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

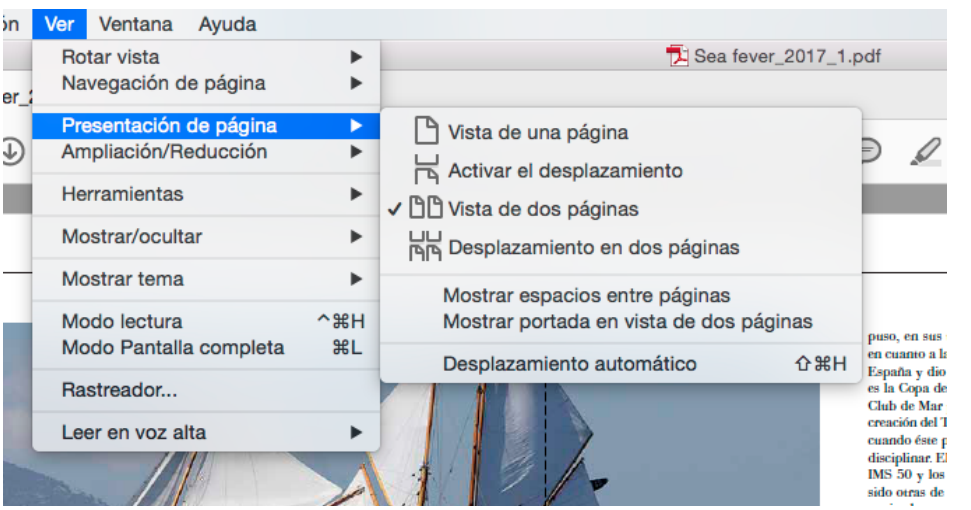
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

GASTRONOMIC FORUM BARCELONA · LA CITA IMPRESCINDIBLE

Nº 243-NOVIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef

Francis Paniego

"Las tapas son la mejor carta de presentación de la cocina española en el mundo"



XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

VI Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

ESPECIAL D.O.CA. RIOJA

Blancos, rosados y espumosos gourmets

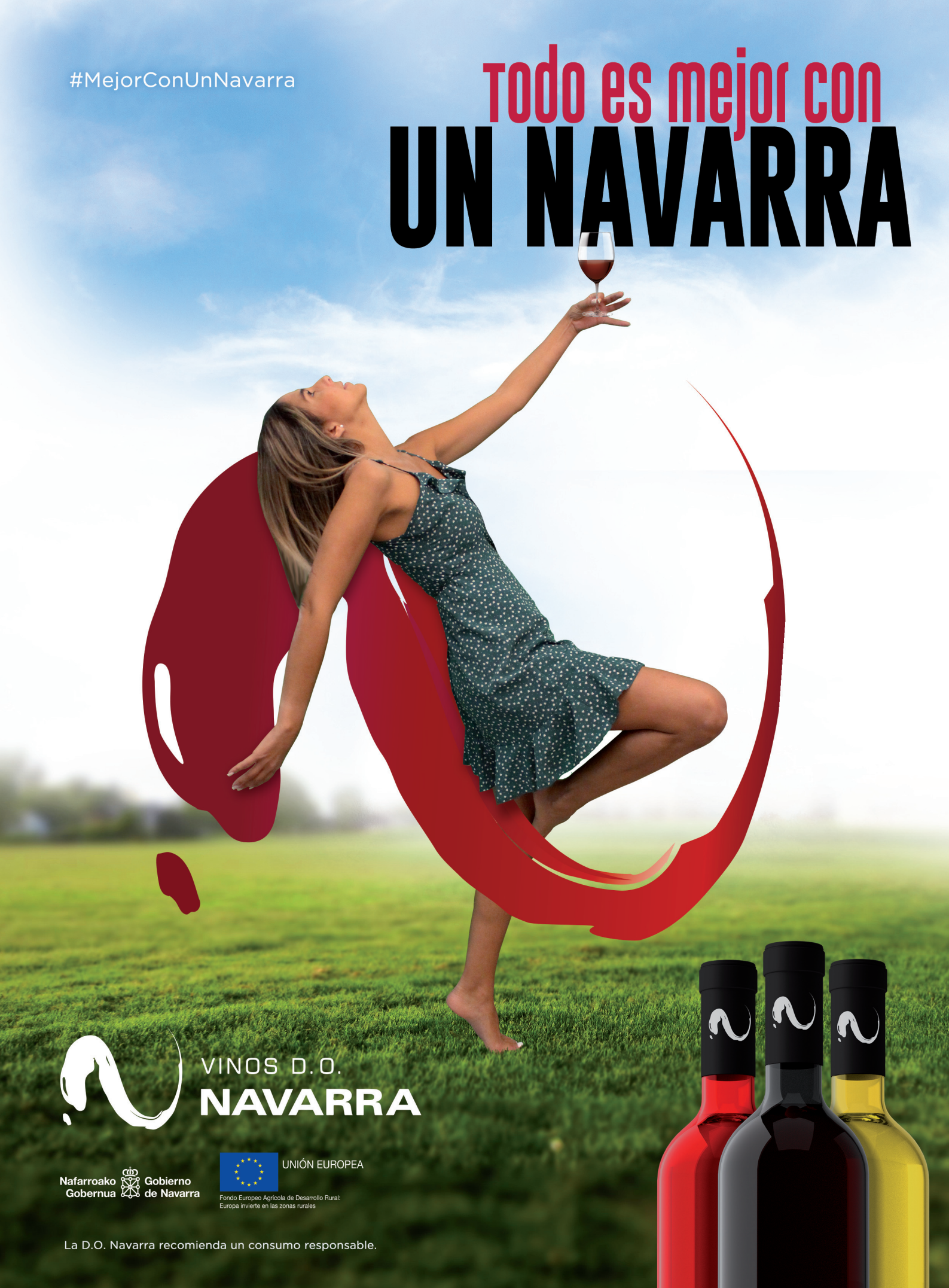
D.O. Bierzo
El reino de la mencía

Syrah
Una variedad fuerte y vigorosa

Tiendas online de vino Al alcance de un click

#MejorConUnNavarra

Todo es mejor con UN NAVARRA



VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

UNIÓN EUROPEA

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

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable.

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

Un otoño muy gastronómico

Deesa - Mandarin Oriental Ritz Madrid



Este mes se celebra como cada año en Valladolid el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el Campeonato Mundial de Tapas, con este motivo hemos entrevistado a Francis Paniego, que será presidente del jurado del concurso nacional. A este evento se suma este noviembre otra cita imprescindible: Gastronomic Forum Barcelona, que aunará en un solo espacio una gran feria con un impresionante programa de actividades de gastronomía.

A nivel vinícola, dedicamos un reportaje a la variedad syrah y otro a las tiendas *online* de vinos, que desde el confinamiento se han multiplicado. También hacemos un amplio repaso por dos denominaciones de origen: la D.O. Bierzo –que ha logrado posicionarse como una de las más valoradas por expertos y consumidores– y la DOCa. Rioja, que apuesta por dar a conocer sus blancos, rosados y espumosos. Precisamente un restaurante de La Rioja cerrará este año la sección 'las nuevas estrellas Michelin 2022, ya que la Guía Michelin España & Portugal desvelará a los nuevos estrellados el próximo 22 de noviembre en Toledo. Los detalles, en el próximo número.

Este mes Valladolid y Barcelona acogerán dos citas gastronómicas imprescindibles

Laura Curt

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

SUMARIO #243



NOVIEMBRE 2022



30 D.O.Ca. Rioja

Reconocida mundialmente sobre todo por sus vinos tintos, también elabora blancos, rosados y espumosos de calidad que son auténticos vinos gourmets, ideales para maridar con multitud de platos gracias a su versatilidad.

46 D.O. Bierzo

Una tierra única, con clima propio y dos variedades principales –mencía y godello– , son las cartas de presentación de esta Denominación de Origen que ha logrado posicionarse como una de las más valoradas por expertos y consumidores.

52 Tiendas online de vinos

Aunque la experiencia de comprar en tienda es inigualable, Internet ofrece numerosas ventajas que no hay que desdeñar. Entre otras, permite adquirir unos vinos que, de otra manera, podrían haber sido desestimados por su elevado precio.

8

Vino del mes



Viña Alberdi 2018

Es una de las etiquetas más reconocidas y demandadas entre los Crianzas de Rioja. Por su equilibrio, frescura, fruta y elegancia y por una versatilidad que multiplica las opciones de brindar por los grandes momentos.













56 Syrah

Aunque su introducción en nuestro país es aun reciente, esta variedad tinta ha logrado extenderse por prácticamente todas las D.O., tanto en *coupage* como en solitario.

60 XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VI Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

La capital castellanoleonesa acogerá un año más las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio gastronómico nacional– que han convertido a la ciudad en referencia y destino gastronómico, tanto nacional como internacional.

64 Entrevista al chef Francis Paniego

El multipremiado chef riojano está de actualidad porque ha sido elegido como presidente del jurado del XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. En esta entrevista reflexiona, entre otros temas, sobre la situación del sector hostelero.

68 Las nuevas estrellas Michelin 2021: Nublo

Este restaurante de la localidad riojana de Haro no necesita de gas ni electricidad para ofrecer su servicio, algo a su favor en los tiempos que corren.

70 Gastronomic Forum Barcelona

La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona, que se celebrará del 7 al 9 de este mes en la Ciudad Condal, reunirá a cerca de 300 empresas y casi un centenar de ponentes. Un evento destinado a los profesionales de la restauración y la hostelería.

Hasta el 27/ 11

La Tavola by Sartoria Panatieri



Los chefs Rafa Panatieri y Jorge Sastre llevan su propuesta gastronómica al restaurante Blanc del hotel Mandarin Oriental, Barcelona. El precio medio rondará entre 40 y 50 euros para los 3-4 platos que se recomiendan compartir entre 2 personas.

Más información: www.sartoriapanatieri.com



Hasta el 30/ 11

Ruta Highball Challenge

El whisky escocés Dewar'S®, lanza la segunda edición de esta ruta donde los mejores *bartenders* competirán por ofrecer la receta perfecta de un *highball*. Se llevará a cabo en Madrid, Barcelona, Alicante, Sevilla y Zaragoza en un total de 60 locales donde los consumidores podrán acudir para probar las creaciones que se presentarán a concurso.

Más información: www.dewars.com

28-29/11

XXII Salón de los Mejores Vinos de España

Peñín celebra un año más este Salón que tendrá lugar en el Pabellón 7 de IFEMA Madrid. Dos jornadas en las que los visitantes podrán conocer más de 2.000 vinos elaborados por 400 bodegas.

Más información: www.guiapenin.wine





Todo el mes

2ª Ruta Gastronómica D.O. Penedès en Sitges

23 bodegas de la D.O. Penedès y 8 restaurantes de Sitges (Barcelona) participan en la segunda edición de esta iniciativa vinícola y gastronómica que reivindica que la D.O. Penedès también es Garraf.

Más información: www.dopenedes.cat

13-14 /11

Mediterránea Gastrónoma 2022

La feria gastronómica del Mediterráneo, que se celebra en Feria Valencia y combina en un mismo espacio congreso y exposición, contará con grandes referentes del mundo de la hostelería y la restauración, además de una zona experiencial única para el visitante.

Más información: www.mediterraneagastronoma.es



7-9/11

XVIII Concurso Nacional de Pinchos y tapas y IV Campeonato Mundial de tapas



Valladolid volverá a acoger las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio nacional– que han convertido a la ciudad en todo un referente. Francis Paniego y Leonor Espinosa presidirán los jurados de ambos certámenes.

Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com

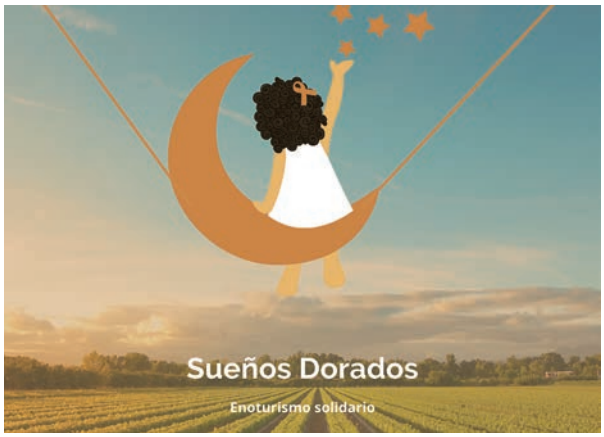
7-9/11

Gastronomic Forum Barcelona 2022



Gastronomic Forum Barcelona reafirma su compromiso con la alta gastronomía como motor de cambio. Para ello ha organizado un programa de actividades que contará con la participación de un centenar de ponentes -cocineros, pasteleros, sumillers y expertos pluridisciplinares-, que desarrollan proyectos comprometidos con causas sociales y medioambientales.

Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com



Hasta el 30/11

Iniciativa “Sueños Dorados”

Bodegas de Alberto se une a la Fundación El Sueño de Vicky para poner en marcha la iniciativa “Sueños Dorados”, con la que busca recaudar fondos para la investigación del cáncer infantil a través de su proyecto de enoturismo. Hasta el mes de diciembre, el 10% de la entrada de quienes visiten la bodega se entregará a esta Fundación sin ánimo de lucro.

Más información: www.dealberto.com

14-15/11 y 17/01 de 2023

Concurso Nacional de Callos



Bajo el nombre de “La Callada por Respuesta”, el concejo asturiano de Lena se convertirá en la capital española de los callos, acogiendo su primer Concurso Nacional de esta elaboración, que repartirá un premio al ganador de 1.500 euros. El 14 y el 15 se celebrarán unas jornadas de degustación, y el 17 de enero tendrá lugar la gran final.

Más información: www.gustatio.es

15/11

I Salón Bodegas Singulares & Vinos de Autor

El Casino Primitivo de Albacete acogerá un exclusivo salón profesional en el que participarán bodegas que son referente en su territorio con “vinos de autor”, predominando las variedades autóctonas y la agricultura ecológica.

Más información: www.wineup.es



PAOLO CASAGRANDE

EL CHEF AL FRENTE DE LA COCINA DEL TRIESTRELLADO RESTAURANTE LASARTE BARCELONA BAJO LA DIRECCIÓN DE MARTÍN BERASATEGUI, HA ASCENDIDO AL PUESTO 26 DEL RANKING *THE BEST CHEF AWARDS* FORMADO POR 100 CHEFS DE TODO EL MUNDO.



Es tímido, tranquilo y afable en el trato, a la par que ambicioso en lo profesional. Es un cocinero exigente consigo mismo y con su equipo. Terrenal en la cocina, necesita estar en contacto permanente con el producto. Su carrera se ha caracterizado por la profundidad de su compromiso, coherencia, constancia, esfuerzo, respeto y, por supuesto, su pasión por la cocina.

Está de actualidad por dos motivos, el primero, como avanzábamos al principio, por su ascenso en la lista de los *The Best Chef Awards*, y en segundo lugar, por protagonizar un *showcooking* en directo en Barcelona para celebrar el aniversario del proyecto *Respect Food* de Grundig, donde el chef italiano pone de manifiesto su apuesta por el reaprovechamiento alimentario. Elaboró recetas gourmet con las que demostró que es posible crear platos deliciosos a partir de ingredientes que comúnmente son desperdiciados en nuestros hogares.❋

TRAYECTORIA

Paolo Casagrande (Susegana, Treviso, 1979) estudió en la Escuela de Hostelería Alfredo Beltrame en Vittorio (Veneto) en el norte de Italia. Desde joven se abrió camino a través de numerosos restaurantes en Italia para descubrir nuevas técnicas, disciplina y creatividad en el mundo de la cocina. Perfeccionó sus habilidades culinarias en prestigiosos restaurantes de alta cocina en Milán, Londres y París con chefs de renombre internacional como Alain Solivérès quien en 2003 lo puso en contacto con Martín Berasategui. Y así acabó Paolo Casagrande en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria (Guipúzcoa). Lo que iba a ser una experiencia de un año se ha convertido en una sólida relación profesional, amistosa y de complicidad que dura ya más de 18 años. Su gran capacidad de trabajo, su empeño y su minuciosidad, cautivaron a Martín Berasategui desde el inicio de su encuentro profesional. En 2005 lo ubicó de encargado de su primer restaurante en Tenerife, el reconocido M.B. en el Ritz-Carlton Abama (Tenerife) donde obtuvo la primera estrella Michelin para el Restaurante en 2010.

En 2012, tras una larga pausa de tan solo un año para explorar nuevos caminos, Paolo se reincorpora al trabajo con Martín Berasategui. La complicidad y confianza mutua entre ellos hace que Berasategui le encargue la dirección del restaurante Lasarte en Barcelona, ubicado en el Monument Hotel. Apenas 4 años después de su llegada, el restaurante obtuvo la tercera estrella en la Guía Michelin 2017. Desde febrero de 2016, Paolo Casagrande está a cargo, bajo la dirección de Berasategui, de todo el proyecto gastronómico del hotel, que alberga también el restaurante Oria, con 1* Michelin.


GENUINA
DIVERSA
HONESTA
RIOJA
ES EL ORIGEN

VINO DEL MES

Viña Alberdi 2018

Versatilidad para los grandes momentos

Es una de las etiquetas más reconocidas y demandadas entre los Crianzas de Rioja. Por su equilibrio, frescura, fruta y elegancia y por una versatilidad que multiplica las opciones de brindar por los grandes momentos. Sea cual sea la compañía, el menú y la excusa para descorcharlo, Viña Alberdi, simplemente, gusta. Cosecha tras cosecha.





Viña Alberdi 2018

Tipo: Tinto Crianza
Graduación: 14,5%
Variedad: 100% Tempranillo
D.O.Ca: Rioja
Formatos: 150, 75 cl. y 37,5 cl.
PVP: 14€

Destaca por su color rubí brillante, con tonos de cereza picota en el borde de la copa. En la nariz apreciamos su alta intensidad aromática de frutas rojas, fresas, frambuesas, grosellas y cerezas, envolviendo unas elegantes notas de vainilla, tofe, crema de café, canela, pan brioche y avellana. Ya en la boca, sobresale por el equilibrio entre la acidez y el alcohol con unos taninos suaves, dulces y redondos, rematando una agradable sensación final.

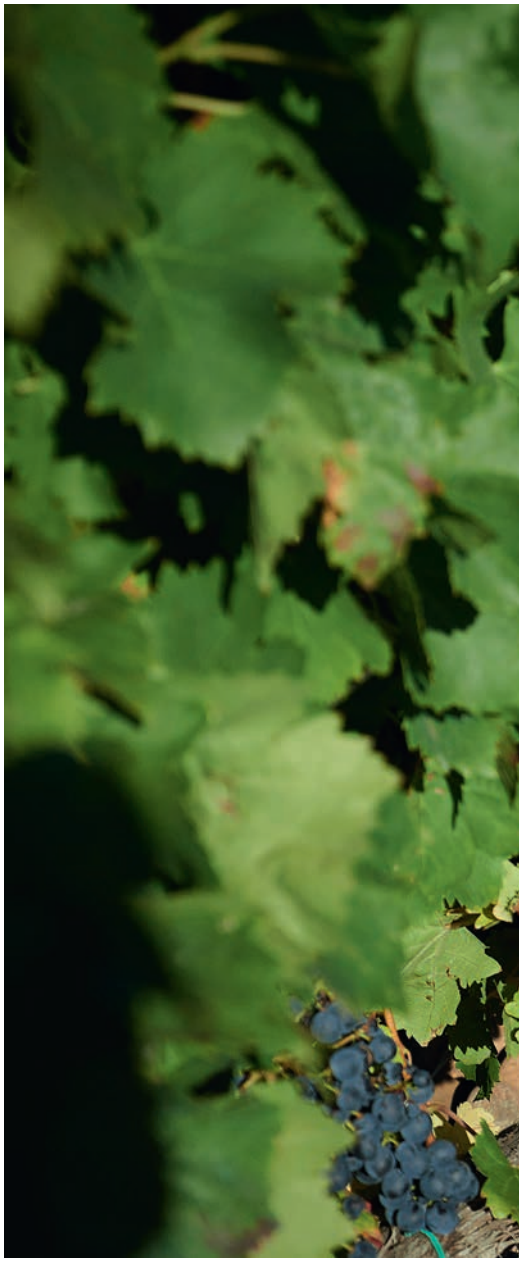
LA RIOJA ALTA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 346
info@riojalta.com
www.riojalta.com

Capaz de aglutinar la elegancia de los grandes Riojas con la frescura y la juventud, Viña Alberdi es el único vino monovarietal (100% tempranillo) elaborado por La Rioja Alta, S.A., la emblemática casa de Haro que despide este 2022 con la alegría de ser la 'Cuarta bodega más admirada del Mundo' según la publicación Drinks International tras un meteórico ascenso de 46 puestos en un año.
Hablar de esta marca es, sin duda, hacerlo de un valor seguro que garantiza el disfrute en

la copa. Un placer joven y fresco potenciado en añadas como la 2018 en la que la bodega del Barrio de la Estación solo elaboró esta referencia y en la que, como es marca de la casa, apostó durante la vendimia –siempre manual– por una profunda labor de selección. Tanto en los viñedos elegidos como en la bodega, con una estricta criba realizada por un lector óptico capaz de, grano a grano, dejar pasar al interior de los depósitos de fermentación solo aquellos que cumplen con los parámetros marcados por el equipo técnico de La Rioja Alta, S.A., capitaneado desde 2005 por Julio Sáenz, el 'Mejor Enólo-







go del Año' según la última edición de la Guía de la decana La Semana Vitivinícola. Para este 2018, las fincas de origen fueron cuatro, todas ellas propiedad de la centenaria bodega: Mayorita, El Bardal y El Rebollar en Rodezno (La Rioja) y Alto del Rey en Labastida (Álava). Se trata de viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcáreos hace más de 40 años y en laderas de suaves pendientes. Una zona geográfica que clima mediterráneo con claras influencias atlánticas, que se traduce en mayor pluviometría y temperaturas más suaves y menos extremas que en el resto de las comarcas vitícolas de Rioja, claves para que Viña Alberdi alcance, en cada nueva cosecha, esos matices de fruta roja madura así como un equilibrio y frescor en boca, reconocibles y reconocidos.

