CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

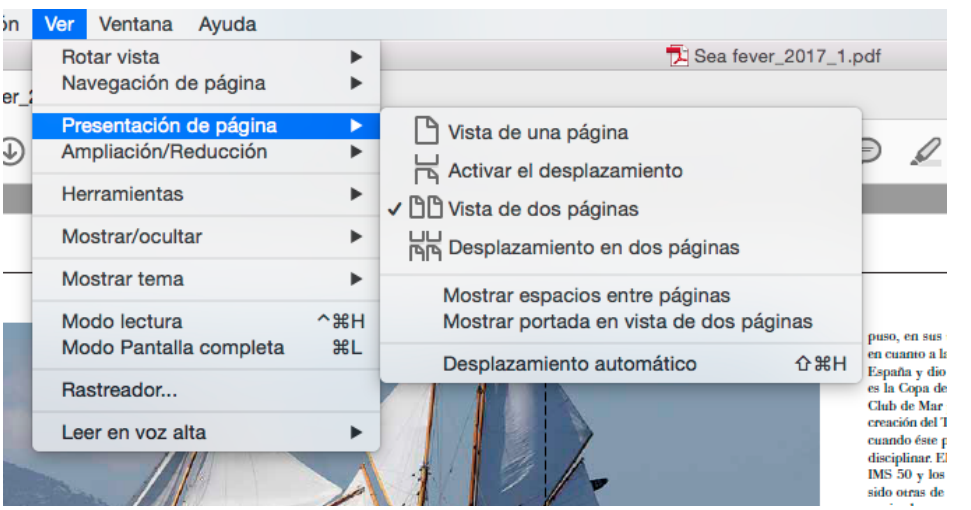
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

Nº 242-OCTUBRE-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

8 414090 203593 00242

20 ANIVERSARIO





CELEBRAMOS DOS DÉCADAS DE PASIÓN POR EL VINO Y LA GASTRONOMÍA

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

VIVE EN AZUL



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

Vivir en azul, es inspirar el verdadero estilo atlántico.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

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

¡Cumplimos 20 años!

Rawpixel - Freepik



Queremos agradecer a nuestros clientes y lectores el apoyo prestado a lo largo de estas dos décadas

Este número es muy especial para todos nosotros y para el sector. La familia Curt siempre ha marcado tendencias en el mundo editorial. Mi padre, Enrique Curt –por el que siento un gran respeto y cariño–, tuvo la idea hace veinte años de editar una revista gastronómica de difusión nacional donde cabían todas las tendencias y todas las opiniones.

A lo largo de estas dos décadas hemos vivido en primera persona los cambios que se han ido produciendo en este mundo que nos apasiona y nos hace disfrutar y se los hemos ido contando, mes a mes, puntualmente. Una revista que no podríamos hacer sin pasión, sin amor y sin ilusión. Llegar hasta aquí es un gran honor porque significa que los lectores y los clientes nos han apoyado.

Mi padre y yo brindamos por los éxitos que nos esperan gracias al buen trabajo de todo el equipo de *Vinos y Restaurantes.* ¡Nos vemos el mes que viene!

Laura Curt

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

SUMARIO #242



OCTUBRE 2022



4 20 Aniversario

Muchas cosas han ido cambiando en las dos últimas décadas y *Vinos y Restaurantes* ha estado ahí para contarlas, sin faltar ni una sola vez a su cita mensual, incluso en los momentos más duros de la pandemia.

46 D.O. Utiel- Requena

Tres son los objetivos que tiene marcados el Consejo Regulador: democratizar y modernizar el consumo del vino, incluyendo a un público más joven; volver al origen y revalorizar el territorio y la identidad; y resaltar el prestigio y la excelencia de sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad reina de la zona, la bobal.

58 D.O. Toro

POR JAVIER CAMPO

Una de las características más reconocibles de los vinos de Toro es su estructura e intensidad. Combinan la frescura y los toques golosos con la corpulencia y graduación.

66 Garnacha tinta

Es la segunda variedad más plantada en España y se ha puesto de moda en los últimos años, ya que ha sido redescubierta y revalorada.





Vino del mes

18



Aragonia Selección Especial

Aragonia Selección Especial, de Bodegas Aragonesas, está elaborado al 100% con garnacha de viñedos de más de 50 años plantados en las laderas de la Cordillera Ibérica, cercanas a su pico más alto: El Moncayo.



80 San Sebastian Gastronomika 2022

Entre el 2 y el 5 de octubre, el decano de los congresos gastronómicos del mundo volverá a abrir sus puertas a la alta gastronomía, teniendo al Reino Unido como gran protagonista y a la unidad culinaria –"United Kulinary"- como lema e hilo conductor.

86 The Best Chef Awards 2022

El vanguardista chef de DiverXO ha sido nombrado mejor cocinero del mundo, por segundo año consecutivo, en la sexta gala de los premios The Best Chef Awards, celebrada recientemente en Madrid.

92 Jamón y embutidos ibéricos

Estos productos no solo deleitan nuestro paladar sino que consumidos con moderación, aportan muchos beneficios a nuestro organismo. Además, constituyen la mejor muestra del equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la explotación sostenible de los recursos naturales.

100 Pan

Se trata de un alimento básico en la dieta de casi todas las culturas del planeta desde tiempo inmemorial y sigue siendo parte imprescindible de nuestro día a día. Actualmente los panes industriales están perdiendo peso y los artesanos están empezando a ser de nuevo valorados y a ganar protagonismo.





Hace veinte años no existían los *foodies, winelovers* e *influencers* y los chefs no eran estrellas mediáticas. No se podía visualizar la carta de un restaurante en el móvil ni era habitual comprar un vino por internet. Tampoco se había popularizado el pago digital ni el enoturismo. Muchas cosas han ido cambiando y *Vinos y Restaurantes* ha estado ahí para contarlas, sin faltar ni una sola vez a su cita mensual, incluso en los momentos más duros de la pandemia. **POR LAURA MORALES**



20 Aniversario

Celebramos dos décadas de pasión por el vino y la gastronomía

En septiembre de 2002, cuando nació esta revista, hacía tan solo nueve meses que circulaba el euro, un dato que nos ayuda a situarnos en una época en la que aunque existían –siempre han existido– los amantes de los vinos y la buena mesa, llamados entonces sibaritas y gourmets, la alta gastronomía y los vinos con denominación de origen no se habían popularizado entre la población. Sin embargo, el presidente fundador de esta publicación, Enrique Curt, fue un visionario y apostó por dar visibilidad a un sector que años más tarde explosionó. Laura Curt, la actual editora de la revista, sigue con máxima ilusión el proyecto iniciado hace veinte años, siempre atenta a las tendencias que van surgiendo en el mundo vinícola y gastronómico. Nos gustaría recordar ahora el editorial que firmó Enrique Curt en el primer número, unas palabras que hoy cobran especial relevancia: "Empezar es siempre avanzar. Todos los comienzos están llenos de ilusión, de esperanza en el futuro y de nuevas ideas, y es eso lo que nos hace avanzar en esos inicios a veces difíciles. *Vinos y Restaurantes*, un proyecto que llevaba gestándose muchos meses, inicia este mes su andadura. Y, claro está, queremos compartir este momento con nuestros lectores pues a ellos van dirigidos nuestros esfuerzos y las ilusiones depositadas en esta nueva publicación. A través de sus páginas queremos transmitirles nuestro gusto por el vino y la gastronomía, por el placer de descubrir y probar platos nuevos y de disfrutar también con los sabores de siempre. Buen provecho y brindamos por ustedes por el primer número de *Vinos y Restaurantes.* Esperamos que les guste y, por supuesto, repitan". Veinte años después podemos decir con orgullo que han sido muchos los que han repetido o como mínimo "probado" alguna vez nuestra publicación, convertida ya en todo un clásico. Un clásico por aguantar los vaivenes económicos, las crisis y las modas y por seguir apostando por el papel –hoy día casi un lujo– sin por ello quedarse anclada en el pasado. Como bien saben nuestros fieles lectores, también disponemos de la versión *online* de descarga gratuita y les mantenemos informados no solo mensualmente sino diariamente a través de nuestra web de noticias www.revistavinosyrestaurantes.com y de nuestra redes sociales.

Ojalá lectores, chefs, bodegueros, enólogos, sumilleres, colaboradores... y amigos, en definitiva, continúen acompañándonos en este camino que esperamos poder seguir haciendo juntos durante muchos años más.

Algunos de los chefs que han sido protagonistas de nuestra portada nos dedican unas palabras

Raül Balam Ruscalleda

Moments – Hotel Mandarin Oriental, Barcelona
Cuina Sant Pau

Barcelona 23 de septiembre de 2022 (primer día de otoño).

Gardel decía que *20 años no es nada.* Y sí, en realidad 20 años pasan volando.

No obstante, las vivencias que te llevas no es para decir que 20 años no es nada.

Es un todo y cuando es para repasar los 20 años de *Vinos y Restaurantes* son palabras mayores.

La sensación es que me acompaña desde siempre. Eso pasa cuando algo cala en tu piel y pasa a formar parte de ti.

Voy a confesar que es la primera vez que se me pide hacer un pequeño escrito y más hablando en nombre de mi madre y mío.

Llamé a mi madre para ver si "colaba" y se encargaba ella, la pillé en el coche con mi padre dirección Alicante a un congreso de tortilla de patata. Era viernes y ella no llegaba hasta el lunes, o sea que el tiro me salió por la culata y he acabado escribiéndolo yo.

Pero la conversación giró en torno a *Vinos y Restaurantes.* Cuando le dije a mi madre que celebraban 20 años me dijo con un rotundo: "No pot ser!!! Es imposible. Te has equivocado Raül. Lo has entendido mal". Mi memoria me hizo vacilar y he de reconocer que antes de empezar este escrito tuve que llamar a Laura Curt para que me confirmara los 20 años "como decía Gardel".

Pero continuemos con la llamada, yo desde MOments y mi madre dirección Alicante. Mi madre destacó la importancia para el sector de una revista como *Vinos y Restaurantes* que está a la última e impulsa el conocimiento gastronómico del país. Le di la razón. Ella continuó, "¿No fueron ellos los que te sacaron esa portada maravillosa con tu Meri?" (que es como mi madre llama a Meritxell Falgueras, sumiller y comunicadora) Si!!!!, que 'portadón', dije yo. Además, fue la primera y la única vez que mi Meri me ha entrevistado y, la verdad, lo plasmó todo con esa elegancia y esa prosa que la caracteriza. Además, recuerdo muy bien donde hicimos esa entrevista, fue en Lomo Alto, cuando aún estaba Carles Tejedor.

Y tú, ¿recuerdas la primera vez que salió el Sant Pau? No, dijo ella, qué lastima, pero seguro que lo tenemos archivado en el despacho (mi madre es de esas personas que lo tienen todo archivado), pero la que nos hicieron para el menú *Felicidad* después de la pandemia, recién abierto, fue bonita y muy necesaria. Sí, continué. Ese menú en MOments recién abiertos después del parón obligado por el Covid y ver esa portada, me dio la esperanza de que los engranajes del mundo volvían a ponerse en funcionamiento, y que ya estábamos al final del túnel deseado.

Bueno, me despedí, vigilad en la carretera y nos vemos el lunes.

Colgué y me quede un rato pensativo con una sonrisa dibujada en la cara y por qué no decirlo, con un poco de nostalgia, pero contento por lo que queda por llegar.

Solo pido que Vinos y Restaurantes nos acompañen por muchos años, eso significa que seguimos aquí y, con permiso de Gardel, acabaré con un párrafo de la canción de Serrat *Ara que tinc vint anys.*

Ara que tinc vint anys
Ara que encara tinc força
Que no tinc l'ànima morta
I em sento bullir la sang

Ara que em sento capaç
De cantar si un altre canta
Avui que encara tinc veu
I encara puc creure en déus (Déu)

Por muchos años *Vinos y Restaurantes*





Martín Berasategui
Restaurante Martín Berasategui

Quiero felicitar a mis amigos de la Revista *Vinos y Restaurantes* por su 20 aniversario y el trabajo que llevan haciendo durante estas dos décadas. Gracias por aportar tanto a la gastronomía, apoyarnos siempre y ser eco de nuestras voces. Garrote siempre y a por otros veinte.

Susi Díaz
La Finca

Desde Elche quisiera felicitar a todo el equipo de *Vinos y Restaurantes* por su 20 aniversario. Son 20 años de hacer las cosas con ilusión y ayudar a transmitir los valores de la gastronomía. Muchas gracias por vuestra aportación y mantener las mismas ganas de hacer las cosas bien que el primer día. ¡Por otros 20 años más! ¡Un abrazo!

Andoni Luis Aduriz
Mugaritz

Felicidades a la revista *Vinos y Restaurantes* en su vigésimo aniversario. Ahora que Mugaritz va camino de los 25 años, me produce una inmensa alegría ver que algunos proyectos que nos han acompañado a lo largo de todo este tiempo siguen en plena vigencia. ¡A vuestra salud!

Teresa Carles
Flax & Kale y Teresa Carles

El sector de la restauración requiere de mucho trabajo y esfuerzo para conseguir unos buenos resultados. Este, ha ido evolucionando y con él las tendencias y formas de alimentarse. De ahí que tenga tanta importancia explicarlo con pasión y dar impulso al sector como vosotros lo habéis hecho durante estos años. Muchas felicidades a *Vinos y Restaurantes* por estos 20 años, ¡a seguir creciendo juntos!

Artur Martínez
Aürt

Hace 20 años iniciamos juntos una maravillosa aventura. Vosotros con *Vinos y Restaurantes*, y nosotros con Capritx-Aürt. Es bonito haber compartido trayectoria y pasión durante todo este tiempo y, en mi caso, haber conocido mundo a través de vuestros artículos. Muchas felicidades por el trabajo y sobre todo por el apoyo a tantas casas y personas.

Joel Castanyé
La Boscana

Muchas felicidades familia de *Vinos y Restaurantes*, gracias por dar visibilidad al sector. Felicidades a todos los que hacéis posible una publicación del sector como *Vinos y Restaurantes*. 20 años pueden parecer muchos, pero no son más que el principio, y nosotros desde La Boscana queremos seguir compartiendo muchos años más con vosotros y dando mucho de qué hablar.

Fina Puigdevall
Les Cols

Vinos y Restaurantes es un gran apoyo para dar visibilidad a nuestro trabajo, no podemos estar más agradecidos por iniciativas como la vuestra.
¡Muchas felicidades por estos 20 años de camino y os deseamos muchos más con la misma energía!

Javier y Sergio Torres
Cocina Hermanos Torres

Querida familia Curt, gracias por esa pasión por los barcos, por las revistas y por la gastronomía. Os queremos mucho. ¡Muchísimas felicidades! ¡Por 20 o 40 años más!





Iván Cerdeño
Restaurante Iván Cerdeño

Ya en la Escuela de Hostelería los estudiantes esperábamos la puntual llegada de la revista. Sus contenidos e imágenes eran muy inspiradoras para jóvenes que querían abrirse camino en un sector tan complejo como el hostelero, páginas cargadas de ideas que mostraban un mundo apasionante, nuevas líneas de trabajo, cocineros y restaurantes de referencia, aunque entonces no podía pasar siquiera por mi imaginación llegar a ser portada de vuestra publicación, como así sucedería años después. Por estas cosas y otras tantas os estamos profundamente agradecidos. Ha sido una fructífera travesía que esperamos poder continuar realizando a vuestro lado. Muchas felicidades por este vigésimo aniversario y a por otros tantos años más...



Romain Fornell
Caelis

20 años. Qué largo camino. Cuántos obstáculos vencidos. Qué grandes logros. Tantos momentos felices compartidos. *Vinos y Restaurantes,* la referencia absoluta en Barcelona y en España. Laura y todo tu equipo ¡te deseamos una larga vida!
Y unos largos tragos para los próximos 20 años.
Un admirador.



Albert Adrià
Enigma

Muchas gracias a nuestros amigos de *Vinos y Restaurantes* por dar voz al mundo de la gastronomía y el vino, contar nuestras historias e inquietudes, apoyarnos dándonos visibilidad y lo más importante, escucharnos.
Esperamos poder seguir leyendo y disfrutando de la revista durante 20 años más.
¡Muchas felicidades!



Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas
Disfrutar, Compartir y Compartir Barcelona

El trabajo bien hecho, la rigurosidad y el buen hacer siempre consiguen buenos resultados. Y así lo ha demostrado la Revista *Vinos y Restaurantes*. Nuestra más sincera enhorabuena por este 20 aniversario y ¡a por muchos años más!. Gracias por vuestro tiempo, vuestra dedicación y vuestra pasión a la hora de difundir el mundo de la gastronomía y los vinos.

Torelló Tradicional Brut Nature

Desde Torelló Viticultors nos dicen: "25 años publicando mensualmente y de manera ininterrumpida una revista sobre vinos y restaurantes significa que se ha hecho muy bien el trabajo. La gastronomía y sus vinos son parte fundamental del entramado socio-económico español. El comer y el beber siempre van de la mano, no hay una comida plena sin un buen vino que la acompañe. Los vinos y corpinnats Torelló son muy gastronómicos y versátiles en la mesa, son intensos y con gran estructura. El Torelló Tradicional Brut Nature es el corpinnat icónico de nuestra bodega, para los amantes de los espumosos radicalmente secos. Está elaborado con uvas ecológicas de las tres variedades históricas del Penedès, macabeo, xarel.lo y parellada, de nuestra finca Can Martí de Gelida (Barcelona). La familia Torelló cultiva la finca desde 1395 y hoy Paco y Toni son la 23ª generación. La vendimia se realiza de manera manual, en cajas de 25kg o pequeños remolques. Tiene una crianza mínima de 60 meses y se degüella sin adición de azúcares. Se trata de un espumoso seco, de larguísima crianza, con notas de frutos secos, tostados y de burbuja cremosa. Alzamos nuestra copa por los 25 años de Vinos y Restaurantes y por lo muchos más que vendrán, ¡muchísimas felicidades a todo el equipo desde Torelló Viticultors!".❋





TORELLÓ VITICULTORS
C-243b, km 13,5 · 08790 Gelida (Barcelona)
Tel.: 938 910 793 · www.torello.com



Allozo Roble Jesús Calzada

Personalidad y estilo

En Bodegas Centro Españolas ha elegido para brindar por nuestro aniversario un vino muy especial, un tempranillo manchego que luce una etiqueta diseñada por el pintor Jesús Calzada. Posee una gran personalidad e invita a una nueva degustación por el agradable recuerdo que deja en nuestros sentidos.





NOTA DE CATA

D.O.P.: La Mancha
Variedad: Tempranillo
Características: Tras permanecer 3 meses en barrica de roble francés y americano, se obtiene este vino de un intenso y brillante color rubí cereza con tonalidades ocre. En nariz destaca un aroma muy definido que combina perfectamente la vainilla del roble con unos intensos aromas frutales de la uva de procedencia, confiriendo los elegantes aromas de crianza finos e intensos con fondo especiado que nos augura una gran evolución en botella. En boca es aromático, goloso, fresco, con gran equilibrio, acidez, alcohol, con una elegante vía retronasal, de paso largo, amplio y complejo.

En 1991 el sueño de tres familias se vio realizado al crear Bodegas Centro Españolas, la primera bodega estilo châteaux de Castilla - La Mancha.

Situada en Tomelloso, el corazón de la tierra de Don Quijote, pronto se convirtió en una de las bodegas más vanguardistas y de referencia en esta D.O., ya que revolucionó la viticultura de la tierra, logrando una identidad propia, aunando la tecnología mas vanguardista con las artes tradicionales de la tierra manchega, siendo pionera de los vinos de autor en Castilla- La Mancha. Desde la bodegas afirman: "Nuestros vinos son Quijotes que equilibran la modernidad y la tradición, excelentes vinos que no dejarán de sorprenderte".

El proyecto Allozo, al que pertenece el vino que hoy nos presentan, está basado en un intensivo trabajo en los viñedos particularmente seleccionados por parte de los viticultores y enólogos de la bodega, para extraer la esencia de las diferentes variedades y terroirs. La elaboración y embotellado de todos los vinos Allozo se realiza en la propia bodega y da lugar a vinos Jóvenes, Crianzas, Reservas y Grandes Reservas que envejecerán en 3.800 barricas de roble, donde el vino tomará la madurez necesaria para terminar en los botelleros donde se alcanzará el equilibrio propio de los Grandes Vinos.

Bodegas Centro Españolas está enfocada a la exportación, comercializando sus vinos Allozo en más de 30 países de todo el mundo.

Además, infinidad de premios respaldan los vinos Allozo, primeros en Castilla - La Mancha en conseguir Medalla de Oro en el Challenge International du Vin de Burdeos, Campeones de España en 2006 en Ljubliana –la competición mas antigua del mundo–, además de innumerables premios que hacen de la bodega y de los vinos Allozo los más galardonados de Castilla - La Mancha. ✻

Más información: www.allozo.com



Martín Códax Arousa

Especial y singular

Este vino forma parte de la apuesta de la Bodega Martín Códax por las elaboraciones singulares que reflejen toda la versatilidad y carácter que la uva albariño puede ofrecer. Un vino elaborado con mimo y cuidado, con el cariño que quieren trasladar a nuestra publicación eligiéndolo para brindar por estos veinte años.



Martín Códax Arousa nace de una cuidadosa selección de uvas que proceden de pequeñas parcelas acariciadas por el Atlántico, el sello de identidad de la bodega. Viñedos viejos que crecen en la desembocadura del río Umia en Cambados, donde se fusionan con la Ría de Arousa y el carácter del Atlántico, son cultivados por un reducido número de viticultores de larga tradición marinera y pesquera. Estas parcelas de viñedos tradicionales a pie de mar son vendimiadas de forma manual, con esmero y cariño por mujeres y hombres que aportan todo el valor que posee este vino de zona. Las pequeñas extensiones donde se cultiva, con características singulares, sumado al suelo granítico y a su microclima, la riqueza de nutrientes y las temperaturas de la Ría de Arousa, conceden a Martín Códax Arousa un sabor y unas características representativas y esenciales, de su entorno.

Martín Códax Arousa forma parte, junto con Martín Códax Lías, Martín Códax Gallaecia, Martín Códax Finca Xieles y Martín Códax Vindel, de la apuesta de la bodega por las elaboraciones singulares, que ponen de manifiesto toda la versatilidad y carácter que la uva albariño puede ofrecer, proyecto iniciado en Martín Códax desde 2006, cuando comenzaron a clasificar sus zonas de cultivo, con ayuda de nuevas tecnologías, para seleccionar los diferentes terruños que dan lugar a estos vinos tan especiales y singulares. ✻

Más información: www.martincodax.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Marcado carácter salino, yodado y Atlántico, que lleva una crianza con lías de 18 meses en depósitos de acero inoxidable. Persistente, profundo y con aromas que recuerdan a las plantas del litoral gallego como la salicornia y el hinojo del mar. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de intensidad media – alta con toques cítricos, salinas y yodadas, de algas y marea baja y notas balsámicas y de hierbas aromáticas como el limón, el laurel y la pimienta blanca. En boca es intenso, con mucho nervio, sabroso y muy largo. Ideal apara maridar con mariscos, pescados blancos y ceviche.

Monte Real Tempranillo Cepas Viejas

Un homenaje a la historia y a la tierra



Desde Bodegas Riojanas se suman a la celebración de estos veinte años de nuestra revista con un vino que condensa la implicación y la excelencia de un patrimonio vinícola único. Un tempranillo que nos traslada a esos viñedos viejos que decoran el paisaje riojano.

El gran motor de diferenciación de Bodegas Riojanas desde hace más de 130 años ha sido su pasión por el viñedo, valor atemporal que la bodega ha sabido atesorar hasta nuestros días y que es un eje fundamental para mantener la herencia familiar por muchas generaciones más por venir. Esta responsabilidad les ha llevado a estudiar y cuidar el viñedo, origen y herramienta de innovación que está haciendo posible el lanzamiento de novedades como Monte Real Tempranillo Cepas Viejas.

Con este vino la bodega homenajea a los viticultores que siguiendo la filosofía y las directrices de Bodegas Riojanas respetan el trabajo de sus antecesores, aplicando una viticultura "no invasiva" para preservar los viñedos en las mejores condiciones de producción y calidad.

Para elaborar Monte Real Tempranillo Cepas Viejas se eligieron las uvas de Los Paletones y El Plantizo, dos parcelas de viñedos propios plantadas a finales de los años 70. Ubicadas en Cenicero, a una altitud de 470 metros, el enólogo Emilio Sojo y su equipo técnico seleccionaron ambos viñedos, ideales para este vino, por su capacidad para ofrecer frescura, fruta y la máxima expresividad de la variedad tempranillo. Por su edad, tipo de suelo, arcilloso-calcáreo con abundante canto rodado y localización, se trata de viñedos poco productivos, de racimos pequeños, sueltos, con la proporción óptima entre el hollejo y la pulpa. A ello se suma una viticultura de mínima intervención.

Tras la vendimia, realizada a primera hora de la mañana para evitar altas temperaturas y la selección en mesa de los mejores granos, la elaboración se realizó en depósitos de 10.000 litros, utilizando levaduras autóctonas con las que se traslada el carácter de estos viñedos tan singulares a la copa. Se mantuvo 12 días en maceración con los hollejos para obtener complejidad aromática y cromática. Posteriormente, se realizó una breve estancia en barricas de segundo uso: 50% roble francés y 50% roble americano de tostado ligero medio plus para conseguir una mayor longevidad del vino en botella, aportándole toques especiados y más cuerpo. ✻

Más información: www.bodegasriojanas.com



NOTA DE CATA

D.O.Ca: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo con destellos violáceos. En nariz sorprende su potencia de aromas frutales entremezclados con notas a tofe y especias que proceden de su corta estancia en barrica. En boca es carnoso, sabroso, con estructura y largo. Muestra su complejidad a su paso por el paladar, una explosión de cerezas, fresas, grosella negra, frambuesas entremezcladas con un final marcado por sutiles matices especiados a nuez moscada, pimienta negra y regaliz.

Un brindis por...

"Con este vino queremos dar las gracias al trabajo de nuestros viticultores más sabios que, siguiendo la filosofía de Bodegas Riojanas, han sabido conservar las tradiciones y respetar el trabajo de sus antecesores, rindiendo un homenaje a la historia y a la tierra para preservar los viñedos riojanos y convertirlos en auténticas joyas vitícolas".

