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

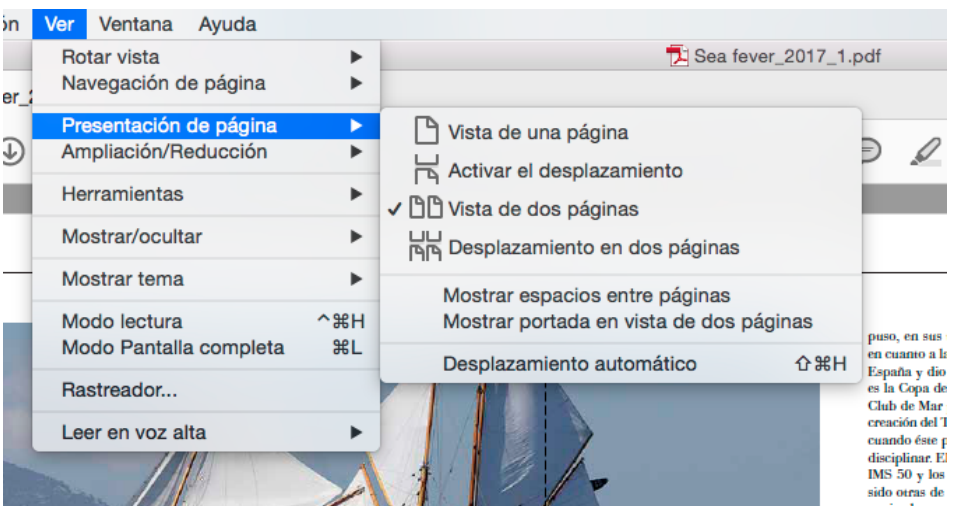
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

PRODUCTOS GOURMET: IDEAS PARA REGALAR

Nº 244-DICIEMBRE-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





NUEVOS ★★★

GUÍA MICHELIN España & Portugal 2023

Cocina Hermanos Torres (Barcelona) y Atrio (Cáceres)

NAVIDAD

VINOS
Descorchar felicidad

RESTAURANTES
Los mejores menús de fiesta

D.O. Ribera del Duero 40 años de éxito

Destilados Coctelerías donde disfrutarlos

ESPUMOSOS LA MAGIA DE LAS BURBUJAS

#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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación

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



Leroy Merlin

¡Felices Fiestas!

Vuelve una de las épocas más intensas a nivel vinícola y gastronómico a todos los niveles: los restaurantes se preparan para recibir clientes diseñando menús especiales, las empresas se afanan en preparar lotes de empresa con todo tipo de productos gourmet y las bodegas saben que sus vinos serán los protagonistas de los brindis. Y es que más allá de que tengamos o no espíritu navideño, las celebraciones en torno a una mesa y los regalos son imprescindibles en estas fechas. Así que, como cada año, hemos preparado algunos reportajes que esperamos os ayuden a encontrar ese vino especial, ese restaurante en el que celebrar las fiestas sin tener que cocinar, ese regalo gourmet para sorprender o ese destilado con el que rematar la sobremesa.

Las celebraciones en torno a una mesa son imprescindibles en estas fechas

Además de todos estos temas enfocados a la Navidad, también os hablamos de una Denominación de Origen que este año ha celebrado su 40 aniversario: Ribera del Duero, y avanzamos los restaurantes que serán protagonistas el próximo año destacando en portada la gala de la Guía Michelin España & Portugal 2023, celebrada hace unos días en Toledo. En esta edición, la famosa guía francesa ha otorgado tres estrellas a dos nuevos restaurantes españoles: Atrio en Cáceres y Cocina Hermanos Torres en Barcelona.
Esperemos que disfrutéis con la revista. ¡Volvemos en 2023!

Laura Curt

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

SUMARIO #244



DICIEMBRE 2022



28 D.O. Ribera del Duero

Este 2022 la Denominación de Origen Ribera del Duero ha cumplido cuarenta años y se podría decir que ha llegado a la madurez convertida en una de las grandes a nivel mundial.

40 Vinos para Navidad

La Navidad es el momento ideal para descorchar los mejores vinos de nuestra bodega para agasajar a nuestros invitados, comprar alguna nueva referencia que nos apetezca probar o buscar el vino perfecto para regalar.

60 Espumosos

Por Javier Campo

Qué tendrán los vinos espumosos que son los más utilizados en el mundo para cualquier celebración. Pues lo que tienen es magia. La magia de las burbujas que nos hipnotizan cuando las miramos y nos hacen cosquillas cuando las bebemos.

70 Productos gourmet

Si queremos hacer un regalo original a la vez que práctico, los productos gourmet son la opción perfecta. Aceites, chocolates, ibéricos, caviar... son muchas las opciones dependiendo del destinatario.

76 Destilados

En solitario o como parte de un cóctel, los destilados brillan por su personalidad y carácter festivo y las coctelerías se ofrecen como auténticos templos para su disfrute y degustación.

88 Guía Michelin España & Portugal 2023

Las tres estrellas conseguidas por Atrio en Cáceres y Cocina Hermanos Torres en Barcelona, hacen que el cielo de sus respectivas ciudades brille con una luz más intensa, la que proporciona la famosa guía francesa.





6 Vino del mes



Caballero Zifar

Este monovarietal de tempranillo es fruto de una única parcela y viñas centenarias que le aportan una gran variedad de matices que se reflejan en cada copa.

Pazo Pegullal

ALBARIÑO

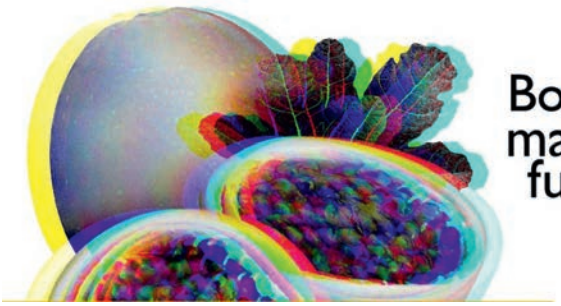


RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

1-3/12
Bogotá Madrid Fusión



En su tercera edición, el Bogotá Madrid Fusión regresa, bajo el lema “Mil cocinas, una identidad”, con su formato original para reivindicar la gastronomía como herramienta de transformación social. En este encuentro participarán más se 30 cocineros internacionales y tendrá a Quito como ciudad invitada.

Más información: www.bogotamadridfusion.com

Hasta el 10/12
Gira del vi novell



El vi novell catalán (vino joven) salió al mercado el pasado día de San Martín, e inició una gira por Cataluña, con The Wine Track, que culminará en Barcelona el 10 de diciembre. Toni Falgueras, propietario del Celler de Gelida, y su hija Meritxell Falgueras, enóloga y comunicadora del vino, son los padrinos del vi novell 2022.

Más información: https://vinovell.cat



9, 10, 16 y 17/12
Fiestas-cena de Navidad en la Rioja Alavesa

El Asador Villa-Lucía abre sus puertas a las cenas previas a la Navidad. En concreto, serán cuatro cenas-fiesta para los dos fines de semana previos a las fiestas. Hay hasta 5 alternativas distintas de menús, con música en directo y un sorteo de Navidad, con regalos y sorpresas.

Más información: www.villa-lucia.com

Hasta el 11 de diciembre
XX Xornadas da Centola



El municipio gallego de O Grove se abre al turismo con las XX Xornadas Gastronómicas da Centola, un evento gastronómico en el que participarán una veintena de establecimientos hosteleros del lugar. Las jornadas suponen una oportunidad única de degustar un producto diferencial, cuya veda se acaba de abrir.

Más información: https://emgrobes.org

Hasta el 10 de mayo de 2023
Ruta Gastronòmica de Cabrils



La Asociación de Hosteleros de Cabrils ha puesto en marcha la ruta gastronómica de la población que representan, con el lema “de bona pasta” (de buena pasta). 1 € del precio de cada plato de pasta se destinará a la Associació Familiar de Nens del Maresma amb Càncer Mariona.

Más información: hostalersdecabrils.com

LA PRESTIGIOSA *INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION* (IWSC) HA ELEGIDO POR TERCERA VEZ AL RECONOCIDO SUMILLER ARGENTINO RESIDENTE EN ESPAÑA ENTRE LOS CINCO COMUNICADORES DE VINO MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO, SIENDO EL ÚNICO DE HABLA HISPANA ENTRE LOS SELECCIONADOS.



