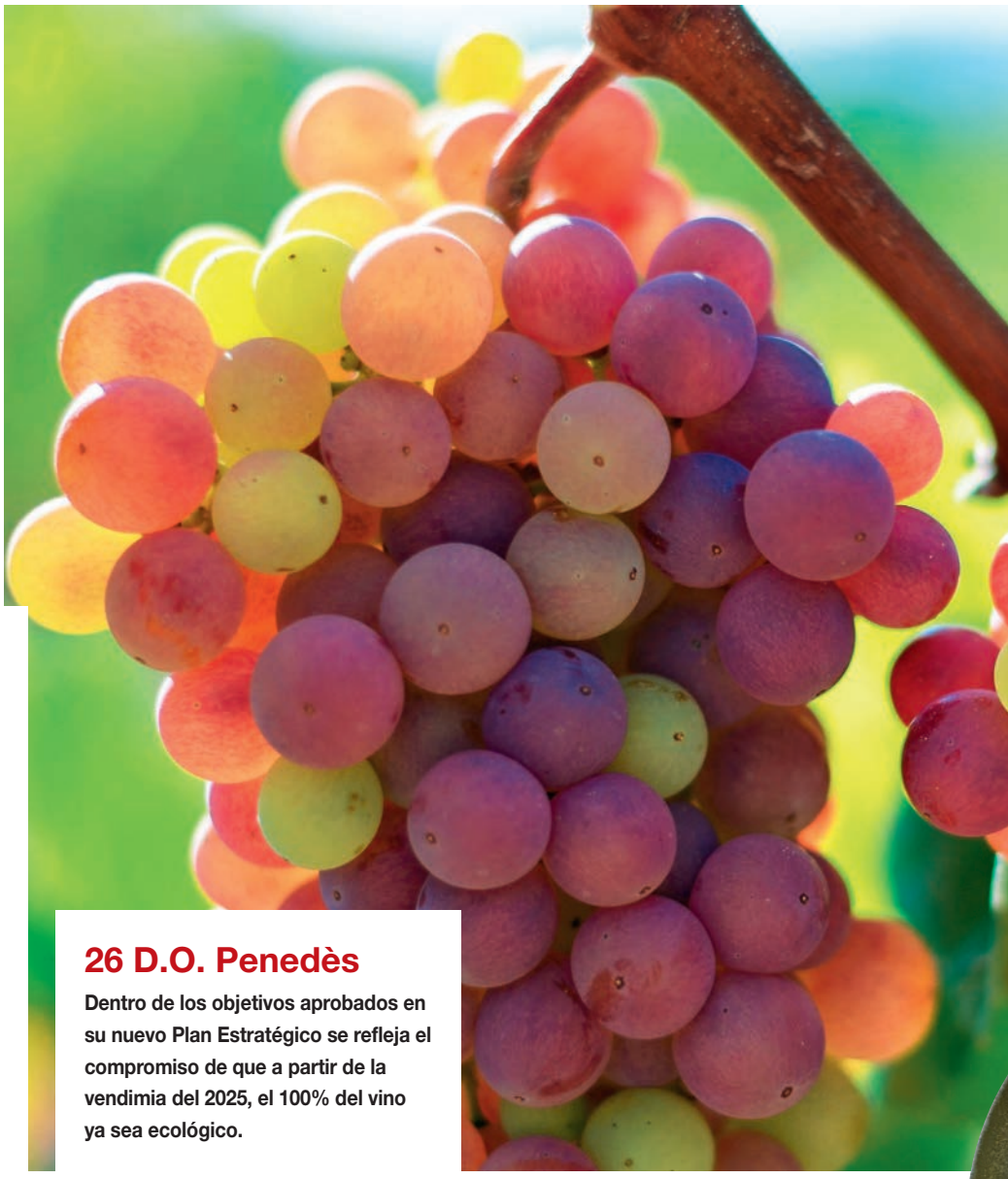
makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

SUMARIO #241



SEPTIEMBRE 2022



26 D.O. Penedès

Dentro de los objetivos aprobados en su nuevo Plan Estratégico se refleja el compromiso de que a partir de la vendimia del 2025, el 100% del vino ya sea ecológico.

36 D.O. Navarra

La Denominación de Origen Navarra atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a la garnacha y es maestra en la elaboración con esta uva de vinos blancos que manifiestan el entorno donde hunden sus raíces, los rosados que tanta fama le aportan y honestos tintos de reconocible identidad.

46 Vino en lata

A los más puristas lo de envasar el vino en una lata en lugar de embotellarlo no les convence, pero hay que rendirse a la evidencia, los tiempos cambian y las necesidades también. El vino el lata ha llegado para quedarse por ser un formato práctico que permite su consumo en cualquier lugar y en cualquier momento.

10

Vino del mes



Monte Real Crianza

Este tinto 100% tempranillo es un Rioja de origen tradicional pero de perfil moderno, así que contentará a los amantes de los clásicos y a los que buscan algo innovador.







50 Entrevista al chef Albert Adrià

Hace tiempo que Albert Adrià dejó de ser –mediáticamente hablando– el hermano de Ferran pero tiene en común con él –será cosa de los genes– un inconformismo que le hace estar permanentemente con nuevos proyectos en la cabeza.



54 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Nintai

Nintai es un restaurante creado por Marcos Granda en torno al silencio, la liturgia y la delicadeza de la cocina nipona. Ubicado en Marbella y dirigido a tan solo 12 comensales sentados alrededor de una barra de madera, consiguió su primera estrella nueve meses después de su apertura.

60 Cocina saludable

Cenas, aperitivos, comidas en el chiringuito, copas, helados…, las vacaciones provocan que la rutina alimenticia salte por los aires. No solo se engorda, sino que también se refleja en el equilibrio de las funciones corporales e intestinales. Llega septiembre y es hora de volver a una cocina saludable.



56 Andorra Taste

Andorra acogerá las primeras Jornadas Profesionales de Gastronomía de Alta Montaña a nivel internacional bajo el nombre de Andorra Taste. Reconocerá con un premio la trayectoria del chef francés Michel Bras y tendrá a la Cordillera de los Andes como territorio invitado.

68 Café y té

La vuelta al trabajo tras las vacaciones necesita de un esfuerzo extra, volver a madrugar y a concentrarnos se nos hace cuesta arriba, así que nada mejor que 'echar mano' de bebidas que nos ayuden a reactivarnos.



18 - 20/ 09
The Best Chef Awards

La sexta edición de The Best Chef Awards congregará en Madrid a la flor y nata de la gastronomía mundial. Tres días repletos de charlas, debates, cenas y la proclamación final del mejor cocinero del mundo.
Más información: www.thebestchefawards.com

14-18/ 09
Andorra Taste



Andorra acogerá las primeras Jornadas Profesionales de Gastronomía de Alta Montaña a nivel internacional bajo el nombre de Andorra Taste. Reconocerá con un premio la trayectoria del chef francés Michel Bras y tendrá a la Cordillera de los Andes como territorio invitado.
Más información: www.visitandorra.com/es/agenda/andorra-taste



02 y 09/ 09
Buffet Español con flamenco en vivo

The Westin la Quinta Golf, Resort & Spa, ubicado en Benahavis (Málaga) ofrecerá una selección de deliciosos platos de la gastronomía española con flamenco en vivo a un precio cerrado (45€ por persona sin bebidas, IVA incluido).
Más información:
www.espanol.marriott.com/hotels



30/09 – 09/10
Barcelona Cocktail Experience

La Ciudad Condal se convertirá en la capital de la coctelería a nivel mundial. Más de 120 locales participantes y diez días llenos de eventos y actividades, con la ceremonia de entrega de los premios 'The World's 50 Best Bars' y la final nacional de la competición 'Spirit Essence'.
Más información:
www.barcelonacocktailexperience.com

20/ 09
World Paella Day Cup 2022

Diez chefs procedentes de Italia, Francia, Suiza, Finlandia, Argentina, México, Ecuador, Canadá, Japón y Emiratos Árabes competirán para levantar el trofeo de la mejor paella del mundo cocinada fuera de España. Los seleccionados viajarán hasta Valencia donde se sumergirán de lleno en la cultura de la paella de la mano de los mejores expertos.
Más información: www.worldpaelladay.org





Todo el mes

Dom Perignon marida con la alta gastronomía

Quique Dacosta, Paco Morales y Alejandro Serrano aceptan el desafío de Dom Pérignon creando en sus restaurantes durante este mes experiencias de degustación por copa que elevan los sentidos.
Más información: www.domperignon.com

05/ 09

Primer Campeonato Itamae Balfegó

Balfegó ha puesto en marcha el primer campeonato de sushi para chefs profesionales que se celebra en nuestro país. Además de encontrar a los mejores 'sushiman', el objetivo de este concurso es divulgar el conocimiento de la gastronomía japonesa. La prueba final se llevará a cabo el día 5 en Madrid.
Más información: www.balfego.com



Gilbert Bagés



30/ 09 y 1 -2/ 10

Vintae Wine Fest

Uno de los festivales más divertidos y diferentes de los muchos que se organizan en España. Una mezcla de vino, gastronomía, música, fiesta y fantasía temática que cada año organiza en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) la Compañía de vinos Vintae.
Más información: www.vintaewinefest.com



17/ 09

Ribera Run Experience

Un evento que aunará música, deporte y enoturismo, tres de las grandes pasiones del padrino de esta edición, Mikel Erentxun. Tendrá lugar en la localidad vallisoletana de Peñafiel.
Más información: www.bodegasprotos.com

15 - 25/ 09

Hotel Tapa Tour 2022

Madrid volverá a ser la sede del festival de 'alta cocina informal' que, por primera vez, se celebrará simultáneamente en diversas localidades españolas. El público podrá degustar las creaciones presentadas a concurso, armonizadas con vinos de la Ribera del Duero, en cada uno de los hoteles participantes.
Más información: www.hoteltapatour.com



El pulpo y el doctor Freud

El malestar de la civilización, magistralmente evocado por Sigmund Freud, nace de una incurable contradicción. La moral y la civilización se basan en una distinción, la que existe entre hombre y animales.



Es imposible vivir sin destruir la vida, aunque sea la más diminuta, y al mismo tiempo también lo es reconocer los derechos inviolables de esos seres que parecen estar obligados a formar parte de nuestra dieta. De hecho, construimos un edificio en cuyo ático nos lo pasamos bomba escuchando a Mozart o a los Rolling Stones, olvidando que todo se sustenta sobre el sufrimiento, "el irredimible dolor de los animales, pueblo oscuro que acompaña como una sombra nuestra existencia, arrojando sobre esta todo el peso del pecado original". Eso lo escribe Canetti en *Masa y poder.* Otros muchos autores han trabajado sobre el hecho terrible de que la naturaleza se mantiene gracias a que unos y otros nos zampamos, hasta el punto de que el novelista Robert Musil, el de *El hombre sin atributos*, si mal no recuerdo menciona la posibilidad de que Dios se hubiera hecho gato. Otro intento de aproximación al fenómeno de que sea obligado comernos más o menos crudos, del que Konrad Lorenz, a pesar de sus veleidades nazis de juventud, duda de que pueda establecerse una religión de la humanidad. Mala pata si nuestros derechos no se pueden poner encima de lo demás.

Todo este rollo tiene varias consecuencias difíciles de aceptar. Una de ellas la separación en clases políticas, entre aquellos que comen sin preocupación, y otros que mantienen regímenes protectores de los seres más débiles. Vaya, una distinción teñida de derechas e izquierdas. Ya lo saben ustedes, si han visto la película *El cerdito valiente* sabrán que el gato de la granja, en plan comisario político, acaba anunciando que los hombres se comen a los patos, lo que no le sienta nada bien a estos últimos.

El tema se complica cuando el animal sustrato de nuestras recetas merece una atención especial, al margen de su sabor, por una capacidad próxima a la inteligencia. El pulpo, bicho que teníamos aparcado en el garaje de las cosas del mar en versión monstruo, está alcanzando este protagonismo a medida que se descubre su extraordinaria capacidad de relación. En la Escuela Internacional Superior de Estudios Avanzados de Trieste, investigan procesos en los que intervienen genes saltarines capaces de cortar y pegar para duplicarse y entremezclarse que condicionan capacidades casi humanoides de los octopus. En resumen, su cerebro es funcionalmente análogo en muchas características al de los mamíferos.

El pulpo está alcanzando protagonismo a medida que se descubre su extraordinaria capacidad de relación

Razones por las que habría que respetar al máximo su veda, capturando señores de ocho patas que hayan llegado al fin de su ciclo vital. En este sentido, el Presidente de la Cofradía de pescadores de Fisterra se muestra taxativo, aunque no le quede otro remedio que permitir capturas al día siguiente de las seis semanas que el O.vulgaris permanece tranquilo en el Atlántico, tras un pacto entre el sector y la Consellería. Lo malo es que en verano queremos pulpo. En un proceso digno de estudio el *pulpo á feira.* A pesar de que en principio podía ser un plato poco propicio a las pasiones gustativas de los turistas de aquí y de allá, se ha transformado en una seña de identidad, puro objeto de deseo. Por lo tanto, no se le da al octopus el tiempo necesario para su desarrollo, porque el mercado aprieta y manda. El resultado llega al plato a partir de ejemplares mucho más delgados, lejanos, (ustedes me perdonarán) a la plenitud gustativa e intelectual. Miren si será inteligente el animal que come exactamente aquello que nosotros pediríamos en las mejores marisquerías.❋



Restaurante Tella
Hotel Palacio de Luces
(Asturias)

JOAN JUNYENT

EMPEZÓ A TRABAJAR COMO CAMARERO EN EL EMBLEMÁTICO RESTAURANT WINDSOR DE BARCELONA Y ACABÓ SIENDO SU DIRECTOR Y PROPIETARIO. AHORA, ACABA DE SUMAR OTRO HITO A SU CARRERA: HA RECIBIDO EL PREMIO NACIONAL AL MEJOR JEFE DE SALA POR LA ACADEMIA CATALANA DE GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN.



Se trata del máximo reconocimiento en esta categoría y culmina una larga trayectoria llena de éxitos a los mandos de uno de los establecimientos más prestigiosos de Barcelona, el Restaurante Windsor.

"Este premio es, sin duda, un motivo de orgullo. Estoy muy contento, pero no solo a nivel personal; considero que este tipo de premios e iniciativas son muy importantes para el sector; para poner de relieve la importancia del servicio de sala en la restauración y dignificar el oficio de camarero (como me gusta denominarlo). Parece obvio que hay que garantizar la misma excelencia en la sala y en la cocina, pero la realidad no es tan evidente. Premios como este dan la visibilidad y notoriedad que faltan a una profesión apasionante. Y quizás, con un poco de suerte, servirán de inspiración a jóvenes que ahora se estén planteando qué quieren ser de mayores. Hoy en día muchos jóvenes ven a los cocteleros y a los chefs como referentes. Estaría bien que también vieran así el oficio de atender a las personas, darles placer, hacer que todo funcione coordinadamente, gestionar las diferentes situaciones y ser parte de un equipo. Así pues, siento orgullo y esperanza para esta profesión. Personalmente sigo muy motivado, apasionado por mi oficio y con las mismas ganas de siempre. Este contexto personal es el mejor augurio para pensar en mucho años más de Windsor, siempre mejorando y creciendo", ha declarado Joan Junyent,*

Trayectoria

Su trayectoria profesional es el claro ejemplo de que el esfuerzo tiene su recompensa y perseguir los suelos también. Joan Junyent (Sitges, Barcelona, 1973), tenía 23 años y trabajaba en el restaurante del ya desaparecido Casino de Barcelona en Sant Pere de Ribes (Barcelona), mientras acababa los estudios en la Escuela de Hostelería de Barcelona, cuando Windsor abrió las puertas en el número 286 de la calle Córcega con el objetivo de recuperar el ambiente clásico de los restaurantes de antes, corría el año 1996. Entonces empezó a trabajar como camarero en Windsor y solo nueve meses después recibió el encargo de dirigir la sala. Y, antes de hacer su primer año como maitre, ya era el director.

En este lugar marcó las líneas de lo que sería Windsor: un restaurante de cocina catalana renovada y de mercado, de versión propia, donde el servicio tenía que estar al mismo nivel que la cocina. La fórmula ha funcionado con gran éxito.

Propietario de Windsor desde el 2012, está actualmente al frente de un equipo de 23 profesionales con suficiente experiencia para atender a los clientes con rigor, discreción y eficacia pero también con la misma ilusión y la contagiosa energía con que el propio Junyent los lidera.

Monte Real Crianza

Para disfrutar en cualquier ocasión

Este tinto 100% tempranillo es un Rioja de origen tradicional pero de perfil moderno, así que contentará a los amantes de los clásicos y a los que buscan algo innovador. Un vino muy interesante que podemos descorchar cuando nos apetezca porque siempre será un acierto.



Detrás de este vino que rinde tributo a los viñedos de Cenicero (Rioja Alta) se encuentra una empresa con solera: Bodegas Riojanas. Más de 130 años de historia avalan su trayectoria, liderada por una saga familiar, los Frías-Artacho, que ha conseguido mantener su esencia a lo largo de más de un siglo hasta convertir a Bodegas Riojanas en una de las trece bodegas centenarias de Rioja.

Su objetivo original de elaborar vinos de la máxima calidad que dieran respuesta a las demandas del consumidor, es hoy su sello indiscutible.

Pasión por el viñedo

El Departamento Técnico de Viticultura y Enología ha desarrollado un protocolo de zonificación parcelaria, que establece la clasificación de las parcelas en base a la calidad de la uva obtenida en cada una de ellas, llegando a definir unos parámetros vitivinícolas fácilmente medibles que facilitan la búsqueda de la diferenciación parcela por parcela.

Así, Bodegas Riojanas, muestra una vez más su vocación innovadora al aplicar las

Monte Real Crianza

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 12 €

Monte Real Crianza es un vino procedente de parcelas de tempranillo enclavadas entre los 430 metros y los 630 metros sobre el nivel del mar, de más de 20 años, repartidas por el municipio de Cenicero, en el paraje denominado "El Monte". La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, maduración en botella un mínimo de 6 meses. El resultado es un vino de color rojo picota con destellos violáceos. En nariz, intensidad aromática alta, da lugar a una expresión nítida de frutos rojos frescos, frutos del bosque y regaliz de palo. En boca brinda sabores de frutos rojos y bayas junto a tonos especiados y ahumados, resulta sutil, envolvente y fresco. Excelente combinación de la madera sin tapar las características varietales del tempranillo.

BODEGAS RIOJANAS
Avda. Doctor Ruiz Azcárraga, 1
26350 Cenicero (La Rioja)
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com
@Bodegasriojanas
@bodegasriojanas
@bodegasriojanas







modernas tecnologías de la viticultura de precisión para afrontar la vendimia con las mejores herramientas para planificar la recolección y adoptar decisiones con la rapidez que siempre exige este momento clave de la actividad vitivinícola. El objetivo final es optimizar la calidad del fruto cosechado y poder desarrollar desde el propio viñedo las estrategias de diferenciación de los vinos que demandan las actuales tendencias del mercado.

Monte Real: legado familiar que evoluciona

Los vinos Monte Real simbolizan la autenticidad y la esencia de la bodega centenaria, y son el reflejo del más valioso legado familiar. Las primeras botellas salieron a la luz en 1933 y desde entonces han sido vinos expresivos de su origen, con la personalidad del viñedo y una cuidada elaboración y crianza que los identifican y dotan de un carácter único. Éste es uno de los principales secretos de Monte Real que se traslada, añada tras añada, generación tras generación. Pero Bodegas Riojanas es consciente de que el legado familiar que representa la marca Monte Real debe evolucionar para asegurar su continuidad y en octubre de 2020 lanzó al mercado un vino que marca el impulso hacia el futuro de la marca: Monte Real Cuvée, un vino de terruño, hecho por el viñedo como esencia atemporal y auténtica de la marca. En septiembre de 2021, ese impulso gana fuerza con el lanzamiento de dos vinos más de esta gama, Monte Real Garnacha, que recupera el carácter de las garnachas míticas del paraje del Alto Najerilla; y Monte Real Tempranillo Blanco, novedosa y poco conocida variedad de uva que Bodegas Riojanas quiere destacar con este especial vino blanco.

Viña Albina: fiel a sus principios

Creada en 1901 a partir del nombre de la hija de uno de los propietarios, es la primera marca de Bodegas Riojanas y representante de sus firmes valores. Los vinos Viña Albina permanecen fieles a sus principios y han acompañado en los grandes momentos de sus vidas a varias generaciones que buscan una marca en la que confiar a lo largo del tiempo. Las uvas proceden de parcelas situadas entre San Vicente de la Sonsierra y Cenicero. Esta mayor altitud aporta la frescura y finura. Su elaboración y crianza han permanecido estables desde hace 130 años y Viña Albina Reserva se encuentra entre los tres Reservas más vendidos de España.

La última novedad de la marca es Viña Albina Selección 120 Aniversario, un *coupage* de tempranillo y garnacha que rinde tributo a los primeros vinos que se lanzaron bajo la marca Viña Albina que destacaban por su fruta y su frescura.



Diversificación: Proyecto Alacer en Ribera del Duero

Bajo la dirección de Santiago Frías Monje la bodega ha seguido una estrategia de diversificación para estar presente en las principales denominaciones de origen (Rioja, Rueda, Toro, Rías Baixas, Monterrei, Bierzo y Ribera del Duero) y convertirse en un proveedor global de vinos de calidad. Asimismo, se ha intensificado la presencia de sus vinos en los principales mercados internacionales.

Dentro de esta estrategia de diversificación, su novedad más reciente es el proyecto Alacer. Cuando Santiago Frías y Emilio Sojo, precursores de este proyecto, descubren la zona de Vadocondes una de las más prestigiosas en Ribera de Duero (entre Aranda de Duero y Soria), quedan fascinados con el enclave y el paisaje y su conexión con el entorno es inmediata. Aquí encuentran, tras años de búsqueda, todo el potencial para materializar los vinos de Bodegas Riojanas en Ribera del Duero: vinos de altitud que expresen con franqueza, elegancia y determinación el terruño en esta zona. Para denominar a este vino, eligieron la marca Alacer: en latín "entusiasmo", porque esa es la palabra que mejor refleja la confianza e ilusión en el proyecto desde sus inicios.

Cuatro pequeñas parcelas de viñedos de altura: "La Torca", "Vadocondes", "Los Hoyos" y "Ontanillas" localizadas en los municipios de Sta. Cruz de la Salceda y Vadocondes conforman el proyecto. Todas ellas están ubicadas por encima de los 900 metros.