GRAN PROMOCIÓN DEL CAVA INSIGNIA

EN EXCLUSIVA PARA EL CANAL HORECA

La bodega **CANALS & MUNNÉ** ofrece, en exclusiva al canal Horeca, la posibilidad de comprar **3 cajas del CAVA INSIGNIA GRAN RESERVA BRUT**, un cava único elaborado pensando solo en el sector de la hostelería y la restauración, al **increíble precio de 6,30 euros la botella con la posibilidad del pago a 60 días. Un precio único, irrepetible.**

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

LLAME, AHORA, AL 626 764 259

Y EN 48 HORAS SUS CLIENTES YA LO PODRÁN DISFRUTAR

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

CM Canals & Munné 1915

• Más que una bodega •

www.canalsimunne.com

02 y 05/ 10
San Sebastián Gastronomika 2022

El congreso mostrará, bajo el lema 'United Kulinary', la capacidad de la gastronomía para unir culturas por encima de la política y mostrará el panorama gastronómico de Reino Unido que, al margen de lo que ocurre en Londres, es un gran desconocido.
Más información: www.sansebastiangastronomika.com





Todo el mes
Paulaner Oktoberfest

Junto a Madrid y a Barcelona, otras 23 localidades de toda España rendirán tributo a una de las fiestas de la cerveza más populares del mundo, el plan perfecto para reunirse con amigos en un ambiente al más puro estilo bávaro.
Más información: www.heinekenespana.es

08 y 09/ 10
La Mare Vita Guest House



En el corazón de Madrid, abrirá sus puertas por primera vez este fascinante espacio de la mano de la ginebra Gin Mare. Coctelería de autor –con creaciones inéditas–, Dj's, música en directo y gastronomía, son algunos de los ingredientes de esta cita inspirada en la Dolce vita italiana.
Más información: www.ginmare.com

08/ 10
Sábado de vendimia

Bodegas Fariña propone al visitante sumergirse en un paisaje de viñedo, aprender las diferencias entre distintas variedades de uva, vendimiar, llevarse las uvas a casa y reponer fuerzas con un almuerzo acompañado de distintos vinos de la bodega.
Más información:
https://tienda.bodegasfarina.com/vino/visitas-en-vendimia/





15 y 16/ 10
Raimat Arts Festival

Los alrededores del Castell de Raymat (Lleida) reunirán a los mejores artistas de música de cámara del panorama actual, además de celebrar la tradición vinícola de Raimat y su deliciosa gastronomía local a través de talleres para toda la familia y degustaciones con creaciones de restauradores de la zona.
Más información: https://raimatartsfestival.org/

1, 2, 8, 9, 11, 12, 15 y 16/ 10

Las Vendimias de Pradorey



En esta bodega de Ribera del Duero proponen vendimiar como la hacían nuestros abuelos. Una fascinante experiencia de enoturismo con pisado de uva incluido y porrón o bota en mano.

Más información: www.pradorey.es

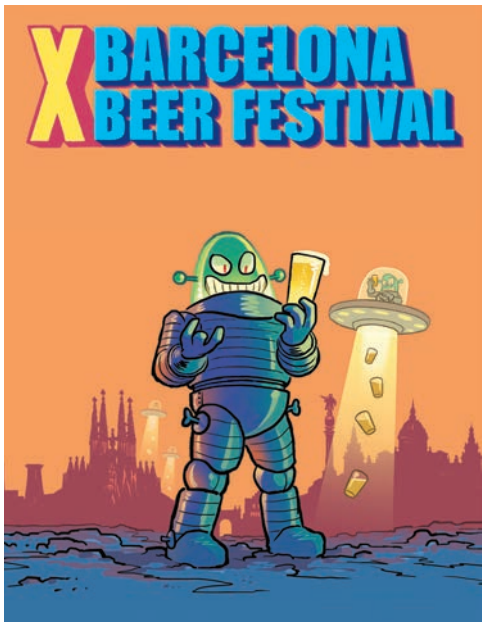
07 - 13/ 10

28ª edición de la Semana de la Torta del Casar

Se llevará a cabo en Casar de Cáceres e incluirá diversas actividades, como la Feria Europea del Queso o la Ruta de la Tapa con Torta del Casar, con el fin de fomentar y dar a conocer la cultura relacionada con este gran tesoro gastronómico artesanal.

Más información: www.tortadelcasar.eu





14 - 16/ 10

Barcelona Beer Festival

En su X edición, este festival convertirá a la Ciudad Condal en la capital mundial de la cerveza artesana. En la gala de entrega de los VII Barcelona Beer Challenge, se dará a conocer la Mejor Cervecera del Año, la Mejor Cervecera Novel, el Premio Innovación, el Steve Huxley y los premiados con la nueva categoría Platinum.

Más información: https://barcelonabeerfestival.com



1 y 2/ 10

D*na Festival Dénia

Un encuentro gastronómico de referencia donde se reunirán reconocidos chefs, restaurantes y productores, entre otros, para poner en valor la cultura gastronómica de la región.

Más información: www.dnafestivaldenia.com

20 - 23/ 10

Chocolat Festival Portugal

Se trata de la primera edición europea del festival que ya va por su 25ª edición en Brasil. Se llevará a cabo en WOW, el nuevo distrito cultural de la ciudad portuguesa de Vila Nova de Gaia. Dedicado a consumidores enamorados del chocolate, pero también para profesionales del sector.

Más información: www.wow.pt/es



VICKY SEVILLA

LA CHEF Y PROPIETARIA DEL RESTAURANTE ARRELS DE SAGUNTO (VALENCIA) ES LA MUJER ESPAÑOLA MÁS JOVEN EN ALCANZAR UNA ESTRELLA MICHELIN. UNA ETIQUETA QUE NO DEBERÍAMOS USAR EN PLENO SIGLO XXI PERO QUE HA SERVIDO PARA DAR VISIBILIDAD AL TRABAJO DE ESTA COCINERA QUE AÚN TIENE UNA LARGA CARRERA POR DELANTE.



Vicky consigue todo lo que se propone porque aprendió la cultura del esfuerzo en el seno de una familia humilde y porque es cabezota. También se define como "masoquista" –porque le gusta el estrés que supone trabajar en una cocina–, cañera y carnívora, pese a que en su restaurante prioriza el pescado y la verdura.

Podríamos decir que Vicky Sevilla encarna algo así como la esperanza para muchos padres: esa adolescente que no sabe a qué dedicarse ni qué hacer con su vida, que "ni estudia, ni trabaja" pero acaba triunfando a nivel profesional. Y es que a los 17 años, tras no poder estudiar bachillerato artístico por la oposición materna, decidió dejar el instituto. Encontró su primer trabajo en un restaurante de Formentera donde entró sin saber freír un huevo y sin saber que había que ponerse guantes para sacar una bandeja del horno, pero al poco tiempo descubrió que la cocina se le daba bien y le gustaba y acabó encontrando su vocación. Eso sí, en esos inicios nunca pensó en dedicarse a la alta cocina, de hecho, según ella misma ha declarado, por aquel entonces no sabía ni quién era Ferran Adrià. Tras formarse y pasar por las cocinas de chefs como Susi Díaz o Begoña Rodrigo, decidió volver a sus raíces (de ahí el nombre de su restaurante 'Arrels') y abrir su propio negocio en las caballerizas del palacio de los Duques de Gaeta de Sagunto, reinterpretando la despensa mediterránea con técnicas globales.

Al principio ofrecían un menú de tan solo 15€ y hoy pueden degustarse dos: Arrels, por 92€ y Saba, por 72€. Entres sus creaciones se encuentra una versión del *empedrao vallero*, plato típico de Vall D'Uixó, el pueblo de su abuela, y también un plato de caracoles sin caracoles que, en realidad, es la reinterpretación de un plato de su madre.

Pero Vicky no se conforma con su restaurante, su estrella Michelin y su sol Repsol, sino que sueña con tener un pequeño hotel, cuatro o cinco habitaciones, para que quienes vayan a comer puedan quedarse a dormir.❋

TRAYECTORIA

Vicky Sevilla (Quart de les Valls, Valencia, 1993) ha cocinado a las órdenes de prestigiosos chefs valencianos como Susi Díaz (La Finca), Vicente Patiño (Saiti) o Begoña Rodrigo (La Salita). Con solo 25 años decidió abrir su primer restaurante, Arrels, en Sagunto. Apenas al año de apertura fue elegida "Joven promesa de la Comunidad Valenciana 2018", premio otorgado por el diario Levante y la guía de los 55 mejores restaurantes de la Comunidad Valenciana y en 2019 fue nominada al Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión.

Ha participado en eventos gastronómicos tan importantes como el DNA Festival, de Quique Dacosta y Gastrónoma Valencia. Posee una estrella Michelin (2022) y un sol Repsol (2022).









AMBIENTE MODERNO Y ACOGEDOR EN EL EIXAMPLE

VIVO®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL



CENAS, EVENTOS, MÚSICA EN DIRECTO Y LOS CÓCTELES MÁS EXCLUSIVOS.

C/ Rosselló, 255 · 08008 Barcelona · www.vivotapas.com

Aragonia Selección Especial

Garnacha de viñas viejas

Aragonia Selección Especial

Tipo: Vino tinto
D.O.P.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha (100%)
Graduación: 14,5 % vol.
Temperatura de servicio: 17º C.

Para la obtención de fruta más fresca se macera en frío durante 48h. Después fermenta a 26ºC con control de temperatura y se lleva a cabo una maceración a lo largo de quince días, una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.
La elaboración culmina con una crianza mixta en barrica bordelesa de roble francés y americano durante ocho meses. Tras su embotellado se procede a una crianza en botella durante seis meses antes de su comercialización.
El resultado es un vino de color rojo cereza con tonalidades ocres debido a su crianza, de aspecto limpio y brillante. Aroma de intensidad alta, destacando el aroma varietal a frutas rojas muy maduras, monte bajo y cierta mineralidad, con leves tostados y especias aportados por la mezcla de las diferentes maderas empleadas. En boca posee un ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto. Destacando la concentración y suavidad de los taninos aportados por la completa madurez de la uva.

BODEGAS ARAGONESAS
Carr. de Magallón a la Almunia, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com





Aragonia Selección Especial, de Bodegas Aragonesas, está elaborado al 100% con garnacha de viñedos de más de 50 años plantados en las laderas de la Cordillera Ibérica, cercanas a su pico más alto: El Moncayo.

Ubicada en Fuendejalón (Zaragoza), Bodegas Aragonesas es la bodega con la mayor extensión de viñedo viejo de garnacha en España, agrupa a varias cooperativas y fue la primera en lanzar al mercado un vino 100% de esta variedad, así como la primera de Europa en presentar un proyecto de reestructuración de viñedo. Distribuye sus vinos en 60 países, con 174 importadores en todo el mundo, y en 48 de las provincias españolas. Cuenta con 45 empleados, 3.100 hectáreas de



viñedo y una facturación de 12,9 millones de euros en 2021. Destacar que el pasado mes de junio recibió el Premio Empresa de Aragón 2022, en la categoría Proyección de Aragón, en el 40 aniversario de la CEOE.



Voluntad innovadora

Bodegas Aragonesas ha destacado, desde sus inicios, por su marcada voluntad de innovación. De hecho, ya su fundación en sí misma resultó innovadora, pues significó la formación de la primera sociedad anónima en España que procedía de entidades cooperativas. La empresa nació en 1984, a partir de la unión de las cooperativas San Juan Bautista de Fuendejalón y Santo Cristo de Magallón, cuyos responsables decidieron estrechar lazos para mejorar la comercialización de sus vinos.

Por aquel entonces, la joven empresa se alojó en un edificio de ladrillo caravista de estilo aragonés, situado en la localidad zaragozana de Fuendejalón, en plena Denominación de Origen Campo de Borja.

Bodegas Aragonesas fue pionera en la recuperación de la garnacha, una variedad autóctona denostada por aquel entonces, pero que ahora se valora en su justa medida.

La bodega se ha dedicado, desde sus inicios a investigar en suelos, en métodos y técnicas de producción, maduración y elaboración, lo que le ha permitido producir y comercializar una colección de vinos sorprendente.



Una vida forjada entre garnachas

En Bodegas Aragonesas trabajan la garnacha desde 1956 y no solo eso, la entienden como una forma de vida. "Valoramos, comprendemos y respetamos esta variedad desde hace siglos. Nuestros antepasados recogieron este valioso e histórico legado y las sucesivas generaciones lo hemos ido enriqueciendo hasta alcanzar los niveles más elevados de prestigio y reconocimiento. Es una parte fundamental de nuestro patrimonio y día a día nos esforzamos por seguir perfeccionando su cultivo y elaboración", afirman desde la bodega, y añaden: "Llevamos siglos cultivando con esmero nuestras viñas y atesorando una tradición vitivinícola incomparable. Nuestra reconocida garnacha convive con otras variedades como syrah, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, moscatel de grano menudo, verdejo, chardonnay o macabeo. El equipo de expertos enólogos, maestros en la elaboración de nuestra afamada garnacha, y el equipo humano que integramos los diferentes departamentos de la bodega, conseguimos elaborar unos vinos de reconocido prestigio internacional".



Las uvas con las que se elabora Aragonia Selección Especial proceden de viñedos de más de 50 años, con una producción media inferior a 2 kilos por cepa. Situados sobre suelos arcillo-ferrosos y pedregosos, muy áridos con pluviometría inferior a 300 litros por metro cuadrado al año, orientación Noroeste, a una altitud de 600m.

El espacio Terroir - Garnacha cumple su primer año de vida

El nuevo espacio "Terroir - Garnacha" de Bodegas Aragonesas ha recibido, en tan solo un año de vida, la visita de 3.487 personas. De este total, un 60 % son de Aragón, un 30 % del resto de España y un 10 % del extranjero.

Con un diseño vanguardista, multifuncional e innovador, el nuevo edificio cuenta con una superficie de 6.700 metros cuadrados y una inversión de 7,5 millones de euros. Sus instalaciones albergan nuevas oficinas, la tienda, salas expositivas y ampliación de la capacidad en depósitos en un 100 % y en un 8 0% la zona de crianza.

Además, el edificio se ha construido bajo criterios de sostenibilidad y cuenta con una instalación fotovoltaica que les permite generar un 30% de su consumo. El espacio "Terroir – Garnacha" también ha permitido que se aumenten hasta en un 50% las actividades enoturísticas. Catas verticales de sus vinos más representativos, catas maridadas, visita a viñedos, eventos… Desde



Riqueza de variedades y vinos

En bodegas Aragonesas no solo rinden culto a la garnacha, ya que la extensión de su viñedo, la riqueza de variedades y el trabajo de sus enólogos les permite proporcionar a todas y cada una de las marcas que comercializan sus propias características y personalidad.
Vinos ecológicos, afrutados, complejos, de alta expresión, de autor, jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales o multivarietales. Ofrecen una gama de vinos extensa y variada, plena de profesionalidad y pensada para satisfacer a todos los mercados.

Viñedos históricos

Los viñedos de Bodegas Aragonesas son vigorosos y robustos. Algunos de ellos centenarios, que han arraigado con fuerza en esta tierra a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de una inconfundible calidad y personalidad.

su construcción, se han desarrollado más de una veintena de acciones diferentes en torno al vino y, sobre todo, en torno a la garnacha.
Para celebrar el primer aniversario, Bodegas Aragonesas organizó la jornada "Un día entre garnachas" dirigida a medios de comunicación, influencers especializados y a los principales comunicadores de Aragón. En ella, se pudieron visitar algunos de los viñedos más antiguos de la bodega y se realizó un recorrido por el nuevo espacio, con catas de las principales garnachas.
Aragonesas sacó adelante, en 2021, grandes proyectos, como su nuevo espacio "Terroir – Garnacha" y la nueva garnacha Nabulé. A estas ambiciosas iniciativas, también se fueron incorporando otras "ilusiones"como ser la mejor bodega del año en la décima edición de los premios nacionales de El Suplemento o que su Solo Centifolia 2020 fuera reconocido como el mejor rosado de Aragón, en la primera edición de la Selección de Vinos Rosados del Concurso Mundial de Bruselas (Concours Mondial de Bruxelles – Rosé Selection).
Además, con su vino solidario Resistiré, que lanzaron durante el confinamiento, consiguieron recaudar 10.000 euros para al Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón y también crearon un departamento exclusivamente dedicado al Enoturismo.
Con estas iniciativas, Bodegas Aragonesas apuesta por la innovación, mira al futuro, se adapta a los nuevos tiempos y se reinventa, pero manteniendo siempre la esencia de ser «expertos en garnacha».

La bodega con más medallas del mundo en el concurso internacional "Grenaches du Monde"
Aragonesas se convirtió el pasado mes de mayo en la bodega con más medallas del mundo en la décima edición del concurso internacional "Grenaches du Monde", que se ha celebrado este año en la localidad navarra de Olite del 4 al 6 de mayo, y donde participaron un centenar de profesionales, nacionales e internacionales, del sector vinícola y cerca de un millar de referencias.
Ha sido la única en obtener un total de 17 medallas: 12 de oro y cinco de plata. Entre todas las referencias premiadas se encuentra Galiano 2013, su garnacha más reconocida y valorada, que ha sido galardonada con un oro.
"Hoy es un día tremendamente feliz para todos los que formamos Bodegas Aragonesas. Nuestra bodega es sinónimo de garnacha y esta variedad ha sido siempre el origen de todo lo que somos. La garnacha nos indica de dónde venimos y hacia dónde vamos, así que ser la bodega con más medallas del mundo en este concurso internacional tan importante, donde se premian los vinos elaborados con nuestra uva reina, es para nosotros mucho más que un orgullo", afirmó el gerente de Bodegas Aragonesas, Enrique Chueca, al recibir la lluvia de medallas. ✻





Garnacha con carácter

La Calma Mágica Tinto 2018, es un monovarietal que refleja el carácter de las garnachas de montaña de San Martín de Unx, de viñedos de entre 40 y 100 años de antigüedad, de parcelas con bajas producciones y vendimiadas a mano. El resultado es un vino estructurado, envolvente, potente, con un buen frescor y amable.

Paladar lleno de sensaciones

Albret El Balcón es un crianza de la D.O. Navarra de intenso y brillante rojo rubí. Aromas de elevada intensidad que nos evocan las ciruelas, las fresas silvestres y las cerezas maduras. La fruta roja se ensambla con los aromas de cacao, café y licor de chocolate que nos recuerdan su paso por barrica. Paladar lleno de sensaciones. Equilibrado y elegante. Ha conseguido 90 puntos en los XIX edición de los Decanter World Wine Awards.





EDICIÓN LIMITADA

La bodega Pagos de Araiz lanzó el mes pasado su vino premium Blaneo Garnacha 2021, con una elaboración limitada de solo 5.000 botellas. Este tinto, acogido a la D.O. Navarra en boca resulta vivo y goloso, con final sedoso y persistente.



Reflejo del paisaje

Perpetual 2019 es intenso y con carácter, certificado como vino de viñas viejas por la DOQ Priorat. Su esencia está precisamente en los viñedos casi centenarios de cariñena y garnacha, plantados en pronunciadas laderas de llicorella. El resultado es un vino que evoca el paisaje donde nace.



De viñas viejas

El Linze 2020 del enólogo valdepeñero Federico Lucendo ha alcanzado 95 puntos en la cata anual del sumiller Andreas Larsson. Con certificado ecológico, se elabora con la variedad autóctona tinto velasco en un 75% que procede de un viñedo histórico plantado en la segunda mitad del siglo XIX.

Monastrell excepcional

Murviedro ha lanzado Finca El Serrano, un vino tinto excepcional elaborado con las uvas monastrell de la parcela más particular de este viñedo. En el paladar es carnoso, complejo, con paso de boca untuoso y un final torrefacto. Un vino que triunfará en las mejores mesas con su magnífica estructura y su amable carácter mediterráneo.





Apuesta por pequeñas producciones

La bodega navarra Marco Real ha presentado sus nuevos vinos Finca La Pared, entre los que se encuentra este monovarietal de graciano que se ha sometido a una crianza de 12 meses. Destacan su recuerdos a especias frescas y frutas negras.

Para acompañar la lectura



El Grifo Saramago es un monovarietal de syrah de la vendimia de 2019 que la bodega canaria lanza para recordar al escritor en el centenario de su nacimiento, que se cumple el 16 de noviembre. En boca, es complejo, envolvente, sedoso y suave. Sin duda, un vino perfecto para acompañar una apacible lectura.



Marídalo con chocolate negro

La Garnacha Perdida 2019 se elabora con garnachas de un viñedo ecológico ubicado en el extremo norte de la provincia de Zaragoza. Tras una crianza de 12 meses, se obtiene este vino equilibrado, redondo, fresco y agradable. Pruébalo con chocolate negro. Te sorprenderá.

RETORNO AL ORIGEN



Señorío de Sarría Viñedo Uno se elabora con garnacha de viñas viejas y pasa nueve meses en barrica. Representa el retorno al origen y a la búsqueda de la expresión más pura de Navarra. En boca destaca la perfecta combinación de notas florales y frutales que aportan elegancia y complejidad. 93 puntos James Suckling 2022.



Vino histórico

Vendimia de invierno encierra toda la frescura y expresión de la malvasía volcánica recogida el 6 de abril, antes que en ningún lugar de Europa. Este nuevo y excepcional vino de Bodegas El Grifo es por tanto histórico. En boca sorprende por su complejidad, con un buen paso y destaca la salinidad característica del Atlántico.

Destellos de grandeza

El prestigioso sumiller Ferran Centelles muestra su admiración por Viore Verdejo Sobre Lías, del que declara es "un vino completo con destellos de grandeza". Se trata del más reciente lanzamiento de Bodegas Viore, la propiedad del grupo de Bodegas Riojanas en Rueda. Un 100% verdejo que refleja el terruño.





Elegante, fresco y complejo

Caserío de Dueñas Verdejo Superior 2019 es elegante, fresco y complejo gracias a su estancia sobre lías en depósito durante 5 meses. Su alta intensidad aromática nos evoca frutas cítricas, con un toque de flor de manzanilla, hinojo y miel. En boca presenta ligeras notas cremosas entrelazadas con limas y pomelo.

Medalla de plata

El concurso de vinos Baco organizado por la Unión Española de Catadores y que premia los mejores vinos elaborados en la cosecha 2021, ha concedido una medalla de plata a Solmayor Airén de Bodega Soledad. Se trata de un vino intenso, aromático y fresco en nariz, con notas de frutas como melón, banana y pera. En boca es afrutado, ligero y elegante.





CARÁCTER MINERAL

O Luar do Sil Godello Sobre Lías 2021 muestra una boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral aportado por lo suelos de granito donde crecen las cepas de godello. Posee un gusto equilibrado, goloso, y dotado de una gran longitud y personalidad, que termina con una gran amplitud aromática.

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

Verdejo prefiloxérico

El Pago de Saltamontes es un viñedo prefiloxérico de bajo rendimiento y el vino que deriva de él – Finca Saltamontes Verdejo 2017, de Javier Sanz Viticultor– solo sale en añadas excepcionales. Destaca por su aroma de frutas cítricas y piel de naranja confitada sobre fondo de hierbas aromáticas. Suave y cremoso al paladar debido a su crianza sobre lías, tiene una intensa sensación de frescura.



RETOMANDO LA TRADICIÓN

Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2020 es un vino de crianza biológica que retoma la tradición de la época isabelina. Se fermenta en barricas de roble francés el primer y segundo año para pasar después a botas jerezanas, donde permanece de 8 a 10 meses. Destaca su punto salino y untuoso.





Somontano de garnacha blanca

Sommos Colección Garnacha Blanca se descubre como un vino mineral, en el que las notas de fruta blanca conviven con un fondo tostado y de bollería. En boca presenta gran equilibrio entre la estructura, el punto amargo propio de la crianza sobre lías y su afilada acidez. Marida con arroces caldosos, pescados azules y quesos cremosos.



Para platos especiados

La Vicalanda Blanco 2020 de Bodegas Bilbaínas, elaborado con tempranillo blanco, es un Rioja de edición limitada (4.500 botellas). Elegante y fresco, con aromas a flores blancas y albaricoque, miel y notas especiadas del paso por barrica. Perfecto para acompañar platos especiados, sushi, mariscos o pescados.

Explorar nuevas sensaciones

Eso es lo que nos propone Ramón Bilbao con este vino. Representa el carácter innovador de las bodegas, ya que se trata del primer blanco que elaboran en Rueda con uva 100% verdejo. Es fresco en boca, con presencia de acidez y largo. Combina con verduras al vapor, ensaladas, quesos y carnes blancas.





Para 'natur lovers'

Para todos los *nature lovers* recomendamos el vino Beronia Rueda 2021. Elaborado en acero inoxidable y en depósitos de hormigón en contacto con las lías unos 3 meses, consigue así un ensamblaje perfecto. De aromas frutales y fondo herbal propio de la verdejo de Rueda, destaca por su sabor refrescante, redondo y con un agradable final amargo.

EL MEJOR BLANCO

Milmanda 2018 de familia Torres (D.O. Conca de Barberà) ha obtenido 98 puntos en la *Guía de Vinos y Aceites de la Semana Vitivinícola 2022* y se ha erigido como el mejor vino blanco de esta publicación. El jurado destaca especialmente su fragancia y equilibrio, con buena tensión y gran potencial de envejecimiento.





El más deseado

Considerado como el vino de Jerez más deseado del mundo, según la última entrega de "The Drinks International Bar Report", Tío Pepe es un Fino procedente de uva palomino fino. Envejece, como mínimo, 4 años en botas de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y soleras.



Volcán de sensaciones

El Grifo Seco Colección 2021 destaca por una nariz en la que domina el carácter varietal de la malvasía volcánica con aromas florales como el azahar o jazmín. En boca es complejo, fresco, con volumen y un final amplio. Destaca su equilibrada acidez natural y carácter salino. Ha conseguido una medalla de plata en los Decanter World Wine Awards 2022.

Un vino de territorio

O Luar do Sil Vides de Córgomo 2020 es monovarietal de godello de la D.O. Valdeorras. Posee una boca vibrante y potente, unida a elegantes tonos tostados y maderas orientales. Cuenta con una gran longitud y termina en una explosión de sutiles aromas.



ESPUMOSO CLÁSICO

El corpinnat Tradicional Brut Nature 2016, ganador de la medalla de oro en los Decanter Wine Awards 2022, es un *coupage* de xarel·lo, macabeo y parellada. Se trata de uno de los espumosos más clásicos de Torelló Viticultors.



Para entusiastas de la pinot noir

Bollinger PN TX17 se presenta en boca afrutado y muy refrescante. Un vino vivo y lineal. Estos atributos hacen de él el compañero gastronómico perfecto para platos complejos en los que predomina el buen producto y para aquellos entusiastas interesados en poder disfrutar de las distintas expresiones de la pinot noir.





Ecológico y ético

Coral Ethical Rosé es un rosado ecológico, elegante y delicado elaborado en Bodegas Peñascal, neutra en carbono, y presentado en una botella ultraligera que usa materiales reciclados y reciclables. Además, la bodega destina el 10% de sus beneficios a la restauración y conservación de los ecosistemas marinos y los arrecifes de coral.

Fácil de beber

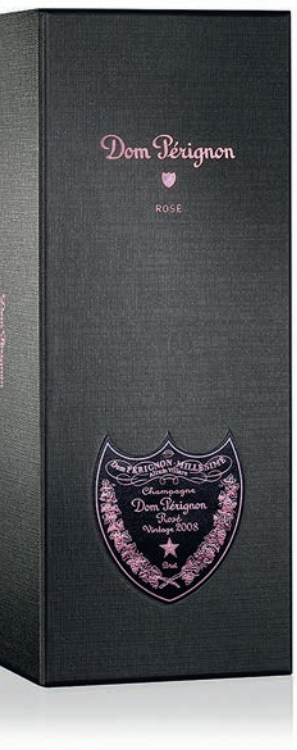
Protos Rosé 2021 es un vino elaborado con tempranillo y syrah ecológicos de la D.O. Cigales. En boca es suave desde su inicio, destaca positivamente la sensación dulce de fruta. Final amable, carnoso. Es un vino equilibrado, con acidez moderada y fácil de beber.



INTENSO Y FRESCO

Laurent-Perrier Cuvée Rosé es resultado de los mejores Crus de la Montaña de Reims y de los viñedos de la Maison, se caracteriza por aromas de frutos del bosque frescos, una gran intensidad y mucha frescura. Ideal para acompañar pescados crudos marinados, gambas a la plancha, sabores exóticos, jamón ibérico y postres.