MARIANO BRAGA

A sus 36 años, ha viajado por 65 países, desarrollando una mirada global de la industria vitivinícola, una mirada siempre curiosa, alternativa e innovadora a partir de la que desarrolló su carrera como comunicador de vinos en Latinoamérica, Europa y Estados Unidos, además de participar como jurado en concursos de vinos de Argentina e Inglaterra.

Cuando empezó hace más de 15 años, antes de que existieran las redes sociales, su objetivo era "acercar el vino a miles de personas de habla hispana, bajo una mirada práctica y relajada", un objetivo que sigue manteniendo ahora, eso sí, con la ayuda de Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn, TikTok y YouTube. Además, ha desarrollado una enorme base de alumnos a partir de *La Academia,* su plataforma de educación virtual que en este 2022 cumple 10 años. Su web www.marianobraga.com y su blog se caracterizan por la gran afluencia de público latinoamericano y europeo, ansioso por recibir consejos y *tips* de compra de boca del experto.

En febrero pasado lanzó *MeLoDijoBraga El Podcast*, que se alzó al puesto Nº1 en la Argentina como el más escuchado del país en la categoría "Gastronomía". Paralelamente, en julio de este año presentó su guía digital "Los vinos argentinos que a mí me encantan". Sin puntuaciones, rankings ni críticas, Braga apela a sus conocimientos y experiencia personal para detectar tendencias y hacer sugerencias, ofreciéndose como guía para experimentar y descubrir regiones, variedades y estilos.❋

TRAYECTORIA

Mariano Braga forma parte desde 2019 de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Sommeliers (AAS). En su rol periodístico, redacta y edita en diversos medios gráficos y televisivos de Latinoamérica y los Estados Unidos, donde ha escrito sobre vinos, gastronomía y viajes en revistas de a bordo de importantes compañías aéreas como American Airlines, Aerolíneas Argentina y Aeroméxico, así como en el diario La Nación, en Food & Wine En Español de México, en Sommelier de Perú, en el magazine del Club del Vino Wine+ y en Cava Privada, de la República Oriental del Uruguay.

Entre los años 2014 y 2020, junto a su esposa, la reconocida cocinera Florencia Borsani, creó el restaurante Pampa Roja, ubicado en la ciudad de Santa Rosa, provincia de La Pampa, el que fue reconocido en el año 2018 como el Mejor Restaurante de Argentina por la Luxury Travel Guide (LTG) de Inglaterra y en donde logró desarrollar la carta de vinos y bebidas más premiada del país.

Mariano también trabaja desde hace casi 20 años en la docencia, tanto presencial como de forma virtual, a través de *La Academia*, su plataforma de educación virtual en www.marianobraga.com/academia.

Caballero Zifar

Elegantes matices en copa



Este monovarietal de tempranillo es fruto de una única parcela y viñas centenarias que le aportan una gran variedad de matices que se reflejan en cada copa. Perfecto para acompañar carnes, asados de cochinillo o conservas, también es ideal con quesos manchegos, platillos que solemos disfrutar en estas épocas festivas.

Situada en la localidad vallisoletana de Peñafiel, Bodegas Zifar se ubica en uno de los edificios mas emblemáticos de la villa, de estilo mudéjar datado en 1914 y antigua sede de la Guardia Civil. Funciona como bodega desde el año 2002 y fue concebida con la visión de desarrollar un concepto vitivinícola de alta calidad en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Uno de los mayores activos de la bodega son las viñas y sus particulares suelos, el máximo cuidado a la uva y un férreo compromiso con los viticultores, garantizan una calidad y singularidad única en la Ribera, dando como fruto las más de 100.000 botellas de tinto fino producidas cada año por la bodega.

Sus instalaciones ofrecen espacios para

Caballero Zifar

Tipo: Tinto seco
Graduación: 15%
Variedad: 100% Tempranillo
D.O.: Ribera del Duero
PVP: 28,95€

Tras 15 meses en barrica nueva de roble francés se obtiene un vino de alta intensidad cromática, con matices púrpuras y picotas. En nariz destacan las notas primarias de mora, regaliz y violeta, mimbres, virtudes como las especias dulces, pimienta y toffe. En boca es amable, con largo recorrido, volumen y gran boca media. Perfecto para ser emparejado con carnes, asados de cochinillo y conservas. Ideal para acompañar quesos manchegos.

BODEGAS ZIFAR, S.L.
Afueras de Don Juan Manuel, 9-11
47300 Penafiel (Valladolid)
Tel.: 983 873 147
www.zifar.com





la elaboración y crianza del vino, muy acordes para el cuidado y mimo exhaustivo que se suele tener con cada botella que allí se procesa.
Posee una sala de elaboración dotada con modernas instalaciones y con capacidad para elaborar un poco más de 120.000 kg. de uva cada año, y una nave de crianza con la particular característica de encontrarse bajo tierra, lo que permite conseguir un grado de humedad y temperatura constante e idóneo para el período de crianza correspondiente.
El parque de barricas está formado por más de 500 unidades de roble francés de diferentes tonelerías entre los 250 y los 500 litros de capacidad cada barrica, lo que permite potenciar las características de ese tinto fino de la Ribera del Duero que ha sido cosechado y que tras el tiempo estipulado y destino que tenga, se obtendrá un vino u otro.
Uno de los activos más grandes de Bodegas Zifar es su equipo, todos y cada uno, desde sus diferentes áreas, da lo mejor de sí, para garantizar la calidad de todos los productos de la marca.
En el año 2014 cambia de administración, compartiendo propietario y gerencia con Bodega Pago de Cirsus y Bodegas Irache así como la Almazara Hacienda Queiles (Navarra), desde entonces Jean Marc Sau-boua (Enólogo en jefe de todas las bodegas), junto al director técnico de Zifar, Bequer Prieto, garantizan la estructura, calidad y peculiar personalidad de todos los vinos de la bodega.
Según palabras de Bequer Prieto, "Caballero Zifar refleja la grandeza de la tierra castellana definida por un suelo calizo, un clima extremo y el mejor tinto fino del mundo. Interpreta, añada tras añada la excelencia de los grandes vinos del mundo".

¿Quien fue el caballero Zifar?

Bodegas Zifar debe su nombre a la primera novela de caballerías que se conserva escrita en prosa castellana fechada hacia el año 1300. Caballero Zifar cuenta la historia de un buen caballero con tan mala fortuna que sufría la muerte de sus caballos cada diez días y tuvo que abandonar el Reino del que sus antepasados fueron reyes y pasar cientos de aventuras hasta que pudo volver y coronarse rey.
Esta obra es tan valiosa que desde el S.XIV ha ido pasando de mano en mano, desde la biblioteca de Enrique IV de Castilla hasta la Bibliotheque Nacionale de Francia donde permanece en nuestros días. Para disfrute de los visitantes, en Bodegas Zifar poseen una réplica exacta.



Reconocido por los mejores

Caballero Zifar ha sido catado por grandes prescriptores como Robert Parker, James Suckling o Tim Altkin, o en competiciones como Gilbert & Gaillard, World Wine Award (Decanter), o la prestigiosa Guía Peñin, recibiendo siempre grandes y relevantes valoraciones.

"Un tinto con muchas bayas oscuras, chocolate negro y flores frescas. Es reservado y no exagerado. De cuerpo completo a medio, con taninos cremosos y un final afrutado. Como siempre, un vino bonito y brillante. Se puede beber ahora." James Suckling.

Tres líneas de productos

Los vinos de Bodegas Zifar se componen de tres líneas de productos, encabezada en cuanto a presencia de mercado y a reconocimiento del cliente por Senda de los Olivos, en sus versiones de 100% Tinto Fino el Crianza con doce meses de barrica y el Roble con cinco. El Senda de los Olivos Verdejo 100% cierra la gama.

Los vinos que en su nombre hacen honor al propio nombre de la Bodega es Caballero Zifar, quien también posee un vino blanco. En el año 2019, y escuchando la demanda de los elaboradores de Ribera del Duero, el Consejo Regulador calificó por primera vez, vinos blancos dentro de la denominación, y Caballero Zifar de Albillo Mayor fue el seleccionado para hacer historia y ser el 1er vino etiquetado bajo esta D.O.