La altura, el clima extremo, la antigüedad de las viñas de tempranillo unido a una alta densidad de planta por hectárea y el sistema de plantación de conducción en vaso, dan como resultado una gama de vinos con genio y carácter, únicos, complejos y distinguidos que se convertirán en los mejores embajadores del corazón de Ribera del Duero.



Innovación e impulso hacia el futuro

Entre las estrategias de innovación, Bodegas Riojanas creó hace tres años la primera Escuela de Viticultores con el objetivo de poner en valor el papel decisivo del trabajo de los viticultores en la calidad final de los vinos. Se celebran ponencias, debates y actividades prácticas con reconocidos especialistas para dar a conocer los nuevos retos y oportunidades de la viticultura del siglo XXI y aportar soluciones innovadoras a los problemas de los viticultores. Además, desde Bodegas Riojanas se impulsa y valora la sostenibilidad, por ejemplo, en 2020 la instalación de paneles solares para autoconsumo eléctrico les ha permitido autogenerar el 22% de la energía utilizada en Cenicero a lo largo del año y reducir, así, las emisiones de CO_2 en 54,80 toneladas anuales.

En 2021, Bodegas Riojanas se implica en diferentes proyectos, entre los que destacan la investigación en sus viñedos en el marco del *Proyecto Paraje. Caracterización agroclimática, microbiológico y enológica de "viñedos de paraje" de la Rioja Alta*, así como el proyecto *Gin Aroma*, con el que Bodegas Riojanas, junto a su socio en este proyecto, Destilerías Riojanas, desarrollan la elaboración de ginebra con integración de aromas naturales de vino de Rioja.

En 2022 se lanza Sostevin, un nuevo proyecto de I+D+I para paliar los efectos del cambio climático en bodega y viñedos.

Finalmente, destacar que todos los vinos de Monte Real y Viña Albina poseen la certificación de la Unión Vegetariana Europea, "Apto para Veganos". ❋

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

Ecológico para hostelería

Protos Verdejo Cuvée 2021 es uno de los lanzamientos de la gama de vinos ecológicos de Bodegas Protos dirigidos a hostelería y de venta exclusiva en la tienda *online* de la marca. Posee una buena acidez que le da frescura, seco, con la redondez y estructura que aporta la crianza de dos meses sobre lías finas.





Fiel a sus orígenes

Procedente de una región con una larga historia vitivinícola (D.O. Montsant), Brunus Blanco es un vino 100% garnacha blanca que nace con el objetivo de ser fiel a sus orígenes. Es fresco y fino en boca. Complejo en nariz, de gran intensidad aromática (floral y fruta blanca) y con un fondo de notas tropicales.





MEDALLA DE ORO

Solmayor Verdejo – Sauvignon Blanc 2021 posee un color amarillo y aroma a hierbas frescas como hinojo y recuerdos a frutas tropicales. En boca destaca la fruta fresca, elegante con notas tropicales y postgusto largo. Medalla de oro en el Concurso de Vino Baco, organizado por la Unión Española de Catadores.

Nacido por accidente

Runrún 2020 es un ejemplo de la filosofía de la centenaria Finca Tinedo de crear vinos que nacen, como en este caso, "por accidente". Elaborado con las variedades moscatel, roussane y sauvignon blanc pero con un envejecimiento en barricas de vino tinto que le da un color rosado peculiar para un blanco. Un vino sin duda diferente y además muy gastronómico.



Fruto de una variedad recuperada

Viver d'Espiells, el proyecto de I+D de la bodega Propietat d'Espiells del grupo Juvé&Camps, acaba de lanzar este vino elaborado con malvasía de Sitges y crianza en tres tipos de materiales diferentes. El resultado es un blanco tremendamente expresivo, con aromas de flores y fruta fresca. En boca es muy fresco, con una viva acidez, de textura redonda y aterciopelada y un final fresco.

VINOS BLANCOS



UN BLANCO SINGULAR

Granit 2021 es la interpretación de Josep Grau del suelo granítico del Montsant a través de la garnacha blanca. 7 meses de crianza sobre lías en fudres de 2000 litros nos ofrecen un vino de aromas delicados, y con una boca amplia, mineral y sabrosa.

Goloso y fresco

Circe Verdejo 2021 es un 100% verdejo *old vines* de la D.O. Rueda. Tras la fermentación, reposa con sus lías finas, aportando una suave untuosidad que se percibe en el paladar. Destacan sus intensos aromas de frutas exóticas y fondo anisado. Para el paladar es goloso y fresco, con mucha viveza.







Espumoso de larga crianza

Llopart nos ofrece la segunda añada de su espumoso de más larga crianza, el Llegat Familiar 2008: un Corpinnat con más de 13 años de envejecimiento. De la añada 2008 se elaboraron 937 botellas, de las que en enero de este año se degollaron 668, que son las que ahora salen a la venta, en edición limitada y numerada.



Macabeo ecológico

Arlene está elaborado con macabeo ecológico y destaca su crianza sobre lías durante 12 meses antes de salir al mercado. Detrás de este cava está Pablo Ossorio, prestigioso enólogo de Bodegas San Isidro. Ha creado un espumoso de intensidad alta con matices de bollería y frutos secos, elegante, cremoso y con final largo.



Rosado de pueblo

Legaris ha lanzado su primer rosado dentro de la colección de Vinos de Pueblo, Olmedillo de Roa Rosado 2021, con el que busca mostrar una elaboración de vino tradicional de la zona de la Ribera del Duero, el rosado tipo clarete, a partir de dos variedades de uva autóctonas (tinto fino y albillo).



CAVA HOMENAJE

Coincidiendo con la conmemoración de los 150 años del primer cava, Codorníu ha querido homenajear a su creador, Josep Raventós Fatjó con un nuevo Gran Reserva de la colección Codorníu Ars Collecta. Un cava muy gastronómico e ideal también para una larga sobremesa.



Un premio a lo clásico

El Corral Cremat de Albet y Noya es un Clàssic Penedès con más de 10 años de crianza y elaborado 100% con xarel·lo. Un espumoso de marcado carácter mediterráneo, con hierbas secas, plantas aromáticas y flores salvajes. Tan salvaje como sus 97 puntos en la guía *Decanter*.



Para disfrutar aquí y ahora

Con una edición limitada a 5.000 botellas, el Rosé de Cría Cuervos es un rosado de alta calidad elaborado con tinta de Toro en Castilla y León. Fresco, sutil, de trago fácil y paso amable, nos trae a la memoria el ambiente relajado y festivo de una tarde de verano.

Alma de clarete

Hacienda López de Haro Rosé 2021 es un rosado con alma de clarete, algo así como la reinvención de un clásico de Rioja. En boca se ensamblan el dulzor de la garnacha y el frescor de la viura en un equilibrio perfecto. Ideal para acompañar frituras de pescado, unas gambas, un buen salmorejo o una deliciosa pizza.



UN TOQUE MODERNO

Ramón Bilbao Rosado es un vino de color salmón pálido, con presencia de cítricos, piel de naranja y flores blancas en nariz, y fresco y ligero en boca. La elección perfecta para dar un toque de modernidad casual a los aperitivos o maridar con platos fríos como los espárragos blancos, el salpicón de marisco o el carpaccio de ternera.





Elegante y complejo

El corpinnat Gran Torelló Brut Nature 2014 es un *coupage* de xarel·lo, macabeo y parellada. Tiene una crianza mínima de 80 meses. El resultado es un espumoso elegante y complejo, ideal para acompañar una comida de principio a fin.

Perfil gastronómico

Cuvée Rosé de Mar 2017 –de la bodega Vardon Kennett, propiedad de la Familia Torres– es un nuevo espumoso rosado de producción muy limitada, elaborado íntegramente con pinot noir procedente de viñedos propios de altura que destaca por su frescura y elegancia.



Nuevo vino ancestral

Pirene 2020 es un vino experimental de Familia Torres de producción muy limitada. Elaborado íntegramente con la variedad tinta del mismo nombre procedente de la finca de Sant Miquel de Tremp, en el Prepirineo, está destinado a la alta restauración.



Desearás tomar otro sorbo

Eso ha dicho el jurado del *Global Pinot Noir Masters 2022* organizado por la revista británica The Drinks Business sobre Marimar Estate La Masía Pinot Noir 2018. Describen el vino como "maduro, pero nada pesado, con sabores de chocolate y cereza y con un final seco y elegante".





Canarias en la copa

El listán negro –variedad autóctona canaria– aporta a Ariana 2019 el carácter atlántico, fresco y vivo, mientras que la syrah, cultivada en el viñedo familiar de El Grifo, aporta la estructura necesaria para su maduración en barricas. Plata en *Decanter World Wine Awards.*



Para charlar y divertirse

Sr. Niño 2021, en palabras de sus creadores, "es un vino sin complejos, para charlar, divertirse y disfrutar de un buen rato". Un tempranillo ecológico de la Ribera del Duero fresco y frutal que nos deja el recuerdo de los caramelos de violetas y de una vida más sencilla y despreocupada.



FRUTAL Y MINERAL

Así es Corimbo 2018 de Bodegas La Horra. En esta añada mandan las notas de fruta roja y la mineralidad, con una madera perfectamente integrada. Un tinto delicado y fino que muestra la búsqueda de un nuevo estilo de Ribera, donde se destaquen las características del suelo y la esencia de la tinta del país.



Ron valiente y elegante

Santa Teresa 1796 es un ron valiente y elegante con mezclas de hasta 35 años, envejecido en barricas de bourbon de madera de roble mediante el método de solera, resultando un ron sorprendentemente seco, suave y equilibrado.



ARTESANÍA Y DISEÑO

Tequila Patrón® y Lalique –la joya de la corona de la industria del cristal francés– desvelan su tercera y extraordinaria colaboración: Patrón en Lalique: Serie 3. Mientras que el líquido es una extraordinaria mezcla de tequilas extra añejos, el diseño de la botella de cristal es una interpretación artística de la planta del agave.

Capricho ligero

Baileys Deliciously Light mezcla la auténtica nata irlandesa y whisky irlandeses, finos licores y el rico sabor a vainilla y cacao de Baileys, pero con 40% menos calorías. Se convierte en una opción más equilibrada y versátil para adultos que quieran darse un capricho.







Explosión de sabores

Un proceso de añejado excepcionalmente largo y de calidad, da como resultado una sensación en boca suave y suntuosa, con una suavidad sin igual de los taninos y un aroma muy afrutado. Final, largo y complejo con notas de vainilla y cacao.



Complejidad aromática exquisita

Buenos Aires Gin es una ginebra de estilo London Dry con cuádruple destilación de 7 botánicos. Su sabor predominante corresponde a las bayas de enebro, que le dan su inconfundible identidad, de textura seca, con un agradable final cítrico y levemente terroso.

JAVIER OLLEROS
está nominado

El chef gallego al frente de Culler de Pau (2 Michelin) es uno de los 100 cocineros nominados en los premios *The Best Chef Awards.* 120 expertos independientes de todo el mundo votarán para definir quién será elegido como mejor chef del mundo. Se desvelará en Madrid, en la VI edición del certamen, que tendrá lugar del 18 al 20 de este mes.**







RAMÓN FREIXA Y PACO RONCERO
comparten experiencia gastronómica

Dos de los máximos exponentes de la gastronomía española, apuestan por la calidad de la marca WMF en sus respectivos talleres para dar vida y forma a sus creaciones. Bajo el lema “Siente la perfección”, la marca propone una experiencia culinaria que se vive con todos los sentidos, desde el diseño más cuidado hasta los materiales más resistentes.

ROBERTO RUIZ
crea una pizza napoli-mexicana



El famoso chef mexicano y estrella Michelin, se une a Grosso Napoletano en su *IV Edizione Limitata* para crear una pizza muy ‘ardiente’ en la que una salsa compuesta por chile habanero picante mexicano y peperoncino napilitano será el hilo conductor.
Fuoco MX, que así se llama la nueva pizza, estará disponible desde el 16 de septiembre hasta el 16 de octubre en todos los locales de la marca de pizzerías artesanales.

MICHA SHAFER
ofrece un curso *online*



El cocinero suizo, al frente del berlinés Nobelhat & Schmutzig (1* Michelin), ofrece el curso ‘Técnicas de Conservación en la Cocina Moderna’ en la escuela de cocina *online* Scoolinary. En el curso, Schäfer recupera técnicas tradicionales de conservación originarias de la cocina centroeuropea y las utiliza para elaborar recetas de vanguardia con alimentos de proximidad.

JOSÉ ANDRÉS
desembarca en Nueva York

El primer local de Zaytinya abrió sus puertas en Washington hace veinte años, siendo uno de los primeros restaurantes de José Andrés en tierra estadounidense, y ahora desembarca en Manhattan con la misma propuesta gastronómica –cocina mediterránea con productos de Grecia, Turquía y el Líbano– pero con algunas novedades.





ANDONI LUIS ADURIZ
abre Muka

En euskera de Iparralde Muka significa 'ceniza del fuego', y es que este nuevo espacio ubicado en el Palacio de Congresos del Kursaal (San Sebastián), pretende explorar todas las formas e intensidades del fuego: rescoldo, llama, brasa, humo o ceniza. La propuesta culinaria, elaborada con productos de temporada, está pensada para compartir y tiene a las brasas como hilo conductor.



ENEKO ATXA
estrena NKO

Eneko Atxa ha abierto en Bilbao –concretamente en el Radisson Collection Hotel– un concepto donde se dan cita el espíritu de las tradiciones culinarias vasca y japonesa. Un lugar donde la gente encontrará el perfecto mestizaje entre ambas cocinas. Y es que el chef vasco ama la cultura gastronómica japonesa desde hace más de 15 años cuando viajó por primera vez a Japón y descubrió la riqueza cultural gastronómica del país.



DANI GARCÍA
se inspira en Japón

El chef marbellí ha abierto Kemuri (humo en japonés) en las instalaciones del Hotel Puente Romano de Marbella. Se trata de un espacio exclusivo que funciona como barra Omakase. Por las noches Kurai, un cocktail bar clandestino, es el protagonista. Un lugar donde degustar una carta de autor con cócteles exclusivos inspirados en la historia de los Cinco Tesoros Nacionales de Japón.

En constante evolución

Así es la carta de Escándalo, el restaurante de Canopy by Hilton Madrid Castellana. El chef Ignacio Martínez ofrece una amplia selección de platos: desde los más clásicos hasta los más vibrantes, pasando por una propuesta saludable para los más *healthies*. Destacan creaciones como el Salmorejo con sardina especiada y emulsión hoisin o el Arroz ibérico con setas y alcachofa confitada.



ESCÁNDALO
Canopy by Hilton Madrid Castellana
Plaza Carlos Trías Bertrán, 4 · 28020 Madrid · Tel.: 911 781 800
www.hilton.com/en/hotels/madespy-canopy-madrid-castellana

Esencia menorquina

Burdell de Foc es un nuevo restaurante ubicado en una antigua masía menorquina que ofrece una propuesta tranquila. Los chefs Javier Goya y José Fuentes otorgan un especial protagonismo a las brasas y hacen guiños a ingredientes y recetas menorquinas que combinan a la perfección con los vinos de la isla.



BURDELL DE FOC
Camí de Na Ferranda, 3 · 07712 Mahón (Menorca) · Tel.: 971 238 388 · www.burdelldefoc.com

Apuesta por el producto mallorquín



El chef Pablo Tomás pone en valor el pescado, el marisco y los productos del sur de la isla en platos como la fideuá a la llauna o el pulpo de roca mallorquín aliñado con "tap de cortí".

RESTAURANTE SALICORNIA (HOTEL HONUCAI)
Gabriel Roca, 55 · 07638 Colònia de Sant Jordi (Mallorca) · Tel.: 971 656 267 · www.salicorniarestaurant.com



Cocina nikkei con acento canario

Todos los platos de San Hô se elaboran aprovechando al máximo lo que Tenerife puede ofrecer para convertir la carta en un auténtico viaje por tres puntos del planeta como Canarias, Japón y Perú. Platos como las gyozas de cabrito canario con dashi de sus huesos son un buen ejemplo.

RESTAURANTE SAN HÔ
Hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* GL · Avenida Virgen de Guadalupe, 21
38679 La Caleta · Tel.: 922 757 900 · www.gastrocorales.com/es-es/san-ho/



LLEGADA EN HELICÓPTERO

Desde Barcelona, Madrid, Valencia o Marbella… Beso Beach ofrece la posibilidad de pasar el día en Ibiza y vivir una experiencia única y exclusiva gracias a su servicio propio de vuelos charter en helicóptero privado para llegar a su restaurante de la Isla Blanca en tiempo récord.

BESO BEACH IBIZA
Platja de ses Salines , s/n
07818 Sant Jordi de ses Salines (Ibiza)
Tel.: 971 349 900
www.besobeach.com



Maridaje exclusivo

El hotel mallorquín Cap Rocat incorpora un nuevo menú a su restaurante La Fortaleza maridado con la exclusiva marca de champagne Ruinart. La nueva propuesta, disponible tanto para huéspedes como para visitantes, se basa en la cocina mediterránea, con especial énfasis en la tradición culinaria mallorquina.

RESTAURANTE LA FORTALEZA (HOTEL CAP ROCAT)
Ctra. d'Enderrocat, s/n
07609 Cala Blava (Mallorca)
Tel.: 971 74 78 78
www.caprocat.com



Maymanta, el restaurante situado en la azotea de Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel y que cuenta con un Sol de la Guía Repsol, celebró el pasado mes de agosto su cuarto aniversario. La nueva carta de Omar Malpartida, chef y director gastronómico, aúna los mejores platos y productos de Perú e Ibiza.

MAYMANTA (AGUAS DE IBIZA GRAND LUXE HOTEL)
Carrer Salvador Camacho, s/n · 07840 Santa Eulalia del Río (Ibiza) · Tel.: 971 807 273 · www.aguasdeibiza.com/es/maymanta/

De estreno

Bless Hotel Ibiza ha estrenado este verano Volevo, que propone un recorrido por la cultura culinaria italiana y mediterránea con impresionantes vistas, gracias a su privilegiada ubicación sobre la bahía de Cala Nova.

VOLEVO (BLESS HOTEL IBIZA)
Playa, Av. Cala Nova
07849 Ibiza
Tel.: 971 330 300
www.blesscollectionhotels.com





SABORES EXÓTICOS

Las vistas de Formentera y el sonido de las olas invitan a disfrutar de los sabores de Ibiza en Chiringuito Blue. Su propuesta gastronómica es la mezcla perfecta de exotismo del este del Mediterráneo con productos locales de alta calidad, junto con una amplia carta de bebidas.

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

El mar como protagonista

Bravo Restaurant es un nuevo establecimiento que rinde homenaje a la gastronomía mediterránea en un local situado en la Terrassa del Mar de Diagonal Mar, en Barcelona. La carta la componen ensaladas, pastas, arroces, carnes, pescados y otros platos más internacionales.



BRAVO RESTAURANT
Av. Diagonal, 3 · 08019 Barcelona · Tel.: 935 631 638 · www.diagonalmarcentre.com

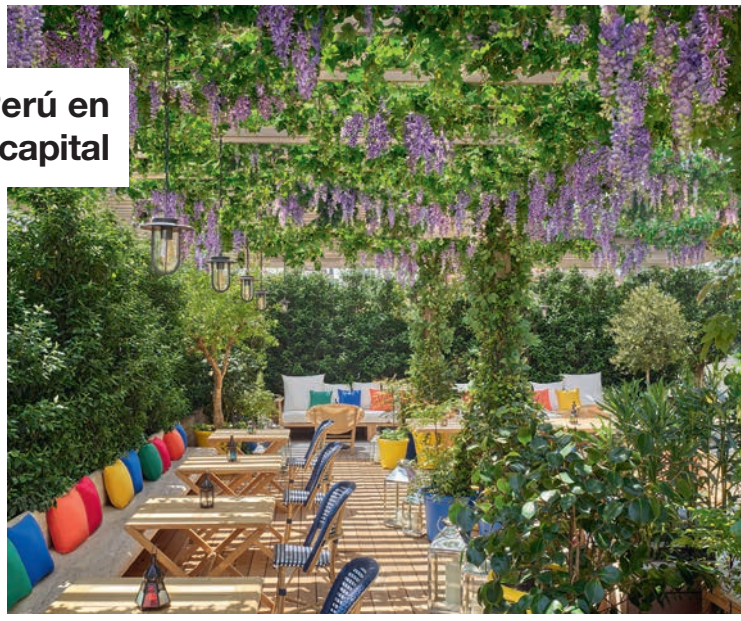
Disfrute a precio cerrado



El nuevo Imprevisto propone cocina de autor elaborada con productos de proximidad y precio muy ajustado: menú de 21€ a mediodía y dos menús degustación, de 36€ y 50€. Cada menú se acompaña de sugerencias de vinos por copas. Destacan platos como el Ajo blanco, tartar de tomate y mejillones con almendras tostadas o la Terrina de conejo con radicchio y saba.

IMPREVISTO
Bailén, 102-104
08009 Barcelona
Tel.: 931 451 152
www.imprevistorestaurante.es

Perú en la capital



El afamado chef peruano Diego Muñoz lidera el nuevo Oroya en el hotel The Madrid Edition. Destaca una enorme terraza y una imponente carta de piscos y cócteles, así como con un espectacular menú con sabores peruanos y producto local.

OROYA
The Madrid Edition · Pl. de Celenque, 2 · 28013 Madrid · Tel.: 919 545 450
www.editionhotels.com/es/madrid/restaurants-and-bars/oroya

EXPERIENCIA IBICENCA



El bar lounge Magical Portinatx, ubicado en el hotel Barceló Portinatx, se postula como uno de los *musts* de la isla donde entrar en contacto con la cultura ibicenca a través de una experiencia culinaria local y música en directo.

MAGICAL PORTINATX (BARCELÓ PORTINATX)
Venda de Portinatx, 62 · 07810 Portinatx (Ibiza) · Tel.: 971 337 553
www.barcelo.com/es-es/barcelo-portinatx/



Nuevo en Marbella

Grupo Mosh abre Nu Downtown, su nueva propuesta gastronómica ubicada en el Hard Rock Hotel Marbella. El restaurante ofrece una experiencia cosmopolita de alto nivel gracias a una exquisita cocina asiática, su impecable carta de coctelería y la mejor música del momento.

NU DOWNTOWN
(HARD ROCK HOTEL MARBELLA)
Las Malvas, 11 · 29660 Marbella (Málaga) · Tel.: 680 351 547
www.grupomosh.com

© Antonio Alarcón



SALVAJE Y DESENFADADO

SLVJ Marbella Restaurant & Beach Club es el nuevo espacio que Grupo Salvaje ha abierto en la playa de Puerto Banús. Diseñado por Ilmiodesign, el local muestra la cara más desenfadada de la alta cocina japonesa y una coctelería sorprendente en un ambiente con música y *performances* en directo.