AUDAZ Y DECIDIDO



Dom Pérignon Rosé Vintage nace de la voluntad de arriesgar, captura el rojo de la pinot noir y plasma su complejidad en un ensamblaje audaz y decidido. Los casi doce años de transformación lenta y de gran maestría en la bodega confieren a este champagne rosado un carácter intenso y enérgico, y al mismo tiempo, oscuro, incluso magnético.

Para maridar con la alta gastronomía

Vallformosa ha lanzado Cultivare Rosé, el primer monovarietal rosado, 100% syrah, de la gama más premium de la bodega. Con notas de fruta roja caramelizada, se puede percibir la madera de las botas de roble francés donde ha sido fermentado, con una crianza de 3 meses. Resulta complejo y aromático. Una auténtica delicia para los paladares más exigentes.



Wine Com

II Congreso Internacional de Comunicación y Vino

VINOS D.O. NAVARRA

Colabora

Universidad de Navarra | Facultad de Comunicación

Gobierno de Navarra | Nafarroako Gobernua

UNIÓN EUROPEA

18 de noviembre, 2022

Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra, Pamplona

Venta de entradas: www.winecom.org

El futuro presente de la comunicación.

Inauguración: Sergio Torres, Cocinero y Propietario de Cocina Hermanos Torres

Nuevas herramientas para la venta

Mike Tango Bravo
Project Lead de OpenVino.org y propietario de la bodega boutique Costaflores de Mendoza (Argentina)

Onar Berrade
Marketing Operations Manager at Userlane (Germany)

Sostenibilidad: argumento comunicativo

Riccardo Ricci Curbastro
Presidente de Equalitas y vice presidente de EFOW (Italy)

Jerusalem Hernández
Sustainability and Corporate Governance en KPMG España. (España)

La vuelta a lo experiencial

Dimas Gimeno Fundador y Presidente KAPITA. Socio Fundador y Presidente de WOW Concept. (España)

César Glaria Baines
Director de Marketing Galería Canalejas. (España)

La inmersión virtual

Dina Navaridas
Sales Manager | Global Business Group | Meta (Ireland)

Gustavo Entrala
Diseñador de Futuros. Miembro del Consejo Asesor de LLYC (España)

*Programa sujeto a posibles modificaciones.

Recuerdos a caña de azúcar

Ron Santísima Trinidad 3 Años destaca por su color ámbar claro. En nariz aparecen aromas de madera de roble y recuerda a la cosecha de la caña de azúcar y a su molienda. En boca es suave, de dulzor ligero, con notas de caña de azúcar combinadas con otras de almendras, vainilla, uvas pasas y ciruelas deshidratadas. Disfrútalo solo, con hielo, o en tu combinado favorito.





Un auténtico capricho

Licor 43 Chocolate es una combinación exquisita elaborada con cacao 100% de origen sostenible. Una bebida que no solo contentará a los 'chocoadictos', también es ideal para aquellos que disfrutan celebrándose a sí mismos en los pequeños momentos del día a día. Puede servirse solo, muy frío o con hielo.



Ideal para gin-tonic

Inspirada en la fragancia y esencia de Barcelona, Ginraw es el resultado de un proceso de destilación único. Enebro, en alambique de cobre, combinado con cidra, piel fresca de limón, cardamomo negro, semillas de cilantro, hojas frescas de laurel y hojas frescas de lima kaffir. Una ginebra ideal para gin-tonic por su personalidad y carácter.



Final muy aromático

Habana Club Unión es un ron cubano que se caracteriza por sus notas suaves, ricas, potentes y aromáticas a roble y humo, con sutiles matices de cítricos, coco, frutas desecadas y café. En el paladar, suaves notas de leña, acentuadas con matices de sabor a vainilla dulce, chocolate y frutas desecadas, culminando con un final muy aromático.

Placer sin culpa

Ruavieja Cremosa Light, con un 60% menos de azúcar, es ideal para alargar las sobremesas sin sentirnos demasiado culpables. Elaborada con crema de leche y aguardiente de orujo, posee matices de café y cacao. Persistente en boca, es en una crema exquisita y fácil de tomar.





Brindis con vodka

El 4 de octubre se celebra el Día Mundial del Vodka, preparándonos para el otoño y la vuelta a la rutina con la versatilidad que le caracteriza. Grey Goose nos propone brindar con una exquisita selección de cócteles, con recetas infalibles perfectas para todo tipo de paladares, desde los más cosmopolitas a los más tradicionales.



Clásico transgresor

Jägermeister es un licor de hierbas elaborado a partir de 56 ingredientes cuidadosamente seleccionados, siguiendo la misma receta original desde hace más de 80 años. Un clásico que enfoca su nueva campaña hacia los jóvenes y más concretamente a la generación Z, invitándoles a no pedir perdón por ser como son.



De sabor profundo y amaderado

Glenfiddich 30 es un whisky de edición limitada, envejecido durante treinta años en Speyside (Escocia), perteneciente a la gama 'Reimagination of Time', un concepto que hace referencia al paso del tiempo y cómo este influye en el sabor y aroma del propio producto. Esta nueva referencia destaca por su profundo y amaderado sabor.

Lo mejor de Londres en la copa

Beefeater Dry es la ginebra premium número uno del mundo gracias a su sabor fresco, limpio y equilibrado. Creada por James Burrough en el siglo XIX, su receta se ha mantenido prácticamente sin cambios. Perfecta para tomar sola o en cóctel a la hora del aperitivo.



Mezcla de culturas

Dewar's 8 Japanese Smooth es un nuevo whisky que mezcla sus raíces escocesas con la esencia nipona. Se trata de un whisky de 8 años acabado en barricas de roble japonés Mizunara. Destacan las sutiles notas florales de miel y brezo junto con aromas complejos de sándalo en la nariz y de especias como la canela en el paladar.





SARA VALLS
busca sorprender

La joven chef explica así lo que busca en Janis, ubicado en el hotel Five Flowers Formentera: "Buscamos la creatividad con el objeto de sorprender, pero sin dejar atrás las raíces de nuestra cultura balear y mediterránea, ligada a la tierra y al mar, con lo autóctono y el origen como sentimiento y orgullo. En el restaurante contamos con el apoyo y abastecimiento de productores locales".



SANTIAGO PEDRAZA Y CARMEN SANTIAGO



fomentan la cocina española en EE.UU

Los propietarios de la madrileña Taberna Pedraza han viajado a Estados Unidos para divulgar la esencia de la cultura gastronómica española y compartir sus especialidades culinarias. Entre ellas, la icónica Tortilla vaga de Sacha Hormaechea, los huevos de Lucio Blázquez y la Tortilla al estilo Betanzos.

PERE ARPA
se pone al frente de Casa Anamaria

Arpa, que hasta el año pasado fue el propietario y chef del laureado restaurante Ca l'Arpa de Banyoles (Girona), se pone al frente ahora de Casa Anamaria, un hotel-restaurant boutique de 4 estrellas situado en una masía del siglo XIV en Vilademuls. El chef define así su propuesta: "Conozco la comarca, los productores y aplico una cocina tradicional con una visión personalista y actualizada que pretende explicar el territorio".



CARLOS MALDONADO
se alía con Uber Eats

Uber Eats y 'El Círculo', el restaurante de hamburguesas gourmet creado por el chef con estrella Michelin y ganador de MasterChef, han firmado un acuerdo de colaboración. "Mi sueño al crear 'El Círculo' era poder hacer llegar a las casas de la gente unas hamburguesas especiales, con sabores potentes y salsas muy sabrosas. Desde hoy Uber Eats nos va a permitir que mucha más gente disfrute de nuestras creaciones" afirma Maldonado.

LUCÍA FREITAS
es la Chef de L'Avenir



La chef gallega al frente de A Tafona (Santiago de Compostela) por el que luce una estrella Michelin y dos soles Repsol, ha recibido el Prix au chef de L'Avenir, una distinción otorgada por la Academia Internacional de Gastronomía (AIG), ubicada en París, y que en su momento obtuvieron Dabiz Muñoz, Jordi Cruz o Eneko Atxa.



JUAN D'ONOFRIO Y GABRIEL SODRÉ
abren Chispa Bistró



Ubicado en el madrileño barrio de Chueca, en Chispa Bistró –que tiene la gastronomía asiática y mediterránea como punto de partida–, se ofrecen sabores internacionales como resultado de las experiencias por el mundo de Juan y Gabriel. En los platos destacan técnicas como la brasa, los curados y los encurtidos y se propone una experiencia flexible en la que los principales, los postres y los quesos se pueden disfrutar sin un orden establecido.

CRISTINA GÓMEZ
premio al talento

La joven jefa de cocina del restaurante con una estrella Michelin, Fierro en Valencia se ha hecho con 3.000 euros en metálico y un master en cocina de vanguardia en el Basque Culinary Center al ganar el gran premio de "Talentos Martiko". Su Flor ahumada de bacalao, pesto de shiso y sopa de nabo y macadamia y su Magret a la brasa y mole mediterráneo conquistaron al jurado.

MARCELINO JIMÉNEZ Y JULIA KLEIST
elaboran tapas vegetarianas

Los propietarios del restaurante Green Spot (Mejor restaurante vegetariano de España y 28 del mundo) ofrecen el curso *Tapas vegetarianas* en la escuela *online* Scoolinary. Su cocina se define como "cocina vegetariana para todos: vegetarianos, veganos y no vegetarianos". Una filosofía que comparten en el curso con el fin de romper el mito de que la cocina vegetariana no tiene sabor.



MIGUEL NAVARRO
apoya la sostenibilidad



Gracias al programa Finhava, el restaurante con una estrella Michelin del Hotel St. Regis Mardavall Mallorca Resort aplica la economía circular al consumo de hortalizas. En palabras de Navarro, este proyecto provoca replantearse la operativa del restaurante y valorar, aún más, el concepto de producto local. Y subraya: "Todo esto termina desembocando en la concepción de la línea gastronómica, y en las creaciones que se ofrecen a nuestros clientes".

FRANCIS PANIEGO
será presidente

El chef del restaurante Echaurren de Ezcaray, con 4 estrellas Michelin en La Rioja y Andorra, presidirá la decimoctava edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, que tendrá lugar el 7 y el 8 de noviembre. Acompañarán a Paniego como miembros del jurado María José San Román, Miriam Hernández y Juan Pozuelo.





CARLOS FERNÁNDEZ MIRANDA
lleva la cocina del Norte a Madrid

Tras años de experiencia en diferentes restaurantes con chefs de renombre como Paco Roncero, el chef asturiano es el encargado de llevar a Madrid la esencia y sabor de su tierra y otros destinos gastronómicos de la parte más septentrional de España. Lo hace en el nuevo restaurante Virrey. Sin duda hay que probar el plato que da nombre al restaurante: el pescado al horno en salsa virrey.

RAGNAR EIRÍKSSON
cocinará en Madrid

El espacio Kitchen Club de la capital española será el escenario de un restaurante "pop up" a cargo del primer chef en conseguir la única estrella Michelin de Islandia, y la ginebra súper premium Martin Miller's Gin. El 19 y 20 de octubre se podrá disfrutar, en turnos de comida y cena, de un menú degustación islandés con algunos guiños a España y a la ginebra anfitriona.



RICARDO TEMIÑO
traslada La Fábrica



El restaurante burgalés La Fábrica se muda en unas semanas a un nuevo local de la ciudad. Temiño ha creado para la despedida el 'Menú 14/22', formado por 12 de sus platos más icónicos: desde el Steak Tartar de Rubia Gallega ideado en 2014 a la Ostra con aguachile de manzana de 2022, pasando por la Olla podrida 2.0, un plato que refleja bien su cocina ya que aúna vanguardia y tradición. Estará disponible durante todo el mes en la sede actual.



RODOLFO GUZMÁN
'residirá' en Madrid

Tres años después de su última edición, vuelve 'In Residence' al NH Collection Madrid Eurobuilding. Será del 14 de noviembre al 3 de diciembre de la mano del chef Rodolfo Guzmán del premiado restaurante Boragó de Santiago de Chile. La propuesta podrá degustarse de miércoles a sábado en horario de cenas.



MARIO SANDOVAL Y JUAN SUÁREZ
crearán una cena excepcional



El 20 de octubre el restaurante madrileño quintoelemento celebrará su primer cumpleaños con una excepcional cena a cuatro manos en la que Juan Suárez de Lezo cocinará con el premiado chef Mario Sandoval. Juntos ofrecerán una propuesta gastronómica vanguardista, repleta de delicadeza y contrastes en la que tendrán cabida algunos de los platos más emblemáticos de ambos chefs.

CARLOS URRUTIKOETXEA
sirve en barra

El Restaurante El Señor Martín (Madrid, 1 Sol Repsol), recupera su carta de barra con una nueva propuesta para disfrutar del producto del mar en un formato más desenfadado. Carlos Urrutikoetxea selecciona algunos de sus imprescindibles entre los que no faltan las conservas, las frituras o la brasa. Una opción que está disponible en el servicio de comida y cena para un total de 16 comensales y que se completa con una recomendación de vinos por copas.

PARA COMPARTIR

Miss Sushi ha estrenado *Supreme*, su nuevo menú para todos los días con los platos *superstars* de la carta y para compartir entre dos personas. Siete deliciosos bocados que incluyen una de sus propuestas más famosas: el denominado tataki más rico del mundo, elaborado con atún rojo de almadraba de Barbate.

MISS SUSHI www.misssushi.es





Estilo mediterráneo

El hotel Barceló Aguamarina –totalmente reformado este año– y ubicado en la bella Cala Ferrera, cuenta con un buffet y dos restaurantes a la carta que incluyen tanto cocina mediterránea tradicional de la isla de Mallorca, como cocina internacional para todos los gustos.

HOTEL BARCELÓ AGUAMARINA
Av. Felanitx, s/n · Cala Ferrera · 07669 Mallorca
Tel.: 971 657 860 · www.barcelo.com/es-es/barcelo-aguamarina

Foto: Alex Froloff



Pollo con burbujas

¿Puede el pollo a l'ast maridar con cava? Pues claro que sí y lo saben bien en Rooster & Bubbles, el proyecto de Marc Martínez, nieto del propietario del mítico Kikiriki e inventor del pollo a l'ast y de su combinación con cava. La máquina de rustir es el eje vertebrador de deliciosos platos no solo de pollo, también de cerdo, cordero o calabaza, que pueden consumirse al plato, en sándwich o en ensalada.

ROOSTER & BUBBLES
Pla de Palau, 12 · 08003 Barcelona · Tel.: 932 955 668
www.roosterandbubbles.com

Relax y buena mesa



El nuevo hotel boutique Teranka Formentera permite disfrutar del encanto de la isla este mes de octubre, proporcionando relax, lejos de las aglomeraciones estivales. Su potente oferta gastronómica es uno de sus principales atractivos. El restaurante mediterráneo Vert Mer ofrece una propuesta mediterránea al mediodía y una exquisita cocina francesa para cenar.

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



Un trocito de Italia

La carta del nuevo italiano de Madrid Crudo & Cotto va más allá de la pasta o la pizza. Aquí destacan los quesos, embutidos, conservas y antipasti de primera calidad además de postres irresistibles como la tarta de queso gorgonzola acompañada de helado. Fantástica selección de vinos, tanto nacionales como italianos.

CRUDO & COTTO
Paseo de la Castellana, 122 · 28046 Madrid · Tel.: 912 120 623 · www.crudo-cotto.com



Cocina cercana

Mareantes, el nuevo proyecto de Rafa Zafra en Sevilla, es un homenaje a los cocederos tradicionales de marisco de la ciudad. Se trata de una cervecería – marisquería que nace como un proyecto acogedor, cercano y de proximidad donde el producto y la mano artesanal son los protagonistas.

MAREANTES
Hotel Boutique Tayko Sevilla · Almirante Lobo, 17 · 41001 Sevilla
Tel.: 955 830 779 · www.taykohotels.com/sevilla/mareantes



AIRE VINTAGE

Buenavista, restaurante inaugurado en 1918, ha sido remodelado y forma parte de un nuevo hotel boutique barcelonés que busca transformar el concepto 'Casa de Comidas' tradicional, ofreciendo platos clásicos con un toque de modernidad de la mano del chef leridano Marc Roca. No faltan los desayunos gourmet o las tapas y platillos para comer en cualquier momento.

RESTAURANTE BUENAVISTA
Hotel Antiga Casa Buenavista · Ronda Sant Antoni, 84 · 08001 Barcelona
Tel.: 934 909 090 · www.restaurantbuenavista.es

Ubicación de ensueño

CBbC Marina Sta Eulalia suma a su impresionante entorno una oferta gastronómica creativa y vanguardista donde el producto local es la base de sus elaboraciones estrella, como sus arroces, sus mariscos y sus pescados frescos. Gran selección de vinos y sangrías.



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



COCINA VIAJERA

En La Torcida el chef Genaro Celia ofrece una cocina ecléctica y viajera en formato de pinchos y tapas para el mediodía y una carta más formal durante todo el día. Destacan platos como el Steak Tartare en pan brioche.



LA TORCIDA Pelayo, 4 · 28004 Madrid · Tel.: 915 026 948 · www.grupotombo.com

Auténticos dimsum

Shangrila hace un repaso por la cocina tradicional china "como la de las abuelas", poniendo el foco en estas pequeñas empanadillas al vapor, junto con salteados tradicionales, tallarines caseros, casquería china y platos picantes, todo a un precio muy asequible.

SHANGRILA
Leganitos, 26 · 28013 Madrid · Tel: 919 355 448



Un bar como los de antes

Trafalgar tiene el alma de los clásicos bares de la capital. Eso sí, algunos platos se permiten la licencia de incorporar un ligero toque actual, como unas bravas de Chamberí "amilhojadas".

BAR TRAFALGAR
Alburquerque, 14 · 28010 Madrid · Tel.: 609 702 673 · www.bartrafalgar.es

La mujer como inspiración

Una propuesta única, dinámica y llena de vida. Eso es lo que propone la chef Laura Veraguas en la carta gastronómica de Juno House –el club referencia de Barcelona para la mujer actual–, inspirada en el entorno y la mujer. Consta de una variedad de platos donde el producto ecológico y sus propiedades naturales son los protagonistas.

JUNO HOUSE
Aribau, 226 · 08006 Barcelona · Tel.: 620 845 775 · https://junohouseclub.com/es





Ideal para despedir la temporada

El restaurante The View de 7Pines Resort Ibiza, uno de los destinos gourmet más exquisitos de la isla, permanecerá abierto hasta mediados de este mes octubre, por lo que aún es posible disfrutar de las refinadas propuestas con toques nórdicos del chef Andrés Fernández.

7PINES IBIZA RESORT
Puig Delfín, s/n
07830 Sant Josep de Sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 971 195 200
https://7pines.com/es/ibiza



TRES EN UNO

El nuevo hotel Thompson Madrid acoge tres espacios gastronómicos capitaneados por Nino Redruello: el bar-restaurante Tama situado en la azotea, sirve comida ancestral española con espectaculares vistas panorámicas a Madrid; el piano-bar Hijos de Tomás, es ideal para degustar una copa de cava y el bistró-panadería The Omar, abierto todo el día, es perfecto si tenemos ganas de algo dulce.

THOMPSON MADRID
Plaza del Carmen · 28013 Madrid
Tel.: 910 621 234
www.hyatt.com/hotel/es-ES/spain/thompson-madrid/madrp

Japonés diferente y atrevido



MONSTER SUSHI
Girona, 68
08009 Barcelona
Tel.: 934 842 154
www.monstersushi.es

Así es el restaurante Monster Sushi de la barcelonesa calle Girona, que cuenta con la zona Garden, la taberna, el Sake Bar, el exclusivo privado Clandestino y una espectacular terraza. En el plato, los sabores y técnicas japonesas entran en contacto con influencias latinas y mediterráneas. Y para rematar, deliciosos postres y los mejores cócteles.



Pizzas ligeras y ensaladas ecológicas

La nueva pizzería Standard de Barcelona ofrece, todos los días de la semana, pizzas ligeras de masa madre y ensaladas ecológicas, como la de Remolacha marinada con miel, limón y semillas de calabaza y mostaza. Para beber, cerveza belga y cócteles que preparan con ginebra y vodka de elaboración propia. Practicantes del 0 *waste*, cuentan con una compostadora en el mismo local.

STANDARD Buenos Aires, 28 · 08036 Barcelona · Tel.: 930 251 158 · www.standardpizza.es



Experiencia mexicana

En el restaurante Bakan puedes vivir una verdadera experiencia mexicana como por ejemplo ver el proceso de creación de una tortilla. Además, es de los pocos restaurantes de la capital con un apartado de insectos en su carta como chacales (gusanos de Maguey), escamoles (huevos de hormiga), chapulines (saltamontes) o chicatanas (hormigas reina).

BAKAN
Pl. de la Independencia, 5 · 28001 Madrid · Tel.: 911 382 684 · www.bakanmadrid.com

Atún rojo en otoño

El restaurante El Buche, ubicado en el complejo vacacional Fuerte Conil-Resort (Cádiz), ofrece durante el otoño alguno de sus clásicos de atún rojo de almadraba como el Entrecot del mar o la Sartén de atún con gambas al ajillo.

EL BUCHE
Fuerte Conil-Resort · Av. de la Marina · 11140 Conil de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 900 828 210 · www.fuertehoteles.com



NUEVO EN MÁLAGA

El nuevo H10 Croma Málaga cuenta con un elegante restaurante donde los huéspedes pueden tomar el desayuno y con el bar La Mundial, una encantadora taberna con acceso desde la calle donde disfrutar de una cuidada selección de vinos de Málaga y de una amplia variedad de deliciosas tapas y aperitivos.



H10 CROMA MÁLAGA
Calle Prim, 4 · 29005 Málaga · Tel.: 952 065 190 · www.hotelh10cromamalaga.com



Taberna cañí

Los platos de la carta de la popular taberna cañí Patio de Leones están pensados para compartir, como la mini burger de rabo de toro de 3 piezas con kétchup casero o las zamburiñas con aceite perfumado. Y para poner el punto final, atención a los churros de elaboración 100% artesanal en la propia churrería que alberga el local.

PATIO DE LEONES
Serrano, 1
28001 Madrid
Tel.: 651 555 000
www.patiodeleones.es

Un aniversario con churros



Llevo tanto tiempo colaborando en esta revista que por un momento pensé que había escrito en su primer número. Por fortuna, la redactora jefe Laura Morales me indica que no es así, ya que mi primera colaboración se llevó a cabo en enero de 2005. Un detalle que me hace algo más joven, a tiempo que potencia mis recuerdos.

De hecho, el más importante es haber podido disfrutar de unas páginas en las que no he sufrido las presiones y tijeras habituales en los medios de comunicación. No es una broma, porque sí recuerdo otras aventuras paralelas, mis entradas y salidas de los mismos no me han permitido alcanzar la cifra de 17 años como en el caso de *Vinos y Restaurantes*. En *El Periódico* he quedado cerca, pero con ausencias según el humor de distintos directores, al igual que en *TV3*. Entretanto, he contemplado el hundimiento de muchísimas cabeceras, algunas implicadas en una manera de entender el vino y la gastronomía de lo más folclórico, al tiempo que otras, más serias, en las que también había firmado artículos como *Bouquet*, desaparecieron en alguna de las innumerables crisis que se han vivido estos años, muchas de ellas por el costo creciente de la impresión. Ahora, todos los magazines gastronómicos-enológicos que quedan se publican en internet. Solo *Vinos y Restaurantes* lo hace simultáneamente en este medio y en papel. Para aquellos que saben del disfrute de la lectura tradicional es un auténtico regalo.

Chocolatería La Madrileña



Es evidente que, en este tiempo transcurrido, ha pasado de todo. Hemos asistido, y lo que nos queda todavía, a ese espectáculo de cabaret llamado *Masterchef*. Si no lo critico con mayor extensión es para no cansar al lector. Paralelamente, hemos vivido fenómenos que tenían que cambiar el mundo del gusto…Y lo hicieron por unas semanas. Por ejemplo, el caso de Dominique Ansel creador en el Soho de New York donde tiene su pastelería, del cronut. Recuerden, un híbrido entre croissant y donut que se convirtió en una noticia de trascendencia universal. Se viajaba hasta NY con espíritu *foodie* para hacer una cola quilométrica frente al establecimiento y poder afirmar que ya se conocía esta maravilla. Una pasión que llegó a todas las grandes ciudades, obligando a los pasteleros a trabajar como forzados hasta conseguir unas pastas de las que nos olvidamos a la misma velocidad con la que algunos pillos y bobos nos habían asegurado que un mordisco en este dulce era la entrada en el paraíso. Vaya, como Eva y Adán. Estas pastas, como las clasificaciones, de las que otras publicaciones del sector hacen sustento publicitario se olvidaron a la misma velocidad con la que ya habíamos dejado atrás la boba historia de aquel gourmet belga, un caradura que se largó sin pagar de El Bulli y del que todos los cronistas papanatas de Adrià escribieron artículos prodigiosos, como si tras zamparse un aire de gamba el caballero hubiera levitado hasta los cielos.

Los churros reúnen ingredientes humildes que serán oro puro

En los días que vienen habrá que escribir de temas muy concretos. La economía con el consiguiente cambio en todos nuestros paradigmas, nos va a obligar a hablar de churros. Menciono este fruto de sartén porque reúne ingredientes humildes que serán oro puro: aceite, harina, azúcar y cacao (si contamos el chocolate que lo acompaña). Así mismo, el mundo agrícola va a experimentar acontecimientos tan potentes que dejaran los acontecidos hasta ahora en un lugar secundario. El cambio climático, el impacto de la temperatura y la falta de agua ya está obligando una nueva comprensión del viñedo. Nada va a ser igual a lo que vivimos cuando se fundó esta revista. Ahora es el momento de escribir con seriedad de algo tan concreto como los churros y el vino.❋

AUTÉNTICA COCINA GEORGIANA

Ubicado en el barrio de Chueca, este pequeño bistrot se convierte en la mejor opción para descubrir y disfrutar de la sorprendente cocina georgiana, que fusiona los gustos mediterráneos con los de Oriente Medio. Una propuesta en la que priman los platos picantes, el uso de especias y cuya base son los panes, las verduras o los platos de carne.

NUNUKA Libertad, 13 · 28004 Madrid · Tel.: 911 700 289 · www.nunukamadrid.com



Reinvención del canelón

Miguel Muñoz, el chef de Somni Restaurant, del hotel The One Barcelona, invita a redescubrir un clásico de la cocina catalana, el canelón, con una gran variedad de platos inspirados en su concepto, como el Canelón de ensalada de burrata, aceite de albahaca, agua y texturas de tomate con pistachos.



SOMNI RESTAURANT
The One Barcelona · Provença, 277
08037 Barcelona · Tel.: 932 142
www.hotelstheone.com

Nueva sensación gourmet

El gastrobar Sophie seduce por su personalidad: una mezcla del glamour del bistrot parisino, el ambiente desenfadado de la trattoria italiana y el toque rockero de la 'movida'. Fusiona la gastronomía española y mediterránea con influencias latinas y asiáticas que se plasman en tapas de autor y platillos como el Tartar de salmón con kimchi de fresas. Originales cócteles como el Espresso Martini y el mojito de maracuyá también son protagonistas.



SOPHIE GASTROBAR Rec Comtal, 12 · 08003 Barcelona · Tel.: 938 524 050 · www.sophie.barcelona

Gastronomía, ocio, cultura y arte



Todo ello lo encontraremos en los más de 1000 m² repartidos en cuatro plantas y un jardín de cerca de 500 m² del nuevo restaurante Abya, ubicado en el icónico Palacio de Saldaña. La propuesta gastronómica, libre y sin ataduras, conectará a través de una cocina de identidad propia la gastronomía del mundo con Latinoamérica.