Trasiegas a la luz de la vela

El coupage de vinos finalmente elegidos para este Viña Alberdi 2018 disfrutó de un cuidado envejecimiento de dos años en barricas de roble americano de fabricación propia en la tonelería de la bodega de Haro, nuevas el primero año, y en barricas de cuatro años el segundo. En cuatro ocasiones, una cada seis meses, los vinos fueron trasegados manualmente, siguiendo el mágico proceso a la luz de la vela que La Rioja Alta, S.A. aplica a todos sus vinos y que permite la separación del vino limpio del vino, un control de la evolución del vino dentro de la barrica cada medio año y, además, una microoxigenación natural. Concluida su primera crianza, Viña Alberdi 2018 fue finalmente embotellado en marzo de 2021.

Una edición muy especial para el vino de la casa de Arzak

Tal y como refleja en su etiqueta, los vinos de la casa de Arzak son, desde 1968, de La Rioja Alta, S.A. En un principio, el propio Juan Mari Arzak era el encargado de desplazarse a la bodega de Haro para realizar su particular selección. Hoy es el equipo de sumilleres del restaurante, capitaneados por Mariano García, quienes se encargan de seleccionar y elegir las cosechas que formarán parte de esta edición especial de Viña Alberdi. Otros grandes restaurantes españoles, como los 'Estrella Michelin' Echaurren en Ezcaray o Hofmann en Barcelona, también llevan muchos años confiando en Viña Alberdi como referencia escogida de la casa para el disfrute de sus clientes.





Versatilidad gastronómica

Desde su nacimiento en 1978 como sucesor entonces del mítico 'Tercer Año' de la casa, esta marca siempre ha sobresalido, además de por su calidad constante, por una gran versatilidad gastronómica que le permitido convertirse en uno de los vinos de cabecera tanto en celebraciones particulares como en restaurantes, tanto en España como en el mercado internacional, donde esta etiqueta cambia su apellido de 'Crianza' por el de la categoría 'Reserva'. Solo hay un lugar en el que, además, Viña Alberdi muta su nombre. Es en Haro, donde, desde los años 90, la hostelería disfruta de esta referencia bajo la marca 'Bikaña'. ❋

Sedoso y mineral

Alta Alella Cau d'en Genís tinto es un vino que expresa la profunda armonía entre el suelo de sauló y la cercanía del mar. Presenta un penetrante aroma de fresas y frambuesas maduras con notas especiadas y de hierbas aromáticas mediterráneas. En boca es vibrante y fresco, a la vez que sedoso y mineral.





DE AUTOR

El nuevo Cuvée 'S' reafirma la apuesta de la bodega Dominio de Calogía por los vinos de la más alta gama. Se trata de un tempranillo en el que la singularidad alcanza su mejor expresión. Nace a partir de un viñedo único cuidado hasta el extremo y una elaboración con firma propia, la del enólogo ribereño José Manuel Pérez Ovejas.



Expresión del *terroir*

La Vicalanda Viñas Viejas está elaborado con tempranillo (100%) a partir de una selección de viñedos de más de 30 años. Es un vino potente y estructurado, de gran cuerpo y persistencia, que marida a la perfección con carnes, quesos curados, jamón, caza, legumbres o arroces de carne.



Variedad minoritaria

El Pedal Maturana 2020 es una edición limitada de 8.950 botellas que permite descubrir los secretos de la maturana tinta, una variedad minoritaria en los vinos de la D.O.Ca Rioja. Posee aromas de fruta negra en compota, cacao y especias como la pimienta negra y el clavo, características de esta variedad. Un acierto seguro para acompañar platos de sabores intensos.

Vino de finca

Finca La Pared Cuvée Especial 2019 es un vino de finca elaborado con uvas procedentes de una selección de parcelas de viñedos situados en la Sonsierra navarra. Un *coupage* de graciano y syrah con una crianza de 14 meses en barrica. Es boca es fresco, con volumen, largo y complejo.



Californiano con raíces españolas

Marimar Estate, la bodega californiana de Marimar Torres, presenta su primer vino elaborado al 100% con la variedad española por excelencia, la tempranillo. Marimar Estate Tempranillo 2017, que acaba de llegar a España, es un vino complejo e intensamente aromático, con gran capacidad de envejecimiento.



El mejor de Cataluña

La Guia de Vins de Catalunya 2023 ha reconocido a Masdeu 2017 como el Mejor vino tinto de Cataluña. Este reserva se elabora con garnacha tinta procedente de una sola viña, una de las más antiguas de Scala Dei y la que tiene mayor altura (800m). En su elaboración se han recuperado técnicas ancestrales de vinificación que habían desaparecido en el Priorat, como la fermentación y el afinado en almazaras y depósitos de cemento.





Entre los 100 mejores

La prestigiosa revista *Wine & Spirits* ha publicado su esperado Top 100 de 2022 y ha situado a Pago de los Capellanes Doroteo en la cumbre mundial con 96 puntos. Se trata de un tempranillo de viñas viejas que rinde homenaje al abuelo de la familia.



SYRAH ECOLÓGICO

Bòria, de Bodegas Sumarroca, elaborado con la variedad syrah ha obtenido la distinción de Gran Vi de Mas. Sus uvas provienen del viñedo ecológico de la Finca Garrofer de Bodegas Sumarroca (D.O. Penedès), plantado en 1979.

Delicado y floral

Josep Grau Viticultor ha lanzado la nueva añada de La Florens, procedente de una de sus viñas más especiales y mimadas. Se trata de un Montsant elaborado con garnacha tinta 100% que lleva el nombre con el que Josep Grau solía llamar a su madre. Un vino elegante, amable y con una encantadora personalidad.



Homenaje a un gran poeta

José Hierro Malvasía con pieles 2021 es un vino único y diferente, como los versos del poeta madrileño, con el que la bodega El Grifo quiere rendirle homenaje en el centenario de su nacimiento. De producción muy limitada, este monovarietal de malvasía volcánica es complejo en boca. Destaca la intensa salinidad, que evoca a su origen y la cercanía al mar.



Novedad en el mercado

Bodegas Roda ha lanzado su primer blanco tras 35 años de trayectoria en Rioja, un vino de la añada 2019 procedente de viñedos viejos de viura: Roda I Blanco. En boca destaca su volumen y amplitud. Aparecen notas de frutas como el membrillo y el melocotón con un toque mineral. De final cítrico, es perfecto para acompañar toda una comida y con una estructura que le augura una larga guarda.



Chardonnay mutipremiado

Raimat Chardonnay Eco 2021 es emblema de la bodega leridana por el cúmulo de premios internacionales que ha obtenido desde su nacimiento hace más de 40 años. El último, una medalla Grand Gold y 97 puntos sobre un máximo de 100 en el prestigioso concurso The Organic Wine Awards International.





GADITANO ECOLÓGICO

Patinegro es un vino blanco ecológico con envejecimiento de un año en bota de Manzanilla de Bodegas Barbadillo. Recibe su nombre de un pequeño pájaro que adora las dunas del litoral gaditano. Un vino que destaca por su paladar amplio, cremoso, untuoso y con un suave matiz salino. Ha conseguido un Oro en Organic Wine Award International.

Elaboración excepcional

El vino blanco de guarda Marger, elaborado con xarel·lo y macabeo, está de enhorabuena porque ha obtenido la distinción de Vi de Mas, una distinción creada por la D.O. Penedès que reconoce las elaboraciones más excepcionales vinculadas a una masía centenaria.



Nueva añada del Gran Vino de Rueda

Una apuesta por defender el origen

La Denominación de Origen Rueda consolida las elaboraciones amparadas bajo su contraetiqueta más especial y sacará su Gran Vino de Rueda 2021 antes de que acabe el año.



Provenir de viñedos con una antigüedad superior a 30 años, tener un rendimiento máximo de 6.500kg/ha y una transformación de kilos a litros del 65%. Son los tres requisitos que tiene que cumplir el Gran Vino de Rueda (GVR), la categoría más gastronómica de esta Denominación de Origen que antes de que acabe el año tendrá lista su segunda añada (2021), doce meses más tarde que el joven de la misma cosecha. El motivo de la demora en salir al mercado es su compleja elaboración, ya que "el Gran Vino de Rueda pretende defender el origen de nuestra uva autóctona, la verdejo; y demostrar su versatilidad y capacidad de envejecimiento a través del trabajo y la experimentación de los enólogos con esta variedad", asegura Carlos Yllera, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda. La nueva añada 2021 de Gran Vino de Rueda ha pasado durante el mes de octubre estrictos controles de calidad del Consejo Regulador, además de someterse al análisis sensorial y fisicoquímico que realizan desde el comité de catadores de la D.O. Rueda, formado por enólogos, sumilleres y profesionales del sector. Desde el C.R.D.O. Rueda informan de la "excelente acogida de la primera añada 2020 del Gran Vino de Rueda, tanto en el sector HORECA como para el consumidor final, que cada vez está más formado y apuesta por la innegable calidad de los vinos D.O. Rueda", comenta Carlos Yllera. "Una tendencia que, seguro, irá en aumento con la nueva añada de 2022 que sale ahora", añade.

Proyección internacional

La proyección del Gran Vino de Rueda trasciende el ámbito nacional, donde ha sido protagonista de catas en ferias relevantes como Sur Wines & Gourmet en Torremolinos (Málaga), hasta lograr al reconocimiento a nivel internacional. De hecho, varios medios referentes en el sector vinícola como la revista americana 'Wine Enthusiast', las inglesas 'Jancis Robinson' (donde Ferran Centelles adjudicó excelentes calificaciones al GVR) y 'Decanter' o la alemana 'Meininger Weinwirtschaft' ya han destacado en sus páginas la calidad del GVR. En concreto, la publicación germana publica que el Gran Vino de Rueda contribuye a "la supervivencia de viñas viejas con sus genotipos y clones originales" y "puede hacer feliz al creciente círculo de aficionados a los vinos blancos españoles de perfil gastronómico y excelente calidad". ❋

Más información: www.dorueda.com

Contraetiqueta especial

En la añada 2020 de Gran Vino de Rueda fueron 23 las bodegas que optaron por elaborar sus vinos bajo el amparo de la marca de distinción del GVR: una contraetiqueta especial, diseñada en tonos dorados y negro, colores que quieren transmitir elegancia y exclusividad. Además, esta contraetiqueta cuenta con una estampación diseñada específicamente para la D.O. Rueda para certificar su calidad y su origen.

BURBUJAS VOLCÁNICAS

Malvasía Brut Nature Reserva 2016 se elabora a partir de cepas prefiloxéricas de malvasía volcánica, con el método tradicional y un envejecimiento mínimo de 4 años en botella. Posee aromas de fruta fresca y flores blancas con matices de panadería. En boca es fresco, fino y elegante. Plata en Decanter World Wine Awards 2022.





Preludio de amor

En la cara frontal de la etiqueta de Cuvée Isabel de Robert J Mur Especial Tradició Brut Nature 2018 se lee 'Prelude to Love', avisando de lo que puede sucederte cuando tengas este cava en tus manos. Elaborado con xarel·lo y macabeo de viñas viejas, este cava de edición especial es elegante y tranquilo en boca, envolviendo nuestro paladar en un sinfín de agradables y sutiles sensaciones.



Refinada elegancia

La edición 25 del champagne Krug Rosé se estructura en torno a la vendimia 2013 y está compuesta por el 50% de los vinos reserva de la casa. Una magnífica composición en torno a la variedad de uva pinot noir. La crianza de alrededor de siete años le confiere su refinada elegancia.

Edición limitada Lady Gaga

El bouquet de Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 se abre instantáneamente con frambuesas, a las que rápidamente se unen notas de violeta. Luego llegan matices más verdes, evocando a la angélica. En boca, la base ácida articula la estructura del pinot. El final es de peonías y pimienta blanca.





De estreno

Les Vinyes del Convent ha presentado su primer espumoso rosado, La Senyoria Rosado 2019, un monovarietal de garnacha tinta y uno de los pocos rosados espumosos con D.O. Terra Alta. Este brut nature, que cuenta con más de 24 meses de crianza, es elegante, con una gran cremosidad y un postgusto largo.



Menos alcohol y calorías

Beefeater Pink Light, la famosa ginebra rosa, se renueva para traernos una nueva opción más moderada, ideal para aquellos que prefieren reducir su consumo de alcohol y calorías, pero con un sabor diferente y especial con ese toque de fresa.



Rico en matices

Fundador Doble Madera es un Solera Reserva con doble envejecimiento en Sherry Casks que han contenido vinos Amontillados y Olorosos, dando lugar a un brandy lleno de matices. Oro en los China Wines and Spirits Awards 2022.



RON IRREPETIBLE

Matusalem Sublime es un maravilloso e irrepetible ron creado a partir de la selección de las barricas más antiguas y preciadas pertenecientes a la colección de la familia Álvarez. Una Edición Limitada de solamente 450 botellas en el mundo que recuerda a la época dorada de Santiago de Cuba, al perfume de las barricas viejas que penetra en el olfato y perdura en la memoria.



Tributo a Madrid

La marca de whisky escocés Johnnie Walker, ha lanzado una nueva botella de edición limitada: Johnnie Walker Black Label en colaboración con Okuda San Miguel. Se trata de un diseño enteramente creado en blanco y negro inspirado en los rincones favoritos de Madrid del artista cántabro.



TEQUILA LUJOSO

Maestro Dobel es un lujoso tequila envejecido en barricas de roble blanco seleccionadas a mano. Reconocido por su sabor superior, un empaque icónico y por ser el primer tequila cristalino (claro) añejado.

ÁLVARO SALAZAR & LOS HERMANOS PADRÓN
se alían

Royal Hideaway Corales Resort 5* GL (Adeje, Tenerife) vuelve a convertirse en epicentro gastronómico gracias la IX edición del Inspirational Chef Program Tenerife 2022. Este año será el chef del mallorquín Voro, Álvaro Salazar quien visitará el restaurante del hotel, El Rincón de Juan Carlos con una estrella Michelin, para cocinar junto a los Hermanos Padrón. Juntos ofrecerán un menú exclusivo el 6 y 7 de este mes.







DAMIÁN RÍOS
coge las riendas de DeAtún

El que hasta ahora había sido el jefe de cocina y alma del restaurante madrileño DeAtún, se hará cargo también de la gestión de la propia empresa, junto a la que desde 2015 es su mano derecha, tanto en los fogones como en sala, Esther Llano.

EMILIANO CELLI
reivindica el Parmigiano Reggiano

Emiliano Celli, el chef de Totó, el restaurante madrileño que recupera la esencia de la cocina italiana, y anteriormente al frente de la icónica Taverna Trilussa en el Trastevere de Roma, se sumó el pasado octubre al Festival Parmigiano Reggiano con unas jornadas únicas dedicadas a este queso italiano. Diseñó cinco pasos que trasladaron al comensal a un viaje por la cultura y los paisajes del norte del país de la bota.



DAVID FERNÁNDEZ
estrena un menú otoñal

La gastronomía es uno de los pilares de la Rioja Alavesa y la dirección de "La Casa Cosme Palacio" lo sabe. Por eso, este otoño estrena una propuesta maridada con los mejores vinos de la bodega. Los huéspedes podrán degustar, entre otras creaciones, Txangurro templado con emulsión de grasa de vaca, arroz de txipis de anzuelo, pichón asado y uvas tintas estofadas o higos a la brasa con helado de hoja de higuera, ejecutados por el chef David Fernández.



GUSTAVO VALBUENA
desembarca en Brasserie Lafayette

El reputado restaurante francés de la capital estrena una nueva temporada y lo hace con la incorporación del chef venezolano Gustavo Valbuena Lagarde (con antepasados franceses) como nuevo jefe de cocina. Los primeros cambios que ha introducido se han hecho notar en la mejora y sofisticación de algunas recetas, tanto en su elaboración como en la presentación ante el comensal.





EVARISTO TRIANO
asesora la carta de arroces

Vodevil Bungalobar es una de las grandes novedades gastronómicas de esta temporada en Zaragoza. Sirve desayunos, comidas y cenas con una amplísima oferta gastronómica, aunque la joya de la corona de su propuesta son los arroces, creados con el asesoramiento de uno de los grandes expertos a nivel mundial, el chef Evaristo Triano. Entre ellos encontramos el de longaniza de Graus, setas y espárragos verdes; el negro de sepionet y alcachofa; o el de calamarcitos, gambas y almejas.



JOSÉ OSUNA
lidera Tora

Ubicado en plano barrio de Salamanca, el nuevo Tora promete convertirse en un *must* para la temporada otoñal. Su carta de la mano de José Osuna, sorprende por una serie de creaciones que reinterpretan los platos tradicionales japoneses. Entre sus propuestas caben destacar elaboraciones reconocibles pensadas para compartir como su Gyoza de morcilla asturiana con peras al vino tinto.

PACO PÉREZ Y SUSI DÍAZ
dialogarán sobre el entorno





El 'cuatriestrellado' chef de la Costa Brava Paco Pérez cocinará junto a Susi Díaz en Mediterránea Gastrónoma 2022, la feria gastronómica del Mediterráneo, el domingo 13 de noviembre. La reconocida chef de La Finca lo acompañará en el escenario y hará de anfitriona en una ponencia en la que dialogarán sobre la importancia del entorno y la inspiración a la hora de crear composiciones efímeras.



MARIANA ARGEOLI
es la reina de las brasas

Esta chef brasileña es actualmente la reina de las brasas y los fogones de Rubaiyat Madrid. Realizó sus estudios de hostelería en la Universidad Anhembi Morumbi de Sao Paulo, después trabajó con Martín Berasategui y antes de desplegar su arte culinario en Rubaiyat Madrid, trabajó varios años en Maní (1 estrella) con Helena Rizzo (mejor chef femenina del 2014 por The 50 Best) y Daniel Redondo (Jefe de cocina del Celler de Can Roca durante 13 años).

ANTONIO DEL ÁLAMO
abre las puertas de Casa Felisa



El concepto *fine neocastizo* de Casa Felisa busca elevar el recetario tradicional para presentarlo con elegancia y orgullo. Un producto local excelente, técnica y sofisticación son los ingredientes que conforman la base de esta nueva propuesta gastronómica liderada por uno de los cocineros más acreditados de la historia culinaria madrileña.

JORGE GONZÁLEZ
está a cargo de Robouchon Madrid

Robuchon ha llegado a España instalándose en la capital con un nuevo concepto culinario en el Paseo de la Castellana.
Está conformado por diferentes espacios –L'Atelier, L'Ambassade y Le Speakeasy– que ofrecen infinitas posibilidades gastronómicas distribuidas en las tres plantas del histórico edificio que ocupó Embassy.
La dirección culinaria está a cargo del chef Jorge González Carmona, anterior chef ejecutivo del Hotel Ritz Madrid.





ALBERTO MOLINERO
revoluciona los mediodías mirandeses

El chef del restaurante Erre de Roca de Miranda Ebro (Burgos) no solo ha cambiado el recetario adaptándolo a la nueva estación sino que permite descubrirlo de una nueva forma con su *Menú de Mercado* disponible lunes, jueves y viernes a mediodía. Entre los platos encontramos por ejemplo Manitas de cerdo rellenas de rabo guisado al vino tinto.



ISRAEL LOYOLA

ofrecerá un pop-up en Barcelona

Del 17/11 al 4/12 el chef mexicano ofrecerá en el restaurante Batuar del Cotton House Hotel de Barcelona un menú de sabores atrevidos combinados con sus raíces culinarias. Además, los días 18, 22, 25 y 29 de noviembre y el 2 de diciembre, se celebrarán catas de productos tradicionales como los chapulines (una especie de grillo), chicatanas (hormigas voladoras) o gusanos de Maguey, que serán maridados con productos como el chocolate o el mezcal.



CARLES ABELLÁN

se suma al equipo de Manero

El chef catalán se ocupará de la dirección gastronómica del Grupo Manero, que cuenta con 4 locales en España: Manero Claudio Coello (Madrid), Manero Mollá (Alicante), Manero Chapí y el nuevo Manero Balmis, a punto de abrir también en la capital mediterránea. No se trata de una asesoría ni de una alianza a corto plazo, sino de una colaboración de largo recorrido.



AZIZA EL BACHIRI

maneja los fogones de Telefèric

De origen marroquí, aprendió las bases de la cocina tradicional catalana de dos cocineras con las que trabajó en Tossa de Mar (Girona). También marcó su carrera su estancia de dos años en El Molí de l'Escala. Desde hace cuatro lidera la cocina de Telefèric, en Barcelona, que está de actualidad porque acaba de celebrar su décimo aniversario. Aquí Aziza plasma su técnica y respeto a la materia prima con empatados casi pictóricos, dibujando sabores de gran sensibilidad.