SLVJ MARBELLA
Conjunto Benabolá, 7 · 29660 Marbella (Málaga)
Tel.: 647 948 367 · www.marbella.salvaje.world



Brasserie francesa en Cádiz

CHEZ LUMIÈRE
(ROYAL HIDEAWAY SANCTI PETRI)
Urb. Loma de Santi Petri
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz) · Tel.: 956 242 790
www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-sancti-petri/

Chez Lumière se ha convertido en el nuevo *place to be* de Sancti Petri. Situado en el Royal Hideaway Sancti Petri, este nuevo espacio gastronómico está inspirado en las brasseries francesas y cuenta con el asesoramiento del chef Juanlu Fernández, poseedor de una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

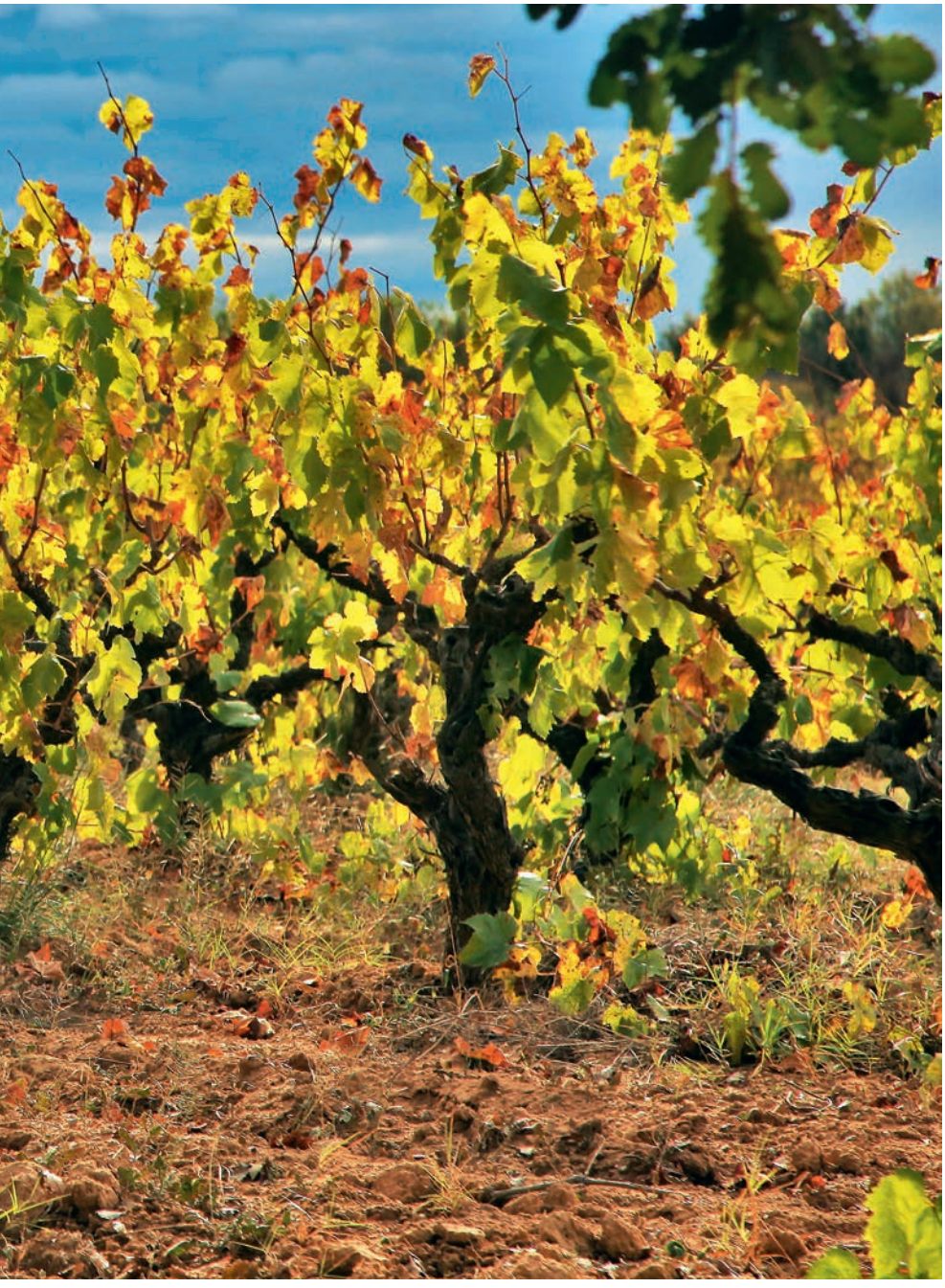
D.O. Penedès

Hacia un futuro cien por cien ecológico

Actualmente la Denominación de Origen Penedès es una de las áreas vitivinícolas del estado donde más implementada está la agricultura ecológica. Dentro de los objetivos aprobados en su nuevo Plan Estratégico se refleja el compromiso de que a partir de la vendimia del 2025, el 100% del vino ya sea ecológico. **INFORMACIÓN FACILITADA POR LA D.O. PENEDÈS. FOTOS: MARIA ROSA FERRÉ.**







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, aquí tintados del verde de sus montes, allí del azul de las aguas mediterráneas.

Xarel·lo, la variedad reina del territorio

Con una producción de más de 700 hectáreas, la xarel·lo es la variedad más cultivada dentro de la D.O. Penedès. Con una excelente adaptación a los climas y terruños de la zona, produce racimos muy equilibrados y de gran calidad, especialmente los de viñas viejas.

Los vinos jóvenes son suaves, con un carácter sedoso pero con cuerpo, buena acidez, afrutados, aromáticos y con excelente graduación alcohólica. Los vinos de xarel·lo con vocación de crianza resultan consistentes, cálidos, largos, con final mineral y expresión marcadamente varietal, a través de la maceración de la piel, la fermentación en barricas o huevos de cemento, crianzas con las lías, etc.

Para que el consumidor los diferencie fácilmente, la Denominación de Origen Penedès ha presentado un nuevo distintivo que permitirá identificar las botellas de los vinos elaborados únicamente esta variedad. Este distintivo lo podrán pedir todas las bodegas que estén bajo el amparo de la D.O. Penedès y se colocará en la botella. Esta iniciativa nace en el plenario del Consejo Regulador de la DO Penedès con el objetivo de dar visibilidad a los vinos de estas características que se elaboran dentro de la denominación de origen y, concretamente, con la variedad estrella de la zona

Familia Torres



para posicionarla como variedad de referencia. La D.O. Penedès ha remarcado que este nuevo distintivo es opcional y solo pueden colocarse en botellas de vino calificadas como 100x100 Xarel·lo, con previa justificación de trazabilidad. Además, hará falta que haya obtenido una puntuación de 72 puntos sobre 100 o superior en el comité de cata que califica los vinos D.O. Penedès. Las bodegas lo podrán pedir al mismo tiempo que el distintivo de control de embotellado.

Por otro lado, para dar a conocer esta variedad entre el público, se celebra desde hace ya más de una década La Nit dels Xarel·los (La Noche de los Xarel·los), un evento organizado por el restaurante de Vilafranca del Penedès El Gat Blau, con la colaboración de la D.O. Penedès. El pasado 18 de junio el Claustre de Sant Francesc de Vilafranca del Penedès volvió a ser el escenario de la 13ª edición de esta actividad dedicada a la variedad reina del territorio vendiéndose todas las entradas disponibles. Tanto la organización como la veintena de bodegas participantes –con unas 50 referencias vinícolas con el xarel·lo como la variedad protagonista– destacaron la buena predisposición de los asistentes para conocer en profundidad los vinos que se cataban. Estas fueron las bodegas participantes: Oriol Rossell, Bodegues Pinord, Josep Masachs, Jean Leon, Serra dels Bous, Nadal, Familia Torres, Maset, Miquel Pons, Font de la Gauxa, Heretat Mas Tinell, Mas Bertran, Parató, Alsina Sardà, Miquel Jané, Albet i Noya, Aymar, U Més U, Can Ràfols dels Caus y Celler Fortuny Fàbregas. Una de las novedades de esta edición es que algunos de los vinos que se han podido probar han sido galardonados en los Premios Vinari y en el Concurso Tastavins DO Penedès.

Vinos blancos

Además de xarel·lo, las variedades blancas más utilizadas son macabeu, parellada, subirat parent, malvasia de Sitges y chardonnay, aunque el reglamento también permite utilizar riesling, gewürztraminer, moscatel de Alejandría, moscatel de grano pequeño, sauvignon blanc, chenin, garnacha blanca y viognier.

Los vinos blancos del Penedès ofrecen una riqueza aromática durante todo el periodo de juventud, entre el primer y segundo año. Con una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol.

A la hora de acompañar las comidas, los blancos maridan con comidas suaves, preparadas sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos.



Família Torres

Actividades de vendimia

Un año más, las bodegas de la Ruta del Vino del Penedès dan la bienvenida a la temporada de actividades de vendimia ofreciendo una experiencia realmente auténtica: realizar un picnic en la bodega. Durante el fin de semana del 3 y 4 de septiembre, proponen hacer un tranquilo picnic al aire libre con amigos y familia, rodeados de un viñedo lleno de uva. Cada bodega tiene una propuesta especial para este día, con opciones de aperitivos, brunchs y almuerzos, siempre acompañados de los vinos de cada establecimiento. La Fiesta de la Vendimia da el pistoletazo de salida a un mes de septiembre lleno de actividades turísticas para todas las edades, para vivir en primera persona el momento más especial en el Penedès.



Vinos tintos

Fruto de la experimentación, la constante innovación y de la recuperación de variedades propias y atendiendo a las nuevas tendencias de los paladares, la D.O. Penedès ofrece una amplia y exquisita gama de vinos tintos de calidad.

Elaborados con garnacha, syrah, monastrell, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, samsó, ull de llebre, los tintos de la D.O. Penedès son todo un lujo para los sentidos. Mejoran con el paso del tiempo si se mantienen en las condiciones apropiadas. Según la cosecha y el tipo de uva, pueden evolucionar entre 4 y 5 años. En la mesa, para acompañar un reserva tinto o sencillamente un buen vino tinto D.O. Penedès, se recomiendan las carnes rojas y los asados. Para los vinos tintos aromáticos, la carne blanca y los quesos azules resultan de lo más adecuado y sugerente.

Vinos rosados

En el Penedès hay una nueva generación de vinos rosados, con mayor o menor intensidad de color y aromáticamente complejos, que son grandes vinos y que en nada tienen que envidiar a un buen vino blanco o tinto joven. En cuanto a su maridaje, hay platos que casi piden un vino rosado como los arroces y pastas, y otros con los que combina perfectamente, como las carnes blancas y las verduras a la brasa.

Espumosos: Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad se han elaborado en la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la D.O. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen este producto de altísima calidad. Los Clàssic Penedès, siguen el método tradicional y ancestral de elaboración de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo y se caracterizan por 3 puntos principalmente: 100% ecológico, 100% Penedès y 100% Reserva. Es decir, todos los espumosos Classic Penedès nacen con la garantía de respetar una agricultura que se integra en el medio, utilizando métodos tradicionales de cultivo y técnicas 100% ecológicas; son un producto con identidad definida y para ello su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra; finalmente, permanecen un mínimo de 15 meses en la bodega, por lo que todos todos son reserva. Los elaboradores son: Albet

Bodega Avgvstvs Fòrum



Zonas

Alts d'Ancosa · Conca de Foix · Costers de L'Anoia · Costers de Lavernó · Costers del Montmell · Marina del Garraf · Masís del Garraf · Muntanyes d'Ordal · Turons de Vilafranca · Vall Bitlles-Anoia

i Noya, Aymar, Bonans, Celler Can Morral del Moli, Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Cellers AT Roca, Clos Lentiscus, Colet, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Mas dels Clavers Can Gallego, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Sostenibilidad y calidad

El Plan Estratégico 2030 de la D.O. Penedès ya es una realidad. Después de meses intensos de trabajo, el pleno del Consejo Regulador de la D.O. Penedès ha aprobado el texto y sus conclusiones.

Con el objetivo que la D.O. Penedès sea un territorio sostenible, el plan estratégico recoge el compromiso de determinar unos indicadores clave de sostenibilidad que tendrán que cumplir sus asociados. Estos indicadores afectarán no solo en términos de viticultura y elaboración, sino también en la preservación del medio ambiente o en la preservación de la viña en el territorio a partir de un justo precio por la uva.

Además, del objetivo que apuntábamos al principio de que en 2025 todos los vinos de la D.O. sean ecológicos, otro de los aspectos que se trabajarán a lo largo de estos próximos años, es que la D.O. Penedès pueda llegar a ser una D.O. Calificada para reconocer la calidad y la excelencia de sus vinos. Un hecho que se acompañará de varios criterios que tendrán que cumplir las bodegas para pertenecer a la futura DOCa. Penedès, como por ejemplo un mínimo de 10 años en la DO Penedès, que el vino comercializado esté embotellado desde las bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, que se cuente con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización, disponer de una delimitación cartográfica por municipios y buscar un sistema tecnológico (tipo Blockchain) que pueda garantizar la coexistencia en las bodegas de las diferentes denominaciones de origen que hay en el territorio.



¿Cómo se determina si un vino es D.O. Penedès?

Para que un vino pueda formar parte de la Denominación de Origen Penedès, se sigue un proceso de calificación de los vinos por parte de los inspectores de la DO Penedès, analizando muestras de todas las partidas de vino de la bodega.
Una vez analizadas, estas muestras son probadas por el comité de cata de la D.O. Penedès, que otorga a cada vino una puntuación siguiendo los criterios de exigencia de cata de la D.O. Penedès. Este comité está formado por expertos, enólogos,... del mundo vitivinícola del Penedès y catalán.
Para que un vino se califique como apto dentro de la DO Penedès, la muestra analizada debe superar los niveles exigidos por el comité de cata, además de que, como condición indispensable, la uva debe ser procedente de viñedos de la D.O. Penedès.
El análisis químico también se lleva a cabo para certificar el cumplimiento de los parámetros establecidos de calidad.



Nuevas variedades y métodos de elaboración

Otra de las acciones que recoge el plan estratégico es la de potenciar variedades recuperadas como la moneu y erigirla como una variedad de referencia en los vinos tintos elaborados dentro de la D.O. Penedès. Una apuesta por el patrimonio vitivinícola del territorio, junto con el apuesta por variedades que tienen una buena adaptación al cambio climático. Plantas más resistentes a la sequía y de maduración más tardía. Esta apuesta no descarta variedades como el sumoll tinto, la garnacha tinta, la cariñena y otras variedades tintas que actualmente hay plantadas. El próximo mes de octubre se llevará a cabo una jornada técnica sobre la variedad moneu. Dentro de esta apertura, también se incluye la incorporación de nuevas técnicas de elaboración como son las de los vinos con mínima intervención. Para amparar a estos tipos de vinos de calidad, se creará una comisión de trabajo para definir las parámetros específicos que tendrán que cumplir estos vinos y establecer controles analíticos necesarios, así como un comité de cata.

El frescor que aporta el clima mediterráneo se refleja en los vinos, que no son pesados

Incorporación de nuevos vinos en las categorías Vi de Mas y Gran Vi de Mas

El último pleno del Consejo Regulador de la D.O. Penedès ha aprobado la incorporación de 4 vinos más a las categorías Vi de Mas y Gran Vi de Mas provenientes de 3 bodegas de la D.O. Penedès. Concretamente los vinos que lucirán en sus etiquetas estas categorías son el Mas La Plana de Familia Torres y el Parató Samsó Can Campany de Parató,

Bodega Albet i Noya



como Gran Vi de Mas, y los vinos Blanc Xarel·lo Mas Llinda y el Tinto Cabernet Sauvignon Mas Llinda de Covides como Vi de Mas. Estas nuevas categorías aprobadas a finales de 2021 dentro del Plan Estratégico DO Penedès 2030, certifican vinos de alta calidad, vinculadas a una masía centenaria y siguiendo unos estrictos procesos de elaboración.

Los 4 vinos de las 3 bodegas de la D.O. Penedès que se incorporan dentro de este paraguas, se añaden a los 12 vinos aprobados de las bodegas Viladellops, Mas Rodó, Sumarroca, Alsina Sardà y Can Feixes.

La incorporación de nuevos vinos demuestra el amplio patrimonio vinculado al cultivo del viñedo y la elaboración de vinos del Penedès. Una herencia que se plasma en las técnicas agrícolas y métodos de elaboración, basadas en el respeto por el entorno natural y la cultura vinícola del territorio.

La creación de las categorías Vi de Mas y Gran Vi de Mas se engloba dentro de las acciones que la D.O. Penedès está trabajando para potenciar el reconocimiento de la calidad y la excelencia de sus vinos y la tradición vitivinícola del territorio con la masía como referencia, así como que haya recibido un amplio reconocimiento dentro del sector. Para cumplir con los criterios de la DO Penedès, el vino debe elaborarse a partir de uvas de viñedos cercanos a la masía, de una finca propiedad de la bodega o con un contrato de gestión de mínimo de 7 años. Entre la masía –que debe ser centenaria, bien conservada y situada en un entorno de alto valor paisajístico– y los viñedos no podrá haber más de 2 kilómetros lineales.

Los viñedos deben ser ecológicos, cosechados a mano y con una edad mínima de las cepas de 10 años en el caso del Vi de Mas y de 25 años en el caso del Gran Vi de Mas.

Los rendimientos por hectárea de viñedo deben ser un 15% inferiores a los autorizados por la DO Penedès. Se potencian las variedades propias del Penedès y la crianza debe ser de un mínimo de 8 meses en el caso de los vinos blancos y 20 meses en el caso de los tintos. El modelo de botella para estos vinos es la Borgoña y en el etiquetado aparece el nombre tradicional de la masía y la añada.✻



Bodega Torre del Veguer

Lluna Nova

El xarel·lo que debes descubrir

La bodega Pinord, heredera de los métodos tradicionales de varias generaciones de viticultores y bodegueros, que se remonta a más de 150 años, no deja de innovar y un claro ejemplo lo encontramos en este xarel·lo ecológico y biodinámico.





NOTA DE CATA

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

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

Creada en 1942, la bodega propiedad de la familia Tetas ha ido evolucionando sin pausa desde su apertura, convirtiéndose, hoy en día, en una de las más reputadas bodegas elaboradoras de todo el país. Entre las referencias de su portfolio se encuentra Lluna Nova. Las uvas con las que lo elabora proceden la finca del mismo nombre situada en los alrededores de la ermita de Muntanyans, a pocos kilómetros de Vilafranca, en la que crecen enraizadas en terrenos arcillosos y calcáreos diferentes variedades de uva entre las que se encuentra el xarel·lo. En concreto, las cepas de xarel·lo de las que nace el vino Lluna Nova (luna nueva) poseen más de 70 años y se cultivan de manera ecológica y biodinámica respetando el entorno.

Tras los controles de maduración, en Bodegas Pinord esperan el momento óptimo para vendimiar. Además, cosechan a mano para preservar al máximo la integridad de la uva. Ya en la bodega, realizan un prensado suave en el cual separan el mosto flor que usan para elaborar el vino, que fermenta en barrica el tiempo que estiman necesario, realizando battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando de esta manera untuosidad y elegancia. Tras diversos ejercicios de cata, finaliza su período en barricas y lo preparan para embotellar. Al ser un vino de alta calidad, controlan y minimizan al máximo los procesos de clarificación y filtración, para mantener su identidad. Una vez embotellado, lo dejan reposar y madurar en botella un mínimo de 8 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión.

Exclusivo, único y diferente

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

Más información: www.pinord.es

Escanea el código QR

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

Bodegas Albet i Noya



Con el objetivo de conseguir la excelencia en vinos espumosos en el Penedès, Albet i Noya ha presentado recientemente El Corral Cremat, un Clàssic Penedès elaborado 100% con la variedad xarel·lo y con más de 10 años de crianza. La prestigiosa revista Decanter le ha otorgado 97 puntos, cifra que lo sitúa dentro del selecto grupo "Best in show" –donde solo llegan los 50 mejores vinos del mundo– y es el único vino espumoso español con dicha distinción.

El Corral Cremat proviene de un paraje muy particular de las Montañas de Ordal. Un anfiteatro natural de viñedos orientados al sur y con menos horas de sol de lo habitual, una situación privilegiada que provoca un contraste térmico muy marcado, una lenta maduración de la uva y una buena acidez para poder crear grandes espumosos de larga crianza. Este terruño, ubicado a casi 400 metros de altitud, da al vino un carácter muy mediterráneo.

Albet i Noya, bodega pionera en vinos ecológicos desde 1978, está ubicada en Sant Pau d'Ordal (Subirats) y tiene cerca de 80 hectáreas de viñedo en la subzona Montañas de Ordal. Desde sus inicios ha apostado por la sostenibilidad y la innovación y, en los últimos años, ha capitaneado la investigación de las llamadas variedades resistentes (PIWI o VRIAACC) en España.❋



NOTA DE CATA

Nombre: El Corral Cremat
Variedad: Xarel·lo
Características: Intensos aromas de levaduras, pastelería, flores silvestres y plantas aromáticas. En boca es voluminoso, de burbuja fina y con un postgusto de hierba fresca, con la amargura justa y agradable de la variedad xarel·lo.

BODEGAS ALBET I NOYA
Can Vendrell de la Codina
08739 Sant Pau d'Ordal (Barcelona)
Tel.: 938 994 812
www.albetinoya.cat

Xarel·lo Vermell 2019



Estamos ante un vino muy emblemático de la D.O. Penedés con el que Canals & Munné recupera una variedad ancestral olvidada, con una producción limitada a 2.250 botellas por la poca cantidad de viñas actuales. Debe su nombre al color rojo de las uvas y refleja la filosofía de calidad, tradición y modernidad de la centenaria bodega, en una clara apuesta por la cultura del vino.

Es diferente, con marcada personalidad y de aromas intensos. Toda una apuesta por la excelencia fruto de un gran trabajo de la bodega. Sin duda, un vino muy exclusivo que poseen pocas bodegas y todo un placer para los sentidos que se está poniendo de moda.

Ideal para comer con arroces de marisco, pescados ahumados, aperitivos, escabechados o verduras a la brasa. Servir frío entre 4º y 6º C.❋



NOTA DE CATA

Variedad: 100% xarel·lo vermell o cartoixà vermell
Características: A la vista tiene tonos rojizos y anaranjados. En nariz tiene una complejidad sorprendente a hinojo, fresas silvestres, melocotón, pomelo y un toque de salino. En boca es amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber. Nos comunica la mineralidad del terruño.