ABYA Ortega y Gasset, 32 · 28006 Madrid ·www.abya.es



Vuelve el *brunch* de Berasategui

Glasss, ubicado en la azotea del Monument Hotel de Barcelona, vuelve a acoger el *brunch* de Martín Berasategui el primer y tercer domingo de cada mes. Lo componen una extensa carta de platos fríos, calientes y dulces donde no faltan clásicos como el Pastel vasco al corte y una amplia oferta de bebida en la que los cócteles son protagonistas.

RESTAURANTE GLASSS
Monument Hotel · Passeig de Gràcia, 75
08008 Barcelona ·Tel.: 935 482 000
www.monumenthotel.com



La mejor barbacoa coreana

El restaurante Koi del hotel Barceló Lanzarote Active Resort ofrece una nueva propuesta gastronómica para disfrutar de la cultura asiática en medio de un jardín canario: mesas con barbacoa coreana, que permiten cocinar carnes, pescados y verduras directamente en la mesa.

RESTAURANTE KOI
Barceló Lanzarote Active Resort · Av. del Mar, 5 · 35508 Teguise (Las Palmas)
Tel.: 928 590 410 · www.barcelo.com/barcelo/lanzaroteresort



Disruptivo e innovador

La Cerda es un restaurante singular e ingenioso, donde se puede disfrutar de una cocina mediterránea de calidad, original y sabrosa. Ofrecen platos de todo tipo, desde hot dog de chopitos rebozados en pan brioche con alioli de cítrico y menta hasta una ensaladilla rusa dentro de una matrioska en forma de cerdita rosa. El local está decorado con divertidos cuadros de lo que pudieron ser cerdos ilustres.



LA CERDA
Barbieri, 15 · 28004 Madrid · Tel.: 911 088 008 · www.lacerdadechueca.es

Cocina mexicana de fusión

El nuevo restaurante Chido Castizo & Chingón ha abierto sus puertas en la madrileña calle de Santa Engracia. Este nuevo espacio fusiona la cocina mexicana con distintas cocinas del mundo, ofreciendo originales tacos y burritos de diseño.

RESTAURANTE CHIDO CASTIZO & CHINGÓN
Santa Engracia, 54 · 28019 Madrid · Tel.: 918 794 112
www.chidorestaurante.com





PROYECTO SOCIAL

El Llindar y Enjoy BCN estrenan su primer proyecto social común en Barcelona. Se trata del restaurante La Pau que propone formación e inserción a jóvenes que están excluidos del sistema educativo y social. Su propuesta explora la cocina 100% catalana, y sugiere platos recuperados del recetario tradicional, elaborados con producto local y de proximidad.

LA PAU RESTAURANT
Josep Anselm Clavé, 19 · 08002 Barcelona · Tel.: 613 043 258 · www.restaurantlapau.com

ISA reabre sus puertas

El restaurante y coctelería asiático - mediterráneo de Four Seasons Hotel Madrid reabre sus puertas, después del verano, con una propuesta gastronómica y líquida renovada: sabor, innovación y producto de gran calidad que se materializa en una nueva carta marcada por el extraordinario contraste de sabores y texturas.

ISA RESTAURANT & BAR
Four Seasons Hotel Madrid
Sevilla, 3 · 28014 Madrid
Tel.: 910 883 333
www.fourseasons.com



Listo
RESTAURANTS BY GREEN ITALY


Fotografías: Isolda Delgado Mora

PIZZAS PASTA PAELLAS TAPAS

Espacio gastronómico donde poder disfrutar de la cocina italiana y española en la misma mesa.
Productos locales y de importación de primera calidad.

Avda. Paral·lel, 15 · Barcelona

www.listorestaurants.com





Donde reina la bobal



D.O. Utiel-Requena

Tres son los objetivos que tiene marcados el Consejo Regulador: democratizar y modernizar el consumo del vino, incluyendo a un público más joven; volver al origen y revalorizar el territorio y la identidad; y resaltar el prestigio y la excelencia de sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad reina de la zona, la bobal.



La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia (España), a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 750 metros de altitud media.

La tradición vitivinícola en esta zona alcanza los 2.700 años de historia, como demuestran los yacimientos arqueológicos encontrados, que avalan la producción de vino y su comercialización ininterrumpida desde la época íbera hasta la actualidad.



El área de producción ocupa unas 33.000 hectáreas de viñas y comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

El número total de hectáreas inscritas en la Denominación de Origen Utiel-Requena al final del año 2021 eran 33.192 ha, de las cuales estaban en producción 32.013 ha. El número de viticultores inscritos fue de 4.579. Con respecto al número de contraetiquetas emitidas en 2021 por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, fueron 27.324.270 unidades para todos los tipos de vinos y las diferentes menciones: Utiel-Requena, Superior, Madurado Barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva y Bobal Alta Expresión. El 34% de los hectolitros comercializados en 2021 fueron al mercado nacional y el 66 % al mercado exterior. El 13% para vinos blancos, el 8'6% vinos rosados y el 78'4% vinos tintos.

La calidad ante todo

Desde diciembre de 2012, el Consejo Regulador cuenta con un Servicio de Certificación acreditado ante ENAC, la Entidad Nacional de Certificación, independiente del órgano de gestión y con competencias propias de la Denominación de Origen. Actualmente tiene la certificación para los alcances de vino con D.O. Utiel-Requena, Vinos de Pago y vinos con indicación de añada y/o variedad de uva de vinificación (vinos sin DO ni IGP de la Comunidad Valenciana).

La acreditación es un rasgo diferenciador en el mercado respecto a otros vinos, una garantía de integridad y competencia, y sinónimo de servicio reconocido internacionalmente, aumentando así las oportunidades comerciales.

El Consejo Regulador también dispone de un Panel de Cata propio encargado de certificar la aptitud organoléptica de los vinos de la De-





nominación de Origen en sus diferentes menciones. El Panel funciona según establece la norma europea UNE-EN ISO/IEC 17025 y está auditado anualmente por ENAC.

En la actualidad cuenta con 20 catadores altamente cualificados, que realizan entrenamientos periódicos, y cuyo desempeño es evaluado de forma continua en cada sesión de cata.

Vinos representativos de 2022

Desde 2007, el Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena convoca un concurso anual para escoger los vinos representativos de las diferentes categorías, al que pueden presentarse las bodegas inscritas que lo deseen. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa el Consejo.

Este año en la categoría de Blanco ha sido seleccionado Bercial blanco 2020 de Bodega Sierra Norte. En la categoría de Rosado de Bobal, el vino que más ha destacado en la cata a ciegas ha sido Enterizo Bobal rosado 2021 de Bodegas Coviñas. Finalmente, la categoría de Espumoso ha sido capitaneada por el Tharsys Único 2017 de Bodega Pago de Tharsys.

Bercial blanco contiene las variedades chardonnay (45%), sauvignon blanc (40%) y macabeo (15%), cuya área de produc-

Variedades

- **Tintas: Tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc.**
- **Blancas: Macabeo, merseguera, tardana, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo y moscatel de grano menudo.**



ción son los parajes La Bicuerca y Fuenteseca, a una altitud de 920 metros. Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Para su elaboración, la recolección se realiza por la noche para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. El resultado es este vino amarillo pajizo, brillante con una excelente combinación de aromas cítricos, de flor blanca y suaves recuerdos tostados. Paladar amplio, envolvente, cremoso, fresca acidez e interesante persistencia evocadora.

Por su parte, el Enterizo Bobal rosado 2021 procede de una selección de uvas 100% bobal para conseguir este goloso y aromático vino. Tras una criomaceración y un suave prensado se lleva a cabo un decantado y el



Tipos de vino

- **Tintos:** **Colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad bobal presentan una evolución muy lenta del color. Aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas, evolucionan a fruta madura. En boca son vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.**
- **Blancos:** **Colores amarillos de diferente intensidad según la variedad de uva, en ocasiones con matices verdosos. Los blancos de Tardana tienen tonos más dorados. Aromas florales y a frutas blancas. Los blancos de Tardana pueden presentar aromas más tropicales. En boca muestran volumen a la vez que un toque ligeramente ácido que les da frescura.**
- **Rosados:** **Colores rosáceos, vivos, que pueden tener reflejos violáceos en el caso de los de bobal. Aromas que recuerdan frutas rojas. En el caso de los de bobal predominan la fresa y la frambuesa. En boca se muestran con volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.**



La variedad estrella

La variedad bobal es la estrella de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Esta uva autóctona ocupa el 70% de la superficie total del viñedo, y se adapta perfectamente a su clima y territorio.

Los vinos elaborados con bobal tienen un color intenso y característico, con mucho cuerpo y aromas complejos y afrutados.

Esta variedad denota jovialidad y frescura en rosados, tintos jóvenes o espumosos, y que en tintos puede tener cierta complejidad y elegancia, y permite una guarda excepcional.

Estudios científicos demuestran que la bobal es una de las variedades de uva con mayor contenido en resveratrol, que es la sustancia cardiosaludable y anticancerígena atribuida al vino.





mosto limpio pasa a fermentar en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada para después de un filtrado tangencial, ser embotellado. El color es rosa brillante con ligeros reflejos violetas. El aroma es dulce y recuerda al chicle de fresa, gominolas y nata fresca. En boca es fresco, frutal y equilibrado con un paso suave a la vez que persistente.

Y en tercer lugar, el Tharsys Único es un brut reserva 2017, un blanc de negre 100% bobal. Este vino espumoso blanco está elaborado con variedad tinta y crianza en rima de más de 36 meses. Su color es amarillo pálido, con ribete brillante, burbuja fina, enérgica y persistente. En nariz destacan intensos aromas de frutas amarillas de verano: níspero y albaricoque, además de un sutil toque de higos frescos. Además, tiene ligeras notas lácteas, de levadura fresca y almendras tostadas. La entrada en boca es



Valora Bobal

Se trata de un proyecto impulsado por el Consejo Regulador DO Utiel-Requena en el año 2018 tras firmar un contrato con el CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas). Es un proyecto a 11 años que se fundamenta en 3 objetivos:

- **Conocer y preservar el viñedo ancestral para mantener a amplia biodiversidad existente.**
- **Incrementar la sostenibilidad en un contexto de cambio climático.**
- **Aumentar la competitividad del sector en un mercado globalizado, seleccionando clones de esta variedad.**

muy fresca y limpia. Gran estructura y volumen. Burbujas crujientes que se funden con facilidad en el paladar. Sensación de untuosidad y de larga persistencia en todo el paladar de aromas de miga de pan y mantequilla fresca.

En lo que respecta a los tintos, los diplomas de Tinto D.O. Utiel-Requena y Tinto monovarietal de Bobal D.O. Utiel-Requena han recaído este año en los vinos siguientes: Nexo 2019 Bobal y Syrah, de Bodega Jiménez-Vila Hnos., y El Perdío 2020 bobal, de la bodega Viticultores de San Juan Valsangiacomo, respectivamente.

Nexo 2019 Bobal y Syrah, a la vista es limpio, tiene un color rojo picota profundo. La nariz es muy expresiva, altamente compleja, transmite seriedad y serenidad. Se combinan maravillosamente unas abundantes notas de frutas maduras con el amplio abanico de aromas de crianza en madera de alta calidad. En las notas de frutas destacan los frutos rojos y negros del bosque tal como el arándano, la frambuesa y la mora. En segundo plano, aparecen elegantes matices de madera asociadas a notas de hierbas aromáticas, de bajomonte y minerales. En boca entra con potencia y elegancia, se desarrolla sobre un medio de boca amplio, carnoso con taninos sedosos que dejan una



Agenda del vino 2022

Esta guía, compuesta por 86 actividades, compone una amplia oferta enoturística a través de las visitas a bodegas, museos o rutas de senderismo, entre otras. También incluye propuestas que combinan gastronomía y vino, como maridajes, tapas y catas.

Además, también cuenta con la presencia de cursos impartidos por enólogos y expertos para divertirse mientras se aprende más del apasionante mundo del vino. Por eso, esta agenda se dirige tanto a las personas que son conocedoras y apasionadas del vino, como a aquellas que les genera curiosidad y quieren iniciarse en este mundo para conocerlo con mayor profundidad.

La agenda del vino 2022 cuenta con un calendario distribuido de forma cronológica en el que se detalla la actividad, la entidad que la organiza, la disponibilidad, el lugar donde se realizará, las fechas en las que se celebrará y el precio de la misma. La guía, disponible en papel y en su versión digital en la página web, es una herramienta muy práctica para conocer nuevas actividades del sector enoturístico de la comarca.

agradable sensación de volumen y de equilibrio. En un final con mucha frescura, posee una explosión aromática que permanece mucho tiempo estimulando las emociones. Tiene una crianza en barricas bordalesas de 225 litros de roble francés durante 12 meses.

Por su parte, el monovarietal El Perdío 2020 bobal, procede de la parcela El Albardín, certificada en ecológico. Procede de la subparcela de El Perdío, con 1,2 ha de viña vieja de 60 años, en vaso y de secano, a 660 metros de altitud, de suelo arcilloso. Elaborado de una forma muy artesana en la Bodega de Viticultores de San Juan, situada en la Aldea de San Juan en Requena. Es un bobal 100% con un porcentaje de raspón. Su fermentación se realiza en barricas de roble francés de 500 litros abiertas por un fondo. Y después, se procede a su afinamiento en depósito de cemento crudo.

Bodega Redonda

La sede del Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena tiene el privilegio de estar ubicada en las instalaciones de la Bodega Redonda en Utiel, un edificio del siglo XIX (1891), singular por toda su historia como bodega emblemática, su peculiar forma circular y por ser una construcción realizada a base de materiales nobles, hierro, piedra, madera, morteros de cal y arena. Esta bodega estuvo en abandono durante mucho tiempo hasta que fue finalmente conservada y rehabilitada para que en 1986 se ubicara la sede del Consejo Regulador y para que acogiera, en el propio edificio circular, al Museo del Vino Comarcal, inaugurado en 1991.



Celebrar la post-pandemia

Finalmente, destacar que la Denominación de Origen Utiel-Requena ha renovado su imagen de campaña con un aire fresco y colorido. Esta apuesta nace del análisis de las tendencias comunicativas y sociales actuales, entre las que se encuentran la orientación del consumo hacia el disfrute en un contexto post- covid, una vuelta a lo básico y a la autenticidad, una relevancia del consumo de proximidad, así como una mayor sensibilización con el medio ambiente (ecológico) y la gastronomía (*slowfood*).

El Consejo Regulador apuesta por tres pilares básicos para esta nueva campaña. Hacer de Utiel-Requena una marca del siglo XXI, buscando la democratización y modernización del consumo del vino, incluyendo a un público más joven. Volver al origen y revalorizar el territorio y la identidad puesto que tienen un peso primordial en sus actuaciones. Y resaltar el prestigio y la excelencia de los vinos que tiene la D.O. Utiel-Requena. La elección de una línea de diseño actual es un guiño homenaje a la ciudad de Valencia, donde se encuentran los clientes potenciales más próximos de la marca, y que está siendo durante todo 2022 la Capital Mundial del Diseño.

El concepto creativo que rige la campaña es Brin-D.O. (leído "brindeo"), un juego de palabras que recoge la celebración postpandémica de la vida y la Denominación de Origen. Esta palabra acompaña a los *slogans* de las acciones que el Consejo está realizando en este 2022, en ferias, presentaciones de producto para público profesional y final, e incluye también elementos geométricos y pictográficos relacionados con la esencia del vino.

El Consejo Regulador busca retomar la actividad de manera viva, enérgica y con simpatía para que los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena sean reconocidos, consumidos y disfrutados. La campaña, que se inició en primavera y se extenderá hasta finales de año, podrá seguirse a través de internet: la web y redes sociales corporativas, Facebook e Instagram.❋

Círculo de Enófilos

El Círculo de Enófilos Utiel-Requena es una asociación sin ánimo de lucro con el objetivo de fomentar la cultura del vino y en especial la promoción y valorización de los vinos de la DO Utiel-Requena. Se creó en 1993 y hasta la fecha sigue realizando actividades promocionales ininterrumpidamente.

Bercial y Pasión de Bobal

Imprescindible seguirles la pista

Bodega Sierra Norte juega de manera magistral a 'domar' la variedad bobal en base al vino que quiere obtener. Y de todos los que elabora con esta uva, hay dos que son referentes: Bercial Ladera Los Cantos y Pasión de Bobal. Ambos vinos reciben reconocimientos cada año en certámenes nacionales e internacionales.



En agosto de agosto de 1999 en las Fiestas de Camporrobles (Valencia), Manuel y Lorenzo (tercera generación de viticultores) y un amigo de ambos, Pedro, charlan distendidamente. Tienen ganas de cambiar de rumbo profesional, ganas de emprender. Surge una chispa. ¿Y si unificamos los viñedos familiares y creamos una bodega? Se ponen manos a la obra y en diciembre de ese mismo año nace Bodega Sierra Norte. Solo un año después, todos sus viñedos son declarados oficialmente ecológicos por el Comité de Agricultura Ecológica.
En mayo de 2005 llega al mercado Cerro Bercial, con un rosado, un madurado en barrica, un crianza y un reserva. Con el tiempo ampliaron la familia con Ladera los Cantos y Blanco Selección, la gama premium.
En marzo de 2010 ve la luz Pasión de Bobal, su primer monovarietal de la uva autóctona de la comarca Utiel-Requena. Una uva que había pasado de ser utilizada para granel a ser considerada una uva casi de culto.
Estos vinos, junto con el resto que elabora Bodega Sierra Norte, son fruto del respeto por la tierra, el cuidado de la viña, el cultivo en ecológico y la apuesta por varietales autóctonos, unos valores que son la guía con la que viven el presente y miran hacia el futuro. ❋

Más información:
www.bodegasierranorte.com



NOTA DE CATA

Nombre: Bercial Ladera Los Cantos
Variedad: Bobal y cabernet sauvignon
Características: Vino de parcela de alta expresión. Sus uvas proceden de viñedos viejos, de manera que la selección manual es uno de sus secretos, pero no el único. Su elaboración es larga y peculiar, la técnica, el saber hacer y la paciencia son elementos indispensables. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barrica de roble francés de primer uso, donde el vino reposa 18 meses. El resultado es un vino complejo de marcado carácter mineral. De taninos sedosos dentro de una estructura que resulta ligera, a la vez que persistente y tremendamente elegante.

NOTA DE CATA

Nombre: Pasión de Bobal
Variedad: Bobal
Características: Un gran ejemplo de que la calidad de la uva, en primer lugar, así como el proceso de elaboración, lo es todo al trabajar con un varietal con tanto carácter. El resultado con Pasión de Bobal es que, añada tras añada, y ya van 12, gana prestigiosas medallas y es la elección de numerosos consumidores de vino, no solo en España, sino en otros países de Europa, América y Asia. Es un vino fresco donde las características de la bobal se muestran con elegancia desde la fase visual a la gustativa. Pasión de Bobal está elaborado con uvas de viñedos viejos y cuenta con 6 meses de crianza en barrica de roble francés.



La Casa de la Seda 2020

El legado de siglos pasados

Este tinto de parcela contiene la expresión única de la bobal de cepas viejas, criado en la Bodega Histórica de Murviedro, en el barrio medieval de Requena.





Mucho antes de que Requena y su comarca fuesen conocidas por la excelente calidad de sus vinos esta villa del altiplano valenciano fue uno de los principales núcleos de la confección de tejidos de seda, llegando a ser el cuarto productor a nivel nacional.

Muchos de los caserones de su casco antiguo albergaron en sus plantas superiores los telares donde se urdían los más lujosos tejidos, mientras que en la planta baja de descargaba la cosecha en tiempo de vendimia. Más abajo, en las cuevas que horadan el subsuelo de La Villa, se recogía el mosto recién prensado, donde se elaboraban tradicionalmente sus afamados vinos. Mostos y vinos se trasegaban por gravedad a través de canalizaciones hechas con tejas hasta las tinajas de 70 arrobas (unos 1.200 litros) que hoy se pueden contemplar.

Este es el caso de la Bodega Histórica de Murviedro, un espacio fascinante que es visitable y donde en la actualidad tiene su crianza La Casa de la Seda, un vino de alta gama elegante, sabroso y aterciopelado, elaborado con métodos ancestrales, que contiene la sensibilidad y el saber hacer de un gran equipo humano. Este tinto tan especial es un vino de parcela cuyas uvas de bobal proceden de la finca El Ardal. Murviedro adquirió y rescató este viñedo casi centenario, plantado en 1923, cuando estaba a punto de ser arrancado. Su producción es mínima, apenas de 1,5 kilos de uva por planta, pero que son de una calidad extraordinaria, un auténtico patrimonio enológico que se trabaja con métodos de viticultura orgánica, con la menor intervención, intentado reflejar todo el potencial del terruño.

La cosecha 2020 fue muy equilibrada, con una maduración lenta, fruto de la diferencia de temperatura que hubo entre el día y la noche durante todo el mes de septiembre hasta el momento de la vendimia, que se llevó a cabo el 4 de octubre.

La Casa de la Seda 2020 está fermentado con levaduras salvajes y acaba su proceso de afinado en tres recipientes diferentes que respetan la tierra de la que proceden las uvas al no enmascarar los aromas y sabores de la fruta. Una parte lo hace en un fudre de roble francés, otra en tinaja de barro de 37 arrobas de capacidad y el resto en depósito de hormigón de forma ovoide.

Todo ello tiene lugar en la Bodega Histórica de Murviedro, donde también se tejían los valiosos tenidos de seda natural a los que rinde homenaje, porque la mejor manera de afrontar el futuro es recuperando la esencia de los orígenes.❋

Más información: www.murviedro.es

Variedad: Bobal 100%

Características: Color rojo púrpura intenso, propio de la variedad. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas y especias como el azafrán. En el paladar es de cuerpo medio, amable, con taninos sedosos, un punto goloso, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado, con buena acidez y frescor, sobre fondo mineral.

Buen acompañante de carnes rojas, guisos de caza, embutidos y quesos curados. Vino apto para vegetarianos y veganos.





Coviñas

La Mejor Bodega Cooperativa del mundo

Así ha sido reconocida por la empresa alemana organizadora de los más importantes concursos de vino a nivel mundial, la DWM Wine Trophy, de quien dependen el Berliner Wein Trophy, Portugal Wein Trophy y Asia Wein Trophy.

Grupo Coviñas es un grupo vinícola nacido en Requena en los años 60 tras la unión de los viticultores de 10 cooperativas de la zona, con el objetivo de potenciar sus vinos y ofrecer la mejor calidad. En la actualidad reúne a más de 3.000 familias entorno a un proyecto común, el vino, y es propietaria de más del 41% del viñedo adscrito a la D.O.P. Utiel-Requena.

Con estas credenciales, no es de extrañar que el pasado mes de septiembre Coviñas haya sido reconocida como La Mejor Bodega Cooperativa del Mundo por DWM Wine Trophy. Se trata de un galardón de extraordinaria importancia, que equivaldría a los juegos olímpicos del vino.

De esta forma, Coviñas se incorpora a la Liga de los productores más importantes a nivel mundial –Golden League 2022. The League of Wine Champions– y contribuye a dar visibilidad internacionalmente a su razón de ser, como un ejemplo de vertebración del territorio.

En palabras del Presidente, José Miguel Medina, "Es un honor para todo el Grupo Coviñas recibir este galardón que refleja el empeño de mucha gente por convertir nuestro territorio en un centro neurálgico del vino y un ejemplo de cómo el cuidado de la naturaleza y de sus gentes ayuda a recoger los mejores frutos. Brindo por cada una de las familias que lo hacen posible y que sean muchos más".

Renovar la imagen

Otro de los secretos de su éxito es que Coviñas no se queda anclada en el pasado y están en constante evolución. Por ejemplo, renovando la imagen de sus vinos. Si el año pasado fue *Enterizo* el que protagonizó el principal cambio de estilo, este año ha sido *Veterum*, un exclusivo y singular vino de bobal elaborado a partir de una cuidada selección de viñas viejas. Como señala el subdirector Comercial de Coviñas, Jorge Srougi, "El objetivo era evolucionar a un *packaging* mucho más sensorial que comunicara y evidenciara el tipo de vino que contiene esta botella, un vino especial y de gran calidad representativo de nuestra historia y nuestro territorio".

En esta ocasión, se ha desarrollado un diseño que atrajera la atención por su textura e invitara a admirar la botella y cogerla con la mano para apreciar mejor sus detalles. La etiqueta frontal tiene un fondeado que representa la rugosidad de la viña vieja. ✻

Más información: www.covinas.com

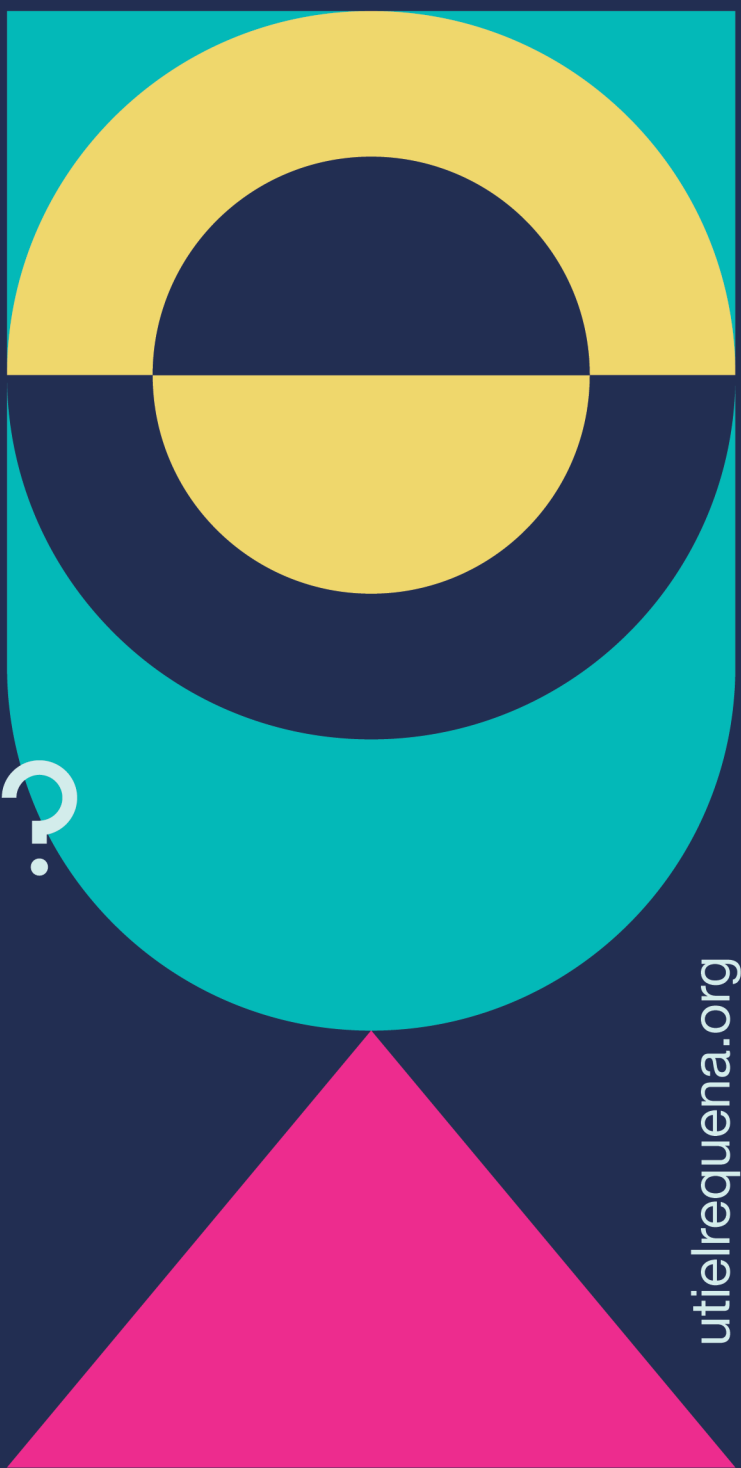
Reconocimientos

- **Medalla de oro en Berliner Wein Trophy 2022: Veterum Vitium Orange, Enterizo Brut y Aula Brut**
- **Guía del Vino Cotidiano 2022-23: Aula Macabeo Sauvignon Blanc 2021, Aula Bobal Rosado 2021, Aula Bobal Tempranillo 2021, Aula Crianza 2019 y Veterum Bobal de Viñas Viejas 2020**
- **Guía Sevi 22: Aula Verdejo 2020 (92) Adnos 2014 (93), Al Vent Bobal Rosado20 (89), Aula Bobal Merlot 19 (92), Aula Crianza 91 (91), Aula Bobal Temp21 (89), Enterizo CR 18 (89), Enterizo Gran RVA14 (91), Enterizo Rva 17 (90), Enterizo Bobal Rdo21 (91), Aula Mac- Sauv21 (90), Aula Rva Brut Nature (92), Enterizo Macabeo21 (90), Aula Garnacha20 (91), Auténtico Brut Rosé (92).**
- **Guía Peñín 2022: Adnos (93 puntos y 5 estrellas) por su insuperable relación calidad-precio.**

Un BRIN-D.O. con un vino Utiel-Requena es la celebración del aquí y ahora

VINO D.O.
UTIEL-REQUENA...