LEANDRO GIL

es el mejor chef de Navarra

El joven chef de AlmaPamplona, que posee una estrella Michelin y tres Soles Repsol, ha recibido el Premio al Mejor Chef de la Comunidad Foral, otorgado por la Academia Navarra de Gastronomía. "Es un gran honor recibir este premio, que reconoce nuestra implicación con el producto y el productor navarro y además viene desde mi tierra, Tudela, lo que me hace especial ilusión", ha afirmado.

Un bar que sirve comida india



Un catalán (Jordi Arós), un indio (Kuldeep Singh) y una andaluza (Isa Olmedo) han abierto Casa Masala, un bar de toda la vida que sirve comida india. Aquí la barra es protagonista y en ella se puede hacer el vermut, tapear, comer o cenar. Ofrecen un menú del día, platos fuera de carta como las setas con queso paneer casero y el menú degustación Maharajá (7 platos).

CASA MASALA
Muntaner, 152 · 08036 Barcelona · Tel.: 937 978 702
www.casamasala.es



Apuesta por las brasas

Platos como la concha fina a la brasa con pil pil de maíz o navaja a la brasa con emulsión de ibérico son algunas de las incorporaciones a la nueva carta de La Milla. También se ha querido dar un giro a los entrantes ya existentes, incorporando el atún a la brasa en elaboraciones como la mítica ensaladilla.

LA MILLA
Urbanización Los Verdiales ·(Playa de Nagüeles) ·29604 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 009 080 ·www.lamillamarbella.com

PLACER SALUDABLE

El nuevo Flax & Kale Trafalgar lleva el concepto de cocina *healthy* y *flexitariana* a la capital.
El *miso glazed bluefish* hecho al horno Josper y los *plant-based bbq ribs* son algunos de los 8 nuevos platos que se pueden degustar junto a *mocktails*, cócteles a base de kombuchas y zumos *cold-pressed.*

FLAX & KALE TRAFALGAR
Trafalgar, 1 ·28010 Madrid ·Tel.: 919 057 975 ·www.flaxandkale.com/es/flaxkale-trafalgar



Dinner show subterráneo

La Musa ofrece comida deliciosa, precio razonable, trato cercano y hasta una terraza. Pero además, al bajar las escaleras, encuentras una puerta que traslada a otro sitio, un *dinner show* subterráneo donde la música y los cócteles son los protagonistas.

LA MUSA LATINA DOWNSTAIRS
Costanilla de San Andrés, 12 · 28005 Madrid
Tel.: 913 540 255 ·www.grupolamusa.com





ESPACIO SINGULAR

Arcano celebra una década bajo la batuta del grupo Quibuch ofreciendo una cocina de mercado basada en la brasa y maridada con una cuarentena de referencias de vinos de pequeñas bodegas, con la que quiere reconquistar el corazón y el paladar de los barceloneses. Ubicado en una antigua caballeriza del siglo XVII, es uno de los restaurantes más singulares de la Ciudad Condal.

ARCANO
Mercaders, 10 · 08003 Barcelona
Tel.: 932 956 467 · www.arcanobarcelona.com



Para cinéfilos

La Rita ha abierto sus puertas en el barrio de Chueca en homenaje a la actriz Rita Hayworth. La cocina, mediterránea con guiños internacionales, se plasma en platos como el estofado de seta Shiitake con parmentier a la tartufata y huevo de corral a baja temperatura y la pata de pulpo braseada. No debemos dejar de probar 'El beso de la Rita', un clásico Margarita con un toque final de frutos rojos.

LA RITA
C. de las Infantas, 29
28004 Madrid
Tel.: 915 216 688
www.restaurantelarita.com

Fede Cardenal



Viaje a Indochina y Japón

Le Macao mezcla de forma creativa, y en formato tapa, sabores orientales con toques e ingredientes locales de gran calidad. Dispone de una terraza cubierta con música en directo y DJs, los viernes y sábados, con una amplia oferta de coctelería.

LE MACAO
P.º de la Castellana, 95 · 28046 Madrid · Tel.: 911 733 339
www.restaurantemacao.es



Miércoles asiáticos

El Escondite celebra los miércoles asiáticos con platos especiales como el pan bao de pato pad thai y ali alioli de tamarindo, las gyozas de pollo y verduras o los mochis helados con vainilla y coco. Se podrán disfrutar en servicio de cena.

EL ESCONDITE DE VILLANUEVA
Villanueva, 26 · 00000 Madrid · Tel.: 914 313 349 · www.elesconditedevillanueva.com



DOBLE DIVERSIÓN

El Boulevard es el nuevo local de Costa Este de Barcelona con una doble oferta: un lujoso restaurante donde el chef JoseVega ofrece una cocina creativa de fusión en su planta superior y un moderno lounge bar, en la inferior, con entrada directa desde la calle.

EL BOLULEVARD
Paseo de Gracia, 53 · 08007 Barcelona · Tel.: 672 755 654 · www.elboulevardbcn.com

Para compartir



El restaurante Bar Mono se expande y aterriza en Sant Cugat del Vallès, abierto todos los días de la semana y con cocina ininterrumpida los 365 días del año, basa su oferta en la experiencia de compartir. La carta integra tapas, platillos, ensaladas, *street food*, brasa y arroces como el de secreto ibérico y trompetas de la muerte.

BAR MONO
Plaça d'Octavià, 6 · 08172 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)
Tel.: 936 745 228 · www.barmono.es



Nuevo 'hot spot' marbellí

Nota Blu New Brasserie es el lugar perfecto donde disfrutar de la cocina tradicional francesa con toques vanguardistas en un lugar atemporal y elegante. Aquí la simplicidad se encuentra con la sofisticación y coexisten en todos los rincones del restaurante: en la oferta gastronómica, en la arquitectura, la decoración, el arte, la música, la atmósfera y la cercanía del personal.

NOTA BLU NEW BRASSERIE
Cam. de la Cruz, s/n · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 552 727 · www.notablu.com

Original concepto de tapas

El madrileño barrio de Chamberí celebra una nueva apertura con un restaurante de comida mediterránea con toques vanguardistas que está conquistando a todo el mundo. Sus pavés, las únicas en toda la capital, se han convertido en su sello de identidad y todo un reclamo.

DICHARACHERO MADRID
Luchana, 13 · 28010 Madrid · Tel.: 914 321 721 · www.dicharacheromadrid.com



Chuleta a la impresora

Con perdón de los pueblos recolectores, en cuanto nuestros ancestros pudieron se dieron a la proteína roja. Como era escasa, la sangre y la carne fueron tributo del más fuerte, el sustento del rey. Este repartió entre los nobles y así se distinguieron dos clases, las que tenían acceso a las piezas de caza y las que comían gachas.



Cuando aparece la burguesía, la temática cambia. Para la nueva aristocracia se crean recetarios cada vez más complejos. Como pueden pagar por los caprichos, se sitúan al mismo nivel, o superior, de las mesas de condes y marqueses. En cualquier caso, las viandas son el objeto de deseo, dejando en lejana posición a los productos de origen vegetal. La excepción a este arte de devorar cuadrúpedos se encuentra en los ríos. La trucha y la carpa son bocados de alto nivel, entre otras razones porque con ellos se cubren la cuaresma, el período en que la iglesia prohíbe comer bichos de sangre caliente.

Valorando a los personajes a los que dan de comer, utilizando ingredientes más o menos novedosos, los grandes cocineros de la burguesía y la nobleza, independizados hasta el título de restauradores o chefs, logran recetas únicas que conocemos bajo el nombre de aquellos que han recibido el homenaje. Parmentier es uno de ellos, lo sigue Brillat-Savarin, para el que elaboran un queso celestial, mientras que al duque de Wellington alias Arthur Wellesley, un caballero que murió en 1852, le preparan un filete a su nombre, una pieza envuelta en foie y hojaldre. La idea no está nada mal, en Barcelona, me la sirvió el chef Eduard Ageill, capaz de esta y otras proezas, como recuperar los huevos benedictine, un plato preparado en Delmonico's para un cliente azotado por la resaca. Un restaurante en el que se pone tanto cuidado en un estómago alterado por la vida se merece un recuerdo eterno. La fórmula, ya saben, son unos huevos servidos con salsa holandesa y amable acompañamiento verde. Dentro de un estilo paralelo, glorificando la moda y el ingenio culinario a partir de la mujer, Pauvlova es un merengue etéreo como una bailarina, mientras Sacher mantiene hasta la eternidad el nombre del pastelero Franz Sacher (1816-1907). Le dio dimensión a la tarta de chocolate entendida a la vienesa.

Cobo Tradición



"Llama la atención la presencia cada vez más frecuente de entrecots y chuletones vegetarianos creados con tecnologías 3D"

Tras este panorama gustativo absolutamente clásico y de notable impacto palatal (quién se atreve a renunciar este otoño a un buen civet o a una liebre a la royal), se intuye una nueva versión social de interpretar las que tienen como materia principal un animal. Hemos descubierto que cuando comes es porque alguien ha matado lo que tienes en el plato, y esta nueva angustia se traslada a una generación de comensales que por su manera de entender el mundo está cada vez más alejada de las ofertas proteicas. Si resulta difícil predecir cuales serán los platos de moda que duren más allá de un *post*, llama la atención la presencia cada vez más frecuente de entrecots y chuletones vegetarianos creados con tecnologías 3D. A un precio doble del natural, tienen la inmensa ventaja de no comportar sacrificios en mataderos y poder diseñarse a nuestro gusto, introduciendo los colores que imitan el veteado de la grasa, o aumentar el color rojo tan del gusto de los nobles del siglo X mediante jugo de remolacha. El sabor es cosa de los aditivos, cada vez más próximos a lo que puede proporcionar una naturaleza que estamos negando. No tengo bola de cristal para asegurar cual será el futuro, pero me temo que Wellington caerá derrotado por los tubos de ensayo.✻



LA TERRAZA DEL CLARIS

Terraza pionera

La Terraza del Claris, que acaba de cumplir 30 años, fue un espacio pionero en Barcelona que supuso abrir los *rooftops* de hotel a barceloneses y visitantes. El chef Jesús Pastor firma la nueva propuesta gastronómica de todo el hotel y encabezará un nuevo espacio de cocina asiática situado en el hall -con estreno previsto a finales de año- además del restaurante La Terraza del Claris, un espacio abierto todo el invierno en Barcelona.

Claris Hotel & Spa · Barcelona
www.hotelclaris.com/es

ENOTECA PACO PÉREZ



La trufa es protagonista

Los amantes de ese manjar disfrutarán con el menú que Paco Pérez ha diseñado para Enoteca, donde la auténtica trufa blanca del Piamonte es protagonista de todos lo platos, como las Espardenyas en una beurre blanc, garum y tartufo o el Arroz meloso de ou de Reig y tartufo.
Única y exclusivamente se podrá degustar hasta el 19 de noviembre, de miércoles a sábado, en horario de cena.

Hotel Arts Barcelona
www.enotecapacoperez.com

MIU JAPONÉS





Japo canalla y cool

Así se presenta este nuevo "place to be" de Madrid, un japonés de calidad y divertido ubicado en Axel Hotel. Imprescindibles los makis y niguiris, los fideos trufados y el sorprendente tartar "Maguro&Lima", hecho sobre una base de atún fresco presentado en láminas de lima con wasabimayo.

Axel Hotel · Madrid
www.andilana.com/ca/locales/miujaponesmadrid-cat/

ARROZANTE



La mejores paellas y arroces de Tenerife

Tenerife cuenta con una de las mejores paellas de nuestra geografía, que puede ser degustada en el restaurante Arrozante del hotel Barceló Tenerife. No en vano, este espacio está asesorado por el maestro arrocero Carlos Otaola, que también elabora otros arroces como arroz del senyoret y arroces caldosos o melosos, como los de bogavante o rabo de toro.

Barceló Tenerife
www.barcelo.com



PALM COURT

Vanguardia otoñal

Sergio de la Plata, Head Chef de Palm Court, bajo la dirección de Quique Dacosta, ha transformado el menú del restaurante introduciendo sabores de otoño y toques vanguardistas, mientras mantiene la tradición y esencia palaciega.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid
www.mandarinoriental.com/en/madrid/hotel-ritz/dine/palm-court

FONTSANTA

Inspiración chilena

El joven chef chileno Jhonatan Maldonado dirige la cocina del restaurante del hotel Fontsanta, ubicado en una tranquila zona de Mallorca. Elabora una cocina de vanguardia con los mejores ingredientes locales. Platos mediterráneos que a la vez se inspiran en sus orígenes y en recetas de su infancia. La presentación de los platos y el agradable entorno donde se degustan ponen la guinda a la experiencia.





Fontsanta Thermal Spa & Wellness Hotel · Mallorca
www.fontsantahotel.com/restaurant.php



Cocina italiana en Andorra

Los huéspedes podrán encontrar auténticas y variadas pastas naturales italianas con tradicionales salsas y otros platos de autor como la lassagna della mamma, risottos, ossobucco y parmigiana entre otros. Por supuesto, también una amplia gama de antipasti y pizzas y deliciosos postres.

RESTAURANTE BUFFET BY ANDREA TUMBARELLO

Park Piolets Mountain Hotel & Spa
www.parkpiolets.com

NKO, NIGUIRI BASQUE HOUSE Y DEBOKATA



Estreno triple

El chef Eneko Atxa se encargará de la gastronomía de los tres espacios de este nuevo hotel. En NKO, a pie de calle, presentará su personal visión de la fusión de las cocinas vasca y japonesa; Nigiri Basque House, en el último piso del hotel, estará enfocado en los nigiris japoneses; y en la planta baja se encontrará un tercer concepto más informal llamado DeBokata.

Radisson RED Madrid
www.radissonhotels.com



Cap Vermell Resort · Canyamel (Mallorca)
www.vororestaurant.com

VORO

Platos atrevidos y emocionantes

Álvaro Salazar ofrece en este restaurante galardonado con dos estrellas Michelin una propuesta gastronómica atrevida, emocionante, dulce e intensa a través de dos menús degustación que evolucionan constantemente. Carta de vinos con 300 referencias.



DANI BRASSERIE

Producto de temporada

Dani García ofrece este otoño nuevas elaboraciones en la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid, entre las que destacan el strudel de porchetta y salsa Cumberland, el chipirón de anzuelo con gnocchi cremosos o el rodaballo a la brasa con milhoja de apio nabo y jugo espumoso de patatas en salsa verde.

Four Seasons Hotel Madrid
www.danibrasserie.com



LA FINCA, EL CORTIJO Y EL MIRADOR

Tres opciones en un mismo hotel

Los tres restaurantes de La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel cuentan con el asesoramiento del chef Pablo González, reconocido con dos estrellas Michelin. En La Finca y El Cortijo se prioriza el producto local de las provincias de Málaga y Granada, como corresponde a este hotel situado en Sierra de Loja. El Mirador ofrece cocina mediterránea.

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel · Loja (Granada)
www.barcelo.com/es-es/la-bobadilla-a-royal-hideaway-hotel

SOLC

Creaciones con setas

Las setas son el hilo conductor de las nuevas jornadas gastronómicas de Solc. Un ingrediente que los chefs Nandu Jubany y David Romero incluyen hasta en el postre: ganache de chocolate y champiñón de París con polvo de trompeta de la muerte.

Majestic Hotel & Spa · Barcelona



DOCa. Rioja

Blancos, rosados y espumosos gourmets





La Denominación de Origen Calificada Rioja es reconocida mundialmente sobre todo por sus vinos tintos, sin embargo, sus blancos, rosados y espumosos de calidad, son también de categoría, auténticamente gourmets e ideales para para maridar con multitud de platos gracias a su versatilidad.

Rioja es la Denominación de Origen más antigua de España (1925) y la primera en obtener la Calificada (1991). Se sitúa en el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro y se divide en tres grandes zonas: Rioja Alta, Alavesa y Oriental.

En sus más de 65.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñedos desarrollan a lo largo de 100 km de contrastes una personalidad propia, haciendo de Rioja una tierra única. La conforman alrededor de 600 bodegas, 15.000 viticultores y el mayor parque de barricas del mundo.

Rioja es pionera en el buen hacer del vino, un vino que exporta a 129 países. Valiente, luchadora y sencilla, tiene por bandera el legado de lo auténtico y el cariño por lo propio. Además, Rioja, a pesar del tiempo, continúa siendo fiel a sí misma y a sus raíces, demostrando estar por encima de modas pasajeras. Rioja es siempre Rioja, y aunque, como decíamos al principio, Rioja es sinónimo de excelentes vinos tintos, es un placer para los consumidores descubrir la gran calidad de vinos blancos, rosados y espumosos que propone la Denominación. Vamos a conocerlos un poco mejor.

Vinos blancos

Los vinos blancos de Rioja son sinónimo de personalidad y elegancia, ofrecen múltiples posibilidades gastronómicas y momentos de consumo, desde el primer aperitivo hasta los postres, pasando por los clásicos maridajes con pastas, arroces, pescados y quesos. Dada su diversidad y los matices de complejidad que presentan, los blancos de Rioja son vinos ideales para satisfacer gustos diferentes en un sinfín de situaciones (compartir con amigos, disfrutar en las terrazas, en las noches de verano, en barbacoas al aire libre, junto a la chimenea…).

EN CIFRAS **15.000** viticultores **600** bodegas **129** países





Está testado; el algodón no engaña y las catas de armonías entre vinos blancos de Rioja y quesos de diferentes regiones españolas tampoco: a juicio de periodistas gastronómicos y sumilleres, existe una combinación perfecta entre estos productos que no te puedes perder. Desde los jóvenes afrutados para maridar con quesos frescos de fina acidez, a los fermentados en barrica o los criados con largo envejecimiento, capaces de maridar con todo tipo de quesos curados de cabra, oveja o vaca, "la frescura de los blancos de Rioja y su bien equilibrada acidez, en combinación con los quesos, limpiaban el paladar, refrescaban y permitían reafirmar las virtudes y cualidades organolépticas de los quesos".

Los vinos blancos jóvenes son excelentes acompañantes de ostras, mariscos y pescados blancos delicados, pero también se pueden armonizar bien con salsas cremosas de pasta, ayudando a aportar ligereza, así como con la amplia variedad de platos realizados a base de verduras.

Los blancos con crianza tienen cuerpo y carácter suficientes para hacer frente a las carnes blancas (cerdo, pollo e incluso conejo), así como la delicadeza y equilibrio para poder acompañar el pescado blanco de carne firme como el rape, rodaballo o la merluza, así como la langosta y las vieiras. También acompañan admirablemente a los quesos y, a medida que envejecen y adquieren complejidad, pueden encajar muy bien con platos elaborados a base de setas.

Enoturismo

Sin duda, una de las mejores maneras de disfrutar de una copa de Rioja es hacerlo in situ. El presidente de la DOCa. Rioja Fernando Ezquerro, resume así los atractivos enoturísticos de la zona: "Rioja se posiciona como un destino enoturístico único que ofrece al visitante una oferta prestigiosa, de calidad, exclusiva y personalizada. Desde actividades culturales, patrimoniales, deportivas, familiares, gastronomía local, calles repletas de bares o restaurantes que lucen estrella; Rioja comparte con su visitante un sinfín de posibilidades y, cómo no, su carácter abierto. Precisamente bajo esta propuesta de valor tenemos como objetivo contar de cara a 2025 con una oferta enoturística de referencia internacional en cuanto a calidad y segmentación. De hecho, actualmente los turistas internacionales ya representan el 37% del total".





Vinos rosados

Los vinos rosados, frescos y de sabor intenso, se pueden compaginar con productos tan "difíciles" como las alcachofas y los espárragos, e incluso pueden hacer frente a las ensaladas aliñadas con vinagreta y a robustos platos de charcutería. También encajan con especias y sabores exóticos, como la mezcla de especias marroquíes llamada Ras-el-hanut, un salteado chino o incluso un plato de sashimi. ¡Triunfarás!

Espumosos de calidad

La Denominación de Origen Calificada Rioja ha adaptado su normativa para amparar la producción de un nuevo tipo de vino: los espumosos de calidad, tanto blancos como rosados. La contemplación de esta nueva tipología de vino amplía la gama de vinos tradicionalmente amparada por la Denominación y vuelve a poner de manifiesto su carácter pionero.

14 variedades autorizadas

En tintas: tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo y maturana tinta. En blancas: viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo. La variedad tempranillo, considerada autóctona de Rioja, es el fundamento de la identidad de los vinos tintos y una de las grandes variedades nobles del mundo. Ocupa casi el 80% de la superficie de cultivo en Rioja y es enológicamente muy versátil, capaz de producir vinos muy equilibrados con gran potencial de envejecimiento.

Rioja también es tierra de grandes y diferentes blancos, desde afrutados jóvenes hasta de larga guarda. La variedad viura ocupa el 70% del total de superficie de blancas de la región; es una variedad más productiva que las tintas y ofrece vinos afrutados, con un aroma floral y con notable grado de acidez, ideal para elaboración tanto de jóvenes como de crianza.



La distinción de este nuevo producto, caracterizado por su calidad y prestigio, se refleja específicamente en el etiquetado, y presenta una serie de requisitos como la obligatoriedad de realizar la vendimia de manera manual, limitando así su rendimiento de transformación.

Por supuesto, no podemos pasar por alto el amplio maridaje que ofrecen las burbujas con los primeros espumosos de calidad de Rioja. Son perfectos para brindar y maridar con aperitivos, entrantes, dulces, mariscos y ensaladas.