Un vino singular para paladares exigentes, ideal para compartir y disfrutar

BODEGA CANALS & MUNNÉ
Ctra. de Sant Sadurní a Vilafranca Km. 0,5
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) · Tel.: 938 910 318
www.canalsimunne.com

Terra Terrae by Covides

La ecología por bandera

Desde sus inicios en Covides han estado plenamente comprometidos con el medio ambiente, con su protección y mejora en todos los ámbitos de la actividad, desde el viñedo hasta la bodega. La gama de vinos Terra Terrae da fe de ello.



En Covides son conscientes del impacto que tiene la producción de vino en el entorno. Afirman que no solo tienen la obligación de ser sostenibles ambientalmente, sino que es una responsabilidad.
Sus vinos y cavas son el resultado del compromiso ambiental y social de la Bodega; son el claro reflejo de su responsabilidad por preservar el planeta. "Queremos mantener nuestra tierra sana ligada a una comunidad concienciada preparada para las futuras generaciones. Todos nuestros vinos y cavas son veganos, y también disponemos de una gama ecológica", afirman.

La gama ecológica Terra Terrae es un homenaje a la tierra y a las personas que la trabajan de sol a sol, con mucho cuidado y dedicación, siempre mimándola y respetándola. Terra Terrae habla del mundo, del cosmos y de cómo el hombre se relaciona con él. El compromiso de Covides con la ecología y la tierra se refleja en el esfuerzo que invierten en el proceso de producción; desde el viñedo a la bodega, hasta el embotellado y el etiquetado. ❋

Más información: www.covides.com



La gama Terra Terrae

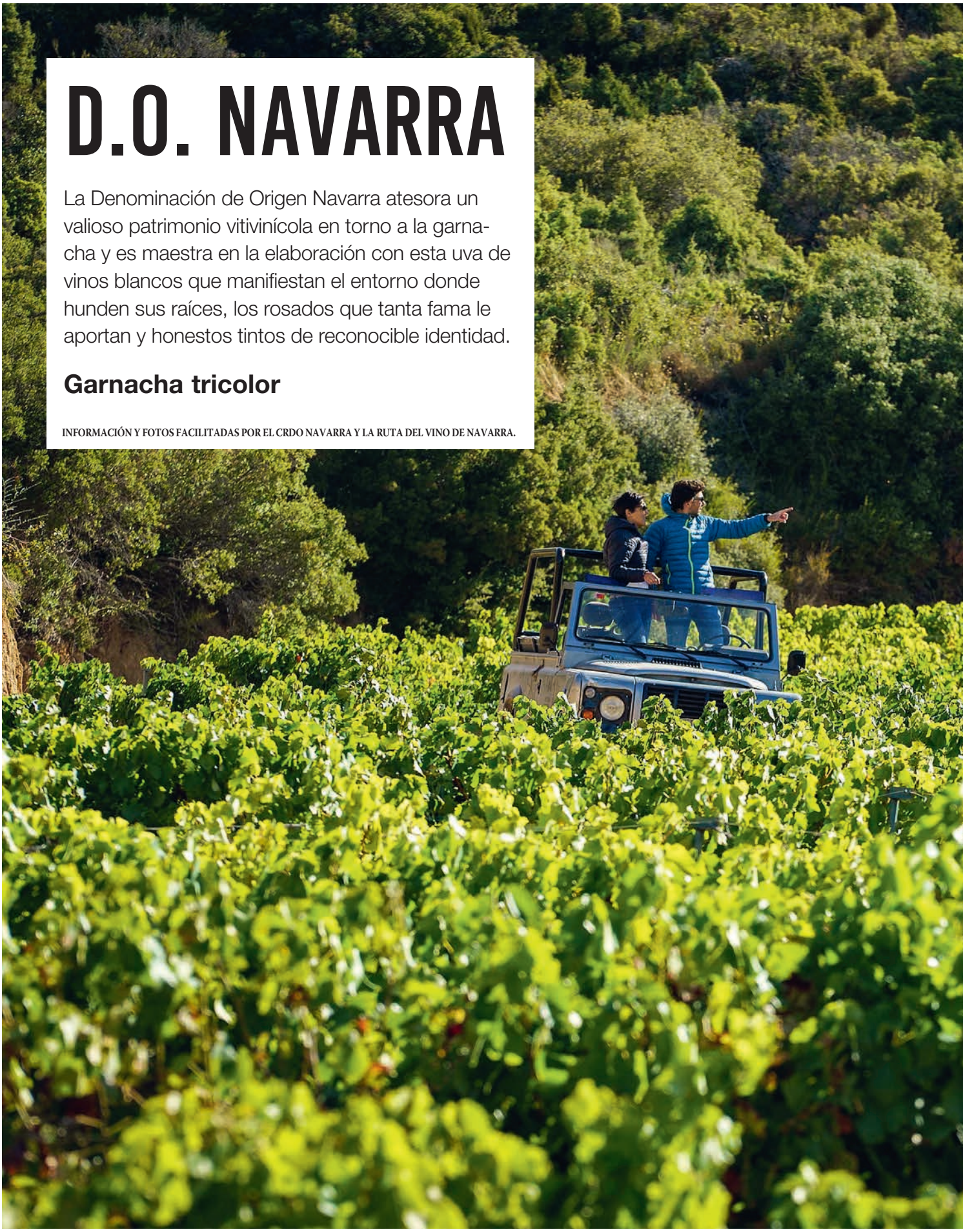
- **Cava Brut Reserva** (xarel·lo, macabeo y parellada). Es carnoso, largo y complejo. Predominan notas de pastelería y frutas tropicales.
- **Cava Brut** (xarel·lo, macabeo y parellada). Redondo, agradable, con un final que recuerda la fruta madura y la bollería.
- **Vino Blanco** (chardonnay, xarel·lo y moscatel de Alejandría). Cálido con un final largo. Notas que recuerdan a las frutas de hueso.
- **Vino Tinto** (cabernet sauvignon, merlot y syrah). Cálido con buena estructura, un final redondo y notas que recuerdan al cacao.

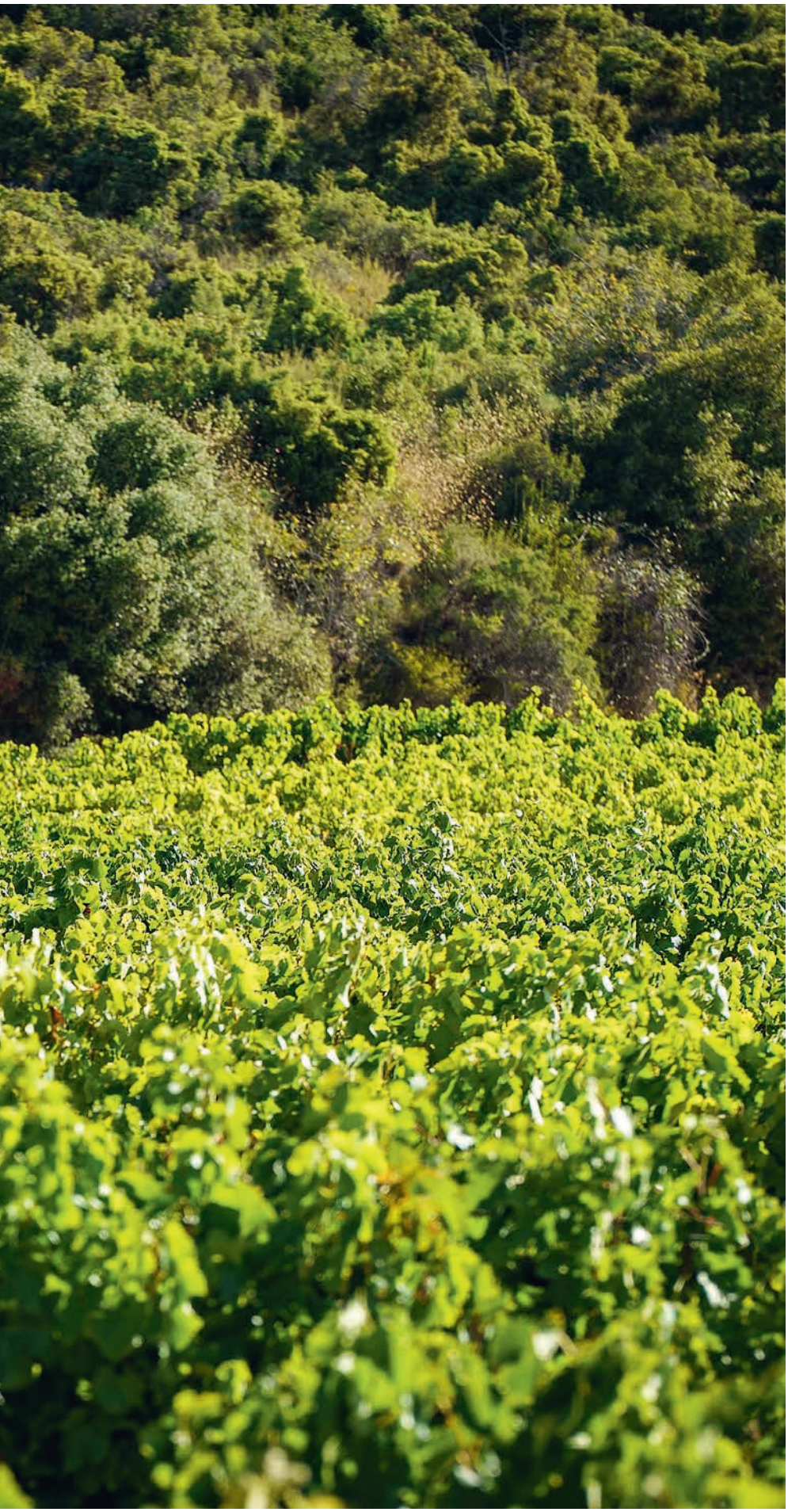
D.O. NAVARRA

La Denominación de Origen Navarra atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a la garnacha y es maestra en la elaboración con esta uva de vinos blancos que manifiestan el entorno donde hunden sus raíces, los rosados que tanta fama le aportan y honestos tintos de reconocible identidad.

Garnacha tricolor

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO NAVARRA Y LA RUTA DEL VINO DE NAVARRA.





La Denominación de Origen Navarra se caracteriza por una gran diversidad de paisajes y climas –atlántico, continental y mediterráneo– gracias a la cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro. Abarca más de 10.200 hectáreas asentadas en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y que definen 5 áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja.

En constante evolución

Desde la Ruta del Vino de Navarra resumen así la historia vinícola del territorio: "Nuestra historia atesora una memoria rica en manifestaciones artísticas y culturales de las que, por su naturaleza, el vino no ha sabio sustraerse. Así como el vino se transforma y desarrolla sutiles y complejos aromas con el paso de los años, la tierra que lo custodia ha sabido también desarrollarse con él, sin apartarse por ello de la tradición. El momento presente que vive el vino de Navarra es fruto de un largo recorrido a través de casi 20 siglos". Centrándonos en la historia más reciente, debemos decir que en las últimas dos décadas el vino navarro inició una evolución que lo ha transformado totalmente y no ha dejado de dar sus frutos. Primero, en los años ochenta del pasado siglo se introducen variedades foráneas como la blanca chardonnay, y las tintas cabernet sauvignon y merlot, que empezarán a convivir con las tradicionales viura, tempranillo y garnacha (mayoritaria y gran protagonista de la zona). Variedades muy bien adaptadas a la región que, sin arrinconar el siempre vivo potencial

En cifras

85
bodegas

2.000
viticultores

10.000
hectáreas

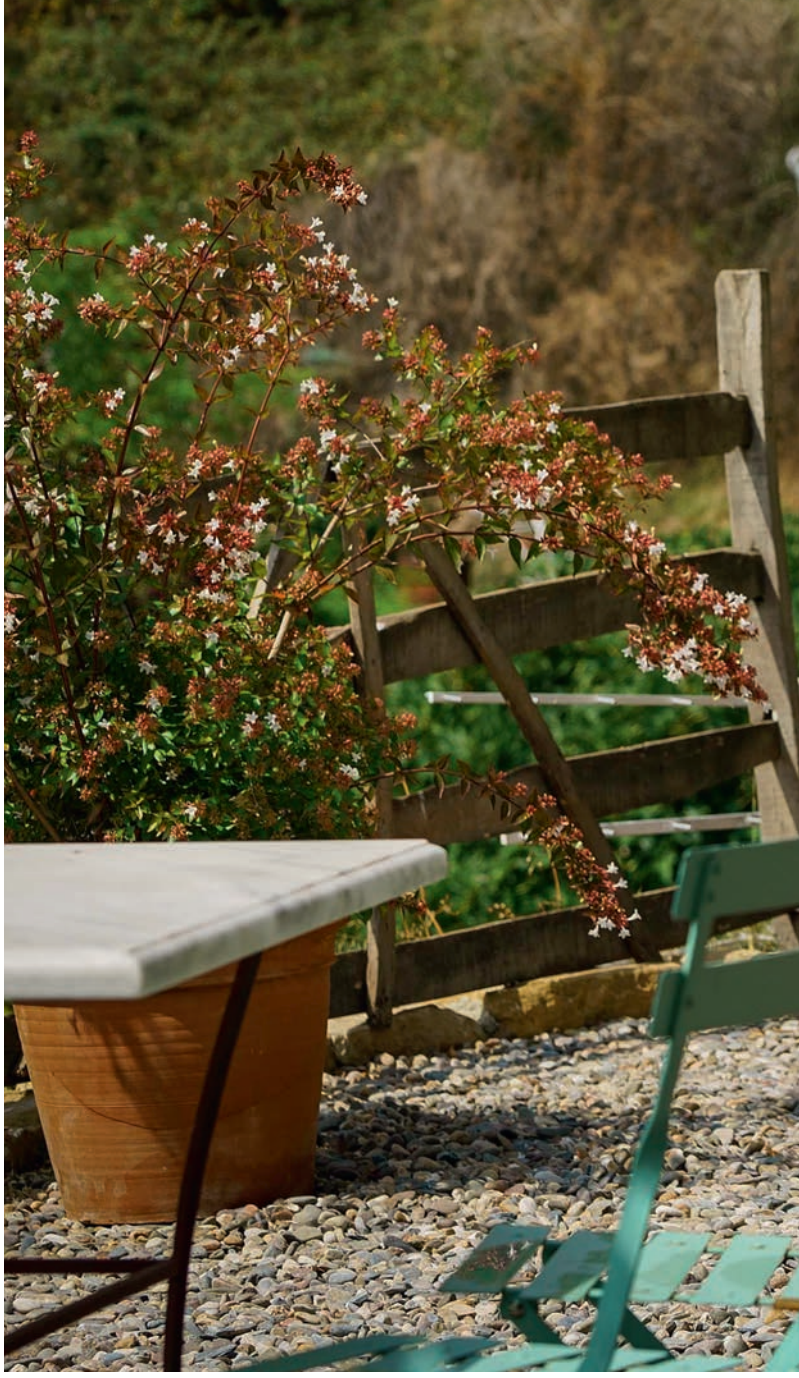
Ruta del Vino de Navarra



La Ruta del Vino de Navarra recoge una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos de gran calidad y profesionalidad, que te invitan a saborear los placeres de la buena vida y a conocer la cultura del vino de este inigualable territorio. Además, la propuesta enoturística va acompañada de un amplio patrimonio histórico así como de infinidad de actividades culturales.

Nueva cosecha de premios

Tras la celebración de la sesión de vinos tintos y blancos del Concurso Mundial de Bruselas, la Denominación de Origen Navarra suma este año 22 reconocimientos entre los que destaca el Gran Oro conseguido por el vino Hacienda Uvanis Rosé Garnacha 2021. A ellos se suman 78 vinos que han conseguido un reconocimiento en los Decanter World Wine Awards 2022. Le Naturel 2020 se ha llevado este año una de las cinco máximas distinciones obtenidas por los vinos españoles. También destacan los 23 vinos de la Denominación de Origen Navarra reconocidos con un Bacchus.



de las uvas tradicionales, han ido a la búsqueda de una nueva expresión. Después, en los años noventa con la entrada en escena de un puñado de inquietos bodegueros dispuestos a dar un vuelco a la situación, desde la exigencia y la experimentación y con la calidad como objetivo. Nombres propios que desembarcan trayendo nuevos aires y un revolucionario concepto enológico, al tiempo que se erigen como dignos sucesores de lo mejor de la tradición vinícola de la zona. Un fenómeno que no cesa y que se traduce en la actualidad en la incorporación de nuevas bodegas con proyectos basados en el terruño y la originalidad. Y es que actualmente la viticultura navarra apuesta por la modernización y se ha consolidado como zona de vinos de calidad, sorprendiendo con sus famosos vinos rosados, sus exquisitos tintos jóvenes, deliciosos blancos de chardonnay, hasta los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos moscatel. En definitiva, vinos para todas las ocasiones y todos los gustos, adaptados a un consumidor que busca experimentar nuevas sensaciones o rememorar momentos agradables. Un universo del vino donde cada cual puede encontrar su propio estilo de vino.

Apuesta por los tres colores de la garnacha

Actualmente la D.O. Navarra está apostando especialmente por la variedad garnacha y así nos lo han transmitido: "La Denominación de Origen atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a la garnacha. Las cinco zonas que dividen el viñedo de la D.O. Navarra moldean el carácter de esta uva expresándose de distinta manera según las condiciones climáticas y geográficas que imperan en cada una de ellas".

Precisamente del 4 al 6 del pasado mes de mayo, la D.O. Navarra se convertía en la sede del concurso internacional Garnachas del Mundo. Un acontecimiento que citó en Olite a 80 profesionales y cerca de mil vinos. Un certamen en el que Navarra fue una de las regiones más premiadas con 28 medallas. Hemos preguntado al presidente del Consejo Regulador, David Palacios qué ha supuesto este acontecimiento para la Denominación y lo ha valorado positivamente: "La celebración de este concurso ha situado a la Denominación de Origen en el mapa mundial de la garnacha, varie-



dad emblemática de nuestra región. Este acontecimiento ha supuesto el pistoletazo de salida de una serie de acciones para su puesta en valor porque Navarra atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a la garnacha. Es maestra en la elaboración con esta uva de vinos blancos que manifiestan el entorno donde hunden sus raíces, los rosados que tanta fama le aportan y los honestos tintos muy expresivos de reconocible identidad. Además, Navarra acoge desde las garnachas más atlánticas de algunos de los viñedos más septentrionales de la Península Ibérica y de montaña como las más mediterráneas continentales del valle del Ebro. Todas ellas, garnachas que ofrecen la frescura del norte y aportan una vibrante riqueza histórica a la región"

Región de rosados

Del último informe "Rosé Wine World Tracking" se desprende que España, uno de los principales productores, lidera el comercio mundial del rosado con un 41% de cuota de mercados. El consumo global de estos vinos ha experimentado una subida importante desde 2002 y da signos de estabilidad e incluso recuperación en el mercado nacional. La Denominación de Origen Navarra elaboró en 2021 más de 8.622.000 litros de vino rosado, lo que supone un 25% de la producción total. Sus ventas subieron más de un 3,10% respecto al mismo período del año anterior con un marcado protagonismo del mercado interior. Los principales destinos de estos vinos son en el ámbito nacional, donde su consumo aumenta en todas las áreas (Nielsen), la zona de influencia de la Denominación de Origen, Navarra y País Vasco y en el mercado exterior: Alemania, Noruega y Reino Unido.

El director gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, Javier Santafé participó recientemente en la mesa redonda organizada en el marco de la celebración de la feria London Wine en la capital inglesa con el título: "Pink perspectives: the future of Rosé" (Perspectivas rosas: el futuro del rosado). En ella se analizaron las tendencias de este tipo de vino desde el punto de vista de su comercialización, el marketing y el producto. Los ponentes ofrecieron distintas opiniones. Santafé defendió la identidad del rosado Navarra. El vino que pone en el mapa vitivinícola mundial a la Denominación de Origen que fue invitada por su elaboración tradicional histórica



Blancos, rosados, tintos... y pacharán

- **Los blancos navarros en su mayoría se elaboran con chardonnay, son frescos, afrutados y ricos en aromas.**
- **Los rosados se encuentran entre los mejores del mundo; se elaboran principalmente con uvas tintas garnacha mediante la técnica del sangrado, que es la más natural y antigua. Poseen un color rosa fuerte. Son afrutados, frescos y limpios, y deben consumirse jóvenes.**
- **Los tintos, elaborados mayoritariamente con las variedades garnacha, tempranillo y graciano, adquieren colores cereza con matices teja; son vinos frutales, potentes y sabrosos.**
- **Y por supuesto, no podemos dejar de mencionar el licor navarro por excelencia, el célebre pacharán, que muchas familias siguen preparando macerando en anís el fruto de las endrinas recogidas en el campo.**

del rosado junto con otra región francesa. El rosado Navarra se distingue por su esmerada elaboración por el método del "sangrado" por el que, sin aplicar el prensado, se recoge el primer mosto obtenido de las uvas por gravedad, al romperse al caer en el depósito. Con este delicado proceso, se obtienen vinos de gran complejidad aromática de frutas rojas, golosinas … y de equilibrada acidez. "Vinos gastronómicos", según los califica el director gerente del Consejo Regulador que añade: "Nuestros rosados acompañan a la perfección a innumerables platos. Una gran ventaja desde el punto de vista del sumiller de un restaurante". Los Navarra se caracterizan por lucir un color brillante frambuesa.
"Nosotros no entendemos el debate del rosado como un tema de color sino de identidad. Los colores atienden a modas y no importan en otros vinos como los blancos y tintos. No puedes basar la calidad de un vino por su color", puntualiza Santafé.
Por su parte, David Palacios, presidente del Consejo Regulador, ha valorado así la participación de la D.O. Navarra en la citada mesa redonda sobre el rosado: "Fue un honor ser invitados a participar en el evento como una de las principales regiones elaboradoras de vino rosado del mundo. Solo estábamos nosotros representando a los rosados españoles. Sobre la mesa, se expuso el debate sobre el color de este tipo de vinos. Nosotros decimos que el







debate debe girar en torno a la identidad y trabajar por conseguir una categoría para el rosado. Nadie pone en duda los distintos colores del vino blanco o tinto. ¿Por qué del rosados, sí?. Nuestros rosados cuentan con una marcada identidad aportada por su sistema de elaboración, solo con uvas tintas y sin utilizar prensa, por el sistema de sangrado. Para elaborar una botella de rosado Navarra hacen falta 2 o 3 kilos de uva. Vaya, una exquisitez".