¿TE HACE UN BRIN-D.O.?



utielrequena.org

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

CRDO Toro



D.O. TORO

Vinos para celebrar

En *Vinos y Restaurantes* estamos de celebración y, en este vigésimo aniversario queremos brindar con todos vosotros con la D.O. Toro.



POR JAVIER CAMPO

Permitidme la licencia de empezar este artículo felicitando a Laura Curt y a todo el equipo de *Vinos y Restaurantes* en estas fechas en las que se cumplen nada más y nada menos que veinte años del inicio de su andadura como la revista líder en gastronomía de nuestro país. Recuerdo perfectamente los primeros números impresos que guardaba cuidadosamente en la recepción del restaurante y que tenían una doble función. Por un lado, sus páginas custodiaban una muy valiosa información ya que las novedades en el mundo del vino aparecían en ellas para los ávidos buscadores en una época en la que internet y las redes sociales eran ciencia ficción. Por

Freepik



CRDO Toro



CRDO Toro



otro lado, los clientes que veían en un restaurante los números de VyR sabían que, en aquel local, como poco, tenían inquietud por hacer las cosas bien y por mantenerse sabedores de la actualidad gastronómica.

Brindar por este aniversario de la revista con una copa de la D.O. Toro no es casualidad ya que fue en 2002 cuando descubrí el primer vino de esta procedencia que me cautivó. Quinta de la Quietud, una incipiente bodega que hacía muy poco que estaba en el mercado, elaboraba (y elabora) el Corral de Campanas, un vino con estructura e intensidad y que se mantiene en el tiempo. Y no puedo utilizar otros sinónimos para esta revista. Sigamos.

Nos situamos en el mapa

Es curioso que aun haya personas que conozcan los vinos de Toro, pero no sepan donde están. Para todos ellos, os diremos que la Denominación de Origen Protegida Toro y su Consejo Regulador se encuentran y hallan ubicadas entre Zamora y Valladolid, ocupando varios municipios de ambas provincias castellanoleonesas.

Una de las características más importantes de Toro es la geomorfología de sus suelos. Muchos nombran la climatología continental y su influencia atlántica, pero, para mí, es su terruño el que marca la diferencia en sus vinos. Estos restos terciarios y cuaternarios principalmente representados por areniscas, arcillas y calizas son fácilmente reconocibles a simple vista en fincas áridas en las que las piedras de canto rodado y arena proporcionan ese

Mi selección

Aquí os dejo mi selección de vinos de Toro que, como siempre, no tienen orden de preferencia.

- **Pintia de Bodega Vega Sicilia**
- **Almirez de Bodega Teso La Monja**
- **Corral de Campanas de Bodega Quinta Quietud**
- **Termanthia de Bodega Numanthia Termes**
- **Celsus de Bodega Vetus**
- **Pago la Jara de Bodega Telmo Rodríguez**
- **Matsu El Recio de Bodega Vintae**
- **Bigardo Tinto Experimental de Bodega Bigardo**
- **Gran Colegiata Original 80 Aniversario de Bodegas Fariña**
- **Finca Sobreño Ildefonso de Bodegas Sobreño**
- **Flor de vetus de Bodegas Vetus**

aspecto único de una tierra marcada por la reconocida uva tinta de Toro.
Esta variedad autóctona es la reina de la Denominación de Origen y de los vinos más significativos y conocidos de Toro. También la garnacha tinta se adapto bien a estas tierras, pero, en este caso, en un sutil segundo plano. Quizás sean las variedades blancas verdejo, malvasía, albillo y moscatel de grano menudo las menos conocidas de esta zona al igual que los vinos que se elaboran con ellas y que encierran grandes sorpresas.

Características de los vinos

Una de las características más reconocible de los vinos de Toro tal y como hemos nombrado al principio es su estructura e intensidad. Combinan la frescura y los toques golosos con la corpulencia y graduación. Puede parecer contradictorio a simple lectura, pero las diferentes técnicas en la viña y en la bodega hacen que estas peculiaridades sean posibles con una uva que tiene como etiqueta la alta graduación alcohólica.
Una de las cosas que me gustan de los vinos de Toro es que puedes encontrar auténticas joyas con precios más que asequibles comparados con otras denominaciones, aunque las comparaciones sean odiosas. De esta manera podemos tomarnos una botella de vino por menos de 15 € y otra, por más de 150 €. Entre esta amplia horquilla de precios, se encuentran enormes vinos que hoy en día están entre los mejores del mundo y que hace tan solo unos años eran solo el objetivo de unos pocos raritos. Pero claro, como pasa siempre, el gurú de turno dice aleluya y todos los demás, amén.✻


CRDO Toro

Entrevista al Presidente de la D.O. Toro: Felipe Nalda Álvarez

"Esperamos cerrar el ejercicio con una nueva cifra record de ventas"



¿Cómo definiría los vinos tintos y los menos conocidos blancos de Toro?
Los vinos tintos de Toro son vinos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad, que los hacen totalmente diferentes del resto de vinos tintos elaborados con la variedad tempranillo del panorama nacional. Son vinos que reflejan nuestros suelos, el clima continental con escasas precipitaciones propio de nuestra zona y el uso de la variedad autóctona tinta de Toro, y que en la mayoría de los casos procede de viñedos viejos, dispuestos en vaso en los que las labores vitícolas y la vendimia son manuales.
Para los blancos, tenemos 4 variedades permitidas; malvasía castellana, verdejo, albillo real y moscatel de grano menudo. Con las dos primeras se elaboran vinos monovarietales secos, con su punto de acidez, aromáticos, refrescantes y muy fáciles de beber y con las otras dos, o bien entran a porcentaje en coupages de variedades blancas o se destinan a la elaboración tradicional de vinos con mayor contenido en azúcares.

El pasado 2 de junio se conmemoró el 35 aniversario de la Denominación. ¿Cómo ha evolucionado a lo largo de estos años y cómo lo han celebrado?
Toro tiene la gran suerte de contar con una larguísima historia y tradición vitivinícola. Por lo que el 35º aniversario, solo es un dato que conmemora la publicación de nuestro reglamento en el BOE, pues ya en el 1932 en el estatuto de la vid se reconocía a Toro como Denominación de Origen, y ya entonces Toro contaba con una Estación Enológica como la de Haro en Rioja y además hay que destacar que desde la antigüedad Toro ha existido como comarca vitivinícola, siendo clave en la edad media, siendo el vino de la corte en el reino de León en el siglo X y el vino de consumo y exportación a Flandes en la corte de los Reyes Católicos hasta el punto de ser el vino que viajó con Colon en el primer viaje al nuevo mundo.
Este año estamos realizando presentaciones y eventos que permitan al público conocer un poco mejor nuestros vinos, bodegas y zona de producción, por lo que animamos a que todos los lectores se acerquen por ejemplo en la Fiesta de la Vendimia de Toro (6 – 9 octubre) declarada de interés turístico regional a descubrir nuestra tierra.

¿Tienen previstas acciones de promoción para este último trimestre del año?
Sí, en septiembre hemos desarrollado una promoción de nuestros vinos en las conocidas vinotecas de Lavinia en Madrid, y en octubre desarrollaremos una presentación a modo de salón de los vinos de Toro con motivo del 35º aniversario en el hotel Palace de la capital. Seguramente no sean las últimas actividades a realizar antes de finalizar el ejercicio presente.

"Animamos a los lectores a venir a la Fiesta de la Vendimia de Toro"

Las ventas de contra etiquetas en la Denominación de Origen Toro en el primer semestre han aumentado un 17,47% con respecto al mismo periodo del año anterior. ¿Qué previsiones hay de cara al cierre de este año?
La situación de las ventas del vino de Toro es buena, y a mediados de septiembre, cerca de la finalización del tercer trimestre la tendencia seguía en línea positiva con un crecimiento del 12 % frente al año anterior, por lo que esperamos cerrar el ejercicio con una nueva cifra record de ventas por encima de los 17 millones de botellas comercializadas, lo cual sería algo del todo positivo y una guinda a la tarta de celebración a nuestro 35 aniversario.*



VIVE Y DISFRUTA ESTA VENDIMIA 2022 EN TORO

Y SABOREA LA TINTA DE TORO EN TU COPA

#VendimiaToro2022 #EligeVinodeToro

TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Síguenos en: @vinodetoro
www.dotoro.es

Bodegas Sobreño



Bodegas Sobreño ha culminado la vendimia 2022 de sus más de 100 hectáreas de viñedo en Toro (Zamora) con unas previsiones muy favorables y en un tiempo récord respecto a otras campañas. Con esta recogida la bodega suma ya 24 vendimias desde su fundación en 1998.

A pesar de que 2022 se ha caracterizado por sus altas temperaturas y unas precipitaciones más escasas de lo habitual, 194 litros /m² en todo el ciclo de cultivo, las viñas han vegetado con normalidad gracias al suelo que hay en gran parte de la Denominación de Origen Toro, dando como resultado unas uvas maduras y con propiedades muy equilibradas en cuanto a la forma, gusto y olfato y con un grado alcohólico óptimo.

Bodegas Sobreño cuida con mimo todo el ciclo vegetativo de la vid para obtener y seleccionar las mejores uvas para la elaboración de sus vinos: Finca Sobreño Roble, Finca Sobreño Ecológico, Finca Sobreño Crianza, Finca Sobreño Selección Especial y Finca Sobreño Ildefonso.

Su apuesta por la variedad autóctona tinta de Toro da como resultado unos vinos como el Finca Sobreño Ildefonso, uno de los más reconocidos internacionalmente y que entre otros premios, ha recibido excelentes puntuaciones como los 92 puntos de James Suckling, o los 91 de la Guía Peñín. El propio Suckling lo definió como "Un tinto con una intensa capa de color y carácter de fruta madura, chocolates y café. Redondo en boca. Final persistente. Muestra tanto equilibrio como la intensidad de la Denominación de Origen. Para beber o guardar". Se elabora a partir de una cuidadosa selección de la uva, y con bazuqueos manuales tres veces al día antes de envejecer en barricas francesas, mitad nuevas y mitad de un uso, durante 18 meses y 12 meses más en botella.❋



BODEGAS SOBREÑO
Carretera N-122 Km. 423
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 693 417
www.sobreno.com

Bodega Cyan

La singular ubicación de los viñedos de esta bodega, una de las criaturas del bodeguero Carlos Moro, permite a Cyan elaborar vinos especiales y únicos acordes a los gustos del consumidor actual, más modernos y frescos que los que se venían elaborando en esta Denominación de Origen.

Cyan Tinta de Toro y Cyan Crianza se encuentran dentro del régimen de agricultura ecológico siguiendo un tratamiento muy específico del viñedo: se seleccionan cepas cuya edad de unos veinte años regula la producción, apoyada por abonados y podas dirigidas, consiguiendo vinos más frescos, ligeros y afrutados gracias a una producción equilibrada con la vegetación.❋

BODEGA CYAN
Ctra Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 983 683 315
www.bodegacyan.es



NOTA DE CATA

Nombre: Cyan Crianza
Variedad: Tinta de Toro
Características: Es intenso y vivo en fase olfativa, dominando aromas de frutas rojas y negras frescas de la gama de la ciruela, guinda, mora y fresa, en armonía con limpios y nítidos toques terciarios procedentes de la crianza del vino, con regaliz, café, especias y maderas finas.



NOTA DE CATA

Nombre: Cyan Tinta de Toro
Variedad: Tinta de Toro
Características: Es un vino vivo y expresivo, con frescos aromas de frutas rojas de zarzamora, grosella y mirto, con elegantes terciarios de su paso por barrica, con torrefactos finos, café y regaliz de palo. Su fresca acidez realza los aromas de fruta rojas con toques de pan tostado y café torrefacto, con final largo, fresco y muy placentero.



Gran Colegiata Original 80 Aniversario



Fariña celebra 80 años con una edición especial

Se cumplen 80 años desde que la familia Fariña se estableció en la Tierra del Vino de Zamora y comenzó a elaborar y comercializar vinos. Hoy, la bodega quiere reconocer la gran labor realizada por las tres generaciones de la familia que han hecho del vino su vida, y celebrar esta fecha histórica con una edición conmemorativa de su Gran Colegiata Original, el vino más icónico de la bodega, que marcó una nueva etapa en los vinos de Toro. El Gran Colegiata 80 Aniversario es una edición limitada y numerada de 10.000 botellas de 75 cl. y 300 Magnums, de la añada 2016. Un tinto reserva elaborado con uva tinta de Toro procedente de viñedos en pie franco, de una edad superior a 60 años, vendimiados a mano, y 18 meses de crianza en barricas de roble americano. Un vino único, con el que la bodega pretende revalidar el éxito de los vinos elaborados para conmemorar su 70 y 75 Aniversario. Entretanto, en el corazón de su bodega de Toro ya se escucha el latido de la nueva añada de Primero, el primer vino del año 2022 que saldrá al mercado el tercer jueves de noviembre en medio de una Fiesta en la que participan bares, restaurantes y vinotecas de toda España. El Primero es un tinto fresco y frutal, elaborado por maceración carbónica, que cada año reproduce en su etiqueta la obra ganadora de un Concurso Nacional de Pintura organizado por la bodega. En esta ocasión, la pintura ganadora fue la del artista leonés Vicente Soto.❋

BODEGAS FARIÑA
Ctra. Tordesillas, Km 32, 200
49800 Toro (Zamora) · www.bodegasfarina.com

Flor de Vetus



El Toro más amable. Ese ha sido el propósito de Bodegas Vetus con este Flor de Vetus, un vino 100% tinta de Toro que mantiene la tipicidad de la zona pero con un perfil más amable y delicado. En su afán por romper con estereotipos, Vetus ha conseguido un vino muy gastronómico, perfecto para cualquier ocasión, desde un aperitivo a una copiosa comida. El secreto está en las 20 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega en Villabuena del Puente. Gracias a un control total del ciclo vegetativo, la bodega puede intervenir para obtener una uva idónea que permita un estilo más fresco.

El Toro más amable

Pero Vetus siempre va más allá. Desde hace varios años practica una viticultura ecológica en todo su viñedo como método de equilibrar el entorno que la rodea. En esa misma línea, desde hace un año está dentro del programa Wineries for Climate Protection, única certificación para bodegas que apuestan por la sostenibilidad. Este esfuerzo se vio recompensado hace unos meses, cuando Vetus recibió el premio a Mejor Empresa Sostenible en Castilla y León. El equilibrio es una de las premisas de la bodega, no solo en su relación con el medio ambiente, sino también con sus vinos. De hecho, Flor de Vetus es un vino tremendamente equilibrado, donde su crianza de 9 meses en barrica se conjuga perfectamente con un intenso carácter frutal, lo que le hace un vino sabroso que siempre pide una copa más. ❋



BODEGAS VETUS
Carretera Toro-Salamanca, km. 9-10
49820 Villabuena del Puente (Zamora)
Tel.: 980 056 012 · www.bodegasvetus.com

Redescubierta y revalorada

garnacha tinta

Es la segunda variedad más plantada en España, pero no es en absoluto 'una segundona'. No liderar el ranking no es un problema para ella. A veces los segundos triunfan igual o más que los primeros y ese es su caso. De hecho, es la variedad de moda en los últimos años, una variedad que ha sido redescubierta y revalorada.

D.O. Somontano



Según los últimos datos facilitados por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas el 52% de las variedades de uvas plantadas en España son variedades tintas, siendo la garnacha tinta tras la tempranillo, la variedad más plantada, con 59.122 ha. Pero no solo es importante en nuestro país, también lo es a nivel mundial. Con 163.000 hectáreas de viñedos, la garnacha ocupa el séptimo lugar entre las variedades de uva más plantadas del mundo. Una uva muy característica de los países mediterráneos, especialmente de España y Francia, ya que entre los dos países reúne casi el 90 % de la superficie mundial de esta variedad, seguidos de Italia. También se cultiva en África del Norte y del Sur, Australia, América del Norte y del Sur, y países de la cuenca mediterránea como Croacia, Grecia o Líbano.

Su fama internacional ha crecido en los últimos años, sus monovarietales se han puesto de moda y sus *coupages* conquistan paladares. Vamos a conocerla un poco mejor.

Orígenes

Existen distintas teorías acerca de los orígenes de la garnacha. Durante mucho tiempo se ha mantenido que esta variedad era autóctona de nuestro país, concretamente de Aragón. Y es que fue la Corona de Aragón la que propició su expansión por el Mediterráneo entre los siglos XII y XVII. Sin embargo, algunos estudios sitúan el origen de esta uva tinta en Cerdeña desde hace 3.200 años.

Pero, más allá de su procedencia, lo que sí es un hecho constatado es que la garnacha está presente actualmente en casi todas las regiones españolas. Esto ha propiciado que seamos el país productor que más vinos de esta variedad hace en el mundo.

Por ejemplo, la garnacha tinta reina en el Campo de Borja, y en Navarra, además de sus famosos rosados, existen tintos de esta variedad desde hace mucho aunque no sean tan conocidos. Una de las zonas donde la garnacha está emergiendo es La Rioja, utilizándose no solo en *coupages* sino también en vinos monovarietales. También destacan los vinos de garnacha de la Denominación de Origen Méntrida y las garnachas de altura de Madrid. Y, por supuesto, están las garnachas de Aragón: en Calatayud se elaboran vinos muy estructurados y con mucha fuerza y vinos de altura, frescos y sutiles; y en Cariñena, además de la variedad que le da nombre, se encuentran garnachas espectaculares que merece la pena probar.



Cómo es ella

Es una de las variedades más versátiles y productivas por su capacidad para adaptarse a suelos pobres y a altitudes elevadas y por su resistencia a sequías y fuertes vientos.

Como contrapartida, es sensible a plagas y a algunas enfermedades de la vid y por su brotación temprana es sensible también a las heladas. Las lluvias le pueden ocasionar mildiu y, si son tardías, podredumbre. Es una variedad resistente a la sequía y adaptada a la fuerte insolación. Es una cepa de porte erguido, de madera blanda. Los racimos son de tamaño medio y compactos. La baya es esférica y de tamaño mediano. El hollejo es fino de color rojo violáceo a morado. De maduración tardía, da una elevada graduación alcohólica.

¿Sabías que...?

- **También se la conoce como garnacha negra, garnatja, garnatxo, giró, gironet, girons, grenache, lladoner, lledoner y vernassa.**
- **Es de todas las variedades de uva, una de las que mejor recoge el carácter del terreno y su entorno.**
- **Con ella se elaboran rosados, tintos e incluso dulces.**
- **Hace años su mala reputación hizo que llegara a ocultarse de la composición de los vinos en las etiquetas y notas de cata.**
- **Somos el país productor que más vinos de la variedad garnacha elabora en el mundo.**
- **Se encuentra en todas las regiones españolas a excepción de Asturias y Canarias.**
- **Puede ofrecer vinos muy versátiles: tintos suculentos y frutales en Aragón, elegantes en el Priorat, frescos y singulares en Toledo y Madrid y rosados excepcionales en Navarra.**
- **El vino tinto de garnacha es conocido como el "vino del amor" por su calidez y sedosidad en boca.**
- **Los vinos que contienen esta variedad son hoy algunos de los mejor valorados en el mercado.**

Hotel Arts



Maridaje con ostras

Tendemos, por la inercia del maridaje clásico, a relacionar los tintos con carnes rojas pero os animamos a probar unas ostras servidas con un vino tinto de uva garnacha, os sorprenderéis. Este vino tinto, de estilo fresco y afrutado, tiene notas que funcionan bien con las características carnosas de la ostra.

Vinos que produce

En líneas generales –ya se sabe que cada zona productora, bodega y enólogo imprimen su carácter diferenciador– produce vinos intensos y redondos con un color muy atractivo. Su frescura y una expresión frutal muy acentuada, muy del gusto del consumidor actual, especialmente fuera de nuestras fronteras. Los monovarietales de garnacha hablan del lugar de donde proceden.

Los vinos tintos de garnacha de cepas jóvenes suelen ser dóciles, con una buena acidez, color poco intenso y de leve carga tánica. Poseen aromas de pimienta recién molida pero manteniendo aromas de frambuesa y moras. Con envejecimientos cortos los vinos mantiene su atractivo color, poseen aromas a fruta madura y a manzana con toques minerales en el caso de los procedentes del Priorat.

Los vinos tintos con garnacha admiten muy

Festival Orígens





Protagonista en el programa WSET

450 personas de todo el mundo asistieron el pasado mes a la formación telemática organizada por el prestigioso programa formativo internacional de vinos Wine & Spirit Educations Trust (WSET) que tenía como tema principal la garnacha y se enmarcó en el Día Internacional de la Garnacha, que se celebra el 16 de septiembre. El webinar, conducido por el sumiller y consejero asesor del INCAVI, Ferran Centelles, profundizó en la historia de esta variedad, sus características y las diferentes elaboraciones y productos; haciendo especial énfasis en la importancia de Cataluña como una de las principales zonas productoras de esta variedad.

Esta formación forma parte del nuevo programa WSET Bitesize webinars, unas formaciones gratuitas y abiertas a todo el mundo con la voluntad de llegar a personas interesadas en el mundo del vino, pero sin grandes conocimientos previos. Según las estadísticas finales, 652 personas de diferentes países se habían inscrito al webinar y en algún momento de la formación se conectaron y 450 lo siguieron de forma completa. Según WSET, fue una de las sesiones más exitosas que han llevado a cabo y la encuesta de valoración de los participantes la han puntuado con un 4,8 sobre 5.

Promovida por la INCAVI, esta formación es la primera de otras acciones que se llevarán a cabo con este programa formativo internacional con el objetivo de incrementar el conocimiento del vino catalán en todo el mundo y, especialmente, entre profesionales y personas interesadas en la viña y el vino.



bien la crianza en madera. Su uso también se ha extendido al mundo del cava para la elaboración de cavas rosados. Y no nos olvidemos su utilización para seductores vinos dulces y para elaborar los famosos rosados navarros.

De tener mala fama al estrellato

Decían Óscar Wilde y Salvador Dalí que lo importante es que hablen de uno, sea bien o mal. Generar indiferencia es lo peor. En el caso de la garnacha, hace años, cuando no se trabajaban las condiciones de vinificación, una serie de falsos mitos provocaron que tuviera mala fama. Se tenía el convencimiento de que supuestamente producía vinos bastos, que no aguantaban en botella, con tendencia a la oxidación y que solo eran aceptables si se mezclaban con otras uvas. Incluso llegó a conocerse como la 'tapada' porque su mala reputación hizo que llegara a ocultarse de la composición de los vinos en las etiquetas y notas de cata. Sin embargo, bien elaborada, esta variedad da como resultado unos vinos de excelente calidad. Un hecho que queda avalado por los prestigiosos premios internacionales que reciben sus vinos. Incluso existe un concurso internacional que tiene como fin promocionar y destacar la calidad de la uva garnacha: Grenaches du Monde (Garnachas del Mundo).

La garnacha ha demostrado ser versátil y multidisciplinar

Los vinos españoles recogen 177 oros en el Concurso Garnachas del Mundo 2022

Garnachas del Mundo es un certamen itinerante creado en 2013 por el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón (CIVR) en Perpiñán (Francia) para poner en valor esta variedad de uva. Este 2022 se ha celebrado a principios de mayo en la localidad navarra de Olite con la participación de un total de 900 vinos de todo el planeta que fueron catados por un panel de ochenta expertos internacionales de doce nacionalidades: Corea, Japón, Estados Unidos, Bélgica, Alemania, Reino Unido, Andorra, Colombia, Uruguay, Francia, Italia y España.

Y el resultado para nuestro país ha sido excelente: de las 900 referencias presentadas a concurso, los vinos españoles han obtenido un total de 255, de las cuales 177 medallas han sido de oro y 78 medallas de plata.❋

Bodega San Valero

Vinos y cavas donde la garnacha es muy protagonista

Hace dos años, en plena pandemia, se produjo el punto de partida para un nuevo rumbo de Bodega San Valero, que se fundó en 1944. Son varias generaciones de viticultores las que han dejado su sello durante este tiempo. Hoy, una nueva ha llegado a Bodega San Valero con una forma diferente de mirar al vino.





Hay varios datos que resumen la relevancia de la bodega. Por una parte, las personas, los 500 viticultores que la integran. Por supuesto, son fundamentales los viñedos, alrededor de 4.000 hectáreas, e importa su peso dentro de la Denominación de Origen Cariñena, el 30% de la producción. Además, Bodega San Valero está presente en más de 35 países.

Pero hablar de Bodega San Valero supone hacerlo, sobre todo, de sus vinos, y de la principal variedad de uva con la que se elaboran: la garnacha. Su presencia en Bodega San Valero pone en evidencia lo importante que es. Hay más de mil hectáreas de viñedo de garnacha, alrededor de un 30%, desde cepas jóvenes a otras centenarias.

Bodega Particular y Bodega Verde de San Valero

En 2014 se creó la Bodega Particular de San Valero con los vinos de consumo privado de los viticultores (concepto particular), y la lista de los que incluyen la variedad garnacha es amplia: Particular Garnacha, Garnacha Blanca, Garnacha Rosé, Particular Garnacha Old Wine y Particular Garnacha Viñas Centenarias.

Además, están los cavas Particular Garnacha Blanc de Noirs, el primero producido en Aragón siguiendo este método de elaboración, y el Particular Garnacha Blanc de Noirs Reserva. Junto a ellos destaca Cava Particular Garnacha Rosé.

En cualquier caso, 8.0.1. es el vino más especial de Bodega San Valero. Es un clásico renovado que mantiene la esencia de siempre, su singular coupage de las tres variedades originales con las que se elabora desde 2004: Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Bodega Verde de San Valero es la última que se incorporó a este grupo vinícola y ya tiene en el mercado sus primeros vinos jóvenes ecológicos: Bodega Verde Garnacha, Garnacha Rosé y Macabeo.