Viajar con el paladar

Una de las experiencias más deseadas por todos, y más, después de los confinamientos y limitaciones a la movilidad derivadas de la crisis provocada por la pandemia, es viajar. Y, ¿qué mejor que disfrutar de todo lo que otras culturas pueden aportarnos, también a través del paladar? Las tendencias gastronómicas más exóticas se pueden disfrutar ahora en todo el mundo, ya que los restaurantes ofrecen todo tipo de opciones para viajar a cualquier país a través de los sentidos. Recorrer "a mordiscos" México, Perú, Italia o Japón es posible: basta con atreverse entre fogones o pedir a domicilio.

Desde Rioja desean formar parte de los momentos únicos y especiales que se disfrutan en torno a la mesa, aportando otra de las tendencias en auge para maximizar experiencias: maridando los platos más deliciosamente internacionales descorchando un Rioja. ❋

Un espumoso de calidad de Rioja para una cena italiana con pizza

Si pudiéramos protagonizar alguna película del cine clásico italiano, como *La Gran Belleza* o *Cinema Paradiso*, seguro que no faltaría una escena acompañada de una pizza y un vino espumoso.

Por eso, no cabe duda de que el acompañante perfecto que podrá amenizar tus tardes y noches de pizza y peli es un espumoso de calidad.

Los espumosos que forman parte de la DOCa Rioja deben haberse elaborado mediante el método tradicional (champenoise) y no tener gasificación añadida.

Son auténticos, exquisitos, frescos y un producto con cada vez más reclamo.



Belbo ME

Promperú



Tempranillo Blanco de Rioja para degustar una cena con ceviche

Este vino mantiene una concentración elevada en aromas afrutados intensos a plátano, cítricos y frutas tropicales, y también floral. No hace falta explicar mucho más para saber que es la mejor opción para acompañar a un ceviche de pescado. La acidez que le caracteriza y sus aromas afrutados combinan a la perfección con este plato típico de la gastronomía peruana. No hay duda de que el sabor del tempranillo riojano es la pareja perfecta de los ingredientes más empleados en platos de Lima, Cuzco, Arequipa o Trujillo, como la lima, la corvina, el cilantro o el choclo.

Un Reserva de Rioja para hacer más especial una velada de sushi

Un Reserva de Rioja eleva cualquier tipo de momento o reunión. En el caso de los vinos blancos, el período de crianza es de dos años, de los cuales mínimo estará seis en barrica. Esto hace que, en boca, se perciba la elegancia y originalidad de estos vinos unido al carácter, por lo que un Reserva de Rioja es el perfecto acompañante para una cena de pescado como el sushi, donde maridar bien los complementos es fundamental para crear un ambiente de sofisticación que aporta tanto el vino como el plato.



Un rosado de Rioja para acompañar tu poke

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

"Este año hemos puesto el foco en hacer crecer todas las categorías de vino"



El pasado mes de septiembre se modificaron el pliego de condiciones y los estatutos para equiparar los requisitos de las bodegas a los viñedos. ¿Cómo se traducirá en los vinos?
Esta modificación exige exclusividad a los viñedos de Rioja, es decir, que los viñedos inscritos en Rioja produzcan Rioja. Esta misma exclusividad se exige desde hace más de 30 años a las bodegas inscritas en la Denominación, cuando la DOCa Rioja alcanzó el estatus de Calificada. De esta forma, y siendo coherentes, se equiparan las exigencias para bodegas y viñedos.
Por tanto, en definitiva, se refuerzan las garantizas y certificaciones que ofrece Rioja, se aseguran los más altos estándares de calidad y se preserva el rigor y excelencia por los que somos conocidos tanto del producto final, como de todos los procesos seguidos para llegar a este.

Rioja aspira a desarrollar una posición de liderazgo en todos los ámbitos de la sostenibilidad. ¿Qué pasos piensa seguir para conseguirlo?
Todas las acciones que llevamos a cabo están alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas y están orientadas a lograr nuestro Plan Estratégico 2021-2025, donde precisamente la sostenibilidad es un pilar fundamental.
Como ilustrativo de algunos objetivos o acciones concretas, tenemos disminuir un 50% el uso de fitosanitarios, reducir un 10% la huella de carbono y alcanzar un volumen del 5% de vinos orgánicos. Pero, si atendemos a un marco mayor, creamos un Comité de Expertos en Sostenibilidad que, como punto de partida, ha tomado los resultados obtenidos a partir del análisis y la cuantificación de la contribución actual de la Denominación en esta área.
Además de ello, este Comité se complementa con la labor que realiza el Grupo Operativo para la protección del Paisaje y Viñedo, liderado por el bodeguero Álvaro Palacios, que trabaja proactivamente en la protección del paisaje y el patrimonio natural de la Denominación.

¿Qué balance hace de este 2022 ahora que estamos finalizando el año?
Para 2022 nos fijamos un objetivo de crecimiento que, si bien aún es pronto para valorarlo, todo parece apuntar que vamos por el buen camino. En este último año hemos puesto el foco en el trabajo diario como vía hacia la recuperación, en hacer crecer todas las categorías de vino, con especial atención en las variedades de blancos y rosados, además de potenciar las categorías de vinos de calidad. El conflicto de Ucrania, así como una serie de factores exógenos a la Denominación (como la crisis de materiales o la inflación), se han notado; no en balde Rusia no deja de ser un mercado importante para Rioja, pero pertenecemos a un sector que está acostumbrado a los retos y a superarlos.

"Uno de nuestros objetivos es rejuvenecer nuestro target"

¿Qué metas se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2023?
Nuestra principal meta es avanzar en la consecución de nuestro Plan Estratégico que tenemos marcado para 2025. En 2023 seguiremos dando pasos en ese sentido, con el firme objetivo de rejuvenecer nuestro target; revalorizar nuestra marca y producto, especialmente en los mercados internacionales más relevantes; liderar en materia de sostenibilidad; potenciar el enoturismo; impulsar la digitalización, la innovación, la colaboración y el conocimiento; y todo ello, procurando el equilibrio rentable e incentivación o preservación de la calidad. En el ámbito internacional, nuestra meta se sitúa en intensificar la inversión en países con elevado potencial de crecimiento, como puede ser China.

Rioja Vega Venta Jalón Reserva Especial 2014

Venta Jalón es un es un vino de producción limitada, un vino de finca, un reserva de familia, una necesidad de reflejar la identidad del viñedo y una arriesgada apuesta por una variedad poco conocida, el graciano, pero Venta Jalón también es el nombre con el que bautizaron los antiguos lugareños al paraje sobre el que se asienta hoy en día Bodega Rioja Vega, cuyos orígenes se remontan a 1882, mucho antes de la creación de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La finca 17 de Venta Jalón fue plantada hace 20 años en suelo franco arcilloso con presencia de cantos rodados que favorecen vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos maduros. Las condiciones climatológicas de la añada 2014 fueron favorables durante todo el ciclo, algo más complicado el final de vendimia. Decisivas las operaciones en verde como los aclareos y los cuidados sanitarios. La vendimia se realizó en fechas normales en la zona y primaron, en todo momento, criterios de cuidado por el fruto y respeto por el medio ambiente. Enología de mínima intervención, sensible a las características únicas de este vino durante su estabilización y crianza. Estancia en barricas de roble americano y francés durante dos años seguidos de un reposo mínimo de 9 meses en botella. Uno de los vinos más premiados por los diferentes concursos internacionales donde ha participado.❋



NOTA DE CATA

Variedad: 75% graciano y 25% tempranillo
Características: Presencia imponente, capa alta, aún con componente morado. Un vino con entidad propia, con aromas profundos, donde predominan los varietales y del terruño del que procede. Entrada firme, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.

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

Bordón Crianza 2018 y Bordón D'Anglade Crianza 2019



NOTA DE CATA

Nombre: Bordón Crianza 2018
Variedad: 80% tempranillo y 20% garnacha tinta
Características: Color rojo cereza y ribetes rubí, expresa en nariz marcadas notas de frutas rojas con toques de regaliz y ahumados. En boca es limpio, sabroso, amable y equilibrado. Con un final largo, afrutado y especiado.

Más de 130 años acompañan la trayectoria de los vinos Bordón de Bodegas Franco-Españolas. La bodega centenaria de la DOCa Rioja ha viajado por el mundo transmitiendo sus valores, de generación en generación, a través de sus vinos. La primera añada de Rioja Bordón, actualmente simplemente Bordón, se remonta al año 1892. Una referencia internacional que ha evolucionado como marca y como vino pero que reivindica su derecho a ser un clásico de Rioja y siente orgullo de su pasado. La familia Bordón la componen ocho vinos pero en esta ocasión destacamos dos.❋

BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS
Cabo Noval, 2 · 26009 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 251 290 · www.francoespanolas.com

NOTA DE CATA

Nombre: Bordón D'Anglade Crianza 2019
Variedad: Tempranillo
Características: Color rubí oscuro con un ligero toque violeta. Aromas juveniles y puros de frutos del bosque recién triturados, kirsch, hierbas silvestres, madera fina y tabaco. Estructura de cuerpo medio, fruta fresca con notas de frutos rojos triturados, finamente redondeado por una discreta crianza en roble, suaves especias y un final generoso.



Martín Zurbano

El crianza más deseado de Barón de Ley

Martín Zurbano es el crianza de Barón de Ley, un vino complejo, elegante, único y con carácter, pero es ante todo un vino con nombre propio y una historia que contar.



Martín Zurbano fue un héroe del romanticismo español con múltiples facetas. Durante su vida de leyenda, marcada por la defensa de sus ideales, fue labrador, guerrillero, contrabandista y teniente general. En 1839, como pago a sus servicios prestados durante las guerras carlistas, la Reina Isabel II le entregó la Finca en la que hoy se erige el Monasterio de Barón de Ley y durante los años en los que residió en ella, la convirtió en una gran explotación agrícola con varias hectáreas de viñedo. Defensor de la libertad, romántico, aventurero y valiente, este riojano de pura cepa (nació en Varea y murió en Logroño) ha inspirado a Barón de Ley en la elaboración de este primer crianza de la bodega.

La bodega

Barón de Ley fue fundada en 1985 al estilo de los châteaux franceses, un proyecto por aquel entonces único en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Situada en la Finca de Imas, en el término municipal de Mendavia, la Finca incluía el Monasterio Benedictino del siglo XVI donde ya los monjes elaboraban vino. Hoy en día, en una sala de este Monasterio un lienzo de Martín Zurbano cuenta la historia no solo de la bodega sino del nuevo vino que se presenta estos días.

Filosofía

La filosofía de Barón de Ley, desde sus inicios en 1985, ha estado marcada por la innovación en sus elaboraciones, basándose en el viñedo propio como principal fuente de calidad y apostando por la variedad que ofrecen las diferentes sub-zonas de Rioja para cultivar uvas autóctonas en sus más de 600 hectáreas. Pero la vida continúa y, Barón de Ley, sin dejar de avanzar y siempre basándose en ese viñedo como base de su inspiración, ha dado un paso más, sacando al mercado su nuevo vino, Martín Zurbano, un vino que dará mucho que hablar.

Adaptado a las nuevas tendencias

Martín Zurbano es un crianza único que se adapta a las nuevas tendencias vinícolas, a los gustos de los nuevos winelovers, pero que sorprenderá a los fieles la casa. Está elaborado con una parte de tempranillo de la zona más fresca de Mendavia, en Rioja Oriental, aportándole estructura y complejidad y otra parte de tempranillo de los viñedos viejos de Cenicero, en Rioja Alta, que le aportan elegancia y finura. Y por último, garnacha de Arenzana, de unos viñedos viejos de la zona del alto Najerilla, añadiéndole tensión, frescura y facilidad para beber. ❋

Más información: www.barondeley.com



Variedad: Tempranillo y garnacha
Características: Color rojo cereza. En nariz dominan las notas de frutos rojos y las flores con un fondo de roble cremoso. Es fresco, frutal y equilibrado en el que la combinación de las dos variedades y el roble lo hacen complejo y muy fácil de beber. Muy versátil a nivel de maridaje, pudiendo acompañar tapas y aperitivos, arroces, pescados, carnes blancas o a la brasa.

Altos R Pigeage Graciano

El reconocimiento internacional sitúa un año más a Altos de Rioja como una de las bodegas de referencia en la DOCa. Rioja. Uno de sus vinos más personales, el Altos R Pigeage Graciano, lanzado por la bodega alavesa en 2016, se ha convertido en uno de los preferidos del catador estadounidense James Suckling. El prestigioso crítico destaca el Pigeage Graciano 2020 en su último artículo publicado en septiembre de este año como uno de los tres mejores de la variedad graciano y lo recomienda como referencia para conocer y degustar las características de estos varietales.



La uva graciano es una variedad minoritaria autóctona de La Rioja y muy poco extendida en otras zonas. Con mucha acidez, y de ciclo largo, cuando madura bien da lugar a vinos con cuerpo, mucha estructura con intensidad aromática, fruta negra y aromas a pimienta muy característicos de la variedad. Altos de Rioja tiene el privilegio de contar con viñedos de más de 80 años de esta variedad muy valorada entre los productores. Su demostrada complementariedad con el tempranillo para el envejecimiento la ha convertido en una variedad de futuro.

Además, Suckling demuestra su preferencia por la gama Piegeage de la bodega de Elvillar colocando año tras año al Altos de Rioja Pigeage entre los 100 mejores vinos españoles en la lista que elabora anualmente. En solo cuatro años el Altos R Pigeage ha entrado tres veces en este prestigioso ranking: en 2021 con el Pigeage 2018, en 2020 con el Pigeage 2017, y en 2018 con el Pigeage 2015.

Altos de Rioja, bodega-boutique familiar establecida en 2006, se sitúa a los pies de la Sierra Cantabria, en el corazón del mejor terroir de Rioja Alavesa, y apuesta por la calidad y la excelencia en la elaboración de todos sus vinos.*



ALTOS DE RIOJA
Calle Solomillo (Paraje La Balsa)
01309 Bilar (Álava)
Tel.: 945 600 693
www.altosderioja.com

Finca El Ribazo 2017 Selección Terruño



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo (95%) y viura (5%)

Características: Color rojo picota intenso con destellos limpios y azulones en el borde de la copa. En nariz, sin mover la copa aparecen matices a frutos de bosque como arándanos, zarzamoras y grosella. Al mover la copa matices a caja de puros, tinta china y cedro con recuerdos a clavo y pimienta. En boca el ataque es potente y jugoso con sabores a zarzamora, equilibrio entre taninos y acidez, recuerdos torrefactos. Retrogusto largo y cremoso.



Bodegas de La Marquesa es una de esas bodegas que lleva grabadas en su ADN la historia de la Rioja vinícola, así como los conceptos de propiedad familiar adscrita a un terruño, en el término municipal de Villabuena de Álava. La Historia de la bodega se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, cuando el Marqués de La Solana, bisabuelo de los actuales propietarios, se suma a la corriente de incipientes elaboradores que deciden modernizar el estilo y producción de los vinos riojanos.

Hoy en día la familia de Simón mantiene intacta la propiedad familiar heredada de sus antepasados, compuesta por la casa familiar, bodega y fincas, con lo que son ya 130 años haciendo vinos que pretenden reflejar el estilo y las propiedades de su tierra, su clima y sus clásicas variedades de uva.

Elabora vinos de alta calidad y de una producción limitada, provenientes exclusivamente de sus 75 hectáreas de viñedos propios en el término de Villabuena de Álava, situados en las suaves laderas que descienden desde la Sierra de Cantabria hacia el Valle del Ebro y que por su suelo y orientación, reúnen las mejores condiciones para producir uvas de alta calidad. La edad media del viñedo es superior a 30 años.*

V&B DE LA MARQUESA
Herrería, 76 · 01307 Villabuena de Álava (Álava)
Tel.: 945 609 085 · www.valserrano.com

Señorío de Líbano

La historia única de un verdadero 'château' riojano

Con una nueva generación al frente, Señorío de Líbano abraza el futuro y perfecciona su estilo sin dejar de lado el compromiso con un patrimonio único.





La historia de Señorío de Líbano comenzó cuando, en los años 60, Alfonso Líbano Pérez Ullibarri adquirió el castillo de Sajazarra, uno de los edificios más emblemáticos de Rioja, en el corazón de la Rioja Alta.

El castillo domina la bodega, construida en 1973 en el romántico jardín adyacente, con las 50 hectáreas de viñedos de la propiedad en un radio de 3 km. del Castillo. "Es un verdadero concepto de château, con todos los viñedos en la puerta de la bodega", dice Alfonso Líbano Martínez, nieto del fundador y tercera generación al frente de la bodega.

Personalidad única

Las uvas con las que se elaboran los vinos de Señorío de Líbano provienen de las cepas plantadas en las 50 hectáreas en propiedad repartidas en 19 fincas, situadas a los pies de los Montes Obarenes. El clima continental de la zona, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, los suelos arcillosos ricos en caliza y la altitud (entre 550 y 700 metros), producen una fruta de increíble complejidad y delicadeza. El equipo de Señorío de Líbano ha tratado de aprovechar el carácter de sus terruños únicos en una gama de vinos que muestra un lado noble pero accesible de la garnacha, el graciano y el tempranillo.

Son vinos de parcela y muestran la singularidad de este paisaje a través del binomio tierra y vino, que se refleja en sus monovarietales Digma Graciano y Digma Tempranillo y los blends con garnacha, tempranillo y graciano.

Para el equipo enológico de Bodegas Señorío de Líbano, dirigido por Jesús Bermejo, "es un privilegio poder elaborar estos grandes vinos de parcelas únicas que muestran todo lo que pueda dar la Sonsierra Alta Riojana".

Enfocados a la sostenibilidad

A pesar de los desafíos del mesoclima y los ecosistemas locales, Señorío de Líbano ha adoptado prácticas de viticultura ecológica, gestionando cuidadosamente la elevada pluviometría y la consiguiente presión de enfermedades de la forma más razonable. Además, el proyecto ha tenido, desde su inicio, un enfoque holístico, buscando la preservación de la relevancia arquitectónica e histórica única de Sajazarra.

Calidad y evolución

La inversión en prácticas vitivinícolas más cuidadosas ha apoyado un esfuerzo igual en la bodega, perfeccionando el enfoque enológico y el estilo de los vinos de Señorío de Líbano. La llegada de Javier Cornadó a la dirección de la bodega ha sido fundamental para esta evolución. "El envejecimiento juega un papel importante en nuestros vinos, ya que el clima frío exige un tiempo prolongado en botella. Pero estamos dando más importancia a la expresión de la fruta en el proceso de elaboración", explica Cornadó.

Los cambios son también el resultado natural de una transición generacional, en la que Alfonso Líbano, tercera generación de la familia, empieza a consolidar su visión personal y su liderazgo. "Siempre conservaremos, como esencia, la elaboración de vinos accesibles y amables. Sin embargo, estamos tratando de hacer vinos con más fruta, más color y una influencia equilibrada del roble. Empezamos los cambios, en serio, hace tres años y creo que vamos por el buen camino", dice Alfonso.

Los numerosos premios y galardones recibidos en los últimos años parecen darle la razón, al tiempo que reconocen el valor del estilo histórico del productor. El Digma Tempranillo 2016 obtuvo una distinción de Oro (96 puntos) en la edición de este año de los Decanter World Wine Awards (DWWA), tras ser considerado el Mejor Tempranillo del Mundo en el London Wine Competition. El Digma Graciano 2017 y el Castillo de Sajazarra 2016 también destacaron en el DWWA 2022, con menciones de Plata, con 93 y 92 puntos respectivamente.

La mejor manera de descubrir los vinos de Señorío de Líbano es quizás degustándolos en la propia Sajazarra. La bodega está abierta al público y organiza múltiples actividades y experiencias para que los visitantes conozcan los vinos, la cultura y la historia de este extraordinario lugar. ❋

Más información: www.senoriodelibano.com

Monte Real Ediciones Limitadas

Un impulso hacia el futuro



Ninguna empresa que viva más de 130 años puede hacerlo sin innovar ni adaptarse a los constantes cambios. En Bodegas Riojanas dicen que la tradición les da las herramientas para avanzar y que el conocimiento del viñedo es el germen de su innovación. De hecho, llevan años trabajando para conocer a la perfección el viñedo y la proyección de cada parcela a los distintos perfiles de vinos. Además, entre los viñedos que controlan, hay auténticas joyas, incluso algunos viñedos de más de 120 años. Parte de estos viñedos han permitido a Bodegas Riojanas lanzar el nuevo proyecto de Monte Real, que comenzó con el Cuvée en 2020, siguió en 2021 Garnacha y Tempranillo Blanco y recientemente se ha unido Monte Real Cepas Viejas. Se trata de Ediciones Limitadas que suponen un impulso hacia el futuro de la marca y una innovación basada en al valor atemporal del viñedo; vinos que trasladan el terruño a la copa, es decir, volver a la visión de Larrendant, el enólogo fundador de Monte Real en 1933, a la tradición, como herramienta de innovación.

Bodegas Riojanas nos presenta Monte Real Cuvée, Garnacha y Tempranillo Blanco y su última novedad, Monte Real Cepas Viejas. Un viaje al pasado partiendo de viñedos viejos, con una clara visión de futuro.

Monte Real Cuvée
Elegante, jugoso, envolvente. Es el símbolo de la evolución de la marca, vino hecho por el mismo terruño que creó las primeras botellas. Solo volviendo al origen, es posible progresar. Solo existe futuro si no se olvida el pasado.