Por último, pero no menos importante, Pago de las Sabinas, un vino proveniente de uvas tempranillo en suelos de una riqueza única, aportado por la singular altura de unos 910 m.s.n.m. lo que permite madurar completamente las uvas y mejorar la acidez. Hoy en día todos y cada uno de los vinos que se producen en la edificación de Peñafiel, enorgullecen a todo el equipo de Bodegas Zifar.



El parque de barricas está formado por más de 500 unidades de roble francés de diferentes tonelerías



Enoturismo

Visitar Peñafiel es viajar en el tiempo, sumergirse en el pasado a través de la cultura, el arte, la tradición y el buen vino. La bodega está situada cerca de la histórica Plaza del Coso, una plaza creada en la Edad Media para albergar todo tipo de festejos taurinos, y que fue declarada bien de interés cultural en 1999.

Esta localidad, está situada a los pies del Castillo de Peñafiel que hoy en día alberga el Museo de Vino. Levantado en el S.X, esta fortaleza se ha convertido en todo un emblema para el enoturismo y para la D.O. Ribera de Duero. Bodegas Zifar abre sus puertas a todos aquellos que, además de catar sus vinos, quieran conocer más sobre su proceso de elaboración. Las visitas se realizan previa cita telefónica para poder organizar correctamente los recorridos y las catas.❋

Los auténticos vaqueros disfrutan la calidad y el sabor de Europa

con la carne de vacuno de España



HAZTE VAQUERO

Ser un Auténtico Vaquero es contribuir al desarrollo sostenible del medio rural y apoyar el bienestar animal. Es llevar una dieta variada y equilibrada, donde disfrutas de los aportes de la Carne de Vacuno. **Ser un Auténtico Vaquero es** consumir una carne comprometida con el futuro del planeta, que promueve el desperdicio 0, porque la carne de vacuno europea, además de estar muy buena, se aprovecha al cien por cien. Es hacer hoy, lo que mañana nos hará sentir orgullosos.

Para saber más sobre las pautas dietéticas recomendadas consulta nuestra web https://haztevaquero.eu/en/food-based-dietary-guidelines/



El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

provacuno

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Para la sobremesa

De Hoyo Dornajo, una de las fincas de la bodega Pradorey, surge Élite 2019, un tempranillo redondo, sabroso y maduro que acompaña comiendo y también se disfruta en la sobremesa, cuando las conversaciones se avivan y las risas afloran.



100% ecológico

Vilosell 2018 es el vino más emblemático de Tomàs Cusiné. Se trata de *coupage* de tempranillo, syrah y garnacha 100% ecológico. Aterciopelado y atractivamente dulce, ofrece en boca el sabor de arándanos y moras con un toque de moka. Goza de gran persistencia y amplitud.





Un 'secreto' para guardar

La Colección Secreto de Bodegas y Viñedos Viña Mayor presenta la añada 2019 de Secreto, el hermano mayor de esta trilogía de monovarietales de tempranillo. Secreto 2019 guarda una infinidad de matices, en un equilibrio perfecto donde prevalece la elegancia y en el que se adivina un largo potencial de envejecimiento.



NUEVO PRIORAT

Priorat Reserva 2016 es un nuevo vino de la bodega Canals & Munné que se caracteriza por proceder de cosechas muy seleccionadas y excelentes de garnacha tinta, cariñena, syrah, merlot y cabernet franc. Largo y estructurado en boca, marida con quesos curados y semicurados, setas, carnes rojas y de caza, platos especiados y alguna carne blanca.



Mencía con nombre de villa

Bembibre 2018 es la nueva añada de este vino para el que se han seleccionado viñas de más de 80 años de 6 pagos diferentes. Tras una crianza en roble de 15 meses y 24 meses más en botella, se obtiene este vino equilibrado, denso y con postgusto de ciruela negra, características que favorecen su consumo con recetas de sabor intenso.

Monte Real

EDICIONES LIMITADAS

"LA INSPIRACIÓN NACE DEL VIÑEDO"



WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

BODEGAS RIOJANAS, S.A. www.bodegasriojanas.com @montereal @montereal



Comprometido con las mujeres rurales

Clea es el vino más comprometido de Bodega Bardos. Cada año, un porcentaje de la venta de este crianza con D.O. Ribera del Duero se destina a financiar tres proyectos rurales para fomentar la innovación, la generación de empleo y la recuperación y conservación de elementos tradicionales. Un impulso para que las participantes puedan convertir su proyecto en realidad.



Listo para envejecer

Grans Muralles 2018 (D.O. Conca de Barberà) ha obtenido una medalla de oro en los Premios Decanter. Posee gran potencia aromática, es enérgico y muy complejo con taninos estructurados, acidez brillante y considerable profundidad y longitud. El jurado pronostica que "envejecerá con elegancia".

VINO DE PARCELA

La bodega navarra Marco Real ha lanzado Finca La Pared Syrah 2019 con una crianza en barricas americanas durante 12 meses. La variedad syrah está perfectamente adaptada a la Sonsierra navarra y en este vino muestra su expresividad varietal y su carácter mineral.



Transgresor y provocador

Valdemar Inspiración no solo es un nuevo vino, es la unión de dos enólogos, Antonio Orte de bodegas Valdemar (Rioja) y Devyani Gupta de Valdemar Estates (Washington). El resultado: un riojano en sus materias primas (tempranillo, graciano y maturana), pero lleno del descaro, la fuerza y el carácter provocador de la experiencia americana de la Familia Valdemar.





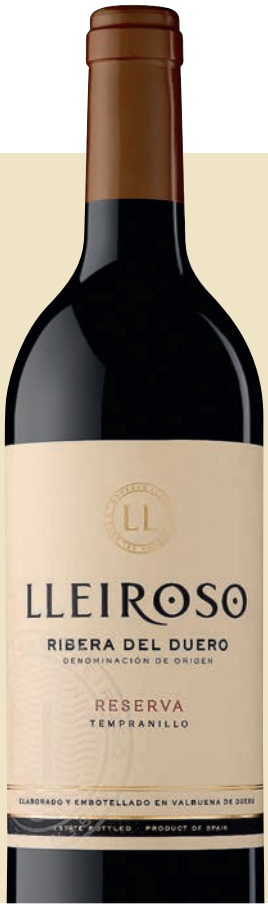
Vanguardia y terruño

Bodegas Vetus ha lanzado la nueva añada de su vino Vetus, fiel reflejo de la esencia del viñedo donde nace, que aporta una visión más vanguardista y actual de la variedad tinta de Toro. Vetus 2018 es un vino muy equilibrado, con agradable postgusto y taninos suaves.



Edición especial

Fariña conmemora sus 80 años de historia con el lanzamiento de una edición especial, limitada y numerada, de su Gran Colegiata Original, el vino más icónico de la bodega, que marcó una nueva etapa en los vinos de Toro.



DOBLE ORO

Lleiroso Reserva ha conseguido este año dos medallas de oro en Mundus Vini y Decanter. Se trata de un tempranillo con D.O. Ribera del Duero de color rojo rubí, muy complejo en aromas debido a su elaboración y crianza. En boca es sabroso, sedoso y sobre todo elegante. Con largo post-gusto, potente y muy agradable. Ideal para maridar estas navidades con carnes rojas y de caza, quesos muy curados y chocolate.

SANT JOSEP VINS

LAQVARTA

Viñas viejas · Old vines

GARNACHA BLANCA,
GARNACHA PELUDA
Y MAZUELA DE TERRA ALTA DO

Laquarta es fruto de una selección de viñas viejas de bajo rendimiento y de una elaboración precisa. Es un compromiso con la identidad de los vinos Terra Alta y con el futuro de la cuarta generación de viticultores de nuestra cooperativa.

SANT JOSEP VINS
www.santjosepwines.com





Para hedonistas

La cayetana es un tipo de uva blanca autóctona de la Ribera del Guadiana. Para darle la importancia que se merece, nace este vino que se llama como ella y que es el regalo perfecto para los más hedonistas, porque está pensado para celebrar la vida, brindar con ilusión y ensalzar el sabor de cualquier plato.