2021, una gran añada

En la sesión plenaria celebrada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra a principios del pasado mes de junio se tomó la decisión de calificar la añada 2021 como "muy buena". Se llegó a esta conclusión tras el estudio del informe de valoración de cosecha que elabora la sección de Viticultura y Enología del departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra (EVENA) y las puntuaciones obtenidas por los vinos presentados a la Selección Vinos D.O. Navarra 2022. En 2021 se recogieron en la D.O. Navarra cerca de 60 millones de kilos de uva blanca y tinta, de los que más del 50% fueron tempranillo y garnacha. Con ellos se han elaborado más de 37.300.000 litros de vino de los que el 61% corresponden a vinos tintos, el 23%, a rosados y el 16%, a blancos. "No me canso de decir que contamos con los mejores vinos de la



historia de nuestra Denominación. Un equipo de primera que está cosechando muchos éxitos dentro y fuera de nuestras fronteras. Son nuestras armas para salir de la crisis provocada por la pandemia y otros factores en el sector vitivinícola", afirma el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, David Palacios.

En cuanto al aspecto enológico, los vinos de la cosecha 2021 se han caracterizado de manera general por lo siguiente: los vinos tintos han alcanzado una intensidad entre media y alta de color, con buena estructura y equilibrio. Los vinos blancos y rosados presentan una muy buena calidad, son muy frescos y frutales y contienen aromas más notables que en añadas anteriores. Tras el seguimiento de estos parámetros, el informe de EVENA concluye con una muy buena valoración.

La vendimia más temprana de la historia

A mediados del pasado mes de agosto comenzó la vendimia 2022, convirtiéndose en la más temprana en la historia de la Denominación de Origen Navarra, marcando un hito en los registros por su precocidad. Con un adelanto de una semana respecto a una campaña habitual, se estima que se recojan en torno a 68 millones de kilos de uva, lo que supone un aumento de más de un 17% respecto a la cosecha obtenida en 2021, según

Se estima que se recojan en torno a 68 millones de kilos de uva

las previsiones realizadas por la sección de Viticultura y Enología del Gobierno de Navarra (EVENA). El incremento viene protagonizado por la garnacha que vuelve a su producción habitual. Esta vendimia es la más temprana de la historia por la pertinaz sequía y el encadenamiento de las olas de calor que han marcado en el termómetro temperaturas máximas y mínimas muy altas desde el final de la primavera y el inicio del verano hasta la fecha. Por otro lado, la escasez de agua ha provocado que la uva presente un buen estado porque apenas se ha visto afectada por condiciones atmosféricas que puedan desencadenar una enfermedad. "Nos estamos viendo obligados a adelantar la vendimia. Gracias al saber hacer de las bodegas y viticultores se recoge la uva en su momento óptimo y en un estado óptimo para la elaboración de una gran añada de vinos", afirma el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, David Palacios. El ciclo vegetativo de la vid en esta campaña ha venido marcado por un invierno con temperaturas suaves y muy seco, con muy pocas precipitaciones. Con esta sequía se iniciaban la primavera y con frío. Una situación que cambia a partir del mes de mayo en el que se produce la primera ola de calor. Este inusual aumento térmico ha acompañado al viñedo durante todo el período de maduración de las uvas.

Las localidades situadas en la Ribera Alta y Baja son las que han iniciado la vendimia con las variedades de uva blancas: chardonnay y moscatel de grano menudo. A partir de ahora, 85 bodegas y alrededor de 2.000 viticultores recogerán la uva de las 10.000 hectáreas que componen el mapa vitivinícola de la Denominación. Por las características de Navarra, entre otras, las marcadas diferencias de condiciones climáticas existentes entre las cinco zonas que la conforman: Ribera Alta, Ribera Baja, Baja Montaña, Valdizarbe y Tierra Estella, la vendimia es escalonada y se desarrollará hasta completarse durante los dos próximos meses. Las variedades de uva que se están vendimiando y con las que se elaborarán los nuevos vinos Navarra son las siguientes; las blancas: chardonnay, garnacha blanca, moscatel de grano menudo, viura, malvasía y sauvignon blanc y las tintas: garnacha, tempranillo, graciano, mazuelo, cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir.✻

Entrevista al Presidente de la DO Navarra: David Palacios

“Estamos esperanzados con el futuro que viene”



El Consejo Regulador ha calificado como “muy buena” la añada 2021 de vinos blancos, rosados y tintos ¿Cómo los definirías?
Esta añada presenta grades cualidades, los tintos tienen buena estructura y equilibrio, muy aptos para vinos de guarda. Los blancos y rosados son muy frescos y frutales. Quizás esta sea la razón por la que son los vinos que han experimentado un mayor crecimiento en ventas en lo que llevamos de año. Quizás porque son grandes aliados para refrescar estos calurosos días.

¿Cómo se plantea la próxima vendimia? ¿Qué previsiones hay?
Afortunadamente, tras superar distintas amenazas como las olas de calor, heladas e incendios, llega una cosecha situada en la media en kilos de la Denominación de Origen. A día de hoy, la uva presenta un perfecto estado de salud. En Navarra estamos experimentando cierto adelanto del ciclo.

En cuanto a la comercialización ¿Se han recuperado ya las ventas tras la crisis derivada de la pandemia?
Todo parece indicar que estamos en la senda. No nos queda mucho para recuperar las cifras prepandemia. Seguimos creciendo y lo hacemos notablemente en el mercado interior que de momento es más dinámico, donde llegamos a aumentar más de un 10% respecto al año pasado en los cinco primeros meses del año. Es en el ámbito nacional donde se producen más del 70% de nuestras ventas.

El pasado mes de junio fuiste reelegido presidente, emprendiendo tu tercera legislatura tras nueve años al frente de la Denominación de Origen. ¿Qué balance haces de estos años?
La pasada legislatura ha sido muy complicada por estar marcada, sobre todo, por los años de pandemia. Nuestro principal objetivo era intentar salvar los muebles, cuando cerró la hostelería y la exportación se venía abajo. No han sido momentos de lucimiento sino de mucho trabajo, sobre todo institucional para conseguir lo mejor para nuestras bodegas y viticultores que son los que verdaderamente han sufrido los embistes de las medidas tomadas para paliar la incidencia del covid-19. Ahora es cuando podemos poco a poco coger aire y estamos esperanzados con el futuro que viene en este nuevo escenario que se ha abierto. No vamos a cejar en nuestro empeño de aprovechar las oportunidades que se han generado.

“No nos queda mucho para recuperar las cifras prepandemia”

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
En estos momentos, estamos inmersos en una profunda reflexión en la que analizamos el contexto actual de nuestros vinos tras lo vivido en estos años. Han surgido nuevas necesidades, otros escenarios, otras herramientas que debemos sacar rendimiento para salir reforzados. No sirve de nada todo lo que estamos pasando y que afecta directamente a la línea de flotación del sector vitivinícola, y no me refiero solo a la pandemia sino a los problemas derivados de la guerra de Ucrania, por ejemplo, si no somos capaces de hacernos más fuertes. Pronto, espero que veamos los resultados. ❋

Albret La Loma Garnacha



NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Posee un color rojo cereza profundo, de capa media-alta. En nariz ofrece unas intensas notas de cerezas maduras, con matices de frutos del bosque, arándanos, frambuesa o fresa que se entremezclan con notas de melocotón y piel de naranja. Estos aromas se ensamblan perfectamente con la vainilla que aporta la barrica. Un vino vivo, complejo y elegante que invita a ser disfrutado solo o en compañía de asados, cocidos o quesos curados.

Albret La Loma es un vino que el cierzo moldea hasta transformarlo en único. El viñedo se sitúa en la cima de una loma donde la fuerza del viento agita las cepas de garnacha que, decididas a marcar la diferencia, se aferran a esta tierra pedregosa, dura y hostil. Un *terroir* complejo y natural que deriva en uno vino de calidad excelente que reflejan las virtudes del terreno, la dureza climática y el cuidado de los viticultores.

La vendimia de Albret La Loma es manual, con un proceso de crioextracción en cámara y depósito en atmósfera inerte. A continuación las uvas de Albret La Loma pasan por una mesa de selección y posteriormente maceran prefermentativamente a 4ºC durante 48h. La fermentación alcohólica la realiza a 27ºC, con un periodo de encube de 21 días para después mantener una crianza en barrica de roble francés durante cuatro meses.



Albret La Loma ha sido galardonado este año con la medalla de oro en los concursos internacionales Garnachas del Mundo y Mundus Vini, además de los 91 puntos otorgados por Decanter.✻

ALBRET
Carretera Cadreita – Villafranca, s/n
31515 Cadreita (Navarra)
Tel.: 948 406 806 · www.fincaalbret.com

Señorío de Sarría Viñedo Uno

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: De color rojo picota con capa media-alta y ribetes granates, sorprende por su honestidad en nariz, con la fruta roja muy presente, acompañada de notas avainilladas aportadas por su crianza en barrica nueva. Es una nariz golosa que enamora a quien lo prueba. Y en boca resulta sedoso, largo y muy persistente, con una perfecta combinación de notas florales y frutales que aportan elegancia y complejidad. Adecuado para disfrutar en un picoteo informal acompañado con una tabla de embutidos y quesos o bien con un plato de hongos y trufa, carnes rojas a la brasa, guisos o postres con chocolate negro.

Bodega de Sarría presenta su nuevo Crianza 2019 Señorío de Sarría Viñedo Uno, elaborado con uva 100% garnacha de viñas viejas, con una crianza de nueve meses en barrica nueva de roble francés.

Viñedo Uno ha sido llamado así por sus creadores debido a que "al igual que el número uno es el número por el que empezamos a contar y el primer número que decimos cuando empezamos a hablar, nuestro Viñedo Uno –del que provienen las uvas de este vino– supone una vuelta a los orígenes, al inicio, a nuestra garnacha de Navarra", afirma Milagros Rodríguez, enóloga de la bodega.

La clave del éxito de este tinto resi-



de en su viñedo. Señorío de Sarría apostó por la conservación y cuidado de sus viñas de garnacha, plantadas hace más de 60 años en la finca que rodea la bodega, en pleno Camino de Santiago. La edad y los cuidados que han recibido año tras año otorgan a sus uvas unas cualidades imposibles de lograr en viñedos jóvenes, aportando a Señorío de Sarría Viñedo Uno matices diferenciadores que lo hacen único.✻

BODEGA DE SARRÍA
Señorío de Sarría, s/n
31100 Puente la Reina (Navarra)
www.bodegadesarria.com



Pagos de Araiz Rosado

Un vino para compartir y brindar

Elaborado con mimo para encumbrar la elegancia y la finura de la garnacha, es un vino fresco y genuino que expresa el origen de la tierra en la que nace.

La familia Masaveu comenzó en el año 2000 un proyecto fresco y atrevido en la tradicional D.O. Navarra al adquirir la Finca Pagos de Araiz en Olite. Esta apuesta giró en torno a la construcción de una bodega absolutamente vanguardista de 14.000 m2 y de estilo château que se fundó tres años más tarde y que fue especialmente diseñada, además de para elaborar y conservar grandes vinos, para ser un referente enoturístico en la zona con un destacado componente artístico y cultural.

Los esmerados cuidados en el viñedo y en la bodega constituyen el éxito de su desarrollo enológico, enlazando las plantaciones con una tecnología puntera de última generación, que junto con los procedimientos de control pioneros, dan como resultado una elaboración media de 500.000 botellas anuales. Entre ellas se encuentra Pagos de Araiz Rosado, reconocido el pasado año como Mejor Vino Rosado 2021 de la Denominación de Origen Navarra (añada 2020). Se elabora con uvas procedentes de los viñedos propios de la bodega. Los viñedos en los que se asienta la variedad de uva garnacha tienen una media de 20 años de edad y están cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados. Cada parcela se vendimia por separado, buscando un punto de maduración fresco. La uva es despalillada y tras una breve maceración, el mosto es extraído por sangrado, sin prensar. Posteriormente, el mosto fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aproximadamente. Finalmente, el vino se trasiega y clarifica antes del embotellado.

En definitiva, un rosado hecho con mucho mimo, cariño, dedicación y trabajo que da como resultado un vino fresco, vivo y equilibrado, sin complejos, de espíritu libre pero lleno de matices. Lo recomendando es descorchar la botella y servirla a una temperatura de entre 8 y 10ºC, disfrutar de su aroma y frescura, y brindar por todo lo bueno vivido hasta el momento y las grandes ocasiones futuras que nos reserva la vida. ✻ **Más información: www.bodegaspagosdearaiz.com y www.tienda.masaveubodegas.es**



NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha

Características: Color rosado intenso con tonos morados, brillante y atractivo. Aromas a frutas rojas frescas, cerezas maduras y flores azules provenientes de la variedad de uva garnacha. Es limpio y elegante. Boca viva, fresca y golosa con final de frutas rojas limpias. Vino equilibrado y persistente. Marida con pasta, arroz y verduras.



VINO *EN LATA*

A los más puristas lo de envasar el vino en una lata en lugar de embotellarlo no les convence, pero hay que rendirse a la evidencia, los tiempos cambian y las necesidades también. El vino el lata ha llegado para quedarse por ser un formato práctico que permite su consumo en cualquier lugar y en cualquier momento.



Este novedoso formato ha crecido a nivel mundial más de un 400% en los últimos 4 años, debido al creciente interés por el cuidado del medio ambiente entre los consumidores más jóvenes, ya que este envase es sostenible y fácilmente reciclable. De hecho, uno de los argumentos a favor de las latas es que el aluminio es infinitamente reciclable, mientras que el vidrio de las botellas no está tan claro, aunque se puede reutilizar. El vino en lata también permite a cualquier consumidor y especialmente a la gente joven, su consumo en lugares donde no se pueden usar vidrios. Sin duda, una fórmula innovadora y responsable adaptada a los nuevos hábitos de vida que busca ser un producto cercano y que se dirige a un consumidor que no sabe de vinos y le parece un formato menos formal y práctico (no es necesario abridor ni saber usarlo) pero también para gente que le gusta el vino y exige calidad sea cual sea el envase.

Aunque de momento el vino en lata no aspira a convertirse en un producto de consumo masivo –si bien algunos expertos apuntan que podría crecer tan deprisa como la cerveza en lata– está claro que ha llegado para quedarse, ya que cubre un nuevo y significativo nicho de mercado. Según datos de Nielsen, en 2018 el negocio del vino en lata supuso 45 millones de dólares (unos 44,2 millones de euros) y experimentó un crecimiento del 59,5 % en un año.

Eso sí, que nadie se asuste, el vino en lata no trata de competir con la botella de vino, sino que pretende simplemente llevar el vino a nuevos momentos de consumo donde la botella no tiene cabida. Así que de lo que se trata, al fin y al cabo es de seguir promocionando el consumo de vino y en eso todo el sector está de acuerdo.

Ventajas

- ✓ **Envase sostenible**
- ✓ **Apertura sencilla**
- ✓ **No se precisan copas, vasos ni sacacorchos.**
- ✓ **Reduce costes de transporte y almacenaje**
- ✓ **Fácil de exportar**
- ✓ **Permite el consumo individual y en cualquier momento y lugar**
- ✓ **Precio más asequible**



Diseño específico

Esta forma pionera de envasar el vino no se se realiza en una lata de bebidas cualquiera, se trata de latas que han sido diseñadas específicamente para proteger las propiedades del preciado líquido que contienen sin alterar el sabor. Además, como apuntábamos al principio, el vino en lata es un formato sostenible. Algunas empresas que apuestan por comercializar el vino en este formato como Zeena, lo hacen en latas de aluminio 100% reciclado y reciclable, y protegidas por una película interna de Vinsafe, con lo que se reduce significativamente el impacto medioambiental además de mantener inalterado el sabor y el aroma del vino, al estar sellado herméticamente. Su formato ofrece grandes beneficios tanto para hostelería como para retail, ya que es menos pesado y permite su transporte de manera más sencilla gracias a la ligereza de este envase y a su capacidad de apilarse en palés, reduciendo costes de transporte y de almacenaje. Además, ofrece otras ventajas al consumidor más allá de su facilidad de transporte, como es el poder disfrutar del vino en formato individual.

Empresas que apuestan por este nuevo formato

Mercados como Estados Unidos (EE.UU.), Japón o Australia apuestan desde hace tiempo por el vino en lata –especialmente vinos blancos y espumosos–, una tendencia que ha impulsado a algunas empresas españolas a adentrarse en este segmento pese a ser el del vino un sector muy tradicional.

Por un lado existen empresas de nueva creación especializadas como Zeena, propiedad de la compañía española Mindful Drinkers, que elabora Zeena Blanco Organic & Vegan 2021, uno de los 100 seleccionados en los Wines from Spain Awards, que premia a los mejores vinos españoles, valorados por profesionales del sector y prensa especializada de Reino Unido. Elaborado a base de garnacha de Terra Alta de cultivo ecológico, es el único vino en lata galardonado de la historia del certamen, y su frescura y ligereza hacen de él una bebida versátil, diseñada para un consumidor inconformista y liberado de complejos, que se preocupa por su salud y la del planeta.

Tras dos años parado por la pandemia, el concurso Wines from Spain Awards celebró el pasado mayo su octava edición, evaluando vinos de todos los estilos y categorías para celebrar la calidad y la excelencia de la vinificación española. Presidido por el Master of Wine Tim Atkin, el jurado estuvo compuesto por un panel de 14 jueces expertos, que evaluaron los vinos siguiendo un riguroso proceso de cata a ciegas.

Para Sana Khouja, fundadora y CEO de Mindful Drinkers, esta designación supone "la consolidación en el mercado de nuestra firme apuesta por la calidad. Buscamos demostrar a los profesionales y al público más escéptico que Zeena es la apuesta segura por los vinos españoles de calidad en el "joy on the go", en un formato novedoso y sostenible para acercar el vino a nuevos momentos de consumo. Con este objetivo, lanzamos al mercado dos formatos para adaptarnos a cada uno de los distintos canales estratégicos de la marca: el formato 187ml para la restauración, la hostelería, el transporte (cruceros, trenes, aviones) y los espectáculos; y el 250ml para el canal offtrade".

Junto al White, Zeena ofrece también sus variedades de garnacha Tinto y Rosado, y la novedad lanzada este verano: Zeena Burbu-

No solo vidrio...

Actualmente el vino de calidad se asocia a una botella de vidrio pero a lo largo de la historia los recipientes en los que se ha almacenado el vino han ido evolucionando. El uso del vidrio no se consolidó hasta la Revolución Industrial, anteriormente se usaban ánforas de arcilla, pellejos de animal, barricas de madera... y en el siglo XX se llegó a envasar vino en tetra brik. Quizá en el futuro el vino en lata conviva con el vidrio como lo hace actualmente la cerveza sin que nadie se lleve las manos a la cabeza.



Una de sus ventajas es poder disfrutar del vino en formato individual

jitas, un *sparkling* de parellada. Su carácter libre y rebelde empuja el movimiento 'a sip of freedom' de la marca: un cambio hacia la actitud positiva, orientado a esa gente dinámica y urbana, que busca descubrir nuevas fórmulas para disfrutar de su pasión dónde y cuándo quiera.

Otra empresa empresa especializada en vino en lata es Glass Canned Wines, que, de inicio, lanzaron tres vinos tranquilos (Chardonnay, Merlot y Cabernet) y dos espumosos, un rosado y un blanco, procedentes de viñedos del Penedès, a los que han sumado más recientemente un vino blanco sin alcohol, tres sangrías y un vermut. Unos vinos de primera calidad y de proximidad con un envase del siglo XXI (resistente, reciclado, reciclable y eco-friendly), socialmente responsables con el entorno, el medio ambiente y las personas. Su formato innovador y sus vinos alta calidad les han hecho merecedores de varias distinciones.Por otro lado, bodegas con una consolidada trayectoria también apuestan por este formato. Un claro ejemplo lo tenemos en Bodegas Peñascal, una compañía del Grupo Entrecanales Domecq e Hijos, uno de los grupos vitivinícolas de España más relevantes de nuestro país con más de 125 años de experiencia y gran presencia tanto nacional como internacional. Una experiencia que no está reñida con la innovación y la capacidad de adaptación a los nuevos tiempos y necesidades de consumo. Así, Bodegas Peñascal ha lanzado Peñascal To Go. Su nuevo e innovador formato conserva el sabor característico afrutado, suave y dulzón de Peñascal y facilita su trasporte y conservación en frío. Se dirige a un consumidor joven y actual, preocupado por el cuidado del medio ambiente. El nuevo formato más sostenible y fácilmente reciclable, está en línea con el compromiso de Bodegas Peñascal, pioneras en España en ser neutras en carbono y utilizar energía 100% renovable.

Reconocido internacionalmente con premios como la Medalla de Plata en "Le Mondial du Rosé" y la Medalla de Oro en el "International Challenge 2018" de Gilbert & Gaillard, el Peñascal de siempre, ahora en formato lata, se caracteriza por su tono rosado y su sabor afrutado y chispeante, que invita a brindar con infinidad de platos durante todo el año. Es ideal para acompañar pastas, carnes blancas, mariscos, pescados y arroces.

Otra bodega española que se ha lanzado a enlatar tras diez años en el mercado tradicional es Copaboca, y lo ha hecho con un vino espumoso tipo "seltzer", blanco, de 5,5 grados.❋

¿Qué tipo de vino se enlata?

Antes de la pandemia la mayoría de vinos en lata eran muy básicos, afrutados, aromáticos y con baja graduación alcohólica, pero actualmente se están sofisticando: encontramos interesantes monovarietales e incluso alguno con madera. Los hay tranquilos y espumosos.



En esta empresa apuestan por hacer unos vinos de primerísima calidad con uvas cultivadas en el Penedès, pero envasados en lata, facilitando así el consumo y acercándose a un perfil de usuario muy transversal y diverso.

Calidad interior y diseño exterior

"Tenemos muy claro que la calidad debe ir por delante de todo, y en nuestro formato más aún para poder vencer esos tabús que aún existen y en Glass hemos apostado por hacer unos vinos de primerísima calidad con unas uvas varietales conocidas por todo el mundo y cultivadas en nuestro Penedès, facilitando así el consumo y acercándonos a un perfil de usuario muy transversal y diverso. Por otro lado, nos diferencia también una apuesta por un packaging claro y directo, creemos necesario aún a día de hoy explicar el concepto de vino en lata y qué mejor que una copa de vino de cristal nos muestre el contenido de la misma lata de una manera honesta, aportando clase, distinción y dotándolo de esa tradición intrínseca".