Monte Real Garnacha
Es el primer monovarietal de garnacha de la marca. De finos taninos, fruta golosa, frescura y amabilidad en nariz y en paladar, este vino singular de garnachas viejas del Alto Najerilla es la confirmación de que la innovación solo es posible con valores atemporales, como la tierra, y la capacidad de cambio que proporcionan 130 años de historia.

Monte Real Tempranillo Blanco
Nace de viñedos que pertenecen a dos viticultores que quisieron cultivar esta nueva variedad desde el principio (descubierta en 1988). Durante los últimos 10 años, el equipo de Bodegas Riojanas ha trabajado codo con codo con ellos para estudiar la evolución de los dos viñedos, ubicados en Cenicero y Tricio, a distintas altitudes y composiciones de suelos. La combinación de ambos aporta al nuevo vino de Monte Real un vivo carácter floral y especiado, al tiempo que lo hace elegante y complejo.

Monte Real Cepas Viejas
Sorprende por su potencia de aromas frutales entremezclados con notas de tofe y especias que proceden de su corta estancia en barrica. En boca es carnoso, sabroso, con estructura, largo. Muestra su complejidad a su paso por el paladar, una explosión de cerezas, fresas, grosellas negras, frambuesas, matices frutales que vienen envueltos en un final de especias, nuez moscada, pimienta negra y regaliz.❋

Más información: www.bodegasriojanas.com



M de Murua 2019

Un vino excelente para sorprender en Navidad

Bodega Murua quiere sorprender a los paladares más exigentes las próximas fiestas con un vino excelente, M de Murua. Forma parte de su línea más moderna, ejemplo de esmero en el cultivo de las uvas de sus parcelas riojanas.



Las uvas tempranillo destinadas al vino M de Murua se seleccionan de los viñedos más antiguos de Bodega Murua en la zona de Laguardia (Álava), cuya edad oscila entre los 63 y los 70 años. Además, se escogen aquellas parcelas con buen porcentaje de arcilla para garantizar el frescor y la fruta que posteriormente se aprecian. Otra de las peculiaridades de este vino es el control exhaustivo que se realiza en el viñedo, lo que posibilita la toma rápida de decisiones y la anticipación de soluciones ante posibles adversidades.

Para elaborarlo se utilizan depósitos de hormigón realizados de una sola pieza y provenientes de la casa Nomblot, para posteriormente permanecer durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Esta añada se caracteriza por una buena concentración conservando a su vez un excelente pH que garantiza un buen envejecimiento del vino. M de Murua es un vino de edición limitada que solo se elabora en añadas excepcionales, en la de 2019 se ha realizado una producción de 3.615 botellas.

Finalmente, destacar que este vino se puede adquirir con estuche premium en la tienda online de Masaveu Bodegas, ideal para regalar. www.tienda.masaveubodegas.com

Variedad: Tempranillo

Características: Color cereza brillante. En fase olfativa, las primeras notas son sutiles pero conquistadoras: arándanos, frescas, violetas, cerezas… para, poco a poco, alcanzar una gran intensidad en la copa. A pesar de ser discreto en sus inicios se expresa potente y con una gran personalidad. Ofrece una gran complejidad aromática perfectamente relacionada con el roble francés. En boca es elegante, aterciopelado, con gran volumen y con un final largo y persistente. Presenta un perfecto equilibrio entre la estructura de la madera y la dulzura del bouquet, con un sabor a regaliz, frambuesa y delicados toques minerales. Es un vino de extrema elegancia en boca. Después de oxigenarlo durante un tiempo, deja descubrir cada uno de sus atractivos para ser uno de los grandes vinos de Rioja Alavesa.

La bodega

Bodega Murua, perteneciente a Masaveu Bodegas, está situada en la preciosa villa de Elciego, en pleno corazón de Rioja Alavesa. En un entorno de impresionantes paisajes, el noble edificio principal mantiene la estructura de las casas solariegas propias de esta zona de la zona. La bodega pertenece a la familia Masaveu desde 1974, cuando fue adquirida para elaborar vino de forma privada hasta que, años más tarde, fue remodelada e impulsada comercialmente con una fuerte apuesta por la calidad. Actualmente, Murua produce 250.000 botellas elaboradas con la filosofía ecológica y respeto a la tierra que define al grupo bodeguero presente en diferentes DO's de país: Murua (D.O.Ca Rioja), Fillaboa (D.O. Rías Baixas), Pagos de Araiz (D.O. Navarra), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y la sidra de hielo Valverán (Asturias). ❋

Más información: www.bodegasmurua.com

Arnegui Crianza

Elegancia con prestigio internacional



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Tras permanecer 12 meses en barricas nuevas de roble americano se obtiene este vino de intenso color rojo rubí con un toque violeta. En nariz se aprecian aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. En el paladar los aromas se repiten con taninos suaves y redondeados y sutiles notas de especias dulces. Todas estas características lo convierten en el perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

Arnegui Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de la Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

La bodega donde se elabora Arnegui Crianza es una de las mayores de La Rioja y forma parte del proyecto Pagos del Rey que surgió con el objetivo de estar presente en las Denominaciones de Origen de más renombre de España, con vinos singulares y personalidad propia. Está localizada cerca del río con vistas a las montañas de la Rioja Alavesa. Combina la tradición y la arquitectura moderna. Grandes chimeneas y una fachada acristalada irrumpen en el paisaje a modo de barco. En la nave de barricas destaca su friso de madera de abeto.

Una estatua de una mujer vendimiadora con su cesto de uvas da la bienvenida a la bodega de Pagos del Rey. Es un símbolo de la larga tradición de elaboración de vinos en la región.

La familia Solís trabaja con más de 1.000 agricultores que poseen unas 2.500 hectáreas de viñedos en La Rioja. A ellos se unen su expertos enólogos, que combinan tradición y modernidad para crear unos excelentes vinos tintos típicos de La Rioja. Y es que su privilegiada ubicación en Fuenmayor les permite acceder a varios viñedos con sus diferentes ciclos de maduración y variedades para crear excelentes vinos, como Arnegui Crianza.✻

Más información: www.pagosdelrey.com

Premios

ORO

- **2022 AWC Vienna – International Wine Challenge:** Arnegui Crianza 2018
- **2022 Berliner Wine Trophy:** Arnegui Crianza 2018
- **2022 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE):** Arnegui Crianza 2018



Monte Real

CEPAS VIEJAS

EDICIÓN LIMITADA

NUEVO

"LA INSPIRACIÓN NACE DEL VIÑEDO"



WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

www.bodegasriojanas.com

Avda. Dr. Ricardo Ruiz Azcárraga 1, 26350, Cenicero, La Rioja, España / Tel. +34 941 45 40 50



D.O. Bierzo

Una tierra única, con clima propio y dos variedades principales –mencía y godello– , son las cartas de presentación de esta Denominación de Origen que ha logrado posicionarse como una de las más valoradas por expertos y consumidores. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO BIERZO Y LA RUTA DE VINO DEL BIERZO**

El Bierzo se encuentra situado en el noroeste de la comunidad de Castilla y León, dentro de la provincia de León. Es límite administrativo con Galicia y Asturias, tocando al noroeste con las provincias de Orense y Lugo, y al norte con Asturias. Su especial ubicación hace que sea una zona de paso entre la costa y el interior, hecho que ha motivado el asentamiento en sus tierras de numerosos pueblos y civilizaciones desde la antigüedad. Su extensión abarca casi 3.000 km^2.

El viñedo en El Bierzo se caracteriza por una atomización de las parcelas, una propiedad minifundista y terrenos con pendiente, desde los 450 a los 800 metros cuyas lomas están orientadas a los cuatro puntos cardinales. Los suelos en ladera están constituidos por una mezcla de elementos gruesos, cuarcitas y pizarras.

El Bierzo tiene un microclima muy especial, muy adecuado a los cultivos de la zona. La barrera natural de la Sierra de los Ancares calma el ímpetu de las borrascas atlánticas y genera una climatología continental, con influencia del Océano, apropiada para el cultivo de la vid.

Vinos con personalidad propia

Las características de suelo y clima reseñadas anteriormente hacen que los vinos del Bierzo tengan una personalidad propia, única. Son vinos con terruño, que nos hablan de un espacio diferenciado, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y disfrute del vino. Las diferentes variedades que se producen bajo la Denominación de Origen Bierzo permiten la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados, todos de excelente calidad y con una historia por contar. Vamos a conocerlos.



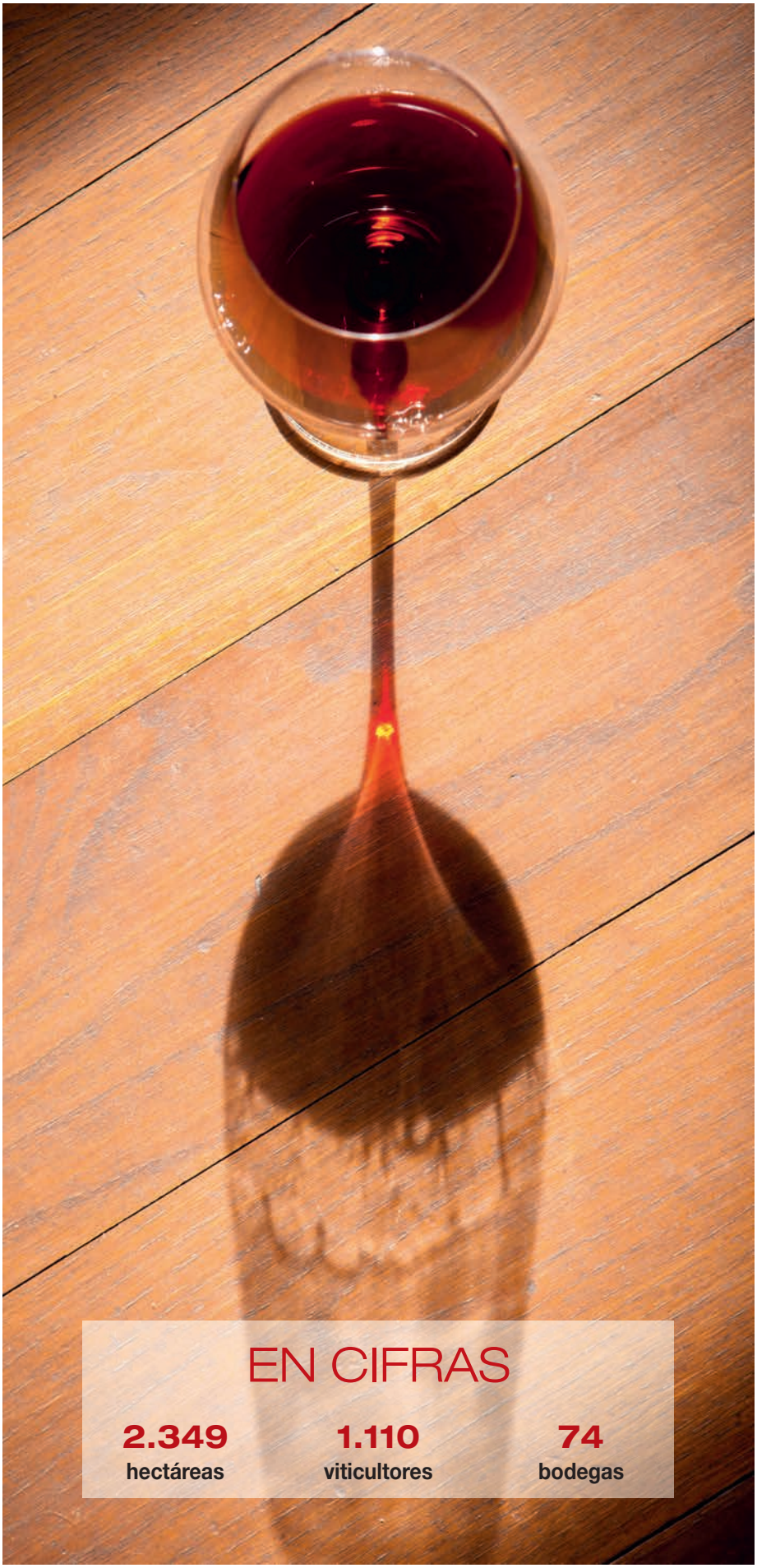
La comarca con mayor densidad de viñedo viejo del mundo produce hoy tintos, blancos y claretes de excelente calidad

Los vinos de la cosecha 2022 serán vinos de una gran calidad, frescos, atlánticos y con un elevado carácter varietal

Los primeros vinos de Viña Clasificada verán la luz en 2025 como mínimo, y los de Gran Viña Clasificada en 2030

Tintos

Son vinos elaborados principalmente con un 85% de las variedades mencía, garnacha tintorera, estaladiña y/o merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas. Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor. Atendiendo al tiempo de crianza encontramos jóvenes, roble, crianza, reserva y gran reserva. Los tintos D.O. Bierzo, por su riqueza y sabor, son perfectos para disfrutar de platos contundentes, como carnes rojas, caza, quesos curados o el afamado Botillo del Bierzo.



Variedades

El Bierzo es una tierra fértil, llena de contrastes, donde se producen diferentes variedades de uvas de gran calidad, adaptadas todas ellas a las características propias de suelos y clima. La elaboración de los vinos protegidos deberá realizase exclusivamente con uvas de las variedades reconocidas: las tintas mencía y garnacha tintorera; y las blancas godello, doña blanca, palomino y malvasía. Recientemente se han incorporado la estaladiña y el merenzao por su interés enológico, por la calidad de los vinos que producen y por estar totalmente adaptadas al medio.

De entre todas ellas las variedades reinas, autóctonas de la zona, son la tinta mencía y la blanca godello.

La mencía dota a los vinos tintos del Bierzo de una personalidad única. Representa aproximadamente el 75% de la producción de uva calificada. Fue plantada durante la dominación romana. Racimos pequeños y compactos. Mosto rojo granate, con un elevado contenido en azúcares y equilibrado, produce vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y con gran capacidad para la crianza.

La godello, por su parte, es fundamental en la elaboración de los blancos. Su producción aumenta paulatinamente. Actualmente representa el 5% de la producción. Da lugar a vinos de color amarillo verdoso con reflejos pajizos y perfumados, con más cuerpo que el resto de blancos.



Blancos

Los vinos blancos D.O. Bierzo se elaboran con las variedades autorizadas godello y doña blanca, principalmente, y se complementan con palomino y malvasía, en diferentes porcentajes. Son vinos de excelente calidad, en su mayoría jóvenes.

Visualmente son vinos limpios y brillantes, de colores claros que oscilan entre la gama de los verdes y amarillos. En nariz nos ofrecen olores primarios afrutados o florales, con un marcado carácter de frescura. En boca destacan frescas sensaciones, con aromas en retro nasal afrutados y florales en gran armonía y equilibrio.

Estos vinos maridan a la perfección con menús de pescado blanco, aperitivos y guisos de pollo y aves.

Rosados

Los vinos rosados tienen un espacio propio en la D.O. Bierzo. Se elaboran con al menos un 70% de variedades tintas autorizadas. Son vinos frescos y brillantes, de colores claros entre el rosa y el rojo, y con un sabor armonioso y afrutado.

Son vinos alegres, con sensaciones afrutadas de frutas rojas, suaves al tacto y de agradable paladar.

Los vinos rosados D.O. Bierzo son una excelente elección para disfrutar con platos de pasta, pescado azul y quesos suaves.

Clarete

El vino clarete se elabora con un porcentaje entre un 40% y un 60% de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. En la fermentación alcohólica del mosto es obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despallillados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total del mosto.

Vinos de villa y de paraje

En junio de 2020 salieron al mercado los primeros Vinos de Villa y de paraje de la D.O. Bierzo. Se inició así una nueva era para la Denominación de Origen tras seis años de trabajo en los que se aprobó un nuevo Pliego de Condiciones que contempla la clasificación por unidades geográficas menores (Vinos de Villa, de Paraje, de Viña Clasificada y Gran Vino de Viña clasificada), la inclusión de nuevas variedades de



uva, la elaboración de claretes y la incorporación de 10 nuevos municipios a la denominación de origen.
De esta forma, los vinos del Bierzo se sitúan como los primeros en España en adoptar esta clasificación habitual en los vinos de Borgoña o del Piamonte.
Fundamentalmente, los Vinos de Villa tienen un rendimiento de kilogramo de uva por hectárea, un 20% menor al máximo fijado para los demás, mientras que en los de Paraje el rendimiento es de un 25% menos. En definitiva, se prima la calidad frente a la cantidad.
Por otro lado, los vinos de Paraje podrán dar lugar a vinos de Viña Clasificada tras cinco años tipificados como vinos de Paraje y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador, y éstos a su vez pueden evolucionar como de Gran Viña Clasificada si fueron tipificados durante cinco años como vinos de Viña Clasificada y el rendimiento de la uva es un 35% inferior al máximo fijado. Lo que significa que los primeros vinos de Viña Clasificada verán la luz en 2025 como mínimo, y los de Gran Viña Clasificada en 2030.

Vendimia 2022

La D.O. Bierzo explica en su informe del 2022: "La vendimia comenzó el 22 de agosto y ha finalizado el 10 de octubre, en la misma han participado 1.078 viticultores y 70 bodegas en una superficie total de viñedo de 2.250 hectáreas". Respecto a la producción total de uva controlada por la D.O. Bierzo ha sido de 11.233.444 kg, "predominando la variedad de uva mencía con 7.766.533 kg, la godello con 1.904.274 kg y el resto repartido en variedades minoritarias como jerez, doña blanca, estaladiña, merenzao, garnacha tintorera y malvasía".
La cosecha de este año "ha venido muy condicionada por la climatología, y en concreto por las escasas lluvias, hemos registrado unas precipitaciones medias de un 25% menos de lluvia que en un año normal, además de registrar que mas de la mitad de las mismas han tenido lugar durante el otoño siendo un invierno y una primavera especialmente secos", apuntan desde la D.O. Bierzo.
Por otro lado, y en palabras de la entidad enológica del Bierzo, "el estado sanitario de la uva, así como el grado de maduración ha sido de excelente calidad. A pesar de la sequía no se han registrado grados alcohólicos excesivamente altos ni las uvas han llegado a pasificarse por lo que los vinos de la cosecha 2022 serán vinos de una gran calidad, frescos, atlánticos y con un elevado carácter varietal".

Objetivos

Adelino Pérez, que asumió la presidencia del Consejo Regulador hace ahora un año, planteó como objetivos principales del nuevo equipo directivo "Abrir las puertas del Consejo Regulador a los viticultores y continuar creciendo en número de botellas sin renunciar a la calidad de los vinos". Además, apuntó que la meta final es que los vinos bercianos tengan presencia "en las mesas de todos los restaurantes del mundo". Para ello, el Consejo Regulador mantendrá algunos de los proyectos activados en el anterior mandato, como la zonificación, e impulsará su participación en ferias y congresos.

Enoturismo

Además de visitar bodegas, El Bierzo ofrece paisajes naturales excepcionales como los Ancares, o creados por el hombre como Las Médulas, una explotación de oro realizada por los romanos y ahora declarada Patrimonio de la Humanidad; así como el Camino de Santiago. En El Bierzo se pueden encontrar algunos de los más importantes muestras del arte mozárabe como la iglesia de Santiago de Peñalba y la de Santo To-



XXXVIII Jornadas Gastronómicas de El Bierzo

Las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo llegan a su trigésima octava edición para llevar al plato los sabores del otoño berciano. Organizadas por el Consejo Comarcal Del Bierzo en colaboración de los restaurantes participantes, en esta edición, que ya está activa y se prolongará hasta el 11 de diciembre, serán los restauradores –29 concretamente– quienes nos deleiten con su buen hacer mediante recetas que recogen tanto la tradición culinaria de la zona como platos innovadores de la alta cocina berciana.

"Quizás sea esta época la mejor para conocer El Bierzo, para disfrutar de su impresionante patrimonio; para recorrer sus senderos y adentrase en una naturaleza que emociona… Y, por supuesto, para descubrirlo a través del gusto", explicaba el presidente del Consejo Comarcal del Bierzo, Gerardo Álvarez Courel, durante la presentación de las Jornadas.

La finalidad de las Jornadas Gastronómicas es poner en valor los productos de esta comarca y su cocina local, ya que los menús que se ofertan están elaborados con los productos más conocidos del Bierzo.

Destacar, finalmente, que este año la organización ha querido rendir un homenaje al mundo vitivinícola, "que ha llevado la Comarca a la escala mundial". La mantenedora de esta edición es Mónica González Diñeiro, primera sumiller berciana con acreditación oficial, quien representó este año a la provincia de León en el Campeonato de España de Sumilleres.

más de las Ollas. También podemos encontrar entre su amplio patrimonio histórico-artístico importantes muestras de todos los periodos artísticos: románico, gótico, barroco...

Desde Bierzo Enoturismo definen así lo que nos vamos a encontrar si decidimos viajar hasta allí: "El Bierzo conjuga todo –o casi todo– lo que un viajero del siglo XXI anhela: ríos que se precipitan desde las montes Aquilanos hasta los grandes valles, alimentando huertas y frutales. Viñedos herederos de una tradición milenaria. Una historia marcada por los romanos y sus grandes obras civiles, por la cultura mozárabe y el saber monacal. Tierra de templarios, cruzada por el Camino de Santiago, donde la belleza es obra de la naturaleza, y también del hombre que la mima. Podrás, seguir, detenerte… o perderte".✻

Almázcara Majara y Demasiado Corazón



NOTA DE CATA

Almázcara Majara
Variedad: Mencía
Características: Tras una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés, se obtiene este vino de color rojo picota con matices cardenalicios. En nariz es intenso, limpio, con aromas a frutas rojas maduras, y fondos de especias, jara y romero. En boca es redondo, fresco, de taninos amables, equilibrados, con buena estructura, y gran permanencia en el final con un posgusto fino y elegante.