Hambre y sed

El nombre que bautiza a este nuevo vino de la D.O.Valdeorras, Sede e Fame (hambre y sed) elaborado en la bodega Virgen del Galir, es un tributo a la orden religiosa del santuario As Ermitas, ubicado junto a la finca en la que se encuentra la uva palomino no que ha hecho posible este vino.



Vino emotivo

Bodegas José Pariente se encuentra inmersa en la celebración de su 25 aniversario y, coincidiendo con éste, presenta su vino más emotivo: 500 botellas de un 100% verdejo que empezó a crearse en 1997, año en el que el viticultor José Pariente recogió su última cosecha. Un vino fruto de la paciencia y de la artesanía, que representa un vínculo entre tres generaciones.





ECOLÓGICO DE ORO

Sábalo, de Bodegas Barbadillo, ha conseguido un oro en la edición de otoño de Organic Wine Award International 2022. Elaborado con uva palomino fina 100% ecológica, es un vino de gran finura y delicadeza.

Envejecido en roble

El Bosc Negre es un vino blanco de xarel·lo brisado, añada 2019, que también hace honor a la viña donde nace, en el corazón de las Montañas de Ordal, en el Penedès. Tras una ligera maceración con las pieles y posterior crianza en barricas de roble francés, el vino ha reposado 2 años en botella antes de salir al mercado.



Prelude to love



ROBERT J. MVR

www.robertjmur.com

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Cremoso y complejo

Cau dels Penitents 2019 tiene su origen en unas viñas centenarias de macabeo. Tras una crianza de 12 meses con sus lías, se obtiene este vino de color amarillo pálido, con aromas a flores blancas, cítricos y fruta blanca. En boca es cremoso, complejo, con notas a especias dulces muy sutiles y una buena acidez que lo equilibra.





SABROSO Y FRESCO

El Albariño Pazo Pegullal es un Rías Baixas de una atractivo color amarillo pajizo con tonos dorados. En nariz destaca un sutil toque de flores blancas y puntos amielados. La entrada en boca es suave. Sabroso y fresco, a la vez que complejo. Ofrece un maridaje armonioso con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.



Verdejo 'caprichoso'

La Caprichosa es un 100% verdejo de viña vieja con crianza de cuatro meses sobre lías. Es intenso y serio, sólido, con cuerpo, rotundo en sabores y muy sugestivo en su conjunto. En nariz se aprecian notas de heno, balsámicos y cítricos, con un aporte de madurez, fruto del trabajo con las lías.



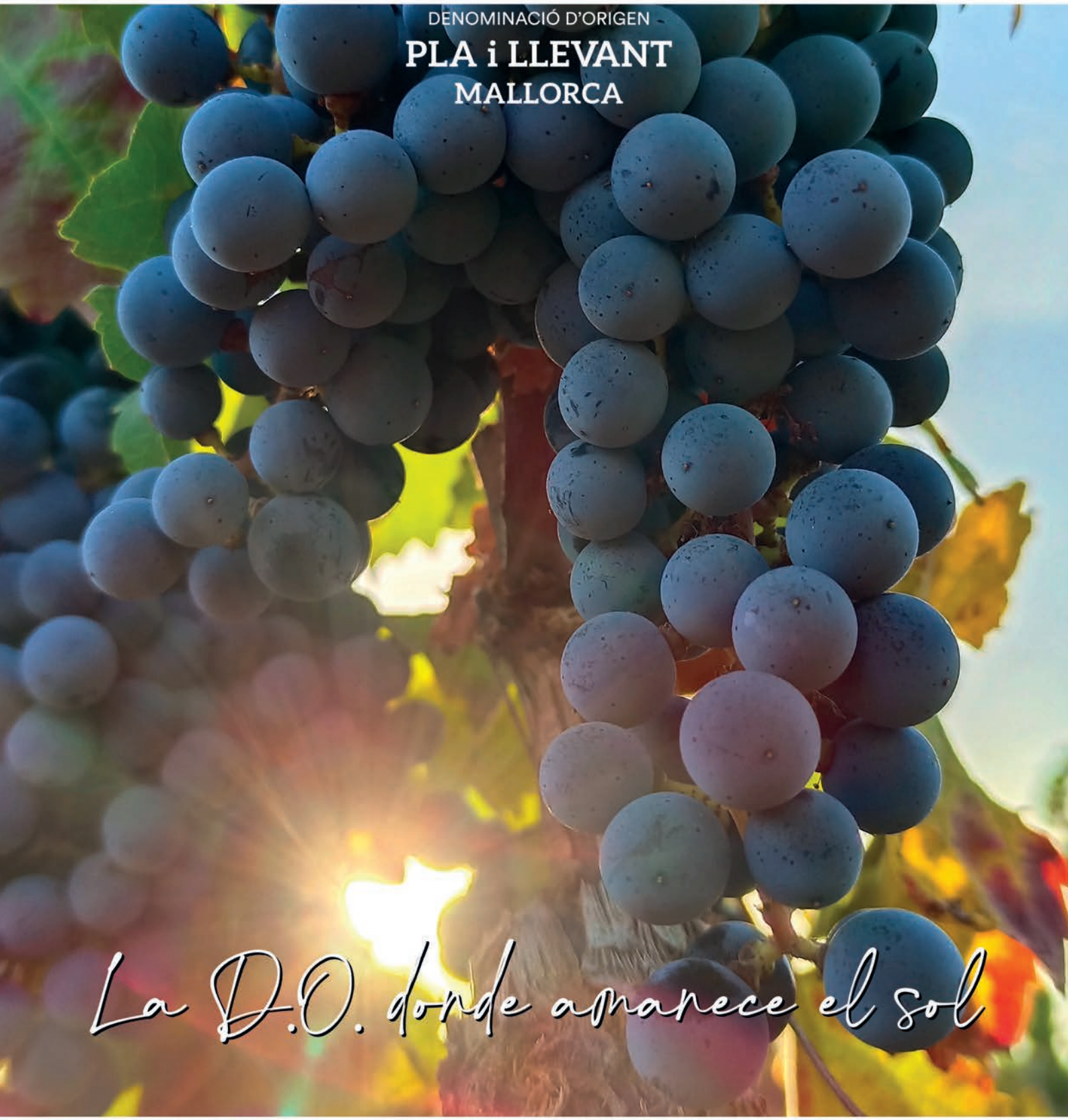
Albariño con historia

Acaba de salir al mercado la nueva añada de La Fillaboa 1898, correspondiente al año 2016, calificada como excelente. Se trata de un albariño que rememora cuando ya en el siglo XIX se enviaba por barco desde esa finca ubicada en el Condado de Tea, en Rías Baixas, un vino llamado "Vino del Condado de Fillaboa".



Entre los mejores

Terras Gauda 2021 es uno de los 100 mejores vinos del mundo según la prestigiosa revista estadounidense *Wine Spectator*. Combina las variedades autóctonas albariño (70%), caíño blanco (23%) y loureiro (7%). Su marcada singularidad es la principal característica de este vino, que se exporta a más de 70 mercados internacionales.



PlaillevantDO

plaillevantmallorca

www.doplaillevant.com

G O I B CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ FONS GARANTIA AGRÀRIA I PESQUERA ILLES BALEARS

FONDO EUROPEO AGRICOLA DE DESARROLLO RURAL EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

PDR.

WINEinMODERATION.com



De aniversario

Roger Goulart cumple 140 años y para celebrarlo presenta Roger Goulart Gran Reserva edición 140 Aniversario. Es una combinación de uvas autóctonas, 80% xarel·lo y 20% pinot noir, en homenaje a los fundadores de la bodega de origen francés. Un cava de guarda que será el mejor compañero para brindar estas fiestas.



Larga crianza

El Corral Cremat 2011 de Albet y Noya es un espumoso de larga crianza (más de 10 años) elaborado con xarel·lo de un viñedo muy particular de la bodega de Subirats y que ha recibido grandes elogios de la crítica nacional e internacional. En boca es voluminoso, de burbuja fina y con la amargura justa y agradable de la xarel·lo.

Sofisticación embotellada

Alta Alella Mirgin Opus Paraje Calificado Vallcirera 2018 es un nuevo cava que destaca por su sofisticación, exclusividad y trazabilidad, siendo el primer y único cava de Paraje Calificado del territorio Serra de Mar con el sello de garantía Elaborador Integral. Su personalidad viene marcada por el frescor y la capacidad de guarda.