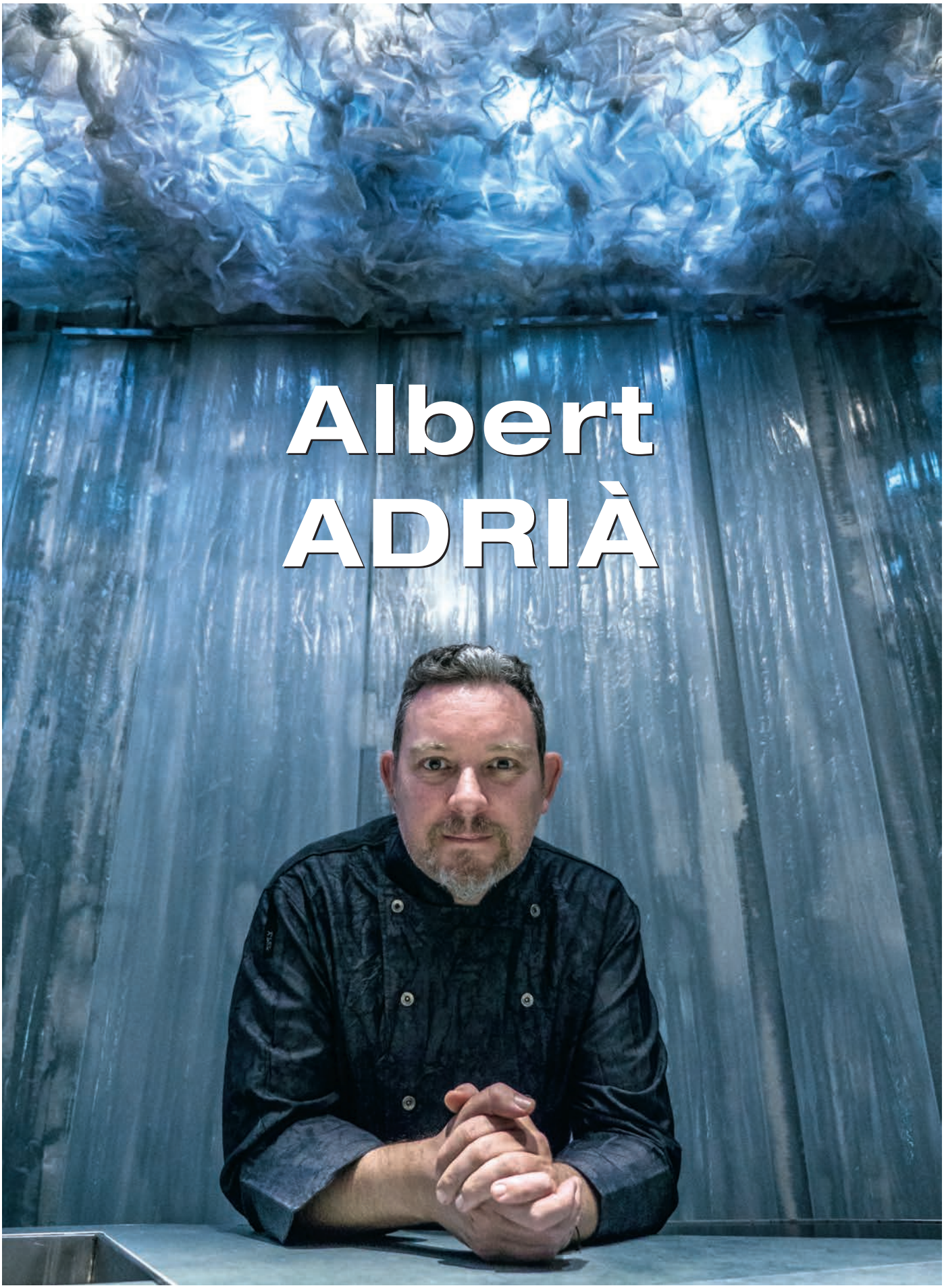
Gama de vinos

Desde el inicio en Glass apostaron por una gama con tres vinos tranquilos (Chardonnay, Merlot y Cabernet) y como no podía ser de otra manera por su procedencia, con dos espumosos, un rosado y un blanco. A petición de sus clientes internacionales, este año han lanzado al mercado una sangría blanca, una rosada y una tinta, llegando a nuevos públicos y países. Finalmente, han ampliado también la gama con un vermut y un vino blanco sin alcohol.

Trabajar con esta amplia gama de productos realizados con vinos de altísima calidad y hacerlo a su vez con este packaging, conlleva que hayan reconocido sus productos con diversas medallas en el International Canned Wine Competition de California y en los Pentawards de Londres el año pasado y, en el London Wine Competition y en los Asian Awards este año.✻ **Más información: www.glasscannedwines.com**

La marca barcelonesa Glass Canned Wines, afincada en Sant Sadurní d'Anoia, tiene claro que los tiempos cambian y que las empresas deben adaptarse a las demandas del consumidor: " El mundo gira muy deprisa y no es momento para quedarnos anclados al pasado, debemos subir al tren de la evolución en todos los sectores y el del vino no puede ser menos. En la sociedad de la inmediatez, en la que lo queremos todo para ahora, debemos adaptarnos a las necesidades de consumo que la gente reclama. Es por ello que en Glass, apostamos por este formato ya que nos ofrece dichas soluciones, pudiendo tomar una copa de vino cuando sea y donde sea, a su vez, tener consciencia con el medio ambiente, por su fácil reciclado y reciclaje y su reducción de la pisada de carbono en su transporte y enfriamiento, pero sobre todo porque le damos al vino una versatilidad que no tenía hasta el día de hoy, haciéndolo entrar de lleno en el s.XXI".





Albert ADRIÀ



Hace tiempo que Albert Adrià dejó de ser –mediáticamente hablando– el hermano de Ferran pero tiene en común con él –será cosa de los genes– un inconformismo que le hace estar permanentemente con nuevos proyectos en la cabeza. Reabrió Enigma en junio y ya está pensando en la apertura del desaparecido Tickets en algún lugar fuera de España y en nuevos modelos de negocio más allá de los restaurantes.

POR LAURA MORALES

“Trabajo para que el restaurante esté lleno y la gente salga contenta”

El renovado restaurante Enigma de Albert Adrià ofrece según reza en su página web: “una propuesta gastronómica a la carta donde se prescinde del anterior menú degustación. Apuesta por un concepto ‘fun dinning’ pero sin renunciar al ‘fine dinning’ y recoge todo el trabajo realizado tanto en el anterior Enigma como en los extintos restaurantes de elBarri. El resultado es una oferta variada inspirada en los productos de temporada y pensada para compartir, en una sucesión de tapas y platillos de igual manera que ocurría en el ya desaparecido Tickets”. Hemos preguntado a Albert sobre este nuevo enfoque, sobre lo que opina sobre la falta de personal de sala –un tema recurrente en el sector últimamente–, sobre conciliación familiar –algo que no se suele preguntar a los hombres– y por supuesto, por sus proyectos de futuro. Esto es lo que nos ha contado.

El nuevo Enigma –que cerró en marzo de 2020 por la pandemia– ha reabierto sus puertas, tras más dos años, el pasado 8 de junio. Has afirmado que sabes lo que la gente espera de ti ¿Se lo das en el nuevo Enigma? ¿Cómo resumirías la nueva propuesta y cómo se te ocurrió este nuevo concepto?

Una cosa es que sepa lo que la gente espera y otra es que nada más abrir lo pueda ofrecer, hemos optado por una solución inter-





media, dar seguridad y que la gente salga contenta, sabemos de nuestro potencial, pero también sé que las cosas necesitan de tiempo, mejor dicho de años.

Al abandonar lo que podríamos llamar 'la dictadura' del menú degustación en el que se impone la voluntad del chef, tú apuestas por volver a poner el foco en el cliente, que sea él el que elija lo que quiere comer y cuántos platos quiere comer... ¿Se había olvidado en la alta cocina de alguna manera la voluntad de los clientes para enfatizar la figura y las propuestas inamovibles de los chefs que en muchos casos ni siquiera ofrecen la opción de comer a la carta?
Yo creo en el menú por supuesto, pero prefiero la fórmula de Tickets, donde no poner precio fijo con un menú al producto que compras y que además lo puedes modificar según tus preferencias. Pero en muchas propuestas pienso que la fórmula menú degustación es la mejor, sobre todo cuando tienes una historia que explicar.

Enigma empezó su nueva andadura con un horario que no contemplaba las cenas pero lo habéis cambiado...
Después de vacaciones, el 23 de agosto, cambiamos el horario y solo damos cenas, es una decisión que hemos tomado después de mucho pensarla, pero para el modelo económico de Enigma es mejor, el mediodía nos propone menos horas de rentabilidad.

"Tengo previsto abrir una cafetería, una hamburguesería y una heladería"

Muchos cocineros se quejan de que falta personal en hostelería y dicen con cierto enfado que la gente ya no está dispuesta a hacer jornadas maratonianas como siempre se había hecho. En el nuevo Enigma tu personal hace turnos de 8 horas como hace años implantaron los hermanos Roca en sus equipos. ¿Crees que por fin se está empezando a avanzar en este sentido en los restaurantes o seguiréis siendo la excepción durante mucho tiempo?
Nunca hay un único motivo cuando hay problemas y tampoco una única vía de solución para arreglarlos, al final el personal debe hacer las horas justas con sueldos justos, pero el oficio de camarero es realmente complicado por varios motivos, lo que debemos hacer es trabajar para que ser camarero vuelva a tener el aliciente de hace varias décadas.

Apunte personal

Un truco de cocina: No creo en los trucos, creo en el conocimiento.
Un producto fetiche: El tomate.
El maridaje perfecto: Anchoa y vermut.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Tantas... ¡hay tan buenos profesionales!
¿Qué suena en tu playlist? Casi de todo, ya me he vuelto mayor y hay cosas de la música actual que no acabo de entender.







Tú mismo has pasado de estar al frente de 6 restaurantes antes de la pandemia a centrarte únicamente en Enigma (con la salvedad del londinense Cakes & Bubles). ¿Este hecho te permite conciliar mejor con la vida familiar y a la vez estar más presente en la cocina del restaurante?
Hasta ahora sí, me había propuesto cenar a partir de la pandemia cada día en mi casa pero abriendo Enigma por la noche representa de nuevo volver a casa tarde, son cosas de la profesión que tienes muy claras desde el principio.

¿Expectativas de que guías como Michelin o Repsol premien al nuevo Enigma o no es algo que ahora mismo esté entre tus objetivos?
Yo siempre digo que trabajo para que el restaurante esté lleno y la gente salga contenta, en ese sentido el desaparecido Tickets es mi referencia, luego que nos den los premios o reconocimientos que quieran, todos serán bienvenidos.

Dices que no te gusta mirar atrás pero parece que tampoco te conformas con el presente y no paras de pensar en nuevos proyectos: Has afirmado que tienes en mente reabrir el exitoso Tickets quizá en Madrid y expandir ese concepto a otros países y que tu restaurante soñado no existe a día de hoy. ¿Cuándo calculas que se materializarán esos proyectos?
Parece cada vez más cerca la apertura de un Tickets pero casi seguro que será fuera de España, en invierno de este año tenemos previsto abrir en Barcelona una cafetería y una hamburguesería, el año próximo una heladería, dudo que vuelva a hacer más restaurantes, me inspiran otros modelos dentro del mundo de la gastronomía y por supuesto Madrid me encanta y no descarto poder hacer algo allí.*

¿Dónde encontrarlo?

ENIGMA
Sepúlveda, 38 – 40 · 08015 Barcelona
Tel.: 616 696 322 · www.enigmaconcept.es

Nintai

Paciencia y perseverancia

Nintai es un restaurante creado por Marcos Granda en torno al silencio, la liturgia y la delicadeza de la cocina nipona. Ubicado en Marbella y dirigido a tan solo 12 comensales sentados alrededor de una barra de madera, consiguió su primera estrella nueve meses después de su apertura. **POR LAURA MORALES**



Un viaje personal a Japón en enero de 2020 inspiró a Marcos Granda para crear un nuevo concepto de restaurante en torno a la cocina de dicho país. El confinamiento le concedió el tiempo para darle forma y convertirlo en realidad en marzo de 2021, cuando Nintai abrió sus puertas. El nombre elegido (Nintai significa paciencia y perseverancia) refleja muy bien las directrices bajo las que trabaja el *itamae* o maestro que con sutileza y máxima perfección corta el pescado y prepara un sushi impecable a la vista de los comensales.

Un gran equipo

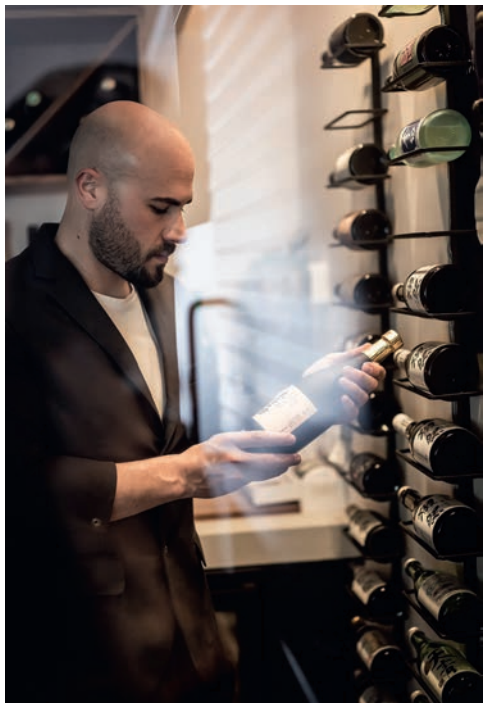
El equipo de cocina está formado por cuatro chefs: Alberto Igeño, Manuel de Bedoya, Jaime Guzmán e Ivo David Magalhanes Campos. Todos ellos comparten idéntica obsesión por alcanzar el arroz perfecto en cuanto a sabor, textura y también temperatura, e idear originales combinaciones de ingredientes a partir única y exclusivamente de los pescados más frescos y de absoluta tempora-

Los chefs

Actualmente Nintai cuenta con 4 chefs trabajando en cocina:

- **Manuel de Bedoya Sayago (Sushiman) componente de Nintai desde la apertura siendo sushiman. Formó parte del equipo de Skina antes de abrir Nintai.**
- **Jaime Guzmán del Castillo (Sushiman) lleva en Nintai desde principios de este año. Cuenta con una amplia experiencia incluyendo 1 año en Japón en un Restaurante Kaiseki con 2 estrellas Michelin.**
- **Ivo David Magalhanes Campos (Sushiman). Es la última incorporación, especializado en cocina japonesa, habiendo trabajado durante años bajo el mando de Masaki Onishi, un maestro del sushi.**
- **Alberto Igeño Urraco (Jefe de la partida de calientes y pastelería) componente de Nintai desde la apertura al cargo de sus partidas. Trabajó en Skina antes de abrir Nintai.**





da. En cuanto a la carne, únicamente trabajan con buey de Kobe.

Dos son las opciones que ofrecen: el Menú Omakase mediodía (125 euros) y Gran menú Nintai (155 euros). El precio de ambos menús no incluye el maridaje absolutamente personalizado para cada cliente.

Destaca la selección de más de 140 champagnes y la fascinante carta de sakes, la mayor en número y calidad de España.

Finalmente, destacar que en Nintai cocina y sala van de la mano y cada servicio es una muestra de armonía. Desde que se cruza el umbral de la puerta, Christopher Manchado y Daniel García Toro, además del propio Granda, experto en formular conceptos únicos de hospitalidad, sitúan al cliente en el centro y consiguen que se sienta realmente especial.❋



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Christopher Manchado, la persona al cargo del restaurante, Jefe de sala y Sumiller, nos comenta: "Para mí principalmente es la satisfacción de ver que el trabajo en equipo se está haciendo bien y que vamos por la línea correcta. En lo personal llevo años dedicado a la gastronomía dentro de la guía Michelin y considero que son restaurantes donde hay que aplicar el alma y dotarlos de mucha personalidad, al igual que creo que aparecer en dicha guía, hace que un restaurante sea especial, con lo que te exige dar ese plus a los clientes, y dotarlos de una atención personalizada y llena de excelencia para transmitir que la experiencia no es solo acercarse a comer o cenar, sino un conjunto donde nosotros, como equipo, somos parte importante se esa experiencia que queremos transmitir y que el comensal viva.

Cuando amas tu trabajo, nada es más satisfactorio que ver a tus comensales felices al terminar y agradecidos por lo que han vivido, así que, tanto en lo personal como a nivel equipo, nos ha supuesto un gran empujón para seguir creciendo y ofreciendo felicidad a personas mientras hacemos lo que nos gusta. Eso sí, la presión siempre se multiplica un poco. Más que por el hecho de recibir la estrella, porque entras a formar parte de una guía en la que son pocos los privilegiados que están en ella".

NINTAI Ramón Gómez de la Serna, 18-B · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 952 608 966 · www.restaurantenintai.com
Horario: L- J: 20:00 -00:00 – V y S: 14:00 - 17:00 y 20:00 -00:00 · **Cerrado:** Domingo



Andorra Taste

Cocina de altura

Nace Andorra Taste, unas jornadas para debatir, argumentar y construir a través de la gastronomía sobre identidad, sostenibilidad y proyección de los territorios de alta montaña como entornos de vida natural y generadores de riqueza.



Andorra Taste es el primer Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, que reunirá del 14 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany a un centenar de profesionales de entornos montañosos de todo el mundo para singularizar los ecosistemas de altura como ejes de una vida natural e identitaria basada en conceptos y valores que ahora triunfan en la gastronomía mundial: autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía.

Se trata de un evento responsable y comprometido con el territorio de alta montaña que apuesta por la particularidad, la reflexión, la concienciación, el relato singular de los territorios de alta montaña y el factor humano, del que Andorra es un buen exponente. Un evento, organizado por Vocento Gastronomía-grupo GSR y Andorra Turisme, que pretende además poner en valor la gastronomía andorrana, sus productos autóctonos, su influencia gastronómica, y su relación culinaria con Francia y España.

Los Andes, territorio invitado

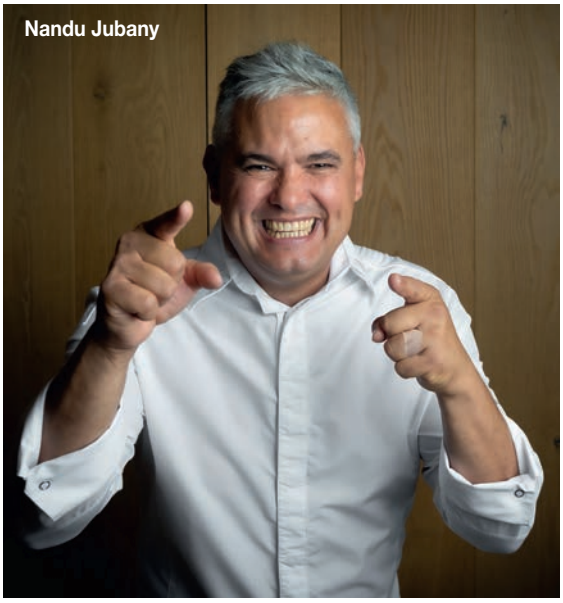
Los Andes serán el territorio invitado destacado en esta edición de Andorra Taste, que contará con la presencia de los ches Rodolfo Guzmán, del restaurante Baragó, en Santiago de Chile (Chile); Samuel Ortega, del restaurante ShamuiCo Espai Gastronòmic (Ecuador), y Aníbal Criollo, del restaurante Naturalia en La Cocha, Nariño (Colombia), reconocidos por su cocina de altura.

Sus experiencias mostrarán cómo logran trabajar las recetas de las elaboraciones tradicionales con los productos de la zona culti-


Ana Roš


Nacho Manzano


Oriol Castro


Nandu Jubany


Jordi Grau y Francis Paniego

Comidas y cenas únicas

Además de las jornadas profesionales, de las actividades populares, de las sesiones de *showcooking* y de las sesiones infantiles, Andorra Taste será también escenario de una serie de actividades gastronómicas únicas e inéditas, con comidas y cenas a cuatro, seis y ocho manos elaboradas conjuntamente por chefs locales y varios de los cocineros internacionales que participarán en el encuentro.

El evento se desarrollará presencialmente en Andorra dirigido a profesionales del sector y a prensa especializada, pero podrá seguirse *on line* a través de su plataforma digital para que desde cualquier parte del mundo se pueda observar la enorme potencialidad del Principado.

Además, del 16 al 18 de septiembre, *Andorra Taste Popular* lleva a la calle la mejor gastronomía del principado con degustaciones de platos, sesiones gratuitas de *showcooking*, talleres de cocina infantil y música. Más de una quincena de restaurantes participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de *Andorra Taste Popular.*

Además, Víctor Gonzalo y Sofía Janer, ex concursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

vados en terrenos y climas extremos. Estos cocineros realzan los sabores de antaño dándoles un fabuloso toque de modernidad a más de 2.500 m de altura.

Chefs de prestigio

Más de un centenar de profesionales llegados de diferentes partes del mundo participan en el programa de ponencias. Entre ellos se encuentran, Ana Roš, con dos estrellas Michelin y galardonada con el premio World's Best Female Chef en 2017, del restaurante Hiša Franko (Eslovenia); Francis Paniego, con dos estrellas Michelin, de El Portal de Echaurren (La Rioja) y presencia en el restaurante andorrano Ibaya; Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro, de Dis-



Kao Soldeu Park Piolets

Premio a Michel Bras

Esta primera edición de Andorra Taste premiará la trayectoria profesional del chef francés Michel Bras, con dos estrellas Michelin en el restaurante Bras de Laguiole (Francia), quien viajará hasta Andorra para recoger el galardón. Bras cambió el curso de la cocina contemporánea desde un minúsculo rincón del centro de Francia utilizando pocos ingredientes distintos en el plato, usando hierbas autóctonas recogidas apenas unas horas antes, aboliendo natas y salsas, para crear una cocina nítida, minimalista, sensible, rigurosa y con un respeto extremo por la estacionalidad de los productos y un fuerte arraigo a las propias raíces. La genialidad y la sincera pasión de Michel Bras por todo lo bueno, bonito y auténtico ha influido en cientos de grandes cocineros en las últimas décadas.



Fina Puigdevall y sus hijas

frutar (Barcelona), con dos estrellas Michelin y posicionado en el tercer lugar de The World's 50 Best Restaurants; Nacho Manzano, con dos estrellas Michelin en Casa Marcial (Asturias); Fina Puigdevall, con dos estrellas Michelin en Les Cols (Girona); Nandu Jubany, con una estrella Michelin en Can Jubany (Barcelona) y el restaurante Diamant de Andorra la Vella, donde oficia Maties Coll; Óscar García, una estrella en el restaurante Baluarte (Soria), y Mette Helbæk y Flemming Schiøtt Hansen, conocidos mundialmente por crear un complejo forestal en el sur de Suecia en el que se encuentra el restaurante Stedsans in the Woods.
También participan Albert Boronat, de restaurante Ambassade de Llívia; Diego Herrero, del restaurante Vidocq de Formigal; Hideki Matsuhisa de Koi Shunka (Barcelona), o Josep M. Kao que, además de restaurantes en Barcelona, cuenta con Kao Soldeu, ubicado en el Hotel Park Piolets.