Javier Álvarez, Manolo Benito Otero y Raúl García (los tres socios de la bodega), son tres amigos que en el año 2002 decidieron poner en marcha una bodega en El Bierzo con la intención de crear vinos para que la gente los disfrute "porque pensamos que los vinos no son para catarlos, sino para disfrutarlos con una buena comida y una reunión de amigos". En esta ocasión nos sugieren un tinto de mencía y un blanco de godello.*

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

NOTA DE CATA

Demasiado Corazón
Variedad: Godello
Características: Tras una crianza de 9 meses sobre sus propias lías, se obtiene este vino de color amarillo con matices verdosos, limpio y brillante. En nariz es intenso, con aromas a frutas maduras y fondo de flores blancas y miel. En boca es redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y gran permanencia en el final de boca.



Carracedo Bodega del Abad



Carracedo es el vino de referencia de Bodega del Abad. Un tinto que supone la expresión sin igual de la auténtica mencía berciana. Es el resultado del coupage de tres parcelas únicas y con suelos muy singulares, todas ellas con viñedos en vaso de 85 años ubicados en la localidad leonesa de Valtuille de Arriba, a 650 metros de altitud.
Las uvas para elaborar este vino se vendimian de manera manual y su selección, que se completa en bodega, comienza ya en el viñedo. La elaboración y crianza de cada parcela se hace por separado, respetando siempre los aportes singulares de cada una de ellas.
Tras una prefermentación y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y después de 12 meses en barrica de roble francés de tostado medio, se obtiene como resultado un vino de gran cuerpo, trago largo y con final persistente. Definido por su gran carácter y estructura.
A simple vista ya destaca su color rojo intenso amoratado y al acercar la copa a la nariz se descubre una marcada sutileza. En el momento de llevar la copa a la boca, aparecen los taninos bien maduros, la acidez justa y esa sensación alcohólica y terrosa de la mencía.
En definitiva, el monovarietal de mencía Carracedo es un vino de gran carácter y estructura que logra un estado óptimo de madurez gracias a su paso por barrica, lo que le confiere unas características organolépticas muy destacadas. Armonía y elegancia son las claves que lo definen como un vino de autor.
Cabe señalar además que este vino hace honor al Monasterio de Carracedo, situado muy cerca de la bodega. *



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

VENTA ONLINE

Aunque la experiencia de comprar en tienda es inigualable, Internet ofrece numerosas ventajas que no hay que desdeñar. Entre otras, permite adquirir unos vinos que, de otra manera, podrían haber sido desestimados por su elevado precio.





Freepik

Al amante del vino le costó, en cierto modo, introducirse en los placeres de la cibercompra. Sin embargo, con el paso de los años y con el confinamiento de por medio, fue descubriendo los numerosos beneficios que este tipo de mercado le ofrecía. Tras superar la barrera de "la primera vez", le perdió el miedo a la red, dándose cuenta de que funciona y de que su uso resulta cómodo y sencillo.

Los compradores con alma de internauta suelen dirigirse directamente a las páginas web de las bodegas, aunque la opción recurrente –y la mejor adaptada a los entresijos de Internet- son las grandes plataformas o *marketplaces* de vino *online*. A continuación destacamos algunas de sus ventajas.

Precio accesible

Las tiendas *online* pueden ofrecer un precio más cercano al del distribuidor. Entre otras razones, esto es debido a que disponen de almacenes con grandes superficies de almacenamiento, unos espacios que

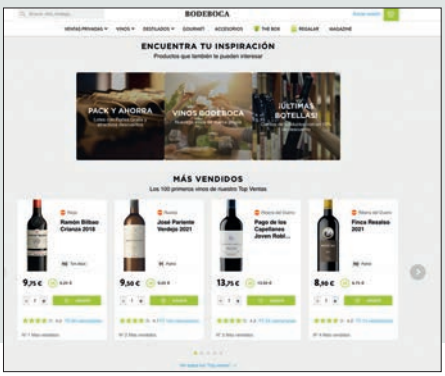
DÓNDE COMPRAR

Son muchas las webs dedicadas al vino. Estas son algunas de ellas.



VINISSIMUS
www.vinissimus.com
En el año 2005, Toni Vicens, un apasionado del vino y la programación, fundó Vinissimus con apenas 100 vinos en el catálogo. En la actualidad, Vinissimus tiene presencia en 5 países y 16.000 referencias. Cuentan con una garantía especial de devolución y roturas.

BODEBOCA
www.bodeboca.com y www.bodeboca.es
Bodeboca se ofrece como un club privado de vinos exculsivos. De hecho, afirma contar con más de 1.750.000 de socios. Además de vinos y destilados, incluye sección gourmet.

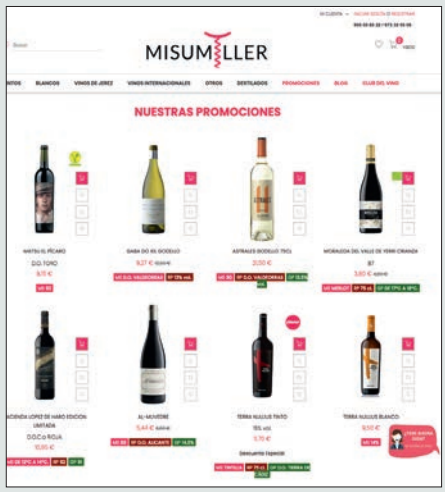




LAVINIA
www.lavinia.es
Esta página se presenta como una tienda de vino *online* con 4.500 vinos, champanes y destilados de todos los rincones del mundo. Comparten su pasión por el vino de la mano de sumilleres, que transmiten su conocimiento y ayudan a elegir el vino perfecto para cada ocasión, y ofrecen cursos de vino. Ponen a disposición de sus usuarios el Club Lavinia.

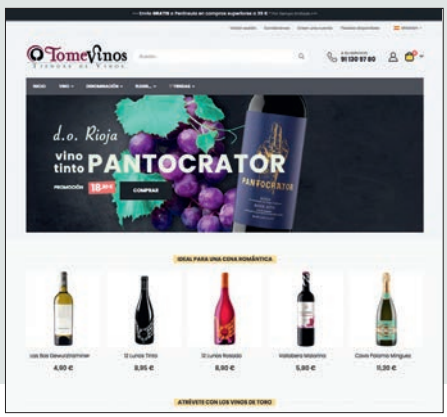
GRAU ONLINE
www.grauonline.es
Vins i Licors Grau es una empresa familiar cuya tradición se remonta a mediados del siglo pasado. Disponen de una gran vinoteca de 1.700 m², con lo que se erige como una de las mayores de Europa. Su servicio *online* permite adquirir tintos, rosados, blancos, espumosos, destilados, aceites y vinagres.





MY SUMILLER
www.misumiller.es
Se presenta como una tienda de vinos y vinoteca *online*. Proporciona recomendaciones personalizadas, ofertas y valoraciones realizadas por los sumillers de la casa. Afirma disponer de los vinos de más actualidad del mercado, así como novedades de grandes y pequeños productores.

TOME VINOS
www.tomevinos.com
El principal objetivo de esta web es que la experiencia de comprar y regalar vino sea una delicia, algo que consiguen gracias a sus novedades continuas y al apoyo de su equipo de expertos, tanto en vinos como en logística.



suelen presentar alquileres o precios de compra más económicos que los de los locales comerciales. Al no dedicarse a la venta directa, no requieren una ubicación céntrica o privilegiada, por lo que también resultarán más baratos. Además, gracias a esta gran capacidad de almacenamiento, los comercios *online* se ven en disposición de proponer ofertas especiales si se realizan grandes compras, o adquirir chollos de temporada, es decir, vinos prestigiosos y de gran calidad a precios extraordinarios.

Gran variedad

El contenido de estas plataformas supera con creces al de cualquier bodega, club gourmet o tienda especializada. Como ya hemos destacado, los comercios *online* disponen de grandes almacenes donde guardan el vino que compran. Los usuarios tienen acceso a todas sus denominaciones de origen preferidas, así como a otras de las que tal vez no hayan oído hablar. Asimismo, dentro de cada D.O., la oferta es enorme y permite descubrir bodegas poco conocidas con vinos de gran calidad, así como tener acceso a vinos difíciles de encontrar.



BODEGA SIERRA NORTE
https://tienda.bodegasierranorte.com
Esta bodega valenciana maneja un amplio catálogo de vinos y cavas, ecológicos y veganos, donde tienen cabida 4 DOP (Utiel-Requena, Jumilla, Alicante y Cava) y la IGP Vinos de la Tierra de Castilla.
El envío es gratuito a partir de los 30€ sin pedido mínimo.

BODEGA PRIVADA
www.bodega-privada.com/es

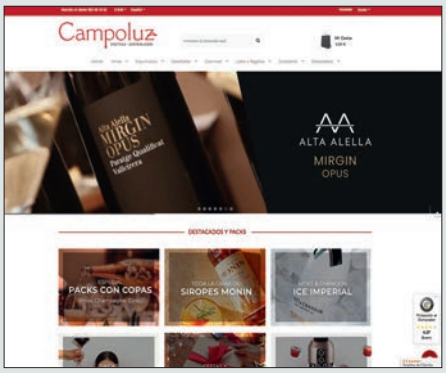


Bodega Privada se presenta como el primer club privado y outlet de vinos y licores de España. Afirman ofrecer las mejores marcas al mejor precio. Cuentan con una extensa selección de más de 1.500 vinos y licores, con ofertas especiales a través de la tienda outlet y de sus exclusivas campañas. Envían gratis pedidos de más de 60€ (península y baleares).



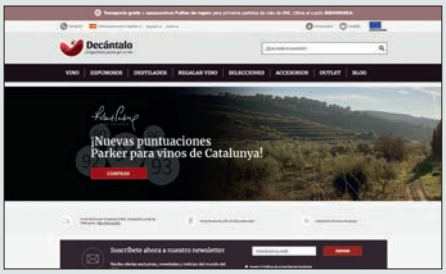
VINOSELECCIÓN
www.vinoseleccion.com
Esta web potencia el carácter didáctico. Disponen de vinos para todos los gustos y todos los bolsillos, marcas consagradas e interesantes novedades. Cuentan con vinos de pequeña producción, ya que se presentan como descubridores de vinos.

CAMPOLUZ ENOTECA
www.campoluzenoteca.com



Ofrece una amplia gama de vinos, champagnes y ginebras, y aseguran envío gratis a partir de 150 €. Ofrecen ofertas especiales, selección gourmet, packs con regalo, y destacan novedades, los productos más vendidos y las recomendaciones del sumiller.

DECÁNTALO
www.decantalo.com
Es una tienda digital de vinos y destilados con un amplio catálogo y oferta internacional. Ponen a disposición de sus usuarios la ayuda de sumilleres a través de chat *online* o por vía telefónica. Altamente didáctica, permite filtrar resultados, y cada vino presenta ficha técnica completa. Ideal para descubrir bodegas, métodos de elaboración, uvas, aromas y sabores.



MUCHOSVINOS
https://muchosvinos.com



Es esta una empresa familiar formada por dos amigos, Joaquín Almagro y Miguel de Santos, amantes del vino y su cultura. Destaca su dedicación a Yecla y Jumilla, aunque también poseen amplia representación de otras D.Os. y de pequeños productores. Cuentan con sección gourmet, y con cada pedido de vino entregan un detalle.

THE WINNERS CLUB
www.thewinersclub.com
Un gran equipo de sumilleres y bodegas especializadas, trabajan sin descanso para ofrecer los mejores vinos de España y Francia que pueden adquirirse cómodamente desde cualquier lugar.



Una compra bien pensada

Los usuarios pueden tomarse su tiempo para escoger, comparando precios y ofertas, y sabiendo en todo momento la valoración que cada vino ha recibido de las autoridades pertinentes (podrán adquirirse, por ejemplo, vinos puntuados por Robert Parker o la Guía Peñín). Cabe destacar que todas las páginas web especializadas cuentan con buscadores, y muchas de ellas con *chatbots* o asistentes *online* que orientan y responden a las preguntas de los usuarios, facilitando al máximo la búsqueda del vino deseado. En definitiva, son muchas las ventajas que ofrece este tipo de compra: comodidad, sencillez, variedad y precios ajustados.✻

The Winers Club



Un grupo de profesionales y expertos apasionados del vino y el enoturismo, con todas la ganas y la expertise necesaria, han decidido dar a los clientes el servicio que siempre les habría gustado encontrar en el mercado online.

Teniendo muy presentes sus orígenes, zonas tradicionalmente de producción vinícolas, junto a un gran equipo de sumillers y bodegas especializadas detrás, trabajan sin descanso para ofrecer los mejores vinos de España y Francia que pueden adquirirse cómodamente desde cualquier lugar.

La filosofía de le empresa se basa en dos pilares: el interés por todo lo relativo a la producción del vino desde el momento de la recolección hasta el embotellado, y la profesionalidad para seleccionar los mejores vinos. Porque entienden la importancia de saber escoger un buen vino. Con esta idea nace: The Winers Club. ✻

Más información:
www.thewinersclub.com



Bodega Sierra Norte

Bodega Sierra Norte maneja un amplio catálogo de vinos y cavas, ecológicos y veganos, donde tienen cabida 4 DOP (Utiel-Requena, Jumilla, Alicante y Cava) y la IGP Vinos de la Tierra de Castilla. Que sus clientes pudieran acceder a todos los productos que elaboran fue una de las motivaciones de la creación de su tienda online.

Se trata de una propuesta muy dinámica, porque todos los meses generan una promoción de descuento que se mantiene activa durante varios días.

Otro de los aspectos diferenciales de la tienda online de vinos de Bodega Sierra Norte es que el envío es gratuito a partir de los 30€ de compra. Además, en las compras no hay un pedido mínimo ni la exigencia de generar lotes de cajas completas. Los vinos llegan al destinatario con un plazo de entre 24 a 72 horas.

Esta bodega valenciana, radicada en Requena aunque con viñedos y pequeñas bodegas de elaboración en La Roda y Jumilla, cuida mucho la experiencia de compra y la fidelización de sus clientes. En esa línea, presenta este mes de noviembre el Club Bodega Sierra Norte con tres categorías de filiación (fan, amigo y familia) en base al volumen de compras. Cada categoría ofrecerá unos beneficios al cliente, con descuentos en vinos, prioridad para la asistencia a eventos, experiencias de enoturismo gratuitas, accesos a catas privadas, cheques regalo en los cumpleaños…

Para acceder a la categoría 'fan' solo es necesario realizar una compra de cualquier valor. La categoría 'amigo' será para clientes que acumulen compras por valor de 400€ durante un año. La categoría 'familia' será para aquellos cuyas compras superen los 1.000€. ✻ **Más información:**
https://tienda.bodegasierranorte.com

SYRAH

Una variedad de larga tradición



El Grifo



La syrah o shiraz es una uva tinta milenaria, con larga tradición en países como Francia y Australia, y tan célebre como la cabernet sauvignon y la pinot noir. Aunque su introducción en nuestro país es aún reciente, ha logrado extenderse por prácticamente todas las D.O., tanto en *coupage* como en solitario.

Los orígenes de la syrah son inciertos y no existe un consenso general al respecto. Se cree que su nombre proviene de la antigua ciudad persa Shiraz, donde hace unos 5.000 años pudo haberse iniciado su cultivo. Quienes defienden esta hipótesis atribuyen a los Cruzados la introducción de la syrah en Europa, y aquí hallamos un primer desacuerdo, pues unos consideran que los primeros cultivos se introdujeron en Francia, y otros que esta variedad llegó a la ciudad siciliana de Siracusa en la edad media, y de ahí, a través del estrecho de Messina, atravesando Italia, al valle del Ródano, considerado como auténtica cuna de esta variedad y de donde surgen grandes vinos desde hace siglos. Australia es otro de los países que han contribuido abiertamente al reconocimiento internacional de la syrah.

Restaurante Volevo de Bless Hotel Ibiza



Fuerte y vigorosa

La syrah es una variedad resistente, capaz de adaptarse a todo tipo de suelos, pero que sin embargo no tolera ni los excesos de humedad ni el déficit hídrico. Pero si bien es muy adaptable, sus posibilidades se ven potenciadas cuando crece en suelos francos o franco-arcillosos y disfruta de climas cálidos y soleados.
Es una variedad poco vulnerable a las enfermedades, pero requiere cuidar las tareas de deshojado y aclarado de racimos, pues sí es sensible a la botritis (especialmente en sobremaduración), así como a la eutipiosis.
Sus cepas son muy vigorosas, de porte erguido y semierguido, con sarmientos muy largos y delicados, por lo que para evitar que el viento las tumbe es necesario que dispongan de sujeción de dos niveles, de doble alambre y emparrado alto.
En cuanto a sus mostos, estos son de color rojo vivo brillante y muy oscuros, con elevado contenido en taninos muy suaves.

Los vinos de variedad syrah maridan con platos fuertes y especiados a las finas hierbas, así como con carnes (asadas, barbacoas), y quesos de textura grasa (como los de cabra), capaces de absorber la elevada concentración de taninos. También son ideales para acompañar a la caza (ciervo, jabalí, etc.)

La syrah en España

Son muchos quienes consideran a Carlos Falcó, Marqués de Griñón, a través del enólogo Emile Peynaud, introductor de la syrah en España, en lo que actualmente es la Denominación de Origen de Pago Dominio de Valdepusa, en Toledo (La Mancha). No obstante, ya algunos años antes Josep D'Anguera elaboraba un vino joven que incluía syrah en su composición.
Con el paso del tiempo, esta variedad se fue extendiendo, primero a Alicante y Jumilla y posteriormente a prácticamente todas las D.O. En la actualidad recomiendan su plantación las D.O. de Cataluña, Extremadura, Comunidad Valenciana, Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Comunidad de Madrid, Navarra y Murcia.

En *coupage* o monovarietal

La syrah se suele utilizar como uva de corte, para aportar color y cuerpo al *coupage*. En España, combinada con variedades como la monastrell y la cabernet sauvignon, entre otras, consigue vinos de alto nivel. También combina a la perfección con la garnacha y la cariñena, a las que aporta longevidad y frescura.
En cuanto a los vinos elaborados en exclusiva con syrah, estos resultan de buena calidad y de elevada graduación alcohólica. Muy co-



CRDOP Jumilla

Hard Rock Madrid



loreados y con cuerpo, envejecen muy bien y mantienen su color estable.

Los vinos de syrah presentan aromas a fruta madura, con notas de grosellas, violetas, moras silvestres frambuesas, con toques de pimiento o canela y clavo. Cuando envejecen, recuerdan al cuero, el ahumado y ligeramente a la vainilla, pero no a la madera.

Cabe señalar que en climas más frescos, los niveles de acidez y taninos pueden ser muy altos, con notas de pimienta negra y a veces menta. Cuando proceden de climas más cálidos presentan un cuerpo más intenso, con taninos suaves y sabores a tierra, cuero y especias, parecidos a regaliz y a anís.

Si se controlan adecuadamente, se preserva la concentración de aromas en la vinificación, se realiza una fermentación larga, se vigila la temperatura y reposan en barrica, los syrah pueden llegar a situarse a la altura de los borgoña y burdeos. ❋

La syrah en el mundo

La syrah posee su propio certamen internacional, Syrah du Monde, que reúne anualmente vinos de todo el mundo, elaborados con esta variedad. En la última edición, celebrada en mayo en Ampuis (al norte del valle del Ródano, Francia), se cataron 261 muestras de vino procedentes de 23 países, y tras dos día de evaluación, fueron 85 los merecedores de medalla. Los vinos participantes deben contener al menos un 85% de uva sirah, dependiendo de la normativa vitivinícola vigente en el país de origen.

Pago de Cirsus Selección de Familia

Un syrah potente

Bodega pago de Cirsus nos presenta un vino muy especial, al ser potente, intenso, pero a la vez agradable a casi todo tipo de paladares, un vino que no deja indiferente.





D.O.: Pago Bolandin
Características: Color cereza intenso con tonos violáceos. En nariz destaca la fragancia de hoja de tabaco e intensas notas de fruta roja y especias. En boca es firme, estructurado y complejo. Final largo y firme. Ideal para maridar con platos a base de setas y estofados, jabalí al horno, cochinillo, carnes guisadas, cordero al horno, pastas con salsa de carne, quesos grasos y maduros.

La Bodega Pago de Cirsus está ubicada en el Municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra, a una altitud de 395 metros sobre el nivel del mar, en La Finca Bolandin, que le da nombre a su denominación de Vino de Pago (certificación obtenida en 2014). Posee 200 hectáreas totales de terreno donde se encuentran las 130 ha. de viñedo, la bodega, el hotel y el restaurante.

Las variedades plantadas han sido cuidadosamente seleccionadas y estratégicamente ubicadas para que su adaptación genética fuese ideal en las condiciones más extremas de temperatura, tomando en cuenta la privilegiada ubicación de la finca, entre el Río Ebro y El Moncayo. Cada una de las zonas de la finca tiene el objetivo de obtener el mayor potencial de cada variedad.