VESTIDO DE FIESTA

Laurent-Perrier Cuvée Rosé se presenta para las veladas navideñas con su vestido de gala Bambú. Inspirado en la exuberancia de las zonas tropicales, encierra muchos símbolos positivos como la ligereza, la resistencia y la pureza. Los tallos largos y las hojas delgadas de bambú y la belleza de su follaje, conforman esta funda de fiesta de edición limitada para estas Navidades.





Singularidad y sabor único

La Côte aux Enfants 2012 es la exclusiva propuesta de la Maison Bollinger para esta Navidad. El Millésime de 2012 revela un extraordinario champagne 100% pinot noir del Grand Cru de Aÿ, de marcada personalidad.

Propuestas del mes

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

160 meses de crianza

Can Sala 2008 es un cava de Paraje Calificado, brut nature y con una larguísima crianza de 160 meses. De color dorado pálido, con burbujas pequeñas y finas muy continuas. En nariz destacan notas a mieles, fruta madura, panadería y recuerdos tostados. En boca es cremosos, con gran acidez, complejidad de sabores y persistencia. Un cava al que se le intuye una gran capacidad de guarda.





ÚNICO E IRREPETIBLE

Reserva de la Familia Rosé Edición Centenario 2018 se elabora con pinot noir de viñas de 30 años. Posee un bonito color rosa pálido y una burbuja continua. Es complejo, con aromas a frutas maduras rojas, a bayas silvestres y flores de tocador que danzan junto a notas lácteas y toques de panadería. En la boca entra suavemente, acariciando al paladar y dejando una sensación de sensual y excitante efervescencia.



OSTRAS Thierry
DESDE 1998

Martes-Sábado de 12h a 16h y de 19h a 23h

ostrasthierry

936 888 981

delivery.ostrasthierry.es

Carrer Paris 190, 08036 Barcelona



FRAN AGUDO
se alza ganador

El chef del restaurante Mont Bar (1 Sol Repsol), fue el ganador del Premio 'Cuiner 2022' otorgado durante la última jornada del Gastronomic Forum Barcelona celebrada el pasado mes de noviembre. Este galardón reconoce al chef como *Mejor cocinero del año,* valorando su trayectoria, así como la del restaurante. Para la ocasión, el chef de Mont Bar preparó nigiris de patata y salmonete con su suquet.

RODRIGO DE LA CALLE
firma la 'Verdupedia'

Conocido como "el cocinero verde", en su nuevo libro propone recetas vegetales muy sencillas para preparar en casa. El libro está dividido en diferentes apartados según las técnicas de cocción empleadas. De esta forma es más fácil encontrar la receta idónea para cada momento, ya sea para el día a día o para una celebración especial.



MÒNICA SERRA
elabora frankfurts gourmets



Mònica Serra, que estudió en la Escola d'Hosteleria de Girona con Joan Roca y que se labró una trayectoria en la alta cocina en Sant Pau, decidió un día bajarse de ese ritmo frenético y reinventarse en Canet de Mar abriendo la hamburguesería gourmet Massamare. Ahora ha estrenado en el barcelonés barrio del Poblenou, Frankfurt Rita, donde la salchicha, el pan y los rellenos se presentan con gran creatividad y calidad.



YONG WU NAGAHIRA
crea platos con guiños castizos

En Ikigai Velázquez el joven chef Yong Wu Nagahira consigue ensalzar su cocina y acercar al público de Madrid su propuesta japonesa más completa y ambiciosa con su sello personal. Originalidad, guiños castizos y técnica japonesa son los protagonistas de la nueva temporada, donde Nagahira ofrece platos como la korokke con cecina de Wagyu, la tempura de cocido y la porrusalda de miso, alga codium y tomate pasificado.



CARLOS MALDONADO

diseña unas originales gyozas

Lidl y el chef con una estrella Michelin se han aliado de nuevo de cara a Navidad para crear las dos recetas de Gyozas Deluxe edición limitada más rompedoras del mercado: con sabor a croqueta de jamón ibérico y de turrón con pistacho. Se trata de las primeras gyozas de fusión asiática y mediterránea del mercado producidas en España.



JOSÉ ALBERTO ZAPATA

abre BarraCruda

BarraCruda es el nuevo puesto de restauración en el Mercado de Ibiza. Su propietario, cocinero y gerente José Alberto Zapata está especializado en *Raw Food,* es decir, crudos, semicrudos y cocciones a baja temperatura. De ahí que él mismo defina el concepto de BarraCruda como “alta cocina, sin cocina”.



VICKY SEVILLA

se inspira en su abuela

La chef más joven en recibir una estrella Michelin por su restaurante Arrels (Sagunto) ha colaborado con Lidl para lanzar un original turrón inspirado en la receta de la tarta de su abuela. Elaborado con cremoso de moka, galleta maría y pepitas de chocolate, el turrón cuenta con un *topping* de avena, chocolate y café liofilizado.

KARLOS ARGUIÑANO

nos lo pone fácil

Aunque no tengamos tiempo para cocinar no dejamos de soñar con platos originales, apetitosos, sencillos de preparar y que, además, sean aptos para todos los gustos y bolsillos. Arguiñano lo sabe y, por eso, ha creado el recetario *Cocina fácil y rico.* Aguacate crujiente al horno o revuelto de gulas y alcachofas son solo algunas de las soluciones para triunfar y hacernos la vida más cómoda.





Templo carnívoro

A'Kangas es el templo para los amantes de la carne con el sello Grupo Urrechu en La Moraleja. La carne a la parrilla es la protagonista y en la carta se ofrecen carnes con diferentes maduraciones, texturas y cortes que dan como resultado multitud de sabores y aromas distintos en cada bocado.

A'KANGAS BY URRECHU
Estafeta, 4 - Plaza de la Moraleja
28109 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 915 555 600
www.akangas.com

Te sentirás como en casa

Y es que en Adorado Bar –que tras el éxito de su local de Lavapiés ha abierto un segundo restaurante en la madrileña calle Ferraz– quieren que sus clientes puedan comer "lo que quieran, cuando quieran y sentirse como en casa" a través de recetas variadas con guiños a Argentina en una atmósfera relajada y horario ininterrumpido. Entre sus novedades destaca su *brunch* vegano.



ADORADO BAR Ferraz, 20 · 28008 Madrid · Tel.: 915 768 197 · www.adoradobar.com

Vuelve la feijoada a la capital



Como cada año cuando llega el frío, el restaurante Rubaiyat Madrid ofrece la tradicional "feijoada", el plato nacional de Brasil que tiene como protagonistas los frijoles o judías pintas con arroz. Se acompañan de una variedad de excelentes carnes y "farofa" (otra clásica receta a base de harina de mandioca, huevos, carne seca y perejil).

RUBAIYAT MADRID
Juan Ramón Jiménez, 37 · 28036 Madrid · Tel: 913 591 000 · www.gruporubaiyat.com



LUJO Y GLAMOUR

El nuevo Jacqueline alberga una triple propuesta: gastronomía creativa, coctelería premium en el champagne bar y música en vivo envuelta por un glamuroso interiorismo. El restaurante principal ofrece una carta de inspiración internacional. La segunda opción es una barra japonesa con concepto omakase para solo 8 personas.

JACQUELINE
Enric Granados, 66 · 08008 Barcelona
Tel.: 682 260 961 · www.jacquelinebarcelona.com

NM abre sus puertas



Jonathan Hevia

Nacho Manzano ha inaugurado NM, su nuevo restaurante gastronómico ubicado en el espacio Nastura en Oviedo. Un local casi clandestino con un aforo de 25 personas, vestido de tonos claros como referencia al lienzo en blanco. El restaurante servirá un único menú que cambiará 4 veces al año, siendo la caza la protagonista del primero.

NM
Gran Bulevar El Vasco · Víctor Chávarri, 2
33010 Oviedo (Asturias) · Tel.: 699 455 193

Cenas con inspiración mediterránea

El nuevo Casa Neutrale ofrece una original oferta gastronómica "non-stop" y lanza una interesante propuesta de cenas con inspiración mediterránea en la que su coliflor quemada con salsa romesco y hierbas o el arroz con setas de temporada y crujiente de pan, son protagonistas.También destaca el tartar de atún rojo con yema de huevo curada, aguacate y puerro crujiente.