Representación andorrana

Por su parte, la cocina típica andorrana está presente con cocineros como Dolors Pal y Josep Troguet, de Borda Raubert, en La Massana, quien ha sabido ofrecer lo mejor de Andorra a través de sus platos caseros elaborados con productos de proximidad en la borda sobre la que se construyó el restaurante en 1972, una edificación típica de los Pirineos empleada para resguardar el ganado o para almacenar productos agrícolas.
Marcel Besolí, del Restaurante Celler d'en Toni (Andorra la Vella), está al frente de la cocina en otro de las referentes de la cocina en Andorra. Desde 1964, Celler d'en Toni ofrece a sus clientes una cocina de mercado de elaboración tradicional con una cuidada selección de productos.


Carles Flinch (Can Manel)



Can Manel

En Andorra Taste también estarán como ponentes chefs locales, como Carles Flinch, del restaurante Can Manel, en Andorra la Vella, al frente de un establecimiento familiar con una historia de 40 años dedicados a la gastronomía, que ofrece una cocina tradicional con toques de vanguardia.



Kökosnøt


Pablo Pérez (Kökosnøt)



También realizarán ponencias Victoria Kermerer y el sumiller Pablo Pérez, al frente de Kökosnøt, de Andorra la Vella. Gastronomía vanguardista y especializado en recuperar la identidad de la cocina tradicional andorrana, actualizando los recursos de proximidad y modernizándolos. Se puede disfrutar de una experiencia que combina textura y sabores salvaguardando los orígenes y esencias de la comida tradicional. Mención especial para su bodega The twilight zone, repleta de todos los clásicos en vinos y cavas.

También estará presente Jordi Grau, con una estrella Michelin en restaurante Ibaya del Sport Hotel Hermitage & Spa, en el que asesora Francis Paniego. Ibaya crea una cocina de conexión sensorial y emocional, abogando por productos locales del Valle de Incles.
De la mano de Òscar Villalba y su equipo de cocina, Les Pardines 1819 (Encamp) ofrece una carta variada, con productos de proximidad y de pequeño productor, con los que crean platos llenos de sabores que recuerdan a los de nuestras abuelas, escapando de la materia prima de producción extensiva. Además, cuenta con el asesoramiento de Oriol Rovira, el alma gastronómica de Els Casals, con una estrella Michelin.
La lista de cocineros andorranos la completa Miquel Canturri, del restaurante Minim's, de Andorra la Vella, quien defiende la cocina clásica perfectamente ejecutada en su restaurante situado en el casco antiguo de Andorra la Vella.✻

Más información:
www.andorrataste.com

Cenas, aperitivos, comidas en el chiringuito, copas, helados…, las vacaciones provocan que la rutina alimenticia salte por los aires. No solo se engorda, sino que también se refleja en el equilibrio de las funciones corporales e intestinales. Llega septiembre y es hora de volver a una cocina saludable.

POR ISABEL FERNÁNDEZ



El placer de comer bien

COCINA *saludable*



La alimentación saludable es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado. Para conseguirlo, es necesario el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, leche, carnes, aves y pescado y aceite vegetal en cantidades adecuadas y variadas. La hidratación debe ser fundamentalmente con agua y con infusiones que no lleven azúcar añadido.

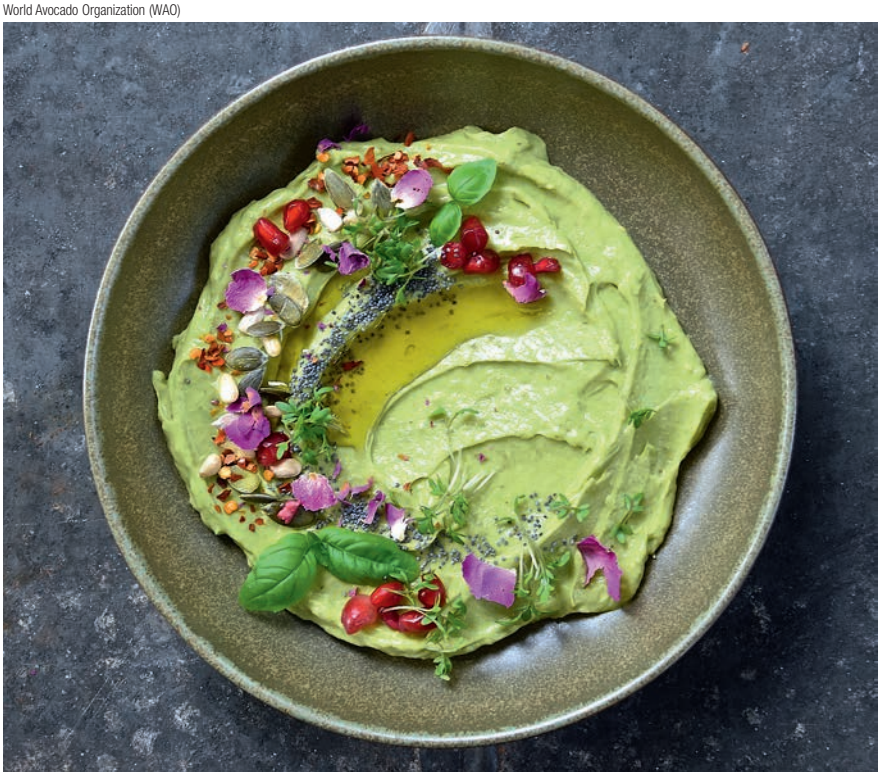
Según un estudio realizado por NielsenIQ, los españoles se han convertido en los europeos más preocupados en llevar una alimentación saludable, por delante de Reino Unido, Francia, Rusia y Alemania.

La pandemia también ha tenido un impacto en el cuidado y preocupación por la salud de los españoles, según refleja el *Barómetro Food,* realizado por Edenred. Así, tres de cada cuatro españoles son más conscientes de su salud y de seguir una dieta sana tras la crisis del Covid-19. Por este motivo, el 88% espera que los restaurantes ofrezcan opciones más saludables y el 37% expresa que ahora se alimenta de una manera más sana tras la pandemia, mientras que más de la mitad no ha cambiado su dieta. Entre las razones por las que los españoles esperan que los restaurantes tengan opciones *healthies* en sus menús, se encuentra la salud en la mayoría de los casos (un 88%), pero también un 23% lo atribuye a cuestiones vinculadas al cuidado animal y del medio ambiente. Para el 73%, una dieta saludable significa productos frescos, mientras que para un 47% es cuando hay una indicación clara de "Opción saludable" en el menú del restaurante, y para un 43% cuando existe una indicación clara del etiquetado nutricional. Por otro lado, el 26% considera saludable un menú cuando hay más ensaladas y un 24% cuando hay propuestas vegetarianas y/o veganas.

Cada vez más gente busca una dieta más sostenible con el medio ambiente y, al mismo tiempo, *healthy*, lo que ha llevado a un auge de la alimentación *veggie* y de los productos *plant-based,* que cada vez es más común encontrarlos tanto en restaurantes como en los lineales de los supermercados.

También se puede optar por carne ecológica de animales criados en libertad y alimentados de forma natural, con productos que provienen de una agricultura ecológica y saludable. La carne con la etiqueta ecológica engloba los términos orgánico y biológico. Un producto es orgánico cuando no ha recibido ningún tipo de alteración química por parte de sus productores. Y un alimento es biológico cuando no ha sufrido ninguna alteración genética en su producción.

World Avocado Organization (WAO)



Dieta flexitariana

Según un informe publicado por el Observatorio Nestlé, en la actualidad más del 21% de la población española se considera flexitariana. Una dieta flexitariana es una variación de la dieta vegetariana. La persona que la sigue come principalmente fruta y verdura, pero de vez en cuando también puede consumir carne y pescado o derivados de estos, como por ejemplo los huevos, el queso o el yogur. Seguir una seguir dieta de este tipo puede ayudar a controlar el peso corporal, la presión arterial y la reducción del riego de diabetes de tipo 2, entre otras cosas.

Alimentos como el aguacate son claves en la dieta flexitariana ya que contienen grandes cantidades de grasas monoinsaturadas saludables. Estas son las grasas "buenas" que pueden ayudar a reducir los niveles de colesterol LDL. Estas grasas también hacen que el cuerpo absorba determinadas vitaminas, y proporcionan nutrientes que desarrollan y mantienen las células del cuerpo.



Choriburger plant-based de Heura

Restaurante Nexo (Madrid)



Plant-based

Desde hace años, se está hablando de dietas *plant-based.* Debido a que cada vez hay una mayor consciencia sobre el cambio climático y la sostenibilidad, muchas personas apuestan por cuidar su alimentación haciéndola lo más saludable posible. Con ello, pretenden darle una mayor importancia a los productos de origen vegetal, que no sufren procesos de manipulación en la industria alimentaria para su conservación. Además, son la alternativa saludable al consumo de productos congelados, precocinados e industrializados. Y es que, según se desprende del primer congreso Veggie2Business celebrado en 2021, el mercado de productos vegetales alternativos a la carne ha crecido un 48% en España desde 2019. Según el Instituto Europeo de Nutrición y Salud, la dieta *plant-based* se refiere al consumo de alimentos procedentes únicamente de fuentes vegetales, es decir, legumbres, cereales, frutos secos, verduras, frutas…, que pueden imitar el sabor y textura de la carne, introduciéndose en el mercado productos como hamburguesas, salchichas, empanadillas, etc. Entre los beneficios de una dieta *plant-based se* encuentran la reducción del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y crónicas como puede ser el colesterol; ayudar a prevenir enfermedades como la hipertensión, la diabetes o la obesidad; potenciar las vitamina A y C; la aportación minerales, es rica en agua y fibra…



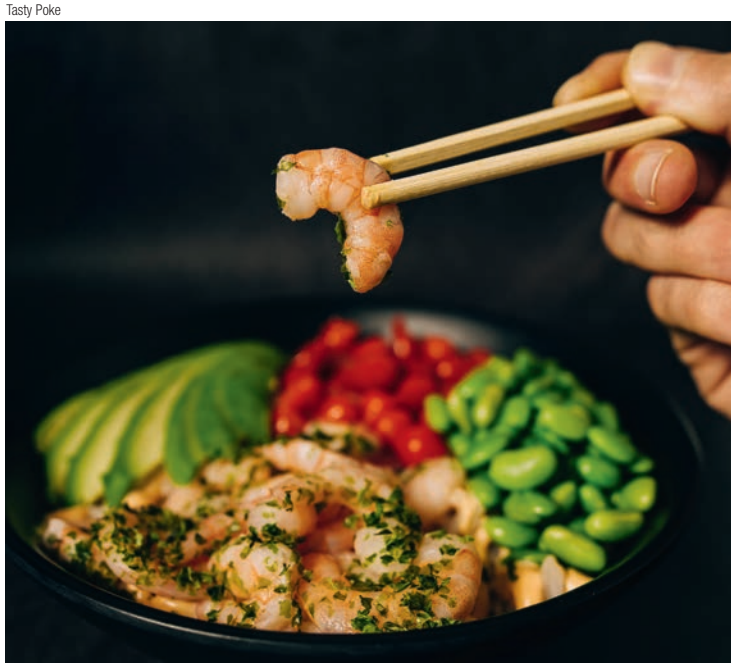
Joel Castanye, del restaurante La Boscana de Bellvis (Lleida) en la última edición del Gastronòmic Forum Barcelona

La mejor cocina vegetal del mundo

El próximo 8 de noviembre el Gastronomic Forum Barcelona acogerá por primera vez la celebración de WS Award Show, la ceremonia de entrega de los prestigiosos galardones con que We're Smart® World (WSW) –organización de referencia mundial de la cocina basada en frutas y verduras– premia a los mejores restaurantes del mundo en esta categoría. Durante este acto también se *presentará la edición 2022 de We're Smart® Green Guide,* una guía que reconoce el trabajo de aquellos establecimientos cuyos menús están compuestos por recetas basadas en frutas y verduras como mínimo en sus dos terceras partes. En total, esta *Guía Verde* recoge más de 1.000 restaurantes de 46 países que ofrecen una cocina ecológica y sostenible.



Tasty Poke



Slow food

Alimentarse en el sentido de *slow food* ("comida lenta") significa comer con atención, en especial valorando la calidad y, con ello, teniendo en cuenta la procedencia de las materias primas y el modo de cocinarlas. Este movimiento surgió en 1986 en Italia por Carlo Petrini al inaugurarse una filial de una cadena de *fast food* junto a la escalinata de la Plaza de España de Roma. Esto generó que un grupo de periodistas organizara una manifestación con un banquete para protestar contra la comida rápida e industrial, al mismo tiempo que se exaltaba el disfrute de una comida fresca, casera y tranquila. Además, decidieron crear una asociación que promoviera el placer de comer despacio, los productos naturales, las recetas locales y el deleite en los sentidos del gusto y el olfato sin prisa ninguna.

En la actualidad, esta organización supera los 100.000 asociados en todo el mundo y ha crecido ampliando sus objetivos más allá del disfrute de la comida, implicándose también en actividades de concienciación social y en programas de educación alimentaria. Promueve el uso de alimentos ecológicos, y defiende la biodiversidad, un consumo sostenible y responsable con los productores, además de salvaguardar el patrimonio alimentario de la humanidad y la cultura gastronómica de cada país.

Sostenible y solidario

El grupo de restauración catalán Freshperts, la *foodtech* Future Farm y la ONG para la conservación y la diversidad marina Submon se han unido para lanzar la iniciativa Bowl for the Future. Su objetivo es utilizar la gastronomía como herramienta para recuperar las praderas de posidonia, planta submarina endémica del Mediterráneo. Para ello se ha creado un *bowl* de comida saludable y sostenible cuya combinación ha sido diseñada por la nutricionista Carlota Bruna. Hasta el 31 de diciembre se puede comprar en Barcelona a través de la aplicación de Freshperts para recoger en tienda o reparto a domicilio. Por cada *bowl* vendido, Submon recibirá una donación de 2 euros. El *bowl* combina arroz integral, *mix* de lechugas, *edamame*, cebolla encurtida, sésamo y el atún de origen vegetal Future Tvna de Future Farm.

Future Tvna



KMZERO
CREATING THE FUTURE OF FOOD



La alimentación del futuro

Trazable, nutritiva, regenerativa, personalizada y neutra en carbono, así será la alimentación del futuro, según el informe *Fooduristic'22. Las 50 personas que están liderando el futuro de la alimentación*, elaborado por KM Zero Food Innovation Hub. El estudio se estructura en 10 capítulos basados en entrevistas a los 50 participantes que reflexionan principalmente sobre cómo será la alimentación del futuro y sobre los principales retos del sector como la creación de una nueva generación de proteínas complementarias; la lucha contra el desperdicio alimentario; resiliencia y biodiversidad; salud, sabor y bienestar; digitalización; la transformación del *retail* y *food service*, o la educación alimentaria, llegando a una serie de conclusiones comunes. La necesidad de aportar soluciones que reduzcan nuestra huella de carbono en toda la cadena de valor es una de las más destacadas.

Alimentación equilibrada

Los cambios que se producen en el organismo con la edad exigen aumentar la ingesta de determinados nutrientes para mantener una alimentación equilibrada que cumpla con sus necesidades nutricionales, impuestas por las consecuencias del deterioro asociado al envejecimiento.

Algunas recomendaciones básicas relativas a la nutrición son:

- **Llevar una dieta que contenga todos los nutrientes necesarios.**
- **Reducir, en la medida de lo posible, el consumo de grasas saturadas y aumentar las grasas con ácidos esenciales omega-3 y omega-6.**
- **Incrementar la ingesta de grasas vegetales, preferiblemente mediante el consumo de aceite de oliva.**
- **Consumir lácteos desnatados o semidesnatados, y aumentar el consumo de calcio y vitamina D, esencial para poder absorber correctamente el calcio.**
- **Aumentar el consumo de frutas, legumbres, verduras y cereales, fuentes de nutrientes importantes y fibra.**
- **Eliminar el consumo de sal y azúcar.**
- **Beber muchísima agua.**





Diferenciar un producto eco

Producto ecológico, biológico, de comercio justo, de Km 0… Son muchos los productos que encontramos en la actualidad, siendo difícil identificar cada término y encontrar las diferencias entre ellos. Para saber si es eco, hay que prestar atención a la etiqueta, en la que debe constar:

- **Certificado Agricultura Ecológica Unión Europea:** a la hora de comprar un producto ecológico debemos fijarnos en su envase. Los alimentos procesados solo deben etiquetarse como ecológicos cuando todos o el 95% de sus ingredientes de origen agrario son ecológicos. Todos los productos identificados llevan el aval de certificación agricultura ecológica europea y están certificados por un organismo de control.
- **Indicaciones del origen del producto:** especifica el lugar de obtención de las materias primas (“Agricultura UE”, “Agricultura no UE”…).
- **Código organismo de control que certifica el producto:** el logo de aval europeo se acompaña con el código de la entidad que certifica el producto.
- **Especificación ingredientes ecológicos:** en la lista de ingredientes debe indicarse qué ingredientes son ecológicos.
- **Método de producción del producto:** en la etiqueta también deben aparecer los términos ecológico o biológico, o en su defecto las abreviaturas “bio” y “eco”.

A nivel legal la regulación europea no contempla diferencia entre los productos ecológicos y biológicos. Ambos términos significan lo mismo y se refieren a productos que no han sido tratados con ningún tipo de pesticida o producto químico que no sea natural, han sido cultivados respectando la naturaleza y no están modificados genéticamente.✳

**Fuente: Biocop*



SALUD SIN POSTUREO

Las nutribebidas de hohes C han aterrizado en España para reforzar el déficit de vitaminas y minerales que afecta a más del 40% de la población. Se postulan como más efectivas que un zumo y más placenteras que un suplemento vitamínico. Elaboradas 100% con fruta, concentran el 100% de la cantidad diaria recomendada de Vitamina C. Además, son 100% veganas.



Veritas ha dado un paso más en su objetivo por disminuir el desperdicio de alimentos con su gama de productos "Cuina d'Aprofitament" (cocina de aprovechamiento), como la Compota de plátano, el Paté de berenjena y el Paté de pimiento y almendras.

Burgers flexiterianas



Obrador Sorribas ha ampliado su gama de *burgers* con 2 novedades flexitarianas: la *burger* de espelta, queso de cabra y miel con cocción a baja temperatura; y la de mozzarella y verdura. Ambas son saludables y muy sabrosas.



Bebidas 100% vegetales

Central Lechera Asturiana acaba de lanzar la gama de bebidas Vegetánea, compuesta por cuatro referencias para el mercado gran consumo; soja, avena, almendra, arroz y dos referencias para el mercado de hostelería: soja y avena. Están elaboradas a partir de ingredientes naturales y sin azúcares añadidos.

Siempre innovando

Biogran ha lanzado al mercado 7 innovaciones adaptándose a los nuevos hábitos de consumo y sobre la base de que "si es *plant-based* y bio, mucho mejor". Entre ellas destaca la única hamburguesa *plant-based* del mercado con proteína de guisante bio (de El Granero Integral), que ha sido reconocida como Premio Sabor del Año Top Innovación BIO 2022.





Croquetas vegetales gourmet

Heura ha aunado sus fuerzas con COC & Delicatessen para crear tres variedades de croquetas 100% vegetales: Heura Bocados Originales con manzana y curry; Heura Bocados Originales con zanahoria y setas shiitake; y Heura Bocados Originales con tomate seco italiano y aceitunas negras.

Nueva generación de ensaladas veganas

Future Farm y Groots han unido sus fuerzas para crear una nueva generación de ensaladas 'ready to eat': César y Pasta & Tuna (de origen 100% vegetal). Además, estas ensaladas están un paso más cerca del *Zero Waste* ya que cuentan con cubiertos comestibles de la *startup* Voilà.





Embutidos ibéricos ecológicos

Señorío de Montanera ha dado un paso más en su camino hacia la excelencia apostando por el desarrollo de una línea de productos ecológicos con el objetivo de ofrecer unos ibéricos más saludables y respetuosos con el entorno.



Quesos sin leche

Väcka elabora quesos veganos que nada tienen que envidiar a los de origen animal, pero son mucho más sostenibles. La marca tiene actualmente en el mercado seis variedades de queso fermentado, sin saborizantes artificiales, sin gluten y con sello ecológico.



CASI COMO LOS AUTÉNTICOS

Noel sigue apostando con fuerza por el desarrollo de productos elaborados con proteínas vegetales, lanzando la primera gama de embutidos veganos curados del mercado, que replican la textura y el sabor del fuet, el chorizo y el salchichón; así como nuevas referencias que emulan el jamón cocido, el *bacon* o los *nuggets* de pollo.

rawpixel.com

Café y té

Imprescindibles en la ‘rentrée’


KamranAydinov

La vuelta al trabajo tras las vacaciones necesita de un esfuerzo extra, volver a madrugar y a concentrarnos se nos hace cuesta arriba, así que nada mejor que ‘echar mano’ de bebidas que nos ayuden a reactivarnos.



Altered



Si bien es cierto que la mayoría necesitamos ese café o té nada más levantarnos para poder empezar a activarnos, es ahora en septiembre, hasta que nos adaptamos de nuevo a nuestra rutina laboral, cuando necesitamos esas bebidas más que nunca.

Debemos recordar que la cafeína y la teína son dos moléculas rigurosamente idénticas. Por convenciones lingüísticas, el nombre de la teína perdura y todavía hoy muchas personas creen que son dos sustancias diferentes, por lo que tanto los amantes del café como del té, obtienen su 'dosis' cuando toman una taza de su bebida favorita.

CAFÉ

El descenso de las horas de luz y la temperatura, el retorno a las obligaciones tras las vacaciones, y el cumplimiento de nuevos propósitos para el último trimestre del año exigen un sobreesfuerzo físico y mental que puede causar sensación de cansancio, irritabilidad, insomnio e incluso ansiedad. En este período otoñal, el café se convierte en el mejor aliado.

La cafeína influye en el sistema nervioso produciendo endorfinas, conocidas como "las hormonas de la felicidad" por ser capaces de mejorar nuestro estado de ánimo e incrementar la capacidad mental y de percepción. Y es que para los amantes del café hay no hay sensación comparable al primer sorbo por la mañana. Notar el efecto instantáneo de despertar, la sensación de que nuestros sentidos vuelven a estar alerta, se la debemos en gran medida a la cafeína que contienen los granos. Pero, además de esa primera taza, los cafeteros suelen tomar varias al día y algunos se preguntan cuántas son saludables. Pues bien, un reciente estudio presentado en el Congreso de la Sociedad Europea de Cardiología ha concluido que la ingesta habitual de café tiene increíbles beneficios para el corazón. Con esta investigación, la más grande realizada hasta el momento para evaluar los efectos cardiovasculares del consumo regular de café en una población sin enfermedad cardíaca diagnosticada, la doctora Judit Simon, del Heart and Vascular Centre de la Universidad Semmelweis de Budapest, y su equipo han concluido que de 0,5 a 3 tazas de café por día se vinculan con el menor riesgo de accidente cerebrovascular y enfermedad cardíaca.