Tierra de Cubas y Bodegas Gran Ducay

Tierra de Cubas conjuga tradición e innovación. Visitándola se conocen los diferentes procesos de elaboración de sus vinos y cavas, y se incluye una cata maridada con vinos y tapas.

Por último, Bodegas Gran Ducay elabora cuatro cavas de calidad. Uno muy especial es el Cava Gran Ducay Brut Nature Gran Reserva que ha pasado 30 meses en botella antes del degüelle. También están Brut Nature, Rosé y Brut Nature Reserva. ❋

Más información: www.sanvalero.com



Origen de Luzón

Un alegato a las raíces

Bodegas Luzón presenta sus nuevos vinos 'Origen de Luzón', un viaje a través de la memoria que brinda un homenaje a sus raíces y a su apasionante historia.



Con estos dos nuevos vinos Bodegas Luzón evoca los 11.457 km que en 1841 recorrió el fundador de la bodega, Don José Molina, comandante de los Reales Ejércitos y destinado en la Isla de Luzón en Filipinas, para volver a su Jumilla natal tras terminar su carrera militar, haciéndose cargo de las tierras familiares a las que bautiza como "Finca Luzón", en honor a la isla en la que tanto tiempo estuvo destinado.

Desde entonces y tras una curiosa, y poco habitual, línea de herencia entre las mujeres de la familia, la bodega pasa en 2005 a las manos de la familia Fuertes quien se vuelca en modernizarla, logrando construir una bodega referente en la Denominación de Origen Protegida Jumilla respetando la estructura original de esta, logrando así combinar, modernidad e historia en un 'match' perfecto entre tradición e innovación.

Ese espíritu fresco e innovador ha hecho que pese a que el objetivo histórico de Bodegas Luzón haya sido potenciar la monastrell, variedad autóctona de la D.O.P. Jumilla, a la hora de elaborar la nueva gama 'Origen de Luzón', el enólogo de la bodega, Vicente Mico, se ha decidido por variedades foráneas que debido a su popularización en la zona, han pasado a ser consideradas como propias y autóctonas de la denominación. De ahí la apuesta por variedades mediterráneas adaptadas por completo al entorno de Jumilla, como son la garnacha tintorera y la syrah, que después de muchos años ya forman parte de su paisaje, sus colores y sus vinos.

Así, 'Origen de Luzón' está compuesto por un Garnacha tintorera 100% con un fuerte carácter potenciado por su paso por 8 meses en barrica. Un tinto de profundo color rojo picota y alta intensidad, de nariz expresiva, intensa y compleja, con aromas que recuerdan a frutos negros (como moras y cerezas), regaliz y toques mentolados. En boca es un vino agradable, redondo, concentrado, que presenta taninos maduros y bien estructurados. Un vino con un buen volumen y final largo y persistente. Marida con carnes rojas, caza mayor, asados, embutidos ibéricos, quesos grasos y guisos diversos.

A este se une un Syrah 100%, de gran concentración e intensidad aromática, con 6 meses de barrica, de color rojo rubí profundo, donde los aromas de mora, arándanos, pétalos de rosa y violetas, se complementan con notas herbáceas y especiadas junto con suaves notas de roble y cacao. Un syrah de boca fresca, concentrado y muy mineral, con un fino tanino y un equilibrio final perfecto. Ideal con carnes rojas, guisos especiados, asados tradicionales y quesos curados

Con estas dos nuevas incorporaciones Bodegas Luzón sigue poniendo en valor su historia para elaborar vinos que han sido, y son, reconocidos y elogiados a lo largo de todo el mundo por críticos y público y que además, apuesta por valores de sostenibilidad y ecologismo. ✻

Más información: www.bodegasluzon.com



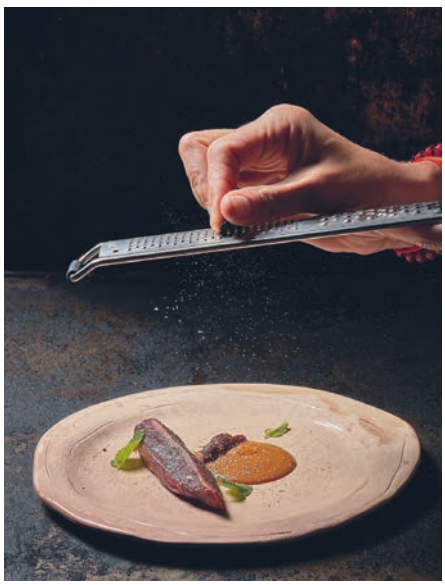
Fierro

Camino, reflexión y reinterpretación

Tres palabras resumen la filosofía de este restaurante valenciano liderado por una joven y entusiasta pareja de argentinos: Carito Lourenço y Germán Carrizo. Llevan siete años reivindicando lo mediterráneo y apostando cada vez más por lo local en un espacio que es uno de los más pequeños que recoge la guía francesa.

Fierro tan solo posee 57 m² y hasta la llegada de la pandemia se caracterizaba por contar con una única mesa ideada para compartir. Por razones obvias, desde el año pasado el restaurante tiene el espacio distribuido con 4 mesas, para un total de 12 comensales.
El objetivo es hacer sentir a los asistentes como en su casa.

Producto local y matices argentinos
Tradición argentina, brasa y origen, se conjugan con el producto local y técnicas de la alta cocina provenientes de todo el mundo, tomando como eje central lo mediterráneo.
La esencia de Fierro son los sabores y rece-



Los chefs: Carito Lourenço y Germán Carrizo

Llegaron a la ciudad de Valencia en 2006 procedentes de su Argentina natal (ella es de Córdoba y él de Mendoza) y lo hicieron con ganas de evolucionar como cocineros y cumplir el sueño que siempre habían perseguido: montar su propio restaurante, un sueño que materializaron en 2015. Antes de conseguir la estrella por Fierro –que según ellos mismos han reconocido, obtuvieron cuando su propuesta había alcanzado su momento más maduro–, la vida les planteó varios retos, como el de trabajar codo con codo con el chef Quique Dacosta, consiguiendo la primera estrella Michelin para el restaurante El Poblet en el año 2013. Además, durante 2020 apoyaron desde Valencia a la ONG World Central Kitchen, una experiencia que aseguran que les hizo ver la realidad de la pandemia y la de la cocina desde otra perspectiva, haciéndoles crecer como cocineros y como personas. Ahora, con esta estrella no solo triunfa la gastronomía valenciana sino que también la argentina suscribe un nuevo triunfo fuera de sus fronteras gracias a Germán Carrizo y Carito Lourenço, siendo, esta última, la primera mujer argentina, chef y propietaria, en conseguir la preciada estrella Michelin en España.

Además de Fierro, se han atrevido con otras exitosas aperturas en la ciudad de Valencia como Doña Petrona o La Central de Postres.





tas familiares, reinterpretados desde una perspectiva única y personal. Ellos hablan de "equilibrio entre lo de allá y lo de acá". Fierro es el Mediterráneo, es Argentina, pero también muchos lugares del mundo. El resultado es una experiencia sorprendente donde el comensal se deja llevar en un viaje a través del sabor.

Debemos destacar además que una de las grandes apuestas de Fierro es el maridaje. "Aquí, a veces el vino inspira un plato y otras es el último ingrediente. Junto con nuestra sumiller, jugamos a la complementariedad y al contraste para que la experiencia de comer o cenar en Fierro sea superior", afirman desde el restaurante.*

FIERRO Dr. Serrano, 4 · 46006 Valencia · **Tel.:** 963 305 244 · www.fierrovlc.com
Horario: Miércoles y jueves, solo mediodía. Viernes y sábado, mediodía y noche.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"Nos sentimos felices y enormemente agradecidos a la ciudad de Valencia que nos acogió hace 15 años y que hoy ha sido el lugar donde estamos viviendo el día más importante de nuestra vida profesional", afirmaron nada más recibir la estrella.

"Conseguir una estrella Michelin para nuestro restaurante es la recompensa a muchos años de sacrificio y dedicación a la cocina", destacó Germán. "Los últimos dos años han sido una prueba de fuego para nosotros y para todo el sector, por ello, estar celebrando esto hoy nos parece un premio a compartir con todos nuestros compañeros".

"El futuro más inmediato será disfrutar de este reconocimiento. Disfrutar de los clientes de siempre y de los nuevos que llegarán ahora", aseguró Carito. "Y por supuesto, seguir trabajando en dar confort y excelencia en todo momento".

Además, ambos lanzaron también su grito de felicidad a Argentina, "queremos que esta estrella luzca allí también bien fuerte. Allí están nuestras familias y nuestros orígenes que forman igualmente parte de nuestra propuesta en Fierro. En nuestro menú siempre hay reminiscencias. Nuestro camino a lo mediterráneo siempre incluye el origen, ya que es un camino que iniciamos allá".



Este restaurante valenciano consiguió su primera estrella Michelin en la última edición de la guía francesa, pero la estrella que ya brillaba y sigue brillando en su cocina es el producto ecológico de proximidad.

Lienzo

Arte en el plato

María José Martínez y el jefe de sala y sumiller Juan José Soria lideran el restaurante Lienzo, una de las direcciones gastronómicas más interesantes del momento en la ciudad de Valencia. Se ubica en un local diáfano y luminoso que antaño acogió una galería de arte, de ahí su nombre. De hecho, en su paredes se siguen exponiendo cuadros, todos de pintoras valencianas, que van renovándose cada tres meses.





La chef: María José Martínez



María José Martínez (Alhama de Murcia, 1984) se crió en la comarca del Bajo Guadalentín, en Murcia, rodeada de los huertos, panales y frutales de su familia. Desde niña mostró interés por las tareas del campo que ocupaban diariamente a sus padres y abuelos, aprendiendo a cultivar verduras y hortalizas, conseguir leche o miel y elaborar de forma artesana quesos y embutidos. En esta etapa se forjó su personalidad culinaria, marcada por una fuerte conciencia medioambiental y encauzada en la Escuela de Hostelería de Murcia, donde cursó un grado medio de pastelería y panadería y un grado superior de restauración.
Su cocina fresca, irreverente y de rigurosa temporada parte de sabores tradicionales combinados con técnicas y elaboraciones modernas. Pero si hay un posicionamiento singular que define a María José es su querencia por la miel –que protagoniza varios platos– y la defensa de la apicultura, consciente de la importancia de los polinizadores en el ecosistema de la ciudad. A través de Lienzo, la chef difunde un proyecto de sensibilización y recuperación de la flora melífera urbana en colaboración con la asociación pionera de Apicultura Urbana de Valencia (AVAU), que gestiona varias colmenas del barrio de El Cabanyal.



En siete años, su propuesta de vanguardia, sustentada en la tradición y la despensa locales, una bodega selecta y un servicio impecable, le han valido reconocimientos como un sol Repsol y una estrella Michelin.

La cocina

Es original, fresca y desenfadada, es una cocina sincera y de rigurosa temporada que parte de sabores tradicionales combinados con técnicas y elaboraciones modernas y en la que, como apuntábamos al principio, la estrella es el producto ecológico de proximidad: chufa, algarroba, gamba blanca de la lonja de Valencia y carnes autóctonas como el conejo de Castellón, el pollo campestre de Valencia y el cordero de oveja guirra, raza en peligro de extinción.
Los inspectores de la famosa guía roja apuntan: "La chef murciana María José Martínez plantea una cocina moderna-mediterránea, no exenta de creatividad, que exalta los productos valencianos de temporada (huerto, mar y montaña) desde el máximo respeto, siempre con unos platos que sorprenden por su puesta en escena y su delicada elaboración, no en vano... ¡las salsas y cremas resultan magníficas!".
Lienzo opera sin carta: ofrece tres menús degustación de diferente longitud para que el comensal elija la experiencia a su medida. ❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

María José Martínez nos cuenta sus impresiones: "Para Lienzo, la estrella Michelin ha supuesto un gran cambio. Por un lado, el aumento del volumen de trabajo y también el haber cambiado el tipo de clientela que antes no tenía. Por otro lado, el haber cogido más peso en el mundo de la gastronomía y que me escuchen hablar sobre mi visión y mis proyectos, además de aportar mi percepción sobre cosas que ya no son solo el ejercer como chef en Lienzo, sino también sobre otras áreas.
Y la verdad, sí que me esperaba la estrella, porque hemos luchado mucho por ella. Así que era algo esperado y muy querido. Respecto a aspirar a más, ¡claro, como todo el mundo! Siempre se quiere más y poder alcanzar el máximo posible, siempre trabajando con gran esfuerzo y luchando para mejorar cada día".

LIENZO Plaza de Tetuán, 18, bajo derecha · 46003 Valencia · Tel.: 963 521 081 · **Horario:** MI- S: 13:30 - 15:30 y 20:30 - 23:00; D: 13:30 - 15:30. · **Cerrado:** Domingos noche, lunes y martes. · **Precio menús degustación:** Trazos (55 €), Pinceladas (70€) y Lienzo (95€) · www.restaurantelienzo.com





Lera

Cocina cinegética 2.0

El otoño es la época ideal para viajar a la meseta castellana y descubrir este restaurante famoso –incluso antes de ser premiado con una estrella y una estrella verde– por ensalzar el producto cinegético, que llega al plato respetando la tradición pero con técnicas y matices propios del siglo XXI.

El chef Luis Alberto Lera dirige el Restaurante-Hotel Lera en su pueblo natal, Castroverde de Campos (Zamora), que es la evolución de la casa de comidas familiar, creada más de cuarenta años atrás.
Los inspectores de la Guía Michelin lo definen así: "¡Los paisajes definen los territorios y, sin duda, sus despensas! En plena meseta castellana se halla uno de los templos cinegéticos de España, fruto de la evolución del primitivo mesón (El Labrador) que Minica y Cecilio, padres del actual chef, fundaron en 1973. Bajo la batuta de Luis Alberto Lera la casa tomó

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Luis Alberto nos comenta: "La estrella Michelin es un logro que ha venido a sumar en un proyecto de búsqueda y mejora continua. No es un premio perseguido, pero sí muy agradecido y valorado, porque representa una apertura de la Guía a restaurantes como Lera, que tiene un camino propio y una propuesta muy personal; una amplitud de criterio, en mi opinión, necesaria y que era reivindicada desde hacía tiempo.
Sin duda, aumenta la responsabilidad y exigencia de estar al mayor nivel posible para dar al cliente lo que espera cuando viaja hasta Castroverde, ya que llega con más curiosidad y expectativas que antes. El distintivo de la estrella verde es un nuevo empuje y formaliza el compromiso que siempre hemos tenido con el entorno y la sostenibilidad. En conclusión, una fuerte motivación para mi principal cometido diario: que el cliente coma bien y que sepa que ha comido en Tierra de Campos".



El chef: Luis Alberto Lera

Luis Alberto Lera (Zamora, 1977) se formó en la Escuela de Luis Irizar, en San Sebastián, y tuvo como maestros a Arzak, Hilario Arbelaitz o Abraham García. Tras pasar una etapa en varios reconocidos restaurantes nacionales, regentó el suyo propio en Toro (Zamora), donde consiguió cierto reconocimiento, hasta que en 2008 pasó a dirigir el negocio familiar en Castroverde, iniciando una importante transformación. En 2015 inauguró Lera Restaurante-Hotel en su actual emplazamiento. En 2017 fue reconocido con dos Soles de la Guía Repsol y premiado por la Academia de Gastronomía de Castilla y León como mejor restaurante del año. En diciembre de 2021 recibe una estrella Michelin y el distintivo de la estrella verde por su compromiso con el entorno y la sostenibilidad. En 2022 ha recibido el premio a la defensa del producto de alimentos de España, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



nuevos bríos, incorporó las técnicas actuales al recetario tradicional y adquirió conciencia de sí misma, asumiendo su papel como referente en la cocina de caza y montería para narrar la esencia gastronómica de esta comarca. Ofrece una reducida carta y un menú degustación en el que hay legumbres, guisos, escabeches... siempre con la carne silvestre como leitmotiv. ¿Un producto fetiche? El suculento Pichón Bravío de Tierra de Campos".



Por su parte, desde el restaurante afirman: "Hacemos una cocina ligada al territorio y la tradición, que se aleja de modas y artificios para conservar la naturalidad de lo auténtico" y añaden: "Queremos marcar la diferencia en el origen y la calidad de la materia prima, priorizando a los pequeños productores de la zona y ayudando a preservar la cultura gastronómica de Tierra de Campos".

La carta está formada por platos clásicos que se mantienen todo el año, como los escabeches, las legumbres, los guisos, el lechazo castellano o la caza y fuera de carta hay platos de inspiración o de temporada, donde están presentes las setas o las verduras. Además, ofrecen dos Menú Degustación.

Destacar finalmente, que bajo el restaurante se encuentra la bodega, que cuenta con referencias de numerosas denominaciones de origen, con especial atención a vinos de la región.❋

LERA Conquistadores Zamoranos, 6 · 49110 Castroverde de Campos (Zamora) · **Tel.:** 980 664 653 · www.restaurantelera.es · **Cerrado:** Martes noche y miércoles y jueves · **PVP medio a la carta (sin vino):** 55€ · **Menú Degustación (sin bebidas):** Corto: 98€ - Largo: 138€



Si decidimos visitar Garena no solo disfrutaremos de los platos de un restaurante tocado por la varita mágica de Michelin, sino que viviremos un viaje en el tiempo en el que descubriremos la forma de vida, cultura, gastronomía y costumbres de los *baserris* (caseríos vascos).

Garena

Un viaje en el tiempo

El restaurante Garena está ubicado en un *baserri* (caserío) del siglo XVII rodeado de viñedos – elaboran sus propios txakolis: Garena y Geroa– que, en palabras de los inspectores de la Guía Michelin "sorprende tanto por sus vistas como por alguna curiosa costumbre ancestral, como la de quemar ramas de laurel antes de los servicios para ahuyentar los malos espíritus".

Cocina de caserío actualizada

Desde el restaurante nos dicen: "Os invitamos a viajar por la zona norte de Euskal Herria pasando por diferentes siglos y caseríos. Nos encontramos en el barrio de Lamindao, en el pueblo de Dima, valle de Arratia". En cuanto a la filosofía que guía su trabajo nos comentan: "Garena significa "lo que somos", y somos tradición, somos historias, somos cultura, somos recetas…somos baserri. Es importante el trabajo de las etxekoandres (mujeres de casa) en los caseríos durante años. Eran las encargadas de criar a los hijos e hijas, del bienestar de toda la familia, de la economía…y sobre todo de alimentarlos a todos. Con los pocos recursos que tenían eran capaces de hacer recetas maravi-



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Julen Baz lo expresa con estas palabras: "El momento de la entrega de la estrella fue un momento muy extraño. No llegué a disfrutarlo de la manera que creía que iba a hacerlo. Siempre había soñado con ese día, y cuando llegó todo fue diferente. Enseguida empezaron las llamadas de amigos, familia, prensa… y en 48 horas no tuve tiempo ni de dormir casi, con lo que no era consciente de lo que habíamos conseguido. Vinimos de Valencia (donde se celebró la gala) y tenia a la prensa esperando, no pude ni ir a celebrarlo con los míos.

Hoy ya se ve de otra forma. La estrella esta en casa y ahora tenemos que seguir trabajando duro día a día para mantener ese nivel de exigencia y excelencia".



El chef: Julen Baz

Julen Baz (Amorebieta-Etxano, Bizkaia 1988) pasó por las cocinas de varios restaurantes como las del Restaurante Azurmendi Jatetxea (Larrabetzu), con una estrella Michelin, y ha ganado o quedado finalista en numerosos concursos como el tercer puesto en el concurso 'Cocinero Revelación' en Madrid Fusión el año pasado o el Premio al Mejor Cocinero Novel en 2018.

llosas que hoy, son referentes de la gastronomía vasca. En Garena queremos recuperar cosas que se han perdido, o que están a punto de desaparecer, y otras que se siguen utilizando pero que son seña de identidad de la época".

Y es que aunque Julen Baz, el chef artífice de este restaurante, no nació en un caserío, es un apasionado de estas casas tradicionales vascas y de la cocina que en ellas se realizaba. Así, ha investigado y recuperado recetas y técnicas de antaño e incluso productos como las baba txikis (habichuelas negras) que utiliza para hacer caldo o las arbigaras (tallos hervidos de los nabos). Una cocina que recupera la tradición pero sin olvidar que estamos en el siglo XXI. "Una propuesta gastronómica que se nutre de las bases de nuestra cocina: buen producto, brasas, caldos y guisos para transformar nuestra tradición gastronómica en platos innovadores, llenos de frescura e identidad", afirman desde el restaurante.❋



GARENA Barrio Iturriotz, 11 · 48141 Dima (Vizcaya) · **Tel.:** 946 317 215 · www.garena.restaurant · **Jefe de cocina:** Julen Baz · **Horario:** Jueves-Lunes: 13:30-15:30 y 20:30-22: - Sabados 13:30-15:30 y 20:30-22:30 · **Cerrado:** martes y miércoles · **PVP medio a la carta (sin vino):** 65€ · **Menú de mercado (laborables):** 45€ · **Menú degustación Geroa:** 108 €



Epicentro de la gastronomía

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2022

Entre el 2 y el 5 de octubre, el San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country volverá a abrir sus puertas a la alta gastronomía, teniendo al Reino Unido como gran protagonista y a la unidad culinaria –"United Kulinary"– como lema e hilo conductor.

El decano de los congresos gastronómicos del mundo traerá este año al Kursaal lo mejor de la cocina británica, que estará representada por nombres tan prestigiosos como Roberta Hall-McCarron (The Little Chartoom, Edimburgo); Daniel Clifford (MidSummer House, Cambridge, con dos estrellas Michelin); Isaac McHale (The Clove Club, Shoreditch), o Simon Rogan (L'Enclume de Cartmel, con tres estrellas en la guía roja). Cocineros de diferentes comunidades del Reino Unido que explicarán sus experiencias y la idiosincrasia de una cocina que se ha ido enriqueciendo históricamente por su relación con países que forman parte de la Commonwealth, como India o Pakistán, o de aportaciones de las cocinas francesa, china, italiana o turca.





Lucía Freitas



Pablo Rivero



Actividades para todos los gustos

Lo que no faltarán en la XXIV edición del congreso serán actividades, pues hay programadas hasta una treintena, organizadas por grandes chefs y dirigidas a ofrecer experiencias únicas. Con carácter formativo se han planificado catas (como las que celebrarán Torres, Vinos de Tenerife, Chivite o Jerez), degustaciones gastronómicas, talleres y *showcookings* (preparados por Sanlúcar de Barrameda, Burgos, Mallorca, Extremadura o Cádiz) y variados concursos. Las actividades dirigidas al producto y la tecnología aplicada a la gastronomía correrán a cargo de Balfegó, Winterhalter o Sammic, mientras que de pura cocina y maridaje se ocuparan las de Aquanaria. S. Pellegrino, con la comida de las estrellas liderada esta vez por Lucía Freitas, o la que dirigirá Pedro Subijana, que abrirá la cocina de Akelarre para una clase técnica en *petit comité.*


Simon Rogan


Gastón Acurio


Roberta Hall-McCarron



Pedro Subijana


Nieves Barragán

Concursos consolidados y nuevas propuestas

Además de por sus ponencias, *showcookings* y otras actividades, el San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country sorprende por sus concursos, entre los que destaca el consolidado –y muy esperado- Concurso Nacional de Parrilla, que suma hasta 12 ediciones encumbrando al maestro de las brasas. Dignos de mención son también el Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel, que lleva cinco años proclamando al mejor autor de este popular plato, y el Campeonato de Garbanzos Tierra de Sabor, que se asienta en su tercera edición, rindiendo





Tándem asturiano

Por primera vez en el Campeonato Nacional de Parrilla participarán unidas dos empresas asturianas: el restaurante Los Patios y la distribuidora cárnica Trasacar. Los Patios, capitaneado por Manuel Joven, es un auténtico templo para los amantes de la carne, quienes lo han convertido ya en un lugar de culto y peregrinación, y donde es posible disfrutar de los cortes más espectaculares.
Por su parte, Trasacar, además de formar el primer tándem asturiano de la historia del concurso, será la encargada de suministrar en exclusividad todas las carnes que se van a asar en un evento exclusivo para 40 profesionales de la cocina y expertos en gastronomía.

tributo a la reina de las legumbres castellanas.
En esta edición del congreso se mantienen el Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife y el Campeonato de España de Tarta de Manzana by Asturias, y se incorpora la elección del "Chef del aceite", concurso patrocinado por la Diputación de Jaén.
Por último, la Maison de Champagne Ruinart vuelve a celebrar el Ruinart Sommelier Challenge Spain, séptima edición de un concurso que busca consagrar al mejor sumiller de España.

United Kulinary, lema de la XXIV edición de San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country, es un guiño a la capacidad de la gastronomía para unir culturas por encima de la política.

Cata horizontal

Bajo el título de "Los Priorats de Famila Torres: de la diversidad a la singularidad", Familia Torres presentará su proyecto vitivinícola del Pirorat a través de una cata horizontal de sus cuatro vinos (Secret del Priorat, Salmos, Perpetual y Mas de la Rosa), todos de la añada de 2019, impartida por el enólogo Jordi Foraster, acompañado del sumiller Sergi Castro.

Premio Homenaje 2022: persiguiendo la excelencia

Por otra pate, el Premio Homenaje de San Sebastián Gastronomica 2022 se entregará este año al californiano Thomas Keller, uno de los chefs más importantes del mundo, considerado como un ejemplo para los cocineros que buscan la excelencia. Keller ha sido el primer y único chef nacido en Estados Unidos en obtener tres estrellas Michelin en dos restaurantes a la vez, así como el primer cocinero estadounidense en ser designado Caballero de la Legión de Honor francesa. Sus locales emblema son The French Laundry, en Napa Valley, y Per Se, en Nueva York.
Otros galardones que se entregarán en el transcurso del congreso son el Gueridón de Oro (distingue la mejor atención en sala) a José Polo, sumiller del restaurante Atrio de Cáceres; el premio Pau Albornà (Destaca la labor periodística en la promoción de la cultura gastronómica) a Sarah Jane Evans, escritora y periodista inglesa, experta en vinos españoles y de Jerez, Máster of Wine, subdirectora de BBC Good Food, fundadora de Academy of Chocolate y cuarta mujer en conseguir la Gran Orden de Caballeros del Vino.

Sabor latino

Aunque la presencia británica será elevada en el San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, también podrá disfrutarse de otros acentos. Además de los chefs españoles Quique Dacosta, Ricard Camarena, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Benito Gómez, Lucía Freitas, Nando Jubany, Begoña Rodrigo o Albert Adrià, participarán en Donostia otras cocinas del mundo, como la del peruano Gastón Acurio, todo un renovador, o la de Pablo Rivero, considerado como el mejor parrillero de Latinoamérica.❋

Andorra Taste

Oda a la cocina sostenible de alta montaña

En su primera edición, Andorra Taste situó la cocina de montaña en el panorama internacional gastronómico, reivindicándola como la más sostenible y haciendo hincapié en su capacidad de valorizar y aprovechar los recursos de la tierra.









El pasado 18 de septiembre finalizó Andorra Taste en el recinto del Prat del Roure de Escaldes-Engordany, un evento único que por primera vez reunió a los restauradores del pequeño país para que dieran a conocer su particular propuesta gastronómica. Con carácter dual –"Andorra Taste Profesional", dirigido al sector, y "Andorra Taste Popular", abierto al público en general-, este singular encuentro contó con una gran afluencia de asistentes en sus dos facetas.