CASA NEUTRALE
Plaza de Cataluña, 2 · 28002 Madrid
www.casaneutrale.com

PROPUESTA INFORMAL

La Barra del 7 Portes Galvany, el segundo establecimiento del formato "más informal" del histórico restaurante 7 Portes, ofrece tapas, platillos, platos de temporada y los arroces y paellas que tan famoso han hecho al 7 Portes a lo largo de sus 185 años de historia.



LA BARRA DEL 7 PORTES GALVANY
Amigó, 53 · 08021 Barcelona · Tel.: 931 379 262 · www.labarradel7portes.com

NOVEDADES ENIGMÁTICAS



Albert Adrià ofrece en Enigma una propuesta gastronómica sin menú cerrado. Una carta variada y cambiante en la que el cliente puede degustar tantos bocados y platos como desee. Setas, trufa, cítricos, nuevos cócteles con frutas estacionales e incluso algunas inspiraciones clásicas de el Bulli conforman las últimas novedades.

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

KALMA



Al servicio del placer

Atravesar el dintel de la puerta del Restaurante del Madrid Marriott Auditorium es adentrarse en un singular mundo de experiencias, no solo culinarias, sino también escenográficas gracias a su decoración en tonos azules que invitan a la calma. Entre las creaciones del chef Javier Sáez-Bravo encontramos la fideuá de costillas de ibérico y foie.

Madrid Marriott Auditorium
www.espanol.marriott.com

ESCÁNDALO



Gastronomía local renovada

Escándalo, con su vibrante comedor abierto ubicado en la planta baja del hotel, sorprende con nuevas elaboraciones de la mano del chef Ignacio Martínez, como la carne cocinada en horno de carbón y el arroz de sepia y gambas.

Canopy by Hilton Madrid Castellana
www.hilton.com/en/hotels/madespy-canopy-madrid-castellana



SOCIETY

Domingos *british*

Todos los domingos durante los próximos meses se servirá en el restaurante SoCiety de SO/Sotogrande el "Sunday Roast" que hace alusión al típico asado de carne británico. Leandro Caballero, chef del hotel, incorpora carne de porcino, cordero, pollo o pavo (en función del día) con patatas baby asadas.

Hotel SO/Sotogrande – San Roque (Cádiz)
www.so-sotogrande.com/es

CAFÈ DE L'ARQUITECTE

En un taller de arquitectura

En la planta baja del Hotel Casa Sagnier se encuentra el Cafè de l'Arquitecte, que cuenta con una carta de sabores mediterráneos. Ofrece servicio de restaurante, cafetería, bar y coctelería en un ambiente metropolitano. Rinde tributo al arquitecto barcelonés Enric Sagnier con su decoración inspirada en un taller de arquitectura de la época.

Hotel Casa Sagnier - Barcelona
https://hotelcasasagnier.com





CASA DE VIVI

Un rincón especial

Casa de Vivi, en el Hotel Kimpton Vividora 5*, ofrece un nuevo concepto de ocio y gastronomía. De hecho, se trata de tres espacios en uno, con propuestas únicas: un café o un cóctel en Got; la propuesta de sabores y olores con la gastronomía familiar de Fauna, y el terraceo en Terraza de Vivi.

Hotel kimpton Vividora 5* - Barcelona
www.casadevivi.com



CHEZ LUMIÈRE

A fuego lento

El nuevo espacio gastronómico de Royal Hideaway Sancti Petri, Chez Lumière, se inspira en las brasseries francesas, donde sabor, producto y fuego lento describen una propuesta en la que la materia prima es la principal protagonista. El restaurante cuenta con el asesoramiento del chef Juanlu Fernández, poseedor de 1 estrella Michelin y dos Soles Repsol. Su menú fusiona la nouvelle cuisine con el recetario gaditano.

Royal Hideaway Sancti Petri – Cádiz
www.barcelo.com

Ave que vuela

La proximidad de las grandes fiestas culinarias del año despierta hasta en los más olvidadizos gourmets la necesidad de comprar dentro de un criterio de calidad que normalmente no nos exigimos a diario.



Una prueba son los consejos que encontramos de cómo conservar el marisco. Una aventura que de entrada nos lleva a abrir un paréntesis: los centollos, son mucho más buenos y baratos en pleno mes de enero. Es decir, sabor y buen precio no tienen por qué coincidir.

Con las aves estamos sujetos a una realidad de lo más volátil. Resulta que el proveedor de la mayor cantidad de pollos, pulardas y demás congéneres, el suroeste francés, está sufriendo el mordisco de la crisis climática con toda su aspereza. En un año, como sistema radical para acabar con la peste aviar, se han sacrificado 31 millones de aves. Una hecatombe que hizo sonreír a los que las criaban en naves, porque los que lo hacen en libertad, productores de la mayor calidad bio, etiqueta roja, etc., ven sus anátidas bombardeados por las deyecciones de los congéneres migratorios, ocas fundamentalmente, que pasan volando sobre amplios territorios cubiertos las más de las veces con dos redes para evitar contactos directos. Llega la enfermedad a los semejantes que viven en semilibertad, pero poco tiempo después la infección aparece en las granjas tipo campo de concentración. El adocenamiento de los animales hace que cuando uno enferme, lo hagan los demás. Rápidamente, como en las escuelas infantiles. Resultado, va a ser difícil encontrar ocas, patos, pintadas y… foie-gras.

Esta realidad no es la primera vez que sucede, pero si lo es en un grado tan inquietante. No hay mil soluciones. Antes se colocaban las voladeras fuera de los circuitos migratorios. Con la sequía y el aumento de temperatura las rutas son distintas y los pájaros libres que vienen del norte cruzan espacios que no frecuentaban. Ante esta falta de materia prima lo normal era y es buscar en el mercado internacional. Por ejemplo, en Ucrania, que ya saben que no están para pollos, o en Brasil, donde los niveles de control son mínimos. Ahí está el buen coste que permite servirlos en los comedores públicos y en cadenas de alimentación que aún mantienen precios al margen de lo que vale ahora un muslo.

Canopy by Hilton Madrid Castellana



Más vale un capón por Navidad que sea inolvidable que un montón de proteínas con forma de pechuga

Es preocupante también, sobre todo desde un punto de vista ecológico, o sencillamente de sentido común, saber que muchos de los simpáticos pollitos amarillos nacen en Italia, se engordan en Francia y acaban sus días en los mataderos españoles, para iniciar seguidamente un viaje al revés. Es la incongruencia de la mundialización, la misma que impuso la producción extensiva, las de 1600 vacas capaces de consumir el agua de una ciudad a cambio de darnos una hamburguesa diaria. Una proporción antinatura que hemos dado como buena. Si no es así, no va a quedar otro remedio que volver a la antigua práctica de la diversificación, tan criticada por los genios de la modernidad. Un tiempo en el que los campesinos engordaban una breve serie de pollos y patos entre el trigo, los corderos y la viña. Una explotación podía sufrir mientras otra vecina mantenía su rendimiento.

Me parece inútil explicar que mi posición, mi compromiso está totalmente ligado a estos nuevos – viejos sistemas. Más vale un capón por Navidad que sea inolvidable que un montón de proteínas con forma de pechuga. Decían los platónicos que la forma lo es todo. A veces hasta los sabios se equivocan.✻



El sector del Vacuno de carne apuesta por la sostenibilidad

Detrás de la carne de vacuno hay mucho más que un alimento con altos valores gastronómicos. Se trata de uno de los sectores clave para el rural, con un sistema de producción eficiente y sostenible. Así, la apuesta por la sostenibilidad conecta al sector de la carne de vacuno con los consumidores más comprometidos.

Con 5,8 millones de cabezas, 238 industrias y 677.000 toneladas producidas al año por valor de más de 3.000 millones de euros, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en nuestro país. Más de 132.000 puestos de trabajo directos están ligados a la producción primaria, a lo que habría que añadir los empleos indirectos y muchos más ligados a la transformación, vitales para luchar contra la "España Vacía".

El sector apuesta por la sostenibilidad medioambiental, que suma a su hoja de ruta marcada por la excelencia de producto, la trazabilidad, la seguridad alimentaria y el bienestar animal.