En cuanto al cultivo, se aplican estrategias orientadas a la obtención de producciones de moderadas a bajas, nunca mayores de 6.000 kg/ha, y la vendimia se realiza mayormente por la noche y de forma manual, las uvas pasaran por mesa de selección antes de entrar en la bodega y pasarán a cámara frigorífica de unos 5 durante 24 horas, antes de pasar al proceso de fermentación.

La bodega está situada en la parte más alta de La Finca Bolandin, desde donde se divisa buena parte del viñedo, gran parte de la bodega se encuentra medio soterrada lo que permite mantener unas condiciones de temperatura y humedad más estables durante todo el año.

La nave de elaboración posee una prensa de membrana, el intercambiador de frío y los depósitos de acero inoxidable, también en esta zona se encuentra la embotelladora, etiquetadora y botellero. Los vinos de más alta gama se elaboran en tinas de roble francés, estas poseen un sistema que mantiene controlada la temperatura durante el proceso de fermentación.

1.000 barricas de roble francés descansan en el área soterrada donde la luz, la temperatura y la humedad son idóneas para el reposo y la evolución del vino dentro de cada cuba. Cada barrica de 225 litros contiene una sola variedad de uva. La crianza de los vinos de Pago de Cirsus se realiza entre un periodo mínimo de 3 meses a un máximo de 18 meses. En el caso de Pago de Cirsus Selección de Familia –compuesto por 98% syrah y un 2% de tempranillo–, fermenta por primera vez en tinas de roble francés y en segunda fermentación, en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses. ❋

Más información:www.pagodecirsus.com

VALLADOLID SE CONVIERTE EN LA CAPITAL UNIVERSAL DE LAS TAPAS

La capital castellanoleonesa acogerá un año más las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio gastronómico nacional– que han convertido a la ciudad en referencia y destino gastronómico, tanto nacional como internacional.



Habanero Taquería - Valladolid

XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas VI Campeonato Mundial de Tapas



Como cada año desde hace dieciocho, la ciudad se convertirá en escaparate del formato culinario más popular del país, la tapa, con la celebración del mayor torneo presencial de cocineros que se celebrará entre los días 7 y 9 de noviembre. Son dos certámenes, el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, que celebra su XVIII edición, y el Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, en su VI edición.

Dos cocineros de excepción Francis Paniego y Leonor Espinosa, presiden los jurados de ambos concursos, y una vez seleccionados los 46 finalistas nacionales y los 16 internacionales, todo está preparado para celebrar las fases finales de sendos concursos, que tendrán lugar en la Cúpula del Milenio de Valladolid durante las jornadas del 7, 8 y 9 de noviembre, que se convertirá además en escenario de una serie de actividades gastronómicas de carácter profesional.

El Bandarra



La Era de los Nogales



Dehesa La Cenia



Can Ros



46 finalistas nacionales y 16 internacionales

El Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid ha convocado a los profesionales en activo de la hostelería de nuestro país entre los que han sido seleccionados los 46 finalistas de todas las comunidades autónomas de España. Todos ellos competirán durante las tres sesiones del certamen nacional que tendrán lugar los días 7 de noviembre por la tarde y el día 8 de noviembre en turnos de mañana y tarde, con 15 ó 16 finalistas en cada sesión. El Campeonato Mundial –referente internacional de la cocina en pequeño formato–, recibirá a los 16 seleccionados de otros tantos países del mundo, entre los que se encuentra el representante español, que no es otro que el ganador del último Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid: Alejandro San José, del restaurante Habanero Taquería de Valladolid.

Los 16 finalistas competirán en directo durante la mañana del miércoles día 9 de noviembre frente a público y jurado. Representan a los cinco continentes. De Oceanía llegan participantes de Australia y Nueva Zelanda. Por América del Norte participarán Estados Unidos y Canadá. De Europa se han seleccionado concursantes de Eslovenia, Reino Unido y Malta además de la ganadora del II Concurso de Tapas de Portugal y el ganador del Concurso Nacional de Tapas 2021 que representará a España. Desde América del Sur llegarán participantes de Panamá, México y Ecuador. El continente asiático estará representado por países como Singapur, la India y Emiratos Árabes. Finalmente,

Dónde y cuándo degustar las tapas a concurso

Las tapas finalistas podrán ser degustadas del 8 al 13 de noviembre en los bares y restaurantes vallisoletanos durante el Festival Internacional de Tapas de Valladolid, uno de los principales eventos gastronómicos de nuestro país por su capacidad de convocatoria y participación profesional y popular.


Francis Paniego


Leonor Espinosa



Premios

El autor de la tapa ganadora de cada uno de los certámenes obtendrá un premio en metálico de 10.000 euros, además del título de Campeón de España de Pinchos y Tapas 2022 y Campeón del Mundo de Tapas, respectivamente. En ambas competiciones, el segundo y tercer clasificados obtendrán un premio de 5.000 y 2.500 euros.

Egipto será quien represente al continente africano.

En el proceso de selección han participado más de 100 cocineros de 31 países diferentes algunos de los cuales se han presentado a los concursos de tapas celebrados en México, Nueva Zelanda y Portugal.

El jurado del Concurso Nacional

Francis Paniego presidirá el jurado del XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Se trata de un referente indiscutible de la cocina riojana y de la gastronomía española. Chef-propietario de El Portal de Echaurren, primer restaurante de La Rioja en recibir una estrella Michelin en 2014, acumula dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol en Echaurren y sendas estrellas Michelin y dos soles más en los restaurantes Marqués de Riscal (Eltziego, Álava) e Ibaya (Soldeu. Principado de Andorra), donde también es chef ejecutivo y director gastronómico.

A Paniego se unirá como miembro del jurado la chef-empresaria vallisoletana María José San Román, del restaurante Monastrell de Alicante –estrella Michelin de 2013 a 2021 –, nombrada embajadora de la Dieta Mediterránea en 2019 y divulgadora de productos españoles como el arroz, el aceite de oliva virgen, el azafrán y los cítricos en foros internacionales de los cinco continentes, preside la asociación Mujeres en Gastronomía (MEG), que impulsa la visibilidad de la mujer en el ámbito gastronómico en términos de igualdad, difundiendo su competencia profesional y apoyando su talento.

Miriam Hernández, cocinera-propietaria de La Casa del Pregonero de la plaza Mayor de Chinchón (Madrid), presidenta de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid y

Restaurante Caribe



País invitado y país visitante

Portugal será el País invitado a esta edición y vendrá acompañado de dos empresas punteras en el sector de la hostelería como son Vista Alegre y Cutipol. Por otro lado la India, que celebra este año el 75 aniversario de su independencia, será el país visitante y país invitado en el año 2023.

embajadora de los productos madrileños formará asimismo parte del tribunal profesional del decimoctavo Concurso Nacional de Pinchos y Tapas.

Completará este tribunal, el mediático chef Juan Pozuelo, exdirector del Hotel-escuela de la Comunidad de Madrid, miembro de la comisión técnica del Bocuse d'Or Spain Team, autor de numerosos títulos docentes de cocina o repostería y asesor culinario de diversos establecimientos hosteleros, además de conductor de programas gastronómicos en Telemadrid, Canal Cocina, Antena 3, Localia y cadenas de televisión por cable de Iberoamérica.

La tapa ganadora de cada uno de los certámenes obtendrá un premio en metálico de 10.000 euros

El jurado del Campeonato Mundial

Leonor Espinosa será la presidenta del VI Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid. Nombrada mejor cocinera del mundo de 2022 el pasado mes de mayo por de The World's 50 Best Restaurants, es propietaria de los restaurantes Leo y El Casual en Bogotá (Colombia). Durante los últimos años se ha consolidado como una de las mujeres más relevantes en la cocina internacional posicionando su restaurante entre los 50 mejores de América Latina. Es Presidenta de Funleo, una organización sin ánimo de lucro dedicada a generar bienestar social en comunidades étnicas rurales que la hizo merecedora del Basque Culinary World Prize en el 2017.

Además, el jurado del campeonato mundial de tapas contará con la presencia de tres cocineros con dos estrellas Michelin cada uno: Mario Sandoval del restaurante Coque en Madrid; el chef portugués Rui Paula, jurado del programa Master Chef Portugal, con dos estrellas en su restaurante Casa de Chá da Boa Nova en Leça da Palmeira; y el también portugués Henrique Sá Pessoa del restaurante Alma, en el corazón de Lisboa que aparece este año entre los Best chefs Awards con el número 38.

Se contará asimismo con la presencia de las estrellas Michelin Elena Lucas del Restaurante La Lobita en Navaleno (Soria), Rocío Parra del Restaurante En la Parra de Salamanca y Lucía Freitas del restaurante A Tafona de Santiago de Compostela.

La presencia de la mujer en el jurado de los campeonatos de tapas 2022 registra una presencia significativamente superior a la de los hombres, ya que a estas nueve estrellas Michelin se unirán otras tres mujeres, referentes en la gastronomía nacional e internacional: Lourdes Plana, presidenta de la Real Academia de Gastronomía; Jasbir Kaur, vicepresidenta de la Asociación de Cocineros de Nueva Zelanda; y Gloria Lucía Martín, del restaurante el Empalme Rionegro del Puente de Zamora (referente principal de la cocina micológica del país).✻



El Chorrón Taberna



Francis Paniego

“Las tapas son la mejor carta de presentación que tiene la cocina española en el mundo”

El multipremiado chef riojano está de actualidad porque ha sido elegido como presidente del jurado del XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, un honor pare él, según nos cuenta. También reflexiona sobre la situación del sector hostelero y lejos del pesimismo que parece azotar a la sociedad en estos momentos, afirma convencido que los buenos tiempos volverán.

POR LAURA MORALES





Chef y propietario de El Portal de Echaurren, primer restaurante de La Rioja en recibir una estrella Michelin en 2014, posee dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol por ese restaurante, su buque insignia, y sendas estrellas Michelin y dos soles más en los restaurantes Marqués de Riscal (Eltziego, Álava) e Ibaya (Soldeu, Principado de Andorra), donde también es chef ejecutivo y director gastronómico. Además, regenta Tondeluna, en el centro de Logroño, una propuesta de cocina de mercado de raciones y medias raciones, con creaciones tanto de cocina de autor como de cocina tradicional.

¿Cuál es la propuesta gastronómica que ofreces en cada uno de los espacios en los que trabajas? ¿Existe un hilo conductor con 'sello Paniego' o cada uno es diferente, adaptándose a su ubicación (La Rioja, Álava y Andorra)?

Tengo 54 años y llevo en la cocina toda mi vida. Cuando era niño jugaba en la cocina de Echaurren entre las piernas de mi madre. He mamado lo que es una cocina desde que tengo uso de razón. A estas alturas sé perfectamente que no soy un genio, pero sí sé que tengo oficio y muchísimo respeto a la profesión de cocinero.

Trato de hacer una cocina honesta, rica, con buen punto, trato de que nuestros clientes, estén en La Rioja, Álava o Andorra sean felices en nuestras casas, guarden un buen recuerdo y estén deseando volver.

A partir de ahí claro que buscamos una cierta diferenciación, también por coherencia, pues el territorio a través del producto, de la cultura del mismo aporta personalidad a nuestro trabajo y es nuestra obligación tratar de plasmarlo.

El pasado mes de septiembre un plato de El Portal de Echaurren, Falda de cordero y espiral con ensalada de pamplinas, fue elegido por la Guía Michelin de España y Portugal entre los 5 mejores de 2022. ¿Cómo surgió la idea de este plato? ¿Podría decirse que ejemplifica tu cocina?

Fue una gratísima sorpresa, nos hizo muchísima ilusión que un plato nuestro fuera elegido por los inspectores de la guía como uno de los cinco mejores del año.



En nuestra cocina buscamos la inspiración en la tradición de nuestra tierra y desde luego los embuchados o zarajos forman parte de la cultura popular de La Rioja. El cordero es un producto fetiche, hay mil elaboraciones mágicas como las patitas de cordero, las lechecillas, las chuletillas, y podría seguir. Esto se debe a la cultura trashumante que desde siempre existió en La Rioja.

Nos parece importante trabajar la casquería de cordero, no solo por cultura y tradición, sino también como un ejercicio de pura sostenibilidad. No hay mayor ejercicio de sostenibilidad que comernos el animal entero, no solo sus partes más nobles. Fomentando el consumo de carne de rebaños de ovejas en extensivo, estamos favoreciendo muchas cosas, por un lado, favorecemos un tipo de vida, un oficio como el de pastor que actualmente se encuentra en peligro de extinción, favorecemos la vida de los pueblos, y cuidamos de nuestro medio natural, pocas brigadas forestales son más eficaces que un rebaño de ovejas limpiado las veredas de los caminos y el combustible de nuestros montes. Este plato es ante todo compromiso con nuestros proveedores, con nuestra gente y con nuestro paisaje.

“Trato de hacer una cocina honesta, rica y con buen punto”



También el pasado mes de septiembre participaste en Andorra Tast, el primer Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña ¿Cómo valoras la experiencia?

Pues me gustó mucho, creo que la temática elegida es muy acertada y que Michel Brass viniera a este congreso como invitado honorífico fue un espaldarazo para todos los que nos ganamos la vida en las zonas de montaña. Hay que felicitar a la organización del congreso porque creo sinceramente que la cocina de montaña tiene mucho que decir y que descubrir. Espero poder volver al próximo año, aún no lo hemos contado todo. Nuestra experiencia ha sido muy positiva, creo que hicimos una ponencia que emocionó a mucha gente y así nos lo hicieron sentir.

¿Cómo te sientes al haber sido ser elegido como presidente del jurado del XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid? ¿Crees que la ‘cocina en miniatura’ se está empezando a valorar como se merece?

Pues es un verdadero honor. El certamen de pinchos de Valladolid se ha convertido por mérito propio en el mejor concurso de tapas y pinchos del todo el país y en uno de los concursos con más prestigio del mundo. Ser presidente del jurado nacional es una gran responsabilidad a la que trataré de responder todo lo mejor que pueda.

Creo que hablar de cocina en miniatura no nos hace un gran favor, se trata de pinchos

Apunte personal

Un producto fetiche: La cascquería.
Una manía: No soy muy sociable hasta después de desayunar.
Un lugar al que te gustaría viajar: Aún no he estado en Perú, íbamos a ir en 2021, pero la pandemia lo impidió, espero poder hacerlo pronto.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Me fascinaron Tailandia y Bali. Fue un viaje que hicimos en 2017 y en 2018 mi mujer y yo y fue fantástico en todos los sentidos.





creativos, de elaboraciones mágicas que nunca dejan de sorprender, hay trabajos realmente inspiradores y muy serios. Las tapas y los pinchos suponen una gran oportunidad y la mejor carta de presentación que tiene la cocina española en el mundo, aprovechémosla, dándole brillo y valor.

¿Conoces a Leonor Espinosa, chef del restaurante Leo de Bogotá y mejor cocinera del mundo de 2022, que ejercerá de presidenta del jurado del VI Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid? ¿Qué opinas de su cocina?
Coincidí con ella cuando el Basque Culinary Center le concedió el Culinary World Prize 2017 y en algún otro acto público. Conozco su trabajo por encima, sé de su actividad con el chocolate y de su admirable compromiso social y me gusta su actitud siempre humilde y muy humana. Tengo muchas ganas de pasar estos días con ella y conocerla un poco mejor.

¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis derivada de la pandemia y ahora con las subidas de precios por el encarecimiento de la energía?
El sector lo ha pasado muy mal. Me entristece mucho recordar la situación que vivimos. Muchos compañeros han tenido que cerrar y casi todos hemos tenido que asumir deudas importantes, pero todo eso no es comparable con el dolor de haber perdido a algún ser querido.
Esta pandemia nos ha dejado cicatrices a todos y detecto que hay una parte de la sociedad, no sé si grande o pequeña, que sigue dolida con la hostelería, hemos de reflexionar y tratar de recuperar la imagen del hostelero amable y servicial, no podemos permitirnos el lujo de perder a ningún cliente, los necesitamos a todos.
El alza de los precios nos esta matando, hay que resistir, volverán los buenos tiempos, pero para entonces el sector ya será muy diferente. Yo espero y creo que seremos mejores, más justos con nuestra gente, con horarios más racionales para todos y con clientes más formados y comprensivos, estoy seguro.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Creo que yo ya he cubierto mi cupo de proyectos, solo aspiro a que cuando pase la tormenta todos sigan en pie. ❋

¿Dónde encontrarlo?

EL PORTAL DE ECHURREN
Padre Jose García, 19
26280 Ezcaray (La Rioja)
Tel.: 941 354 047
www.echaurren.com/el-portal

Nublo

Una estrella que brilla con luz propia



Este restaurante de la localidad riojana de Haro no necesita gas ni electricidad para ofrecer su servicio, algo a su favor en los tiempos que corren. Un horno de leña, parrillas alimentadas por cepas y sarmientos, y una cocina económica son sus herramientas de trabajo. En el plato, asados, jugos, guisos y aderezos juegan con el pasado y el presente.



Los inspectores de la Guía Michelin lo describen así: "Nublo, ubicado en una casa palaciega del s. XVI, es mucho más que un restaurante; de hecho, gastronómicamente, ha traído nuevamente la luz a esta localidad, famosa por contar con... ¡el barrio de bodegas centenarias más importante del mundo!

El establecimiento, que tras una ardua labor de interiorismo optó por no disimular sus cicatrices, atesora espacios y salas con enorme personalidad. Los cocineros al frente (Miguel Caño, Llorenç Sagarra, Caio Barcellos y Dani Lasa), antiguos compañeros en Mugaritz (dos estrellas Michelin, Errenteria), plantean dos menús degustación que parten de una máxima: conseguir sabores puros, exaltar la cocina con fuego y crear un viaje culinario por La Rioja, con guiños a su cultura, sus productos, sus paisajes... ¡Aquí alcanzan la vanguardia desde la tradición!"



El chef: Miguel Caño

Miguel Caño (Haro, La Rioja, 1985) como tantos otros cocineros, lleva la profesión en el ADN: se crió en una cocina y forma parte de la tercera generación que mantiene la llama de un negocio familiar, Los Caños. Lideró como jefe de cocina durante tres años los fogones de Mugaritz, uno de los restaurantes más influyentes de los últimos años alrededor mundo. Destaca por su carácter afable, aunque se revela ante cualquier imposible. Le atraen los desafíos que exigen talento para gestionar la dificultad. Actualmente lidera Nublo, consiguiendo en apenas unos meses de vida su primera estrella Michelin y un sol Repsol.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Miguel Caño lo expresa con estas palabras: "Nublo obtuvo la tan ansiada estrella Michelin con tan solo unos meses de vida. Su obtención ha supuesto para nosotros una descarga de ilusión para seguir trabajando y perseguir la excelencia. Es un premio a la carrera y trabajo de todo un equipo joven bien formado, que apostó por hacer un proyecto disruptivo en un medio rural. Diariamente recibimos clientes de muchas partes del mundo, estamos en un territorio de vino y Nublo es un broche de oro después de un día de visitas a viñedos y bodegas. También Nublo se erige como destino gastronómico, nos visita diariamente gente que viaja largas distancias para visitarnos y disfrutar de lo que aquí sucede".

Descubrir el pasado para crear relatos comestibles

Durante la recuperación del edificio, el hallazgo de varias cocinas económicas (cocinas tradicionales de leña) fue el detonante para crear una cocina revolucionaria basada en el pasado, donde procesos sencillos esconden gran complejidad. Nublo se saborea en una secuencia de relatos comestibles mientras los paisajes se revelan a través de recetas austeras, bien suculentas. Los platos son un punto de encuentro entre el patrimonio de una gran cocina como es la riojana y la búsqueda constante de nuevos caminos en un territorio dominio histórico del vino. Desde el restaurante afirman: "Amamos la lentitud para cocinar como antes. Reposo, calma, fuego lento, selección, origen, producto y productores; terruño. Ideamos nuestra propuesta entorno a la reformulación de la tradición desde lo más primario, el fuego la brasa y su manejo". ❋



NUBLO
Pl. San Martín, 5
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 636 725 850
www.nublorestaurant.com
Horario: M: 20:30 – 00:00 – Mi-S: 13:30-16:00 y 20:30 – 00:00 - D: 13:30 a 16:00
Cerrado: Lunes
Menús: Menú Nublo (65 €) / Menú Experiencia Nublo (98 €)

Gastronomic Forum Barcelona 2022

UNA APUESTA POR LA COCINA SOCIAL, SOSTENIBLE Y TRANSFORMADORA

La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona, que se celebrará del 7 al 9 de este mes en la Ciudad Condal, reunirá a cerca de 300 empresas que expondrán las últimas tendencias en alimentos, bebidas y equipamiento para la hostelería y el *foodservice*. Además, más de cien pequeños productores y casi un centenar de ponentes, completarán la oferta.



El certamen –que tendrá lugar en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona– congregará la oferta más representativa del mercado destinada a los profesionales de la restauración y la hostelería y presentará, en el espacio InnoForum, una treintena de novedades alineadas con las nuevas tendencias de producción y consumo. En esta edición destacarán los productos gourmet, con especial atención a todos aquellos elaborados con conciencia sostenible y socialmente responsables, que se adaptan a las necesidades de un consumidor cada vez más concienciado con el medio ambiente y hábitos de vida saludables. Además, participarán un centenar de ponentes –cocineros, pasteleros, sumillers y expertos pluridisciplinares–, que desarrollan proyectos comprometidos con causas sociales y medioambientales, como Joan Roca, Quique Dacosta, los hermanos Torres, Alexandre Mazzia, René Mathieu y Ebru Baybara, entre otros.