Las jornadas profesionales se celebraron de miércoles a viernes y acogieron un total de 23 ponencias, cinco ágapes y varias mesas redondas. Certificó la potencia de la cocina de alta montaña la presencia del chef francés Michel Bras, quien acudió al Principado para recoger el *Andorra Taste Award,* el galardón del congreso otorgado por descubrir la cocina vegetal al mundo. Bras agradeció el premio lanzando un mensaje que sirvió como hilo conductor del congreso: "la cocina de montaña es cocina actual y futura, porque es la más sostenible, la que más aprovecha los alimentos".











Fiesta gastronómica

Tras tres días de ponencias, llegó el momento de disfrutar del *Andorra Taste Popular,* que trasladó la actividad al aire libre con una veintena de stands de restaurantes y entidades del país. El sol se alió con el evento y centenares de andorranos y turistas se acercaron para degustar la propuesta de tapas ofertada (se sirvieron 23.000 consumiciones durante los tres días), con los platos de cuchara más tradicionales y *finger food* internacional. La tapa más demandada fue una hamburguesa de ternera de Andorra con mayonesa de remolacha y setas, de Miquel Canturri, que congregó colas durante los tres días.





nero japonés con estrella Michelin en España (Koy Shunka, Barcelona) y con negocio en Andorra (Koy Hermitage); de Albert Boronat (Ambassade de Llívia), el catalán que practica "cocina transfronteriza", utilizando productos franceses con técnicas catalanas o a la inversa; de los chefs andorranos Dolors Pal y Josep Maria Troguet (Borda Raubert, Encamp), quienes recordaron el papel desempeñado por las tradicionales bordas; de Marcel Besolí, propietario de un restaurante (El Celler d'en Toni, Andorra la Vella) que, a pesar de no ser una borda, sigue la estela de este tipo de cocina, o Victoria Kemerer y Pablo Pérez (Kökosnøt, Andorra la Vella), con su cocina fusión pero en conexión con el territorio).*



Cocina de futuro

Con Michel Bras coincidió Ana Ros (Hisa Franko**, Kobarid, Eslobenia), considerada como la mejor cocinera del mundo en 2017 y participante de la última jornada del Andorra Taste. Ros, que llegaba desde los Alpes para hermanar montañas, afirmó que "en la montaña se trabajan los ingredientes en su totalidad, por necesidad".

Dignas de mención fueron también las participaciones de Hideki Masuhisa, único coci-



Dabiz Muñoz sigue siendo el Mejor Cocinero del Mundo

El vanguardista chef de DiverXO ha sido nombrado mejor cocinero del mundo, por segundo año consecutivo, en la sexta gala de los premios The Best Chef Awards, celebrada recientemente en Madrid. Completan el podio el danés Rene Redzepi, de Noma, y el catalán Joan Roca, de El Celler de Can Roca.



The Best Chef Awards 2022



La capital española acogió el pasado 20 de septiembre y por primera vez, la Gala de entrega de los Premios Internacionales Best Chef, que tuvo lugar en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles. El evento –que contó con el apoyo del Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid– reunió a decenas de personalidades vinculadas a la gastronomía y a más de un centenar de cocineros de todo el mundo.

La Gala culminó con el anuncio del Mejor Cocinero del Mundo 2022 y de los integrantes de la lista de los 'top 100', encabezada, por segundo año consecutivo, por el chef del triestrellado restaurante DiverXO. Con el madrileño como número uno mundial, nuestro país acapara 16 puestos en la edición 2022 de 'The Best Chef' (frente a 13 el pasado año).

En la renovada lista de los "top 100" encontramos los nombres de chefs ya posicionados en la lista anteriormente (como Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, el trío de Disfrutar, Ángel León, Quique Dacosta…) y nuevas entradas tales como: Bittor Arginzoniz (Etxebarri), los hermanos Sergio y Ja-





vier Torres, Dani García, Paulo Airaudo, Paco Pérez (Miramar) y Fina Puigdevall y Martina Puigvert (Les Cols).

Premios Especiales

The Best Chefs Awards ha concedido, asimismo, 12 reconocimientos especiales que premian otras tantas cualidades específicas. Dos de ellos han recaído, también, en Dabiz Muñoz. A este le siguen Antonio Bachour, Ana Roš, Anne-Sophie Pic, Natsuko Shoij, Josh Niland, Jessica Rosval, Riccardo Camanini, Franco Pepe, Pierre Koffmann y Andoni Luis Aduriz.

Los chefs como protagonistas

En otras ocasiones, la gran fiesta de la gastronomía mundial se celebró en Varsovia, Milán, Barcelona y Ámsterdam. Precedieron a Dabiz Muñoz, en el trono, Joan Roca (en dos ocasiones), Björn Frantzén y Rene Redzepi.

Conviene señalar que el objetivo de The Best Chef Awards es establecer vínculos a nivel mundial entre los mejores pensadores y líderes del universo gastronómico y la alta cocina, además de destacar su personal *savoir faire*. De hecho, el foco se sitúa sobre las personas, no en restaurantes ni localizaciones. El chef es, por tanto, el máximo protagonista, y sus inquietudes, su aproximación a la cocina y aquello que le hace destacar entre cuantos le rodean. Además de cocinar, también se tiene en cuenta la creatividad, la inteligencia, la pasión, la innovación, la sostenibilidad, la asunción de la tecnología o la ciencia y el impacto social positivo a través de la cocina.

Vanguardia o morir

Sin duda, con la reelección del Muñoz, cuyo afamado restaurante es el único de Madrid con tres estrellas Michelin y ocupa el puesto 20 en la lista 50 Best, los votantes de The Best Chefs Awards (cocineros, periodistas y profesionales del sector) han vuelto a reconocer su cocina.

La capacidad de asumir riesgo, el ingenio desbordante y la perseverancia de Muñoz, cuyo lema es "vanguardia o morir", han vuelto a tener recompensa, igual que el año pasado. En esta ocasión, el chef también ha obtenido, asimismo, dos galardones especiales, el 'City gourmet' y 'Voted by professionals', un logro sin precedentes. Este último tiene una especial carga simbólica y emocional, pues supone una evidente muestra de aprecio y reconocimiento por parte de sus compañeros de profesión.

Cabe decir que cada año, un total de 350 personas (entre ellas los incluidos en la lista precedente) decide el nuevo ranking de los 100 mejores chefs.

Un triunfo merecido

Tras curtirse en cocinas como las de Viridiana, Hakkasan y Nobu, un Dabiz Muñoz aún veinteañero decidió abrir su propio restaurante y lo llamó DiverXO. En abril de 2007, este ofreció su primer servicio y, desde entonces, ha sido distinguido con tres estrellas Michelin, otros tantos soles Guía Repsol y figura en el puesto número 4 del listado The World's 50 Best Restaurants. A nivel personal, Muñoz acumula más reconocimientos, incluidos el Premio Nacional de Gastronomía 2010 al Mejor Jefe de Cocina, el doble título de Mejor Cocinero del Mundo (algo que solo había logrado previamente Joan Roca) y el Premio a la Innovación concedido en París por 'La Liste'.

A pesar de su destacada trayectoria, el cocinero madrileño mantiene la ambición y el firme propósito de continuar innovando sin dejar de sorprender, plantando cara a los convencionalismos, redefiniendo las reglas establecidas y abriendo nuevos caminos. La previsión es que a partir de 2024 lo haga en una zona boscosa de exclusiva urbanización de lujo La Finca, a apenas 15 minutos del centro de Madrid, donde se ubicará el edificio de 2.000 m^2 que albergará su nuevo templo gastronómico.

La revalidación del título de Mejor Cocinero del Mundo llega tras el asentamiento y puesta en marcha de diferentes formatos que avanzan hacia una mayor popularización de la cocina de este virtuoso chef. Delivery GoXO traslada los singulares aromas y sabores de su cocina a hogares de Madrid y Barcelona, y el food truck de igual nombre ahonda en la vertiente más callejera de su particular UniverXO, que lleva años triunfando en StreetXO. Mientras, RavioXO es su penúltima provocación, un nuevo cofre de tiempo, creatividad y producto.❋

Cocina argentina

Orgullosa de sus raíces



Pampeana



Locro

Turismo de Salta

La gastronomía argentina se distingue de la mayoría de las cocinas del resto de América Latina por poseer grandes aportes europeos, fruto del gran número de inmigrantes del Viejo Continente que trasladaron allí sus costumbres culinarias, especialmente italianos y españoles.

A esas influencias se suman las de la gastronomía criolla, indígena, y en menor medida pequeños influjos del África Subsahariana, debido a los esclavos llevados desde África al territorio que actualmente es Argentina.

Aunque existen platos comunes para todo el país como los asados de carne, el chimichurri, los churrascos, las empanadas, el dulce de leche o los alfajores, dependiendo de la región encontramos diferencias gastronómicas marcadas especialmente por los productos típicos de cada zona. En Córdoba, deliciosos embutidos; en San Luis, los chivitos –los cabritos– que elaboran en cazuelas de barro o a la parrilla. En la Patagonia, el mar es el protagonista: merluza negra, langostinos, mejillones y truchas. En la Patagonia andina, a los chocolates, las cervezas artesanales y los ahumados se une el delicioso cordero. Y finalmente, en las cocinas de Buenos Aires, conviven tradición e innovación, aunque destaca especialmente la nueva cocina porteña.

Una cocina, la argentina, que aunque se renueve, no renuncia a la tradición, y ése fue uno de los motivos por los que estuvo presente en la última edición de Madrid Fusión.

Protagonista en Madrid Fusión 2022

Bajo el lema "Más allá del producto", la XX edición de Madrid Fusión Alimentos de España 2022, celebrada a finales de marzo, propuso retornar a las técnicas tradicionales y ancestrales de la cocina, revisar la relación con la materia prima y pensar la transformación del género y la elaboración meticulosa. En este contexto, Argentina tuvo un lugar destacado de la mano de algunos de sus productos más representativos: el vino, la carne, el dulce de leche y las clásicas medialunas.

Con el apoyo del Ministerio de Turismo y Deportes y el Instituto Nacional de Promoción Turística (INPROTUR) de Argentina se dieron cita en Madrid Fusión 2022 el enólogo mendocino Alejandro Vigil, considerado uno de los más influyentes en su profesión; Carito Lourenço, primera cocinera argentina en recibir la prestigiosa estrella Michelin por su trabajo en el restaurante Fierro en Valencia y el panadero y pastelero Franscico Seubert Alsó, creador de Atelier Fuerza y una de las figuras más relevantes de la nueva generación de gastronómicos. Argentina, además, contó con un espacio para la promoción de sus vinos, *Argentina Wine Tasting,* que funcionó durante los tres días y recibió cientos de visitantes que pudieron probar etiquetas de bodegas como Zuccardi –cuya bodega en el Valle de Uco fue elegida por tercer vez consecutiva como la mejor del mundo en en el concurso *The World's Best vineyard*–, Catena Zapata, El Enemigo Wines y Vinos de la Luz.

Alejandro Vigil afirmó durante su ponencia: "Ponemos paisajes en la botella". El enólogo estuvo acompañado por el experto en carnes y cocina de fuegos Javier Brichetto, quien vive desde hace 14 años en Madrid donde es propietario del restaurante Piantao. En una conversación amena y cálida Vigil y Brichetto desarrollaron el concepto de cocina de *terroir* y destacaron la riqueza del suelo mendocino para producir vinos de extrema calidad.

En el escenario de Madrid Fusión Pastry, Francisco Seubert Alsó compartió la técnica de la elaboración de las medialunas de grasa, distintiva de la panadería argentina. "Queremos visibilizar una piedra angular de lo que es nuestra cultura. Estos productos se comen todos los días en Argentina, estos productos son el desayuno argentino, estos productos se llevan a la casa de familiares o amigos para poder compartir un momento. Es algo que no se tiene que perder", comentó al público

que pudo probar tres versiones distintas de la medialuna argentina, la de manteca, la de grasa clásica y una versión propia de Seubert con grasa waygu y la forma de los bigotes de Dalí. Este panadero autodidacta hace cinco años vendía panes en las calles de Buenos Aires y hoy está al frente de una cadena que emplea más de 60 jóvenes y celebra la identidad panadera argentina.

Carito Lourenço –flamante embajadora de la Marca País junto a su pareja en Fierro Germán Carrizo– cerró las presentaciones en el escenario Polivalente con la ponencia "Sabores dulces del Mediterráneo" en la que hizo un recorrido por algunas pasiones argentinas, desde los alfajores hasta el dulce de leche o la torta rogel, y cómo reinterpretarlas en la distancia. Para probar, entre los asistentes, hubo dulce de calabaza con crema.

"Este bocado dulce surge de la búsqueda de unir la esencia de Argentina con el producto de España. La calabaza como un ingrediente básico en las despensas argentinas, que se cultiva en Mendoza, Salta o Santa Fe, un sabor tradicional que evoca los recuerdos de nuestra infancia y hemos perfeccionado con las técnicas de alta cocina".

Timesburg



INPROTUR



5 platos que debes probar

1 Locro: Este "plato de cuchara" extiende sus raíces en la tradición culinaria andina. Sus ingredientes lo dicen todo: la papa, el maíz blanco y el zapallo (esa calabaza grande, naranja de piel rugosa y sabor exquisitamente dulce y meloso). A esta base se le suman los porotos (judías) y las carnes (de cerdo, de vacuno).

2 Tarta Pascualina: Las "tartas" en Argentina no son dulces (esas son las "tortas") sino lo que en Francia se conoce como "quiche". Encontrarás tartas con todo tipo de rellenos pero, la reina de la casa desde siempre ha sido la tarta pascualina. El disco de masa se rellena de acelgas salteadas con cebolla (o cebolla de verdeo, una variedad muy tradicional y básica en el relleno de las conocidas "empanadas"), ajos, pimienta y sal. Sobre este relleno, y dependiendo de la receta familiar, podemos cascar un par de huevos, o espolvorear con queso recién rallado.

3 Fatay: Una empanada triangular árabe que se hizo su espacio entre las empanadas argentinas gracias a la fuerza de la inmigración hace algunas generaciones. Los rellenos tradicionales son de cordero con especias, o de carne vacuna, de trigo burgol con pimientos, de patata y tomate... siempre bien especiados y jugosos.

4 Fainá: La próxima vez que en Buenos Aires, Mar del Plata o Ushuaia, pidas una porción de pizza, pídela "con fainá", una masa muy simple hecha de harina de garbanzo, sin gluten y sin levadura, que migró de Italia a Uruguay y Argentina, donde se ha convertido en el acompañamiento esencial de la pizza.

5 Sorrentinos: Pese al nombre, esta especie de raviolis no han nacido en Sorrento sino que son una invención argentina. Se trata de masa al huevo típica de la pasta rellena cortada en círculos de unos 4 centímetros de diámetro. Su relleno mas usual incluye espinacas y mozzarella (bien bañados en salsa de tomate especiada o "tuco"), pero hay versiones muy creativas con nueces, pera, *bacon*, ciruelas, cebolla caramelizada y demás ingredientes que dicte la imaginación del chef.

Manual del perfecto asado argentino

El asado es sin duda el plato argentino por excelencia pero prepararlo bien tiene sus secretos. Javier Brichetto, embajador en España de las carnes argentinas Pampeana, nos explica paso a paso cómo hacerlo.

En primer lugar, la preparación del fuego. Lo ideal es combinar leña con carbón vegetal, empezando por prender este último. Una vez encendido, se añade la leña, preferiblemente de encina. Se deja la combustión entre 40 minutos y una hora, donde lo importante es tener una brasa roja.

Cuando alcance la temperatura ideal, se distribuye la brasa sobre toda la base de la parrilla y ésta se calienta 15 minutos antes de asar la pieza, para que se pueda sellar y caramelizar la superficie. Tanto la parrilla de hierro en forma de V como la parrilla vasca de varillas redondas pueden dar un excelente resultado.

Mientras el fuego va alcanzando su temperatura, lo ideal es empezar con un aperitivo, que en Argentina llaman "picada". Se sirven diferentes embutidos, quesos y aceitunas que se acompañan de vermut o la degustación de un buen vino.

Llega el momento de cocinar la carne. Si es fresca, se saca del frío y se deja atemperar durante 15 o 20 minutos y se sala la pieza por ambos lados 10 minutos antes de llevarla al fuego. En el caso de que estuviera congelada, se deja la noche anterior en la nevera para que se descongele de forma adecuada y se repiten los pasos de la carne fresca.

El típico asado argentino comienza con los chorizos, mollejas o morcillas de entrante, mientras que los cortes de carne salen después. Las verduras son el acompañamiento de las carnes y se suelen utilizar pimientos,

Piantao



Chancho a la brasa con su guarnición, arroz blanco, porotos negros y mandioca

gran variedad de ingredientes: patatas, huevo, comino, carne cortada a cuchillo y pimentón, hasta incluso la cocción es diferente, ya que se cocina previamente en agua. En Buenos Aires, las llamadas "empanadas porteñas", no llevan tantos alimentos como en las provincias norteñas. Simplemente llevan carne picada, aceitunas, huevo y cebolla. En otras localidades, también le agregan pasas de uvas y un hervor en caldo. Algunas las cocinan al horno – común o de barro – y otras prefieren freírlas. Lo positivo de este manjar es que se puede variar e innovar el relleno que lleva dentro.

En nuestro país existen empresas especializadas en elaborarlas como Malvón, que nace a finales de 2017 en Madrid y rápidamente se convierte en una exitosa cadena de franquicias dedicada a la elaboración y distribución de empanadas argentinas en España y Portugal. Ofrecen una amplia y variada oferta de 12 sabores clásicos y 8 sabores gourmet que se adaptan a la perfección a todo tipo de gustos. Para los más carnívoros: carne suave o picante, cochinita, pollo especial o cheese&bacon. Para los más pequeños: de jamón y queso. Para los vegetarianos: vegan thai. Y para los aventureros que buscan nuevas experiencias y sabores diferentes: cebolla y queso, humita, cuatro quesos o alguno de los nuevos sabores: puerro y gorgonzola o berenjena y parmesano. Además, cuenta con una oferta más sofisticada e innovadora para los paladares más exigentes: pollo thai, provolone y tomate seco, costillas BBQ, secreto ibérico, burger y trufa.❋

berenjenas, calabacín, boniato o patatas. También las ensaladas están presentes aquí, como la clásica ensalada mixta preparada con lechuga, tomate y cebolla.

Para acompañar las carnes, Brichetto aconseja un vino tinto, como los de la variedad malbec.

Las empanadas

Son, junto con el asado, uno de los platos preferidos de los argentinos. Aunque en España asociamos la empanada a la empanada gallega, las empanadas argentinas son individuales, más parecidas a nuestras empanadillas aunque un poco más grandes. Se elaboran y consumen en todo el país pero en cada región existe su propia receta y secreto a la hora de prepararlas. Si nos dirigimos al norte, específicamente a la provincia de Salta, descubriremos que las preparan con una



Malvón



JAMÓN
y embutidos ibéricos

Placer saludable y sostenible

Estos productos no solo deleitan nuestro paladar sino que consumidos con moderación, aportan muchos beneficios a nuestro organismo. Además, constituyen la mejor muestra del equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la explotación sostenible de los recursos naturales.

Carrasco Ibéricos



El jamón ibérico es uno de los manjares más conocidos en todo el mundo e identificativo de nuestra gastronomía, pero ¿somos realmente capaces los españoles de reconocer un jamón ibérico?. Y es que comprar un buen jamón se puede convertir en un gran reto, por lo que es habitual que nos surjan dudas acerca de su calidad. La gran cantidad de productos que podemos encontrar en el mercado puede resultar desconcertante si no se cuenta con los conocimientos adecuados.

Antes que nada, tenemos que saber ¿qué es un jamón ibérico? Es el alimento que se obtiene de la pata trasera del cerdo ibérico. En este caso, nos referimos al curado, es decir, que ha sido sometido a un determinado proceso de salazón y maduración. En España, y más aún en el resto del mundo donde hay menos cultura del cerdo ibérico, la gente confunde el jamón ibérico con el jamón serrano. El jamón ibérico es el que proviene del cerdo ibérico y el jamón serrano el que proviene de cerdo blanco. "La característica principal que nos permite diferenciar al jamón ibérico del resto es la raza del cerdo del que procede. La raza ibérica es propia de nuestro país y tiene unas cualidades gracias a las cuales podemos obtener embutidos ibéricos con sabores únicos" afirman desde Jamones Enrique García.

Cinco Jotas



Por su parte, Fernando García, Director General de la empresa familiar de jamones y embutidos de Guijuelo Julián Martín apunta: "Actualmente en España, solo se crían cerdos ibéricos en Andalucía, Castilla y León y Extremadura. En Julián Martín, nos aseguramos de que el 100% de nuestros productos sean elaborados a partir de cerdos con, al menos, un 50% de pureza. Además, contamos con nuestras propias dehesas en las que criamos cerdos de raza ibérica Alentejana, es por eso por lo que estamos orgullosos de decir que somos una de las marcas más destacadas de nuestro sector".

El jamón ibérico se caracteriza por un color rojo intenso excepcional y un veteado que aporta un sabor, textura y aroma inconfundible

Finalmente, desde la empresa de ibéricos Enrique García, que lleva más de 100 años en este negocio tan tradicional en nuestro país, añaden: "Cuando vamos a las tiendas y supermercados en busca de la pieza perfecta debemos tener en cuenta algunos puntos como la suavidad del tocino y el punto de curación del jamón, ya que marcan la calidad de esa pieza". Pero sin duda debemos empezar atendiendo a los datos que nos proporciona el etiquetado para saber qué estamos comprando, vamos a analizarlo.



Atlascompany-Freepik

5 claves para elegir un buen jamón ibérico:

1 La pezuña negra: Una de las características de la raza ibérica es la pezuña negra por lo que a simple vista ya podemos detectar si estamos frente a un jamón ibérico o no. Existen algunos casos en el que el cerdo ibérico tiene la pezuña blanca, pero no es lo habitual.

2 Caña estilizada: Otra de las zonas importantes para identificar la calidad de la pieza es que la caña sea estilizada. Los jamones de 100% raza ibérica y 75% raza ibérica que son los de mayor calidad tienen la caña más estilizada, y eso significa que su sabor será más intenso.

3 La curación de la carne: Para comprobar la curación de la carne, tendremos que comprobar que la parte de la maza (zona más ancha) y la babilla (zona más estrecha) estén duras.

4 El tocino suave: El tocino es la grasa que envuelve el jamón, y aunque hay gente que solo se fija en la carne, esta grasa determinará mejor la calidad, y es que, cuanto más suave es, será de mejor calidad. Se aprecia muy bien si comparamos un jamón de bellota con uno de cebo campo.

5 Color de la brida: La brida es el DNI del jamón. En ella podemos encontrar toda la información sobre el porcentaje de raza ibérica y la alimentación del cerdo que nos indicarán la calidad del producto. Además, solo los productos ibéricos llevan brida lo cual hace más fácil reconocer de a simple vista cuáles son de mayor calidad.

**Fuente: Enrique García*

Cuatro colores para diferenciar la calidad

El Real Decreto 4/2014 refleja las diferentes bridas que deben llevar los productos ibéricos (jamón, paleta y lomo) que son:

- **Brida negra: Jamón de bellota 100% ibérico, con alimentación a base de bellotas, hierbas y recursos naturales de la dehesa al menos en los últimos dos meses de vida. Dentro de todas las opciones, ésta siempre sería la de mayor calidad debido al sabor que le aporta la bellota y a la raza es 100% ibérica. Y es que una de las cualidades de este animal es que metaboliza muy bien todo lo que come, por lo tanto, consigue que el sabor y las propiedades de la bellota se puedan apreciar en el sabor de su carne.**
- **Brida roja: Jamón de bellota ibérico o bien 50% raza ibérica o 75% raza ibérica, con alimentación a base de bellotas, hierbas y recursos naturales de la dehesa en al menos sus dos últimos meses de su vida.**
- **Brida verde: Jamón de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica, 75% raza ibérica o 100% raza ibérica, con una alimentación a base de piensos y hierbas.**
- **Brida blanca: Jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica, 75% raza ibérica o 100% raza ibérica con alimentación a base de piensos.**

Fuente La Virgen



Carrasco Ibéricos



La importancia del etiquetado

La información del etiquetado es crucial para conocer la procedencia del jamón. En primer lugar, en la etiqueta podemos comprobar si se trata de un jamón o de una paleta. El jamón, la pata trasera del cerdo, es una pieza más grande que requiere un mayor tiempo de curación. La paleta es la pata delantera del animal y contiene un mayor porcentaje de grasa y de hueso, de ahí que tenga un sabor más intenso.

Por otra parte, el etiquetado nos informa sobre la raza y la alimentación del animal. En general, cuanto más pura sea la raza y más natural la cría del cerdo, mayor será la calidad del jamón. Los jamones y paletas de los cerdos de raza 100% ibérica, criados en el campo con una alimentación a base de bellotas y otros recursos naturales, se etiquetan con un precinto de color negro. Los otros tres colores se reservan para los cerdos del 75% ó del 50% de raza ibérica, cuyos progenitores se han mezclado con otra raza. En este caso, si el cerdo ha sido alimentado en la dehesa con bellotas, el jamón presentará una etiqueta roja; pero si ha sido alimentado con pienso, la etiqueta verde indica que se ha criado en el campo y, la blanca, que ha permanecido en una granja. La norma del ibérico es muy estricta y clara y exige por parte de todos los productores una trazabilidad y cumplimiento de normativas para mantener la tradición del ibérico y ofrecer a los clientes productos de calidad.

Apariencia externa e interna

Lo más importante a la hora de elegir un jamón ibérico es saber qué tipo de producto estamos adquiriendo, para poder apreciar su valor y disfrutar de sus excepcionales cualidades, apostando por empresas que cuidan no solo del cerdo, sino de su entorno.

Cuando el cerdo ibérico se ha criado en libertad, en lo que se llama dehesa, el jamón tiene un aspecto estilizado, con una caña fina y una pezuña ligeramente desgastada. Todo esto se debe al ejercicio que el animal ha realizado en el campo al estar en libertad. La grasa exterior, por su parte, es de color amarillo-anaranjado, debido a la oxidación de los lípidos superficiales durante la



Maridaje

De todos es sabido que el jamón marida a la perfección con tintos jóvenes, ligeros y secos; tintos de crianza, siempre que tengan una pulida expresión tánica, no enmascarada por excesivos tuestes de las barricas y exista un equilibrio entre el contenido alcohólico y la acidez; vinos blancos con madera si ésta no es excesiva; así como fino y manzanilla; cava; cerveza y sidra. Lo que la mayoría desconoce es que el sake potencia el umami presente en el jamón. Y es que los matices que aportan la bebida nacional del Japón y el alimento estrella de España se complementan y realzan, formando una opción de maridaje muy interesante que combina el saber hacer de dos de las gastronomías más reputadas del mundo.

maduración. En los cerdos alimentados con bellota, esta grasa presenta una consistencia muy blanda y aceitosa al tacto. Tras realizar el corte, lo primero que se aprecia en el jamón ibérico es su color rojo intenso y brillante, resultado de una adecuada alimentación del animal junto con un largo proceso de maduración. Una de las cualidades más características de este jamón es la distribución de la grasa, que se encuentra infiltrada en el músculo formando unas finas vetas blancas, intercaladas entre las hebras de carne. Si el animal se ha alimentado con bellotas y hierbas de la dehesa, esta grasa presenta una textura blanda y un sabor más complejo y persistente, además de tener una composición nutricional más saludable.

Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida

- **Amparan jamones ibéricos: D.O. Jamón de Guijuelo, D.O.P. Dehesa de Extremadura, D.O.P. Jabugo y D.O.P. Los Pedroches.**
- **Amparan Jamones blancos o serranos: D.O.P. Jamón de Teruel, I.G.P. Jamón de Trevélez y I.G.P. Jamón de Serón.**

Beneficios

Pero no solo el sabor y la procedencia importan. Muchas personas se preguntan si es realmente sano consumir jamón ibérico en nuestra dieta habitual. Desde la empresa de ibéricos Enrique García, nos han citado algunas de las características que avalan que su incorporación de forma dosificada en nuestra dieta puede tener muchos beneficios. "Queremos recalcar que los excesos no son buenos, hablamos de su incorporación de forma responsable en la dieta porque el hecho de que sea saludable no implica que sea de libre consumo" afirman. Entre los beneficios del jamón ibérico apuntan: reduce el llamado "colesterol malo" y potencia la creación de "colesterol bueno"; nos aporta vitaminas del

Campus del Jamón - ©Pedro Albornoz



grupo B; vitamina B1, B2, B6 y B12, además de vitamina E y minerales como el calcio, el hierro, magnesio y el cinc. Debido al elevado contenido de ácidos grasos insaturados que actúan como potentes antioxidantes, ayuda a frenar el envejecimiento de nuestro cuerpo.
El jamón ibérico es una increíble fuente de proteínas gracias a su aporte de aminoácidos esenciales muy importantes en dietas hipocalóricas o de baja calidad nutricional. Además, es un un alimento de fácil digestión que permite una máxima absorción de nutrientes.

Campus del Jamón

Finalmente, si queremos profundizar en el conocimiento del jamón, contamos desde el pasado mes de mayo con el Campus del Jamón, el primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la investigación, la formación y la difusión de la cultura del jamón curado creado por Monte Nevado, casa jamonera centenaria.
Ubicado en Carbonero el Mayor (Segovia), cuenta con unas modernas instalaciones, de más de 1.200 m2 y una capacidad para 350 personas, diseñadas con criterios sostenibles. Estas instalaciones incluyen una Sala de Corte con capacidad para 30 personas, un Aula de Formación para 24 personas, un Área de Cocina/Showcooking para 90 personas, y un Laboratorio Sensorial/Sala de Degustación para 20 personas. Asimismo, el centro cuenta con un Salón de Actos con aforo para 100 personas y una bodega natural.
Con una inversión superior a los dos millones de euros, el Campus del Jamón es un proyecto moderno y tecnológico ideado para impulsar el desarrollo del sector.
Según Juan Vicente Olmos, director general de Monte Nevado, "con esta iniciativa queremos dar un impulso a la formación, a la investigación y a la innovación, que permita al sector de jamón español seguir ocupando un puesto privilegiado en la más alta gastronomía del mundo", añadiendo que "es especialmente significativo para nosotros inaugurar este centro a las puertas de la celebración de nuestro 125 aniversario, ya que esta iniciativa es una muestra más de nuestra visión de futuro fundada en la excelencia, el conocimiento y el amor por un producto que es expresión de nuestra cultura y nuestra historia".
Destacar también que en el Campus del Jamón se desarrollará una importante actividad alrededor de la innovación y el desarrollo técnico aplicado. Se estudiarán, por ejemplo, las bases termodinámicas del secado y los fenómenos fisicoquímicos de la curación. Asimismo, se analizarán las innovaciones técnicas para mejorar los procesos de elaboración, seguimiento y control que se aplican en las bodegas y en las diferentes fases de la producción del jamón curado.
Por otro lado, el Campus del Jamón dedicará buena parte de su actividad a difundir conocimientos del sector al más alto nivel, tanto a profesionales como a estudiantes, llenando un vacío en un país con una gran tradición jamonera pero que carece de una formación verdaderamente especializada.
El programa formativo ha sido desarrollado de la mano de un Comité de Expertos integrado por chefs de amplia trayectoria: Jesús Sánchez del Restaurante Cenador de Amós*** (Villaverde de Pontones - Cantabria), Samuel Naveira del restaurante MU.NA* (Ponferrada - León), Óscar Molina del restaurante La Gaia* (Ibiza) y Mª José Martínez del restaurante Lienzo* (Valencia), quienes suman en total seis estrellas Michelin.
Resumiendo, en el Campus del Jamón se abordarán todos los aspectos del jamón, desde la genética, la alimentación y los procesos de producción, hasta el corte y la capacitación en protocolos de degustación y catas sensoriales, a través de programas formativos, tanto teóricos como prácticos, de entre dos y cinco días.
Adicionalmente, el equipo del Campus del Jamón se trasladará a diversos restaurantes de la geografía española para formar a sus equipos en la tradición, historia y manejo del jamón, para que puedan estar mejor preparados y así atender y responder a las inquietudes de sus clientes.
La labor de difusión de la cultura del jamón se extenderá a grupos de visitantes y turistas.❋

Embutidos ibéricos: sabor en estado puro

Los embutidos ibéricos son aquellos realizados con carnes procedentes de cerdos ibéricos. Los más reconocidos son el chorizo, el salchichón y el lomo.

- **Salchichón:** Este tipo de embutido se realiza a partir de carne magra de cerdo ibérico y se condimenta con pimienta blanca y nuez moscada. Debido a su proceso de curación posee un alto valor proteico que lo convierte en un producto menos pesado.
- **Chorizo:** En este caso, la carne magra se macera durante un día con sal, ajo, especias y pimentón natural. Después se deja secar durante 3 o 4 meses.
- **Lomo:** Está considerado como el embutido más noble. Se prepara con la carne de la caña de lomo del cerdo ibérico, y se adoba con pimentón. Su curación es de 2 o 3 meses.

Carrasco Ibéricos

Pan

Se trata de un alimento básico en la dieta de casi todas las culturas del planeta desde tiempo inmemorial y sigue siendo parte imprescindible de nuestro día a día. Actualmente los panes industriales están perdiendo peso y los artesanos están empezando a ser de nuevo valorados y a ganar protagonismo.

Vuelta al origen





Freepik

De pocos alimentos se puede decir que ha permanecido como parte esencial de nuestra dieta a lo largo de siglos de historia, pega absolutamente con todo, y tiene infinitas variedades: con semillas, de maíz, con pasas, integral, sin gluten... Es un fiel acompañante que también puede disfrutarse solo.

Como decíamos al principio, y pese a la diferencia de precio con respecto a los panes industriales, los consumidores están empezando a valorar de nuevo un buen pan y se decantan cada vez más por los que se elaboran en obradores artesanos sin aditivos, con masa madre y fruto de fermentaciones largas. Algunos obradores incluso utilizan harinas molidas a la piedra como antiguamente.

Tipos de pan

Aunque siempre tendemos a elegir la clásica barra de trigo blanco de toda la vida, actualmente podemos encontrar infinidad de tipos de pan con los que acompañar nuestras comidas para que resulten mucho más variadas, ricas y divertidas.

Acertar con el pan que mejor nos sienta, el que marida a la perfección con cada alimento o el que más se adecúa a nuestra dieta depende mucho de nuestra propia experiencia, de nuestro paladar y por supuesto de las características del pan pero escuchar los consejos del panadero artesano Moncho López de Levaduramadre, nos ayudará a escoger mejor entre la gran variedad de opciones que actualmente podemos encontrar. “Hay que hacer caso a la tradición porque casi siempre suele acertar. Te pongo como ejemplo el pan integral. Cuando hace siglos el pan era prácticamente siempre integral y no se tenían los conocimientos de nutrición que tenemos ahora, a los niños muy pequeños se les intentaba dar pan blanco y eso se debe a que el pan integral cuesta más de digerir que el de harina refinada. O el caso del jamón ibérico: normalmente el jamón suele acompañarse

Piantao



Con tomate o mantequilla

A la hora de desayunar están los que optan por el clásico pan con mantequilla, los que prefieren el pan con tomate y aceite y los que no renuncian a ninguna de las dos opciones y se preparan (o piden en el bar) una tostada de cada. Y es que ante estas dos tentadoras opciones que no pasan de moda es difícil resistirse.



Arena Tapas Restaurant

de picos de trigo blanco porque realmente es el complemento ideal que no solo resalta el sabor del jamón sino que su textura crujiente pone el contrapunto a la suavidad de la carne", nos explica Moncho. Entre los tipos de pan más comunes que solemos encontrar en las panaderías están:

Blanco: Es "el de toda la vida", debe tener la corteza dorada y la miga alveolada y esponjosa y es ideal para acompañar embutidos curados como el jamón y el lomo embuchado y guisos. Nutricionalmente puede ayudar a reducir peso ya que genera un efecto de saciedad siempre que se consuma moderadamente. Además, contiene hierro y calcio.

De trigo integral: Tiene un intenso sabor a cereales, es crujiente y posee una miga bastante compacta. Se puede tomar solo con un chorrito de aceite de oliva aunque también es perfecto para acompañar el tomate y el aguacate. Si además le añadimos semillas tendremos una fuente ideal de ácidos grasos poliinsaturados y un aporte extra de minerales como el calcio y la vitamina E (antioxidante). Ideal para la etapa de la menopausia y para ayudar a prevenir enfermedades coronarias.

De centeno: La miga es algo ácida. Idóneo para acompañar alimentos grasos como los pescados ahumados y también para verduras un poco amargas como la endivia y las espinacas. La harina de centeno tiene menos calorías y más fibra que la de trigo.

Los Galayos



Imprescindible en los bocadillos

Los bocadillos o 'bocatas' pueden contener lo que queramos (embutidos, queso, lomo, tortillla...) y aderezarlos con salsas varias, pero es obvio que el elemento imprescindible, su razón de ser, es el pan. Para no arruinar un bocadillo y que acabe siendo al poco de prepararlo algo 'gomoso' más parecido a un chicle, debemos elegir un pan de calidad y una variedad adecuada para el relleno. Además, si no podemos conseguir uno recién horneado, deberemos tostarlo un poco para que la corteza recupere su efecto crujiente.


Alberto y Guido Miragoli (Ciento Treinta Grados)


Paco Fernández (Viena La Baguette)


Moncho López (Levaduramadre)


Marc Martí (Triticum)


Xevi Ramon (Triticum)

Con las manos en la masa

Son muchos los panaderos que reivindican desde sus obradores un oficio artesano y buscan ofrecen a los clientes auténtico pan elaborado con masa madre, ese que huele y sabe a pan 'como el de antes' y se conserva varios días sin perder sus propiedades, nada que ver con el pan industrial.


Daniel Ramos (La Cremita)

De maíz: De color amarillo con una miga blanda, de alveolado pequeño y con un toque dulce es adecuado para las carnes rojas, pero sobre todo para mermeladas, mantequillas o carne de membrillo, ya que está a medio camino entre el pan y el bizcocho. Se trata asimismo de un pan sin gluten por lo que es apto para celiacos siempre que no esté mezclado con otras harinas y no contenga trazas de las mismas.

De espelta: Es muy energético, pero aporta menos calorías que el elaborado con la harina de trigo clásica, su consumo diario ayuda a disminuir los niveles de colesterol y regula el metabolismo. Causa menores problemas alérgicos que el trigo y gracias a su alto contenido en triptófano estimula la producción de serotonina. Combina prácticamente con cualquier alimento.

De trigo sarraceno: Elaborado con trigo negro o alforfón. Posee unas incuestionables

Levaduramadre



New York Burger



Especial para hamburguesas

En una buena hamburguesa no solo tiene que tenerse en cuenta la carne, todos los ingredientes son fundamentales y el pan es uno de los más importantes. Tiene forma redonda y una miga delicada, que se deshace sin ninguna dificultad en la boca. Además, se caracteriza por las semillas de sésamo. Tal y como lo conocemos hoy día, el pan con sésamo fue implantado en las hamburguesas por el alemán Otto Kuasw en el año 1910. Para dar el toque crujiente al pan es necesario hornearlo o pasarlo por la plancha antes de montar la hamburguesa.

Bacira



propiedades nutricionales. Al no ser un cereal no contiene gluten y es por tanto apto para celiacos y tiene, además, un alto contenido en proteínas biodisponibles por lo que es perfecto para las dietas veganas y vegetarianas. Tiene un sabor muy particular y no es del gusto de todos los paladares pero combina muy bien con ahumados, patés, salazones, queso y guisos.

Consejos para conservar el pan

Los expertos de Levital nos ofrecen los mejores trucos para conservar el pan en las mejores condiciones. Siguiendo estas indicaciones podremos disfrutar de nuestras piezas de pan durante más tiempo, sin que quede demasiado blando o demasiado duro y tengamos que tirarlo. ¡Toma nota!

La Bobia



Dejarlo enfriar al aire: Siempre que hagamos pan en casa, la mejor opción es dejarlo enfriar al aire. Lo mismo ocurre si hemos comprado el pan recién hecho y aún está caliente, es mejor dejarlo enfriar sobre la encimera o mesa de la cocina ya que si lo tapamos terminará perdiendo su humedad.
Elige un espacio donde el pan pueda respirar: La mejor opción para guardar el pan es una bolsa de tela o caja de madera. Estos materiales conservan la humedad del pan y les permiten que respiren. De esta manera, evitaremos que se resequen.
No lo metas en el frigorífico: Las temperaturas bajas provocan la formación de cristales en el pan que terminan por expulsar hacia fuera las moléculas de agua. Esto hace que el pan se ponga blando y sea difícil masticarlo. Por ello, no se debe meter el pan en el frigorífico.
Congela lo que no vayas a comer: Si ha sobrado mucho pan, la mejor opción es congelarlo metido en una bolsa de plástico hermética. Lo ideal es partirlo en trozos o rebanadas e ir descongelando según vaya haciendo falta. Para volver a consumirlo, se recomienda dejar que se descongele al aire, sin emplear microondas, o en el horno.



El pan bao

Pan bao o baozi, bao bun, gua bao, mollete o panecillo chino al vapor, mollete japonés, hamburguesa taiwanesa… Son muchas las acepciones para este tipo de pan de origen asiático cuya característica principal es que se cocina al vapor, por eso es blanco, esponjoso y carece de corteza. Se trata de un panecillo pequeño o bollo de harina que se puede elaborar con o sin levadura y que se rellena con distintos tipos de ingredientes (carnes, pescados, verduras, etc.). Tradicionalmente, se consume caliente o recién hecho para que se mantenga intacta su textura (si se enfría demasiado o se recalienta de nuevo, la masa del bao podría perder toda su esponjosidad y volverse "chiclosa"), y en algunos casos también puede dorarse o tostarse por uno de sus lados en una plancha o sartén.

Actualmente, el bao es en Asia uno de los iconos más reconocibles de la cocina callejera. El relleno clásico es a base de carne de cerdo, que se suele condimentar con Hoisin o Cha Siu Bao (salsas similares a la famosa barbacoa), cilantro y cacahuete troceado por encima.

La gastronomía española ha sabido adaptar muy bien este esponjoso bocado a nuestra cultura de la tapa. Además, algunos chefs dedicados a la alta cocina hace tiempo que decidieron introducirlo en sus menús.

Viena La Baguette



Bagel, el pan de moda

De origen polaco, el bagel viajó a Londres y posteriormente a Norteamérica, donde es muy popular. A España llegó hace poco, convirtiéndose en el pan de moda. Se elabora con harina de trigo y se caracteriza por su agujero central. Antes de ser horneado se cocina en agua brevemente, dando como resultado un pan denso con una cubierta ligeramente crujiente. Aunque puede comerse solo, lo más habitual es abrirlo y rellenarlo como un bocadillo, un relleno que puede ser dulce o salado. Los bagels se suelen consumir como desayuno o merienda.

No cortes rebanadas de más: La miga de pan, a diferencia de la corteza, se seca mucho más rápido si entra en contacto con el aire. Por ello, es recomendable conservar las piezas de pan enteras y no en rebanadas ya que si no se secarán muy rápido.

Truco: Si quieres devolverle el toque crujiente al pan, lo ideal es humedecer con un poco de agua la corteza y meterlo en el horno durante dos o tres minutos. Después, se saca del horno y solo hay que dejarlo enfriar.✻



Gallofa&Co



20 AÑOS ASOCIADOS

El objetivo con el que nació la Asociación de Vinos de la Tierra de Aragón hace veinte años –dar visibilidad al trabajo de pequeñas bodegas aragonesas– se ha cumplido. Desde su nacimiento se han adherido a la entidad diez bodegas de cinco zonas productoras diferentes: IGP Bajo Aragón, IGP Ribera del Gállego-Cinco Villas, IGP Ribera del Jiloca, IGP Valdejalón e IGP Valle del Cinca.

Certamen prestigioso



Ruinart organiza, por séptimo año, el prestigioso certamen Ruinart Sommelier Challenge que tiene como objetivo reunir a sumilleres talentosos deseosos de continuar formándose. La edición española, que cuenta con el apoyo de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, se llevará a cabo el próximo 3 de octubre en el marco del Congreso San Sebastián Gastronomika.



Representará a España

Virginia Ramón se ha alzado como la ganadora española de Licor 43 Bartenders & Baristas Challenge España 2022 gracias su cóctel Essence43. Además de obtener un premio de 500 € será la encargada de representar a España en la Gran Final de Gran Canaria el próximo 19 de octubre.

Pack de barbacoa perfecto



Señorío de Montanera ha seleccionado carnes y embutidos ibéricos de bellota ecológicos pensados para 6 comensales. Un práctico pack presentado con una práctica mochila térmica.



Reunión del sector vinícola

La Federación Español del Vino (FEV) y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) han mantenido una reunión con el objetivo de identificar los retos que para el sector del vino plantean diferentes reformas legislativas en materia de etiquetado, promoción y sostenibilidad de los productos agroalimentarios que están actualmente sobre la mesa de las instituciones de la Unión Europea y coordinar posición en torno a ellos.



Referentes en volumen y en valor

Los resultados del último informe Nielsen, que analiza la dimensión del universo de los vinos con D.O en los últimos 12 meses, revela grandes resultados para Ribera del Duero. Es la D.O de Castilla y León que experimenta una mejor evolución global en 2021, alcanzando una cuota de mercado en volumen del 10,4% (1,1 puntos más que en 2020) y una cuota de mercado en valor del 16,8%.

LENA SERÁ LA CAPITAL ESPAÑOLA DE LOS CALLOS



El concejo asturiano de Lena se convertirá este invierno en la capital española de los callos, acogiendo su primer Concurso Nacional de esta elaboración. El nombre del evento no puede ser más sugerente: "La callada por respuesta".

La gran final del certamen se celebrará el 17 de enero en la capital del concejo, Pola de Lena, y contará con un jurado conformado por cocineros con estrella Michelin y críticos gastronómicos que elegirán al ganador (que se llevará 1.500 €), así como el segundo y tercer clasificado. También se otorgará un reconocimiento a los mejores callos de Lena y a los mejores de fuera de Asturias. Antes, del 14 de noviembre al 15 de diciembre, se celebrarán unas jornadas por todo el país en las que los establecimientos participantes servirán un menú compuesto por una entrada, callos y un postre, acompañado de bebida, por un precio entre los 20 y los 40 euros.

Las inscripciones están ya abiertas, a través de la web www.gustatio.es o contactando en el 984 11 74 00, en eventos@gustatio.es y en las redes sociales de "La callada por respuesta". El coste de la inscripción es de 50 euros por establecimiento.

Lluvia de premios

La décimo segunda edición de la *New York International Wine Competition* ha reconocido por quinta vez en su historia a Bodegas Campo Viejo como 'Spain Winery of the Year', un premio que se acompaña de la medalla de Oro al vino Campo Viejo Garnacha 2020 y Campo Viejo Reserva 2016; así como de la medalla de Plata a Campo Viejo Rosé 2020.



Rompiendo las reglas

La firma alemana de especias Just Spices rompe las reglas y ofrece ya sus esperados calendarios de adviento en dos formatos: uno grande que incluye 24 latas de tamaño original y un libro gratuito con 50 recetas; y uno pequeño con 23 bolsitas con especias y una lata de tamaño grande, que resulta perfecto como regalo.





Edición en noviembre

Bajo el lema "Detrás de la cocina", Gastronomic Forum Barcelona celebrará su próxima edición del 7 al 9 de noviembre. El salón abordará lo que sucede en los restaurantes más allá de los fogones, además de tendencias como la puesta en valor de la cocina clásica, la promoción del talento profesional y las propuestas gastronómicas basadas en vegetales.

NUEVA FILIAL

El Grupo bodeguero Marqués del Atrio ha constituido una nueva filial internacional con sede en Londres para dirigir de manera directa sus operaciones comerciales en el mercado británico. La nueva oficina está dirigida por Marie Knight con gran experiencia en el sector del vino en Gran Bretaña.



Capital de la coctelería

The World's 50 Best Bars viajará en octubre por vez primera vez desde que inició su proyecto en 2012, de Londres a Barcelona. Por la capital catalana pasarán más de 1.000 invitados de referencia internacional, además de los mejores *bartenders* y coctelerías del mundo.







Queso de premio

El Queso de Mezcla Semicurado Los Cameros ha sido distinguido con una Medalla de Oro en los Premios Cincho de Castilla y León y como el mejor de su categoría. Catadores de nuestro país y de otros como Argentina, EE.UU., Grecia, Italia, Chipre o Suiza, han reconocido el sabor fino, el aroma delicado y la textura firme de este queso con dos meses de curación.

SUBEN LAS VENTAS

El primer semestre de 2022 la D.O.P. Somontano ha sumado un 13% de crecimiento en ventas en relación al mismo periodo del año anterior. Más de 9.000.000 de botellas es el total de estos seis primeros meses del año que superan, en más de un millón, a las comercializadas entre enero y junio de 2021.



Deslumbra a la crítica

La gama bisiesto de Bodega Soledad ha deslumbrado a la crítica especializada en Francia, consiguiendo tres dobles medallas de oro en el International Challenge 2022 Gilbert & Gaillard, sumando otras cuatro medallas de oro, tres para vinos Solmayor y una para Honest GSM. La guía de vinos de La Semana Vitivinícola, también encumbra los vinos de la bodega otorgando 93 puntos a tres de los vinos.

TENTACIÓN SALUDABLE

Catànies®Cudié es un producto saludable elaborado con ingredientes naturales selectos: almendra marcona recubierta con exquisito y original revestimiento de praliné y cacao en polvo de primera calidad. El resultado de una proporción perfecta entre dulzura, textura y crujiente.



Chocolates de 'Óscar'



Paccari celebra 22 nuevos premios a la excelencia obtenidos en la más reciente edición de los International Chocolate Awards-Americas (considerados como los "Oscar de los chocolates"), que gracias a su altísima calidad se suman a la lista de reconocimientos nacionales e internacionales que ha obtenido la marca en sus dos décadas de trayectoria.

La mejor sidra especial

La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas 2020, que elabora Masaveu Bodegas en su llagar de Sariego en Asturias, ha obtenido medalla de oro siendo elegida como la Mejor Sidra Especial en el concurso Internacional "World Cider Awards" en su edición 2022.





Celebrando 90 años de vida

El pasado mes de septiembre la D.O.P. Cariñena cumplió nueve décadas. Para celebrarlo ha lanzado la nueva Colección Premium 2022 "El Vino de las Piedras". El 30 de noviembre celebrará con otro gran evento en el Palacio de los Duques de Pastrana Madrid este aniversario.



ALBARIÑO DE CINE

Mar de Frades se convirtió en patrocinador de la última edición del Festival de San Sebastián celebrado del 16 al 24 del pasado mes, coincidiendo con la Ruta Atlántica de pintxos en diferentes restaurantes y bares de la capital guipuzcoana, que se maridaron con el vino albariño atlántico por excelencia.

Referente en sostenibilidad

Campo Viejo ha sido reconocida con el sello "Spanish Wineries for Emission Reduction" de la certificación "Wineries for Climate Protection" (WfCP), certificado que ostenta la bodega desde 2017, y que requiere una mayor exigencia en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y el empleo de energías renovables para la eficiencia energética.

Coctelería étnica

La "coctelería étnica" está empezando a conquistar las noches madrileñas a base de creaciones exquisitas, sensoriales, atrevidas y hasta con efectos visuales que nos harán viajar a Sudamérica y Asia. Los responsables de este nuevo concepto de coctelería son los *bartenders* del restaurante y Latigazo Dinner Show.





Origen único

Nespresso lanza Colombia Organic, una nueva variedad, disponible para Nespresso Professional, dentro de su gama Origins, en la que cada café de origen único evoca el territorio donde se cultiva y el cuidado que recibe.

Ambiente cool

Un sofisticado oasis urbano en el corazón del Mediterráneo, cócteles frescos y originales, una decoración muy especial… todo ello lo encontramos en Varsovia Valencia, el nuevo espacio de la familia Varsovia en el hotel Meliá Valencia.





TRADICIÓN MILENARIA

La D.O.P. Mahón-Menorca ha presentado sus quesos en Barcelona. Son quesos elaborados con métodos de tradición milenaria, de pasta prensada, con una característica forma cuadrada con cantos redondeados. Hay dos tipos: el Queso Mahón – Menorca y el Queso Mahón – Menorca Artesano. Ambos se elaboran con leche de vaca pero para el segundo se utiliza leche cruda, sin pasteurizar. A su vez se dividen en tres variedades: tierno, semicurado y curado. Eso sí, todos llevan el sello del Consejo Regulador en la etiqueta que avalan su autenticidad.



Proyecto fotovoltaico sostenible

Barbadillo moderniza sus procesos, produciendo energía verde, con la instalación de 238 paneles sobre la cubierta de la bodega, reforzando así su filosofía de desarrollo eco y medioambiental.



Los mejores vinos dulces

Toro Albalá ha obtenido 99 puntos Parker para su vino Don PX Convento Selección 1964, a los que se suman otros 98 para Don PX Centenario Single Cask, lo que confirma a la bodega cordobesa como la mejor elaboradora de vinos dulces de Andalucía y una de las más prestigiosas del mundo en esta categoría.



Cita gastronómica en Girona

La 9º edición del Fòrum Gastronòmic Girona se celebrará del 18 al 21 de marzo de 2023, reformando y ampliando su programa de actividades: dos días de actividades en el centro de la ciudad y dos jornadas dedicadas en exclusiva al sector profesional en el Auditori y Palau de Fires.





D.O.Ca. Rioja

Lejos de acomodarse en su bien merecida fama, siempre está actualizándose porque la innovación forma parte de su ADN. Presente en 124 países, la forman 567 bodegas y 14. 800 viticultores.



D.O. Bierzo

La singularidad es sin lugar a dudas el secreto de su éxito, a ella contribuyen las variedades autóctonas: mencía para los vinos tintos y godello para los blancos.



D.O. Ribera del Guadiana

Se amparan bajo esta Denominación seis subzonas vitícolas extremeñas: Tierra de Barros, Matanegra, Ribera Alta, Ribera Baja, Montánchez y Cañamero.



Gastronomic Forum Barcelona

Bajo el slogan "Detrás de la cocina", tendrá lugar del 7 al 9 de noviembre en la Ciudad Condal. Reunirá a más de 300 empresas que mostrarán las últimas novedades y tendencias en gastronomía y restauración.

Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid celebrará del 7 al 9 de noviembre estos dos emblemáticos concursos en los que se premian los mejores pinchos y tapas a nivel nacional e internacional.



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

La iVario Pro.

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

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



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

RATIONAL

www.PagosdelRey.com

ACERTAMOS CON EL ORO

SENTERO
EXPRESIÓN



Ven a visitar el Museo del Vino
Morales de Toro. Zamora

Descubre toda la información
sobre la actividad de vendimia y
la programación de conciertos en:
www.pagosdelreymuseodelvino.com
Te esperamos.

PAGOS
DEL REY