El sistema de producción en la Unión Europea marca grandes diferencias frente a otros modelos menos exigentes imperantes en terceros países. PROVACUNO muestra su máximo compromiso para que el sector sea cada día más respetuoso con la naturaleza, sin olvidar grandes contribuciones de la actividad ganadera para mantener los ecosistemas, la población rural y evitar incendios forestales.

De igual forma, el sector se alinea con la Estrategia "De la Granja a la Mesa" impulsada por la Comisión Europea como una de las iniciativas clave en el marco del Pacto Verde Europeo (o Green Deal, que persigue mejorar el bienestar de los ciudadanos y la preservación del medio ambiente). Con el objetivo de contribuir al logro de la neutralidad climática de aquí a 2050, la Estrategia pretende hacer evolucionar el sistema alimentario actual europeo hacia un modelo sostenible.

Según datos del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico, el sector de la Carne de Vacuno en España representa tan sólo el 3,6% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero, muy lejos de otras actividades, aunque trabaja en el programa europeo "Life Beef Carbon" para reducir al menos un 15 % las emisiones de gases de efecto invernadero en los próximos cinco años.

PROVACUNO también ha desplegado un Código de Buenas Prácticas Medioambientales, elaborado por un grupo de 17 investigadores de 7 centros de investigación pertenecientes a la Red Remedia, como una piedra angular de la estrategia Vacuno de Carne Carbono Neutral 2050.

¿El objetivo? Alcanzar la neutralidad climática ese año, mediante el secuestro del carbono equivalente a los gases de efecto invernadero que generan los distintos procesos productivos.

Un sector, en definitiva, cada vez más conectado con las demandas de los consumidores más comprometidos con el medio ambiente y con una alimentación saludable. ✻

Más información: www.haztevaquero.eu

¿Qué es PROVACUNO?

La Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno es una entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación/comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Entre sus actividades, PROVACUNO está inmersa actualmente en el desarrollo de la campaña de información "Hazte Vaquero", junto a su homóloga APAQ—W de Bélgica, de tres años de duración (2020-2023), para reforzar la competitividad del sector europeo, con acciones informativas en Alemania, Bélgica, Portugal y Francia, además de en España.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

provacuno

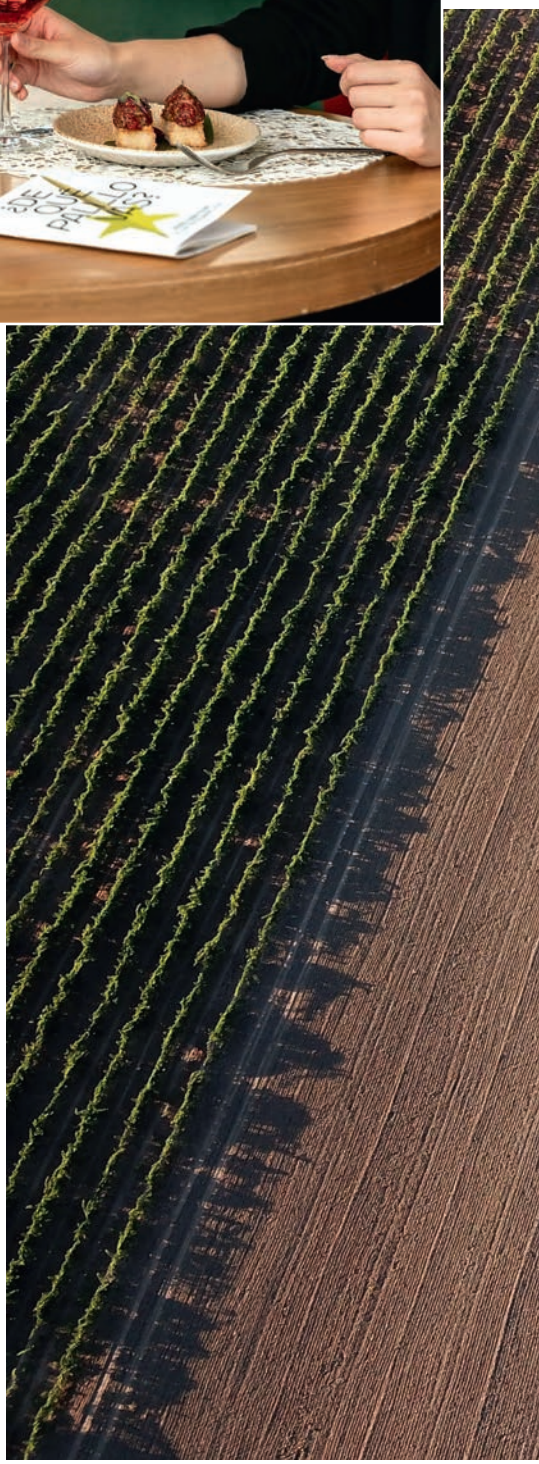
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

D.O. RIBERA DEL DUERO





Este 2022 la Denominación de Origen Ribera del Duero ha cumplido cuarenta años y se podría decir que ha llegado a la madurez convertida en una de las grandes a nivel mundial. Lejos de acomodarse, dicen desde la D.O. que esto es solo el comienzo. La historia no ha hecho más que empezar.

40 años elaborando vinos excepcionales

Es sin duda una de las denominaciones de origen más conocidas por los consumidores y su nombre es sinónimo de calidad. Como decíamos al principio, este año ha cumplido cuarenta y lo ha hecho siendo un absoluto referente de calidad, personalidad y diversidad. Unos vinos que a los largo de estas cuatro décadas se han sabido ganar el paladar de los consumidores nacionales, destacando su éxito entre los más jóvenes. Además, cada vez tienen un mejor posicionamiento en los mercados internacionales. Como dice el prescriptor británico Tim Atkin, la D.O. Ribera del Duero vive una auténtica revolución creativa, un momento apasionante de búsqueda de la mejor expresión del *terroir*.

Un sueño que es hoy un éxito internacional

Hace cuarenta años un proyecto, un sueño, un deseo de un grupo de viticultores y cooperativistas, gentes de entorno rural que vivían por y para el viñedo, convencidos del potencial de la uva que cultivaban y de la calidad de los litros de vino que elaboraban en primitivas infraestructuras, decidieron mover los hilos necesarios para constituir un Consejo Regulador y una marca de calidad. Así nació, tras meses de trabajo incesante, la Denominación de Origen Ribera del Duero. Hoy es una marca de prestigio que ampara vinos reconocidos en todos los rincones del mundo. Hoy es motor económico y social de una comarca rural que agrupa pueblos de Soria, Segovia, Valladolid y Burgos. Hoy es emblema de Castilla y León y representante del buen hacer español. Y,

sobre todo, hoy es compañera de brindis de quienes entienden que la vida siempre es mejor vivirla con vino y que este, el vino, es parte de nuestra forma de ser, de sentir, de disfrutar y de amar.

Impulso y evolución

Aunque actualmente Ribera del Duero es sinónimo de vino, un nombre que incluso los más ajenos al mundo vinícola reconocen, esto no siempre fue así. Cuando la D.O. Ribera del Duero se convirtió al fin en realidad, lo primero que tuvieron que hacer fue promocionar y dar a conocer los vinos que se elaboraban bajo su marchamo. Difícil tarea, pues era entonces –por increíble que parezca ahora– una marca desconocida. Realizaron una gran promoción para dar a conocer la Ribera del Duero, una absoluta desconocida en aquella época, con presentaciones en España, asistencia a ferias mundiales, exposiciones y catas en Europa. El impulso de aquellos hombres y mujeres, su dedicación para llevar las botellas a cualquier rincón, y la calidad y personalidad de los vinos producidos hizo posible que en 1985 se publicaran los primeros artículos de expertos que ya auguraban el gran futuro de los vinos de Ribera, que además tuvieron una gran acogida por parte del sector hostelero español, gran embajador de los vinos y bodegas desde sus inicios.

A finales de la década de los noventa el panorama vitivinícola nacional venía marcado por las clasificaciones tradicionales de joven, crianza, reserva y gran reserva. Pero las bodegas de Ribera del Duero querían dar un paso más, experimentar con los tiempos de crianza. Y así, a principios del nuevo milenio, comenzaron a aparecer los primeros "robles o jóvenes robles". Vinos con un paso por barrica más breve que los crianza, pero con una complejidad mayor que los tradicionales jóvenes. Una auténtica revolución muy bien acogida por los consumidores, nacida en la D.O. Ribera del Duero, que es ya un imprescindible. En 2019 se escribe otra de las grandes páginas de la historia de la D.O., con la aprobación de los primeros vinos blancos elaborados con la variedad autóctona albillo mayor.