La cocina vegetal y líquida, la ciencia aplicada a la cocina y la gestión de restaurantes y sus trabajadores son otros de los retos que abordará el salón.

Para Josep Alcaraz, director del evento, "Gastronomic Forum Barcelona es, además de un enorme congreso que aporta las claves del panorama gastronómico actual, un salón comercial donde las empresas más activas del mercado realizan negocios con las principales firmas de hostelería y *foodservice* del país".

Gastronomía con mirada social

El evento será la cita gastronómica más relevante del otoño para los profesionales y empresas del sector. Un centenar de cocineros y expertos de 15 países protagonizarán las actividades del salón, que bajo el lema 'Detrás de la cocina', contará con chefs multiestrellados como Joan Roca (El Celler de Can Roca***), Quique Dacosta (Quique Dacosta***), Paco Pérez (Miramar** y Enoteca**) y







Alexandre Mazzia (AM***, Marsella), además de Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas (Disfrutar**), Javier & Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres**) y Nandu Jubany (Jubany*), entre otros nombres de primer nivel.

Uno de los bloques de mayor actualidad estará dedicado al poder transformador de la cocina, en el que la chef y activista turca Ebru Baybara, fundadora del restaurante Cercis Murat Mansion (Mardin,Turquía) –que trabaja para mejorar las perspectivas de empleo de las mujeres de la región turca de Mardin–, junto con los cocineros Lara Martín, de Mina* (Bilbao), Diego Valdivieso, de Cascanueces (Bilbao), Ekaitz Apraiz (Tunateca, Bcn), y miembros de la Bisubi Fundazioa (Vizcaya, Euskadi) proyecto impulsado por un centenar de cocineros vizcaínos con el objetivo de convertir la gastronomía en motor económico y social, expondrán sus iniciativas sostenibles para ofrecer una cocina de calidad más asequible.

Innovación y 'revival'

Las tendencias gastronómicas basadas tanto en la innovación como en el *revival* de las recetas clásicas tendrán un lugar destacado en GFB 2022. En este sentido, el trío de chefs del Disfrutar ** (Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas) presentarán sus elaboraciones de gastronomía líquida. Asimismo, se pondrá el acento en el resurgir de los platos clásicos en la alta cocina de la mano de los chefs Jordi Vilà, del restaurante Alkimia * (Barcelona) y Albert Boronat, del

EN CIFRAS **20.000** visitantes profesionales (previsión) **300** expositores **100** ponentes y conferenciantes



das en este espacio. En ella intervendrán expertos del prestigio del investigador estadounidense Harold Mc Gee, un referente mundial en ciencia y cocina, y autor del libro *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen;* la chef y escritora ítalo-brasileña Luciana Bianchi, responsable del proyecto Galápagos Foundation; y los cocineros españoles Ricard Camarena (restaurante Ricard Camarena**) y Víctor Quintillà (Lluerna*), entre otros.

También dentro de Fórum Lab, el simposio Foodture –impulsado por Barcelona Centre de Disseny (BcD) y Plat Institute– pondrá énfasis en la proyección del *food design*, la coctelería y el aprovechamiento de los residuos de un restaurante. El diseñador suizo Luki Huber –colaborador de Ferran Adrià en elBulli–, y el *bartender* Giacomo Giannotti, propietario de la coctelería Paradiso, que lidera la clasificación internacional 50 Best Bars, serán los ponentes estrella. Al final de la jornada se entregarán los Premios Foodture.

Este salón mostrará qué se cuece dentro y fuera de las cocinas de los restaurantes

Ambassade (Llívia, Girona). Y en el bloque temático 'Artesanos de la cocina' participarán jóvenes cocineros de pequeños restaurantes representativos de la gastronomía de diversos territorios españoles, como Xune Andrade & Delia Melgarejo, de Monte (Lena, Asturias), Olga García & Alejandro Paz, de Fuentelgato (Huerta del Marquesado, Cuenca), María Cambeiro & Alberto Cruz, de Landua (Mazaricos, A Coruña), Vicky Maccarone & Jaume Marambio (Alapar, Barcelona), Julen Bergantiños (Islares, Bilbao) y Juan José & Eduardo Pérez (Tohqa, Puerto de Santamaría, Cádiz).

Ciencia y diseño en el Fórum Lab

Ponencias y mesas redondas a cargo de profesionales en gestión hostelera, innovación científico-gastronómica y *food design*, entre otras disciplinas, constituyen la propuesta de Fórum Lab, el área multidisciplinar orientada a la divulgación de nuevas tendencias.

El Science & Cooking World Congress (SCWC), organizado por la Universitat de Barcelona (UB), celebrará una de sus jorna-



La cocina dulce

La cocina dulce tendrá un papel relevante en el salón que acogerá el concurso Espaisucre ThebestDessert –con Jordi Burtrón y Ricard Martínez, de Espaisucre, Rafa Delgado, de Can Jubany * y Oriol Balaguer –; y una nueva edición del premio Mejor Panettone Artesano de España 2022, organizado por la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.



¿Sabías que...?

- **Los triestrellados Joan Roca, Quique Dacosta y Alexandre Mazzia, así como los Hermanos Torres, abrirán las puertas de sus restaurantes para mostrarnos todo lo que están desarrollando detrás de la cocina.**
- **Habrá talleres dedicados a mostrar cómo funciona el restaurante de "residuo cero", como el que desarrollarán Lucia de Luca & Valerio Serino, el dúo de chefs italianos al frente del restaurante Terra * (Copenhague).**
- **En el espacio expositivo encontrarás: productos gastronómicos, equipamiento y maquinaria para hostelería, pastelería, panadería y confitería, tecnología y *software*, menaje, utensilios y textil, así como productos y complementos de limpieza e higiene, interiorismo y mobiliario interior y exterior, instituciones públicas, editoriales y publicaciones gastronómicas y consultoría.**
- **Más de cincuenta bodegas representarán al sector vitivinícola catalán.**



Entregas de premios

Gastronomic Forum Barcelona será sede por primera vez de We're Smart Green Awards, la gala de entrega de premios con que We're Smart® World (WSW), organización de referencia mundial de la cocina basada en verduras y frutas, reconoce a los mejores restaurantes del mundo en esta categoría. El acto contará entre sus invitados con 60 chefs procedentes de 15 países. Durante la gala también se presentará la edición 2022 de *We're Smart® Green Guide,* una guía que reconoce el trabajo de aquellos establecimientos gastronómicos cuyos menús están compuestos en su mayor parte por recetas basadas en frutas y verduras. Participarán en este evento ganadores de





El programa de actividades tendrá un marcado compromiso social y sectorial

anteriores ediciones, como René Mathieu, de La Distillerie * (Luxemburgo) y Xavier Pellicer, del restaurante barcelonés que lleva su nombre.

WSW también organizará dos sesiones impartidas por los chefs Rodrigo de la Calle, de El Invernadero * (Madrid) y Virens (Barcelona); y Emile van der Stark, de De Nieuwe Winkel ** (Nijmegen, Países Bajos).

Además, repetirán los Premios Cocinero GFB, que reconocen a los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad, valoran las producciones ecológicas y hacen difusión. Están nominados Fran Agudo, MontBar (Barcelona); Adrià Bou, Terram (Girona); Jaume Marambio & Vicky Maccarone, Alapar (Barcelona); Manu Núñez & Carles Ramon, Besta (Barcelona); Lluc Quintana, Can Xapes (Cornellà de Terri); y Jordi Tarré, Prodigi (Barcelona). También repetirán los Premios Josep Mercader – que reconocen la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana– y los Premios InnoForum, que premian la innovación en gastronomía en cuatro categorías: producto más innovador, producto más sostenible, packaging más creativo y sabor más original.

Por su parte, la revista *Cuina* dará a conocer cuál es el Plat Favorit dels Catalans, como resultado de la votación de sus lectores entre los veinte menús de celebración más típicos en los hogares catalanes. ✻

Más información:
www.gastronomicforumbarcelona.com

Cuándo: 7 y 9 de noviembre
Dónde: Palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona
Horario: 10:00 – 19:00h

Entrevista al codirector y responsable del programa de actividades de Gastronomic Forum Barcelona: Pep Palau

"Nuestro programa de actividades compite en el primer nivel de los eventos gastronómicos internacionales"



¿Cómo definiría Gastronomic Forum Barcelona para quién aún no lo conozca? ¿Qué lo diferencia de otras ferias o salones del sector?
Gastronomic Forum Barcelona responde a un modelo único. Con 23 años de experiencia (nació en 1999) fue pionero en el sector de los congresos de gastronomía y sigue siendo líder por su capacidad de aunar en un solo espacio una gran feria con un impresionante programa de actividades de gastronomía.

¿Cuáles son las principales novedades de esta edición?
La celebración de dos simposios, en el marco de ForumLab, un espacio donde "se cocinan las ideas" de la mano de dos nuevos partners de GFB. Por una parte, Foodture, organizado por Barcelona Centre de Disseny, que bajo el título Food Design For Restaurants, tratará de la importancia del diseño en la restauración. Por otra, la celebración de Science&Cooking World Congress, organizado por la Universitat de Barcelona, en el que participan prestigiosos científicos de todo el mundo y reconocidos cocineros.

¿Qué hay 'detrás de la cocina', el eslogan de este año?
Pongo tres ejemplos: Por una parte, queremos mostrar lo que ocurre tras la cocina de restaurantes que están en la cúspide y que suponen modelos de cocina y de negocio, que representan auténticos ecosistemas por la diversidad de piezas que los integran. Por otra, bajo el título "El poder transformador de la cocina" se expondrán proyectos que tienen como objetivo utilizar la cocina para contribuir a un mundo mejor. Por último, asistiremos a una ponencia coral en la que seis "artesanos de la cocina" elaborarán platos para contar cómo nacieron y cómo viven los restaurantes que regentan con estructuras mínimas y temas como el de la conciliación en el centro.

¿El vino ganará presencia?
El vino siempre ha sido, es y será, parte consustancial del Forum. A través del INCAVI existe un gran espacio dedicado exclusivamente al vino con más de cincuenta bodegas representando el sector vitivinícola catalán. Además, entre las actividades programadas por GFB hay degustaciones como la que llevará a cabo Julio Barluenga, reconocido sumiller y propietario del wine bar Vertical de Málaga.

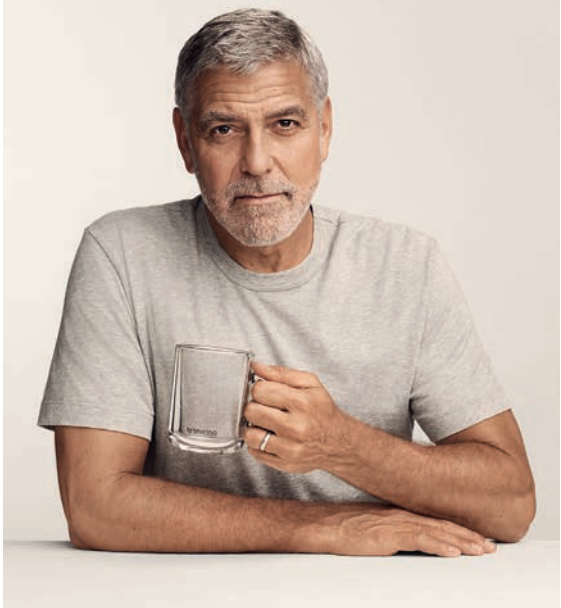
Ya están confirmados más de 100 ponentes y expertos de 15 países y la presencia de más de 300 empresas expositoras ¿Se han superado las expectativas?
Estamos recuperando los índices de ocupación de espacio ferial previos a la pandemia que nos permiten abordar el futuro del Gastronomic Forum Barcelona con gran optimismo. Asimismo, nuestro programa de actividades, con chefs, pasteleros, científicos y expertos de todo el mundo compite en el primer nivel de los eventos gastronómicos internacionales.

"El vino siempre ha sido, es y será, parte consustancial del Forum"

GFB acogerá, por primera vez y de la mano de We're Smart World la ceremonia de entrega de los prestigiosos premios a los mejores restaurantes del mundo en la categoría de frutas y verduras. ¿Cómo surgió esta colaboración?
El espíritu de cooperación y la voluntad de que GFB sea un contenedor de proyectos externos forman parte de nuestra esencia. Es en este sentido que se enmarca la celebración de la gala de entrega de los We're Smart Awards 2022 organizados por We're Smart Green en el gran auditorio del GFB. También en el auditorio, bajo la estela de la alta cocina verde, tendrá lugar una ponencia de René Mathieu, mejor cocinero de cocina vegetal del mundo en 2021, mientras que en el taller asistiremos a sendas ponencias con degustación de los estrellados Rodrigo de la Calle y de Emille van der Staak, ambos en los primeros puestos del mundo en el ràn-king de la Green Guide que se presentará en el Fórum.*

Concienciación sobre el cambio climático

Nespresso lanza la campaña "The Empty Cup", protagonizada por el embajador de la marca George Clooney, con el objetivo de concienciar sobre la amenaza que supone el cambio climático para la producción mundial de café. En la campaña, Clooney aparece sosteniendo una taza vacía, como símbolo del riesgo al que se enfrentan muchos caficultores de todo el mundo.



BRINDIS SOLIDARIO

Möet & Chandon rinde homenaje a Roger Federer a través de la iniciativa #ToasttoRoger, un brindis que reunirá los mensajes de cariño de los admiradores del tenista. Por cada post compartido con el hashtag #ToastToRoger, Moët & Chandon hará una donación a la Fundación Roger Federer, enfocada en apoyar proyectos educativos.



Reconocimiento internacional

James Suckling, periodista y uno de los críticos de vino más relevantes de EE.UU, ha reconocido a cuatro de los vinos de Bodegas Señorío de Libano, calificándolos con más de 90 puntos. Estos son Digma Graciano 2017 (94 puntos), Digma Tempranillo 2016 (93), Castllo de Sajazarra Reserva 2017 (93) y Líbano 3 Generaciones de Crianza (91).

España y Portuga comparten pasión

OIVE y ViniPortugal -las interprofesionales del vino de España y Portugal- presentan "Feel the european quality with wines from Spain and Portugal. A Shared Passion", una campaña conjunta que busca promocionar la pasión compartida por el vino de calidad de ambos países.





Un frizzante en formato mini

Bodegas Barbadillo presenta su Barbadillo VI Cool en formato mini, lo que permite disfrutar de un frizzante diferente que puede consumirse directamente de una botella de 25 cl. Barbadillo VI Cool se caracteriza por su finísima burbuja, su baja graduación alcohólica y su agradable dulzor.

LA RIOJA ALTA COMO DESTINO TURÍSTICO



Los amantes del vino encontrarán en la Ruta del Vino de Rioja Alta un destino de gran arraigo vitivinícola. Y es que la ruta ofrece un modelo de turismo basado en entornos rurales, naturales, alejados de aglomeraciones, con actividades al aire libre y de gran calidad, como las experiencias en viñas. Cuenta con la concentración del mayor número de bodegas centenarias del mundo, así como con las más modernas, y propone los planes más diversos y heterogéneos: para *foodies, winelovers*, apasionados por la historia y las visitas monumentales, deportistas, románticos o familias, entre otras propuestas.

Un manzanilla joven y con carácter



El Manzanilla ÁS de Mirabrás –Sumatorio es un vino joven de crianza estática. Su velo le aporta cierta complejidad aromática en boca, pero sin llegar a los estándares de una biológica en criaderas y soleras. Por lo tanto, puede ser definido como un manzanilla con alma de vino blanco.

Referente de la D.O.P. Somontano

La Academia Aragonesa de Gastronomía ha elegido a Sommos como Mejor Bodega en sus premios anuales. La bodega, perteneciente al Grupo Costa, ha sido distinguida por su trayectoria, ya que, desde su fundación en 2014, se ha consolidado como todo un referente de la D.O.P. Somontano.





Apuesta por la elaboración en tinaja

Bodegas Cano arrancó la vendimia con una recién inaugurada zona de crianza en tinajas de barro para la elaboración de sus nuevos vinos de parcela. Cabe destacar que Bodegas Cano es la única bodega de la D.O. Almansa que recurre a este procedimiento.

LA MEJOR DIRECTORA DE SALA



Cristina Prados ha merecido el reconocimiento del jurado del Premio Nacional de Gastronomía, que la ha distinguido como Mejor Directora de Sala de este año. Formada en grandes grupos hoteleros y gastronómicos nacionales e internacionales, su talento en el dominio de la escena y la experiencia del cliente es innato. Con ella al frente, la sala del restaurante BonAmb de Jávea (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol) presenta una puesta en escena elegante pero cercana, explicando los productos y procesos de elaboración al cliente, y acabando numerosos emplatados en mesa, donde se nota su carisma y su mano experta y profesional.

Feria de tapas y cócteles

TaPalma, organizado por AgenciaCom y Restaurción Caeb, es un evento gastronómico que cuenta con una ruta de tapas y cócteles que se celebrará del 23 al 27 de este mes en Palma de Mallorca. Este año celebra su décimo séptima edición y tiene la finalidad de dinamizar la ciudad durante unos días y posicionar Mallorca, y muy concretamente su capital, como punto neurálgico de la gastronomía española.

Experiencias multisensoriales

Tras el éxito de la pasada edición abre sus puertas de nuevo, en el barrio madrileño de Chamberí, Espacio Vino, con un completo programa de conciertos, monólogos, *showcookings*, talleres, catas y múltiples experiencias multisensoriales para todos los públicos. Hasta el día 20 de este mes.





Los restaurantes favoritos de los usuarios

El 7 de noviembre se celebrará en Madrid la primera edición española de los *TheFork Restaurants Awards,* los primeros premios cuyos candidatos –38 restaurantes– han sido elegidos por 50 de los chefs con más prestigio del país, siendo los usuarios de la plataforma los que, con sus votos, decidirán finalmente a los favoritos absolutos.



SEIS SOBRESALIENTES

El reconocido crítico estadounidense de vinos, James Suckling, ha valorado con sobresaliente a seis vinos de Bodega Sierra Norte: Equilibrio 9, Mariluna tinto, Pasión de Monastrell, Equilibrio 4, Fuenteseca tinto y Olcaviana Tempranillo.

Envase reciclable

Luna de Miel® lanza al mercado su nuevo envase de cartón 100% reciclable para una miel 100% pura y natural, producida y cosechada en suelos preservados españoles. Un producto sano para la gente y el planeta.





CUATRO OROS

Bodegas BSI han recibido cuatro Medallas de Oro en el Asia Wine Trophy 2022. Los agraciados han sido Gémina Finca El Volcán 2018, Gémina Cuvée Selección 2019, Sabatacha Crianza 2019 y Genus Cuvée Roble 2021.

Inspiración americana

Pasté BCN, la pastelería americana evolutiva del joven chef pastelero Hugo Roche, ha abierto sus puertas en Barcelona. Sus creaciones se basan en el sabor, la estética y la textura, su firma reconocible. Dispone de más de 25 opciones y ya da salida a cerca de 40 pedidos destinados a su clientela final y a restauradores que confían en su pastelería para restaurantes.



Cheesecakes de edición limitada

El pastelero Jon Cake vuelve a colaborar con Quesos de Suiza. Hasta diciembre, regresan los pasteles de queso elaborados con Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP Reserva, Appenzeller® Extra y Tête de Moine AOP y se añaden dos quesos de extraordinario sabor y bagage: L'Etivaz AOP y Sbrinz AOP. Disponibles en su tienda de la calle Assaonadors 29 de Barcelona y *online* bajo reserva.



D.O. Cava



Brindar con espumosos

Los vinos espumosos son los más chispeantes y los que más nos apetecen cuando tenemos algo que celebrar y queremos hacer un brindis.

© José I. Berdón



D.O. Ribera del Duero

La mundialmente conocida Denominación de Origen Ribera del Duero ha sabido adaptarse y aúna la expresión de una tierra que lleva más de 2500 años haciendo vino y las más modernas técnicas de cultivo y elaboración.

Productos gourmet

Si los productos gourmet son siempre bienvenidos, más lo son aún en Navidad, cuando su presencia resulta prácticamente obligatoria. Algunos además, se presentan en estuches especiales ideales para regalar.



MENÚS FESTIVOS

Seleccionaremos algunas propuestas de menús navideños, elaborados en algunos de los restaurantes más selectos, para disfrutar de exquisiteces únicas sin necesidad de meterse en la cocina.

Majestic Hotel & Spa



Henriette Cocktail Bar



Destilados: solos o en cóctel

En toda celebración navideña, más allá de polvorones o mazapanes, siempre hay un hueco para una copa de brandy o para algún licor. Además, los destilados también son el ingredientes imprescindible de los cócteles más festivos.

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

SINCE 1963
JEANLEON
A MAN A TIME A WINE



LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE UN TERROIR QUE NOS HACE ÚNICOS.

Vinos ecológicos del Penedès con la certificación de **Vi de Finca** que avala su singularidad y calidad.

WWW.JEANLEON.COM

@jeanleon1963

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA CCPAE

ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

JABUGO REAL®

CASA FUNDADA EN 1890



Comprometidos con el mejor ibérico
y un excelente servicio a nuestros clientes

www.jabugoreal.com

ATENCIÓN AL CLIENTE

900 264 992

contacto@jabugoreal.com