Con respecto a la hora ideal, la hora del té es de sobra conocida, pero aunque el consumo de café es mayor en nuestro país, la hora ideal para beberlo es una incógnita para muchos. Se estima que en torno a 22 millones de personas toman como mínimo una taza de café al día en España, pero pocos lo hacen a la hora adecuada. Aunque parezca increíble, los expertos apuntan que beber café a primera hora de la mañana no es algo necesario porque el cuerpo ya segrega hormonas para esa función, y que lo ideal sería esperar dos horas despierto hasta administrar la primera





dosis de café al cuerpo. Para alguien que se despierta a las 7, el primer café del día debería tomarse entre las 9:30 y las 11:30, cuando los niveles de cortisol (una hormona que nos despierta y nos conduce a un estado de alerta) descienden. Tras esa hora hay otro pico de subida entre 12 y 13 del mediodía y un tercero entre las 17:30 y las 18:30. Entre medias, puedes tomar el café de después de comer y después olvidarte de la cafeína porque su efecto se mantiene hasta 12 horas en el organismo.

¿Qué es el café de especialidad?

El término café de especialidad fue utilizado por primera vez en 1974. Una publicación en Londres definía el café de especialidad como un café que ha sido cuidado desde la recolección, de forma manual y selectiva de un café cultivado en altura. El café de especialidad es el café 100% Arábica, producido en su totalidad de manera artesanal y con una puntuación superior a 80 puntos sobre 100. Esta es la definición que ofrece la Asociación del Café de Especialidad.

Sage Appliances, marca de electrodomésticos de cocina inteligente, junto con los tostadores Hola Coffee, Nomad Coffee, The Royal Rawness y Fabrica Coffee Roasters, ha creado la 'Radiografía del café de especialidad' con el objetivo de ofrecer un punto de situación sobre su estado, evolución y aceptación en España y Portugal.

"Desde Sage Appliances creemos que el café de especialidad es el resultado de la Tercera Ola del Café, un fenómeno que percibe el café como un producto artesanal y de máxima calidad. El café de especialidad tiene como máxima el respeto y cuidado del medio ambiente durante todo el proceso de elaboración, dando como resultado la excelencia en cuanto a calidad y sabor del café", afirma Rui Neves, Business Development Manager de Sage Appliances para el Sur de Europa.

Una de las claves del café de especialidad es la sostenibilidad, aplicando el máximo detalle y cuidado en cada paso del proceso: desde la plantación de la semilla hasta el trabajo final del barista, quien tiene la responsabilidad de desarrollar todo el potencial del café. Junto a la sostenibilidad, para los expertos tostadores, aspectos como la calidad, la trazabilidad y el respeto al producto son esenciales para conseguir un verdadero café de especialidad.

"El hecho de que sea un producto con trazabilidad es un elemento diferenciador del café de especialidad. Este tipo de café se caracteriza por sus lotes trazables, donde se conoce todo lo relativo al grano, desde el origen hasta el procesamiento", afirma Pablo Caballero, co-fundador de Hola Coffee.

Levaduramadre



Café y té en el postre

Sí, habéis leído bien, " en el postre" y no con el postre, aunque las deliciosas tartas elaboradas con café o té también podrían acompañarse con sus bebidas respectivas. Y es que un montón de dulces se preparan a base de café: desde los más clásicos como el éclair, a los más innovadores y diferentes como el pain au capuccino, sin olvidarnos del popular tiramisú. Con té verde se elaboran postres como los tradicionales mochis japoneses. También se han puesto de moda el té matcha, que además de en infusión se usa para elaborar bombones y tartas.



Cafe MdO barista



Los cafés de especialidad tienen una característica común que les diferencia del café "más comercial" y es que, este tipo de café se distingue por ser cultivado a la altura perfecta, en el momento del año adecuado y recogido en el momento ideal.

Estas características generan un agradable sabor que perdura en nuestra boca y se graba en nuestra mente. Como comenta Paulo Pinho, socio de The Royal Rawness, "desde el momento en que las personas prueban el café de especialidad con diferentes orígenes y diferentes métodos de extracción, se crea una nueva etapa de aprendizaje gastronómico".

En los últimos años, las tiendas de café que persiguen los ideales de la Tercera Ola están en aumento y han dejado de ser algo exclusivo de las grandes ciudades, pasando a estar al alcance de todos los consumidores. En países como España y Portugal, el concepto café de especialidad es todavía un gran desconocido para muchos, sin embargo, poco a poco este producto empieza a hacerse un hueco en el mercado ibérico.

No resulta sorprendente que desde 2016 el sector del café de especialidad haya crecido más de un 2.000% en España y haya generado la apertura de más de 450 cafeterías de especialidad, distribuidas en su mayoría entre Madrid y Barcelona.

"El café de especialidad se está convirtiendo cada vez más en una experiencia estandarizada y democrática. Este es el primer paso hacia la creación de una cultura y unas normas cafeteras en las que los clientes puedan elegir si prefieren su café tradicional o un producto más 'transparente'y cuidado", como explica Jordi Mestre, fundador de Nomad Coffee.

Esta "Radiografía del café de especialidad" ha evidenciado los retos a los que se enfrenta actualmente este sector y de los que depende su futuro. Uno de los retos en los que coinciden los expertos tostadores es su precio, ya que, debido al calentamiento global, el proceso de producción es cada vez más complicado y, por lo tanto, más caro.

La visibilización de este movimiento es el otro gran reto al que se enfrentan los tostadores. Actualmente, la gran mayoría de consumidores no son capaces de distinguir las marcas de café comercial de los cafés de especialidad. Los tostadores coinciden en que es importante conseguir más adeptos y que el consumidor tenga más oportunidades de elegir cafés de especialidad.

Si hablamos de futuro, todos los tostadores coinciden al afirmar que el sector del café de especialidad tiene un gran margen de crecimiento. "Los indicadores para el futuro del sector son positivos, con un crecimiento del sector y una demanda e interés de los consumidores por el café de especialidad", afirma Stanislav Benderschi propietario de Fábrica Coffee Roaster.

El crecimiento de esta industria no solo viene de la mano de los tostadores y de los consumidores más ávidos de "nuevas" formas de experimentar el café. También es fundamental el democratizar el acceso al café de especialidad por parte de las propias marcas fabricantes de máquinas de café.

Desde Sage Appliances, apoyan la democratización de la Tercera Ola del café y ofrecen al consumidor la posibilidad de poder disfrutar al máximo de una experiencia y un producto especializado desde sus hogares a un precio asequible. Porque un café perfecto en casa necesita de la combinación de dos factores: una máquina de café espresso, capaz de respetar los "4 elementos del café", y el café de especialidad.



Lugar de culto para cafeteros

Bites es la propuesta de 'comfort food' del Hotel Arts Barcelona, para huéspedes y público barcelonés, donde se disfruta de uno de los mejores cafés de la ciudad: Hidden Coffee Roasters Bcn.
Quienes aman el café por encima de muchas cosas, aquí cuentan con la garantía de sostenibilidad y trazabilidad del producto, tanto que Bites ya es una dirección de culto en Barcelona.

TÉ

El té es, sin duda, el rey de las infusiones. Se toma en un gran número de países de todo el mundo, hasta el punto que es un alimento básico en muchas culturas y en muchas economías. Muchas personas no pueden pasar el día sin tomar una taza de esta deliciosa bebida: no solo por su sabor, sino también por sus múltiples beneficios para la salud y su gran variedad de nutrientes. Es el acompañante ideal para la merienda, el aperitivo o, simplemente, para una buena tarde de lectura y relax.
Se trata de una bebida hidratante que se consume todo el año gracias a sus numerosas propiedades para nuestro organismo, su alto contenido en antioxidantes y sus ya conocidas propiedades diuréticas.

Aunque de todos es sabido que los ingleses lo toman a las cinco de la tarde, siempre es la hora del té en algún lugar del mundo: desde el refrescante té de menta, el tradicional té verde o el delicioso té negro.

Japón: el arte del té

Conocida como sado o chado, una ceremonia tradicional japonesa del té puede durar entre cuatro y seis horas. Durante la ceremonia, se bebe té verde de las características teteras de hierro y cuencos sin asas. Se sirven comidas ligeras como sopa y arroz o bebidas como sake antes de que los participantes tomen el té. Al comienzo de la ceremonia, el maestro del té lo prepara en silencio depositando el té verde pulverizado, o matcha, en los cuencos con una cuchara de bambú y vertiendo agua caliente sobre él. El cuenco se entrega primero al "invitado principal", que bebe tres sorbos pequeños y luego pasa el tazón al siguiente invitado. El té se pasa de un invitado a otro, y estos beben hasta que se vacía en silencio. Posteriormente, tiene lugar una animada charla sobre el tipo de té utilizado.

China: té para vivir el presente

El vínculo entre China y el té se remonta a alrededor del año 2373 a.C. con la leyenda del emperador Shen-Nung, del que se dice que fue quien, por casualidad, descubrió el té. A diferencia de la tradición japonesa, en

Castillo Hotel Son Vida



la ceremonia del té china se usan tres teteras, una para calentar el agua, otra para infusionar y otra para servir. El evento es concebido como un punto de encuentro para charlar o como un momento de relajación, siempre, en cualquier caso, para saborear el presente.

La Asociación Española de Té e Infusiones apunta que las tazas no se llenan hasta arriba, ya que existe la creencia entre la comunidad china de que el resto se llena con amistad y afecto. Antes de probarlo, el té se huele y se sirve en primer lugar a los invitados de edad más avanzada y después a los demás, quienes sorberán haciendo ruido y, en señal de agradecimiento, darán tres golpes ligeros sobre la mesa.

Combinar sabores y probar variedades

Existen cuatro tipos básicos: el té negro, el té rojo, el té verde y el té blanco. Dentro de cada variedad, hay muchos tipos: el té verde moruno (con un delicioso sabor a hierbabuena), el té negro Earl Grey (con un toque cítrico), el té matcha (intenso y con un retrogusto a hierba y ciertas verduras)... Cada uno tiene matices y toques diferentes, por lo que lo ideal es ir probando hasta encontrar la opción perfecta para cada uno. Además, combinarlo con otros alimentos puede ser todo un acierto: té con limón, con jengibre, con miel... No solo enriqueceremos su sabor, sino que le añadiremos más nutrientes.

Kombucha: el té fermentado de moda

En la cultura china, se le denominaba el "elixir de la salud inmortal", desde hace más de 2.000 años. Este té que es un fermento preparado simplemente con té, azúcar levaduras y bacterias, ya empieza a ser tendencia en el mundo healthy. De hecho, la Kombucha es el té que aconsejan los nutricionistas para mantener un peso saludable. Cuenta con cualidades antiinflamatorias, poder saciante y, al ser una fuente de probióticos, un vaso al día ayuda a mantener la salud intestinal.

Esta bebida parece haber llegado para quedarse, en parte porque desintoxica tu cuerpo, mejora la digestión y ayuda a perder peso, pero también porque tiene numerosos beneficios para la piel. La clave está en los probióticos y enzimas que posee, los cuales se logran gracias a la fermentación del té verde con un hongo de kombucha, conocido como scoby (symbiotic colony of bacteria and yeast)



La kombucha tiene un sabor rico y terroso, pero puede variar mucho según el tiempo que fermente, desde 7 a 30 días. Podemos encontrarla de té verde, de frutos rojos, de jengibre y limón, de zanahoria y cúrcuma o de manzana, canela y vainilla, por ejemplo.❋



Coffee Tender

Para los amantes del café y la experimentación de sabores, Barceló Punta Umbría Mar se convierte en la catedral del café gracias a Coffee Tender, la nueva carta de cócteles con café que ha estrenado este verano. Sus maestros baristas han experimentado con distintos sabores consiguiendo cinco combinados deliciosos e interesantes con base de café: Bombón frappé con Baileys, Martini Moka, Mojito Café, Espresso Martini y Café a la mexicana. "En Barceló Punta Umbría Mar teníamos el objetivo de exprimir al máximo los beneficios del café. Por eso, además de nuestro tratamiento corporal Caffeinne Antioxidant Treatment, también con basé de café, hemos creado Coffee Tender. Nuestros cinco cócteles armonizan a la perfección la esencia del café con algunos de los destilados más famosos del mundo de la mixología. Nuestros maestros baristas han conseguido crear una experiencia 100% cafetera con resultados deliciosos.", asegura Jenifer González, directora de Barceló Punta Umbría Mar.

5 Opciones de café frío

Aunque estemos en septiembre el calor aún no remite por lo que apetece tomar el café frío, pero existen opciones más allá del clásico café con hielo. Sage Appliances, marca de electrodomésticos de cocina inteligente, ha elaborado una lista con las 5 mejores bebidas frías elaboradas con café:

1 Frapuccino: Para los más modernos. Su nombre es una mezcla entre frappè y cappuccino (un café espresso con crema) y es una de las bebidas con café más populares, en parte debido a su sabor dulce.

2 Latte helado: Para los más tradicionales. Es un café con leche helado fácil de preparar y muy refrescante. Para este tipo de bebida, se recomienda elegir un café de tueste fuerte para conseguir un gran equilibrio de sabores. Para prepararlo, basta con verter leche fría con hielo en un vaso y añadir el mejor café doble espresso y agitarlo para disfrutar de la mejor combinación de café.

3 Café shakerato. Para los más sibaritas. Se trata de la versión italiana del café con hielo habitual pero preparado en coctelera, por lo que necesitarás una. Para elaborarlo simplemente debes agregar a la coctelera un café espresso, unos cubitos de hielo y azúcar al gusto, cerrar la coctelera y agitar como si fueras un auténtico "barman" durante aproximadamente 10 segundos, una vez que has agitado bien se recomienda servir en una copa de cóctel. También puedes elegir un café largo en vez de un espresso, dependiendo de tus gustos.

4 Peanutcafe. Para los más golosos. Una deliciosa y refrescante preparación que nace de la mezcla entre crema de cacahuete y café.

5 Café aromático con hielo. Para los más atrevidos. La bebida perfecta tras una comida pesada con amigos o en una calurosa tarde de verano, que agradecerás y que te hará disfrutar aún más del momento.

topntp26





SIDRA REFRESCANTE

Gaitero Rosé es una sidra rosada semidulce refrescante y, gracias a su baja graduación alcohólica, muy fácil de beber. Se elabora con las manzanas más dulces en contacto con sus pieles, dando lugar a su atractivo color rosado y a su delicioso aroma cítrico.

Con el fútbol



Marqués del Atrio es un año más el escogido por LaLiga para ser su vino oficial. La bodega riojana embotellará una selección de sus vinos en una edición conmemorativa que llevará en la etiqueta los 20 escudos de los equipos de LaLiga Santander.



MARIDAJE SONORO

Bodegas De Alberto lanza su propia lista en *Spotify*. Denominado *oenostesia* por varios expertos, el maridaje sonoro tiene su origen en la enóloga y musicóloga Jo Burzinska, que diseñó una composición musical a partir de distintas catas de vino. Ahora se pueden escuchar los temas que la bodega ha maridado para escuchar a través de la conocida plataforma musical.

Crece el consumo de vino

El consumo de vino en España aumentó hasta mayo en el periodo interanual un 11,1%, alcanzando los 10,44 millones de hectolitros. La recuperación del consumo en Hostelería, el canal más afectado por la pandemia, compensó la caída sufrida en Alimentación, que fue el que mejor se comportó durante el confinamiento, según datos de la Interprofesional del Vino de España (OIVE).

Paraíso ecológico

Castilla-La Mancha cuenta con 450.000 hectáreas de superficie agrícola ecológica, de las cuales 63.000 hectáreas están dedicadas al viñedo, con 7.000 agricultores con parcelas ecológicas. Hoy son 239 las bodegas castellanomanchegas que embotellan sus vinos con el logotipo ecológico de la UE.





Fiesta de la Vendimia

Los días 3 y 4 de septiembre la bodega Albet i Noya se llena de actividades para disfrutar de la vendimia. Para ello, ha preparado una serie de eventos para poder vivir el Penedès y conocer sus vinos y su gastronomía de la mejor manera posible.

VIÑEDO ECO

Bodegas Barbadillo redobla su apuesta por los vinos ecológicos. La superficie en cultivo eco alcanza esta vendimia las 50 hectáreas, algunas en pagos históricos como Balbaína o Macharnudo. A la uva palomino se le suman otras varietales blancas como pedro ximénez o moscatel, además de cinco tipos de tintas (tintilla, merlot, cabernet sauvignon, syrah y petit verdot).



La vuelta de Cebo

El restaurante Cebo, ubicado en el Hotel Urban de Madrid, reabre este mes de septiembre. Comienza una nueva etapa bajo la dirección de Javier Sanz y Juan Sahuquillo del Grupo Cañitas (Albacete). Los dos jóvenes chefs fueron los Cocineros Revelación 2021 de Madrid Fusión.



Éxito de Sonorama Ribera

Más de 17.000 botellas de vino de bodegas de la D.O. Ribera del Duero se degustaron en agosto en el festival musical Sonorama Ribera durante los cinco días de celebración. Los tintos de Ribera del Duero fueron los más solicitados en las barras generales y *wine bar,* siendo el tradicional 'Riberocho' la bebida más elegida por los asistentes.



Hasta el próximo 9 de diciembre se celebra la sexta edición del Festival Terrer en el Priorat donde estará presente la D.O. Montsant. Esta experiencia une paisaje, cultura y vino, apostando por la sostenibilidad, el patrimonio y el territorio. Este año se combinan conciertos de pequeño formato con otros espectáculos más informales con música de baile.

Primer semestre esperanzador



Ese es el balance que hacen desde la D.O. La Mancha, y es que las ventas de vino envasado de la primera mitad del año han sido superiores a los cinco millones de botellas, lo que supone un 19% más que en el mismo periodo de 2021.

Bodega española exitosa

Por primera vez en la historia, una bodega española entra en el 'top 10' mundial de bodegas con mayor nº de 100 puntos Parker, esta bodega es Marqués de Murrieta. Este año celebran su 170 aniversario y a lo largo de los últimos años ha cosechado numerosos éxitos a los que ahora suma este.





Tapón innovador y sostenible

Corkcoal es un tapón caracterizado por la combinación de corcho y carbón activo, con lo que se consigue una reducción de los procesos industriales y de la huella de carbono, así como mejores prestaciones organolépticas. Existen tres modelos: Sharp, Barrrel y Cornice, con dos tamaños disponibles de 21,5 y 18,5 mm. Su diseño los hace perfectos para espirituosos.

Variedad recuperada



El C.R.D.O Costers del Segre presentó hace una semanas en Barcelona su proyecto de recuperación de variedades de uva históricas como la trobat, una variedad ancestral de uva tinta característica de Lleida y ya casi desaparecida. Entre los objetivos de este proyecto está la introducción en el mercado de vinos ecológicos monovarietales con esta variedad que en boca tienen matices a fruta ácida y regaliz.



NUEVA MARCA

La Ruta del Vino de Alicante cambia su identidad corporativa. Una nueva marca más actual y acorde con su proyección futura, vinculando tradición y modernidad, que representa la riqueza y diversidad de la Costa Blanca.

NUEVA ETAPA

La Alcoholera de La Rioja, Ebro y Duero, situada en Cenicero, ha sido adquirida por el grupo italiano Randi, con el que ya mantenía una relación profesional desde los 90. La Alcoholera apuesta así por la sostenibilidad en un proceso que comienza con la recogida de lías, orujos y vino de las bodegas para su transformación en nuevos productos.



Reelección en la D.O. Cava

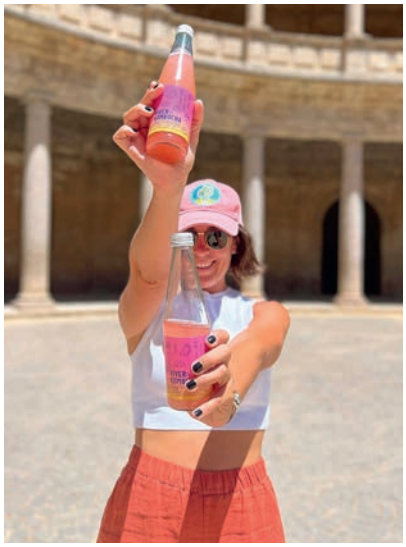
Javier Pagés ha sido reelegido por unanimidad presidente del Consejo Regulador de la D.O. Cava. El pleno ha nombrado también como vicepresidente a Adrià Rabadà (CEVIPE). Buscar la excelencia y calidad serán los ejes principales del nuevo mandato.





Quesos con premio

Los quesos suizos L'Etivaz AOP y Le Gruyère AOP Reserva han obtenido Oro y Plata respectivamente en los Premios Cincho. La Junta de Castilla y León organiza este certamen internacional de quesos cuyos galardones se entregarán este mes de septiembre en Zamora.



Kombucha en NH

NH Hotel Group ha seleccionado a Víver Kombucha como marca premium para sus hoteles de cinco estrellas. Su sabor equilibrado y una burbuja fina encajan perfectamente en la carta de bebida saludable de la cadena tanto en la zona de cafetería y restauración como en las habitaciones.

Autoconsumo energético

Familia Torres prevé alcanzar a principios de 2023 el 50% de autoconsumo energético en su bodega de Pacs del Penedès gracias a la energía renovable que producirá en sus propias instalaciones. Así ha puesto paneles solares en su restaurante El Celleret y ya ha iniciado otros tres proyectos fotovoltaicos.





NÚMERO ESPECIAL

20 Aniversario

En el próximo número celebraremos por todo lo alto las dos décadas de trayectoria de nuestra revista con un número muy especial dedicado a vosotros: bodegueros, enólogos, sumilleres, colaboradores... y amigos, en definitiva, que nos habéis acompañado a lo largo de estos años.

Y ADEMÁS
hablaremos de...

- Las damas del vino
- D.O. Toro
- D.O. Utiel – Requena
- Garnacha tinta
- Dossier pan
- Jamón y embutidos ibéricos
- Cocina argentina

Alfonso Calza



ONAT







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

#BEBUBBLE

I'MPERFECT

BY VALLFORMOSA



El nuevo mundo del vino y las burbujas es imperfecto.

@drinkimperfect
drinkimperfect.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANALIVIA

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



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

PAGOS
DEL REY
www.pagosdelrey.com

RUEDA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VEGANO