La decena de bodegas fundadoras de 1982, pasaron a ser 27 en 1985 y en 1990 ya eran 42. El año 2000 se inauguró con 126 bodegas adscritas. En 2010 se llegó a las 250. Y, en la actualidad, cuarenta años después, Ribera del Duero agrupa la cifra de 307.





LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SE CREÓ CON UN PROPÓSITO: CREAR GRANDES VINOS, PONER EN VALOR LA ZONA, DIFERENCIARSE Y REINVENTARSE

Vinos referentes en volumen y en valor en el mercado español

Un año más, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) ha dado a conocer el informe sobre la evolución de mercado de vinos con Denominación de Origen de Castilla y León durante el año 2021, que ha realizado la empresa Nielsen, especializada en medición y análisis de las dinámicas de mercado y conductas de los consumidores.

Ribera del Duero es la D.O. de la región que experimenta una mejor evolución global en 2021, alcanzando una cuota de mercado en volumen del 10,4% (1,1 puntos más que en 2020) y una cuota de mercado en valor del 16,8% (1,6 puntos más que en 2020), consolidándose así en la Denominación de Origen con mayor crecimiento de la cuota en valor.

Los datos Nielsen confirman el posicionamiento de Ribera del Duero como segunda marca de calidad de España en valor, tanto en Alimentación como en Hostelería.

En lo que respecta a los vinos tintos con D.O., Ribera del Duero refuerza su posicionamiento con una cuota en volumen del 16,4% (2,2 puntos más que en 2020), hasta el 13,5% (1,7 puntos más que en 2020) en Alimentación y alcanzando el 21,8% (1,4 puntos más que en 2020) en Hostelería. Por áreas geográficas, esta nueva edición del Informe Nielsen ha mostrado que la D.O. Ribera del Duero muestra un gran desempeño tanto en el sur del país como en la Comunidad de Madrid.

Asimismo, los resultados de este año han revelado como, en el canal especialista (internet, vinotecas, venta en bodega, tienda gourmet), los vinos con D.O. Ribera del Duero han alcanzado una gran incidencia durante el año 2021, donde sus ventas en volumen han aumentado un 10% sobre 2020, debido principalmente al buen comportamiento de las ventas en los canales de internet y vinotecas. De hecho, estos canales se han convertido en claves para la Denominación de Origen, una vez que el 51% de los consumidores que en 2021 realizaron compras de vino online incorporaron Ribera del Duero a su cesta de la compra. En el caso de las vinotecas, este porcentaje alcanza el 48%.

Tipos de vino

Los vinos se agrupan en tintos, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes vinos de guarda (Crianzas, Reservas y Grandes Reservas), que destacan por su complejidad aromática y su potencia y equilibrio en boca. Los rosados son afrutados y refrescantes. Y en blancos, se elaboran vinos jóvenes frescos, afrutados, con buena acidez, que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella.

Pionera en apostar por la cultura

El vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero forma parte de la vida, es compañero de celebraciones, no falta en la mesa en el día a día, y se disfruta en cualquier momento, en cualquier lugar, y mejor en buena compañía.

La Denominación de Origen Ribera del Duero ha sido pionera en su apuesta por la música, la literatura, el cine y el arte. Hoy es un habitual encontrar copas de vino en conciertos, o disfrutar brindando con un tinto en un estreno cinematográfico. Pero hace unas décadas, cuando el Consejo Re-

Con el público joven

En la D.O. Ribera del Duero siempre ha habido un interés en comunicarse con el público joven e invitarles a disfrutar de sus vinos, a saborear el Espíritu Ribera. Su unión con la música y la cultura ha hecho posible que esos tabús se derriben. Han contribuido a ello rostros populares que han ejercido y ejercen de embajadores de Ribera del Duero: Quim Gutiérrez, Antonio Orozco, Silvia Abril y Macarena Gómez fueron proclamados en el marco de la Gran Fiesta de la Vendimia de Ribera del Duero, que ha cumplido ya cuatro ediciones. Embajadores y otras celebridades han recibido como obsequio las ediciones únicas de botellas personalizadas de la D.O.





gulador de Ribera del Duero comenzó a unirse a la cultura, no era fácil localizar un sacacorchos en determinados lugares.
En 2008 Ribera del Duero marcó dos hitos de absoluta referencia: Creó el Premio Internacional Ribera del Duero de relato en español, y el primer festival de música en presencia y consumo de vino, que se celebra en Aranda del Duero (Burgos) en el mes de agosto, Sonorama Ribera. El éxito de estos maridajes culturales abrió un mundo de acciones de apoyo al mundo de la cultura. En 2010, Ribera del Duero se unió a la Semana Internacional de Cine de Valladolid (Seminci), convirtiéndose en vino tinto o rosado oficial del festival de cine de autor. En 2019, Ribera del Duero pasó a ser Patrocinador Oro de este festival, convirtiéndose así en la única entidad de Castilla y León que ha alcanzado este estatus en la historia del festival, ampliando su presencia con la creación del Espacio Ribera y siendo sus blancos, tintos y rosados los vinos oficiales de la muestra. A partir de ese momento, el vino Ribera del Duero se convirtió en el elemento diferencial que marca y define a este festival.
Un maridaje con el cine que se intensifica con la unión de Ribera del Duero al Festival Internacional de Cine de Sitges y a los Premios Feroz, del que ha sido vino oficial en las últimas cuatro ediciones.
En palabras del presidente del Consejo Regulador, Enrique Pascual: "El vino de Ribera del Duero es un exponente cultural, es producto de la creatividad y del cuidado exquisito de la materia prima. No es un simple producto de consumo. En cada botella hay un paisaje, una filosofía, una forma de entender el entorno, un compromiso con nuestra tierra. Por eso es lógico que nuestros vinos y bodegas estén presentes en eventos y acontecimientos culturales. No somos patrocinadores, somos socios. Nos fundimos con cada evento, adaptamos nuestras acciones a ellos, somos parte de la programación. Y lógicamente el consumidor valora ese compromiso, porque nos encuentra en esos escenarios en los que disfruta, porque formamos parte de su forma de vida. Eventos como Sonorama Ribera nos han permitido demostrar además que el vino no necesita de tecnicismos, ni de lenguajes específicos. El vino de Ribera del Duero nace para dar felicidad, para emocionar, para acompañar, para ser socio de vida. Y es buen compañero en un concierto, en una fiesta, en una premier. Y allí estamos, donde está nuestra gente".

Actualidad y futuro

En la actualidad, Ribera del Duero es un región creativa, innovadora, vanguardista, exigente, diferente y en continua reinvención. La tradición y la modernidad se dan la mano en esta comarca que apuesta por el progreso sostenible. El propio Consejo Re-

Concienciados con el medio ambiente

El Consejo Regulador se implica también en todo lo relacionado con la protección y cuidado del medio ambiente, siendo las bodegas un ejemplo de sostenibilidad, con una viticultura responsable que minimiza el impacto ambiental, integrándose en el medio. La Ribera del Duero es ejemplo de viticultura, enología y producción sostenible, de compromiso con la naturaleza, con los consumidores y con el legado de las generaciones venideras.



gulador es un ejemplo de ello, y desde 2014 ha venido desarrollando WebBacchus, una innovadora aplicación que facilita a los operadores inscritos la totalidad de los servicios que ofrece el Consejo Regulador y les permite efectuar el autocontrol en la certificación de los vinos de la D.O.
En cuanto a los objetivos para el próximo año, Enrique Pascual nos comenta: "No somos gente de grandes objetivos, no nos marcamos imposibles, simplemente nos gusta caminar, ser auténticos y afrontar la realidad que venga con energía. En un escenario tan incierto como el que tenemos a nivel internacional nuestro deseo es que los consumidores sigan eligiéndonos y considerándonos parte de su vida. Trabajaremos para seguir siendo un referente en España, para no perder el contacto con el nuevo consumidor y cuidar al público que es leal. Por supuesto es importante seguir creciendo en posicionamiento internacional. Presentaremos nuestros vinos y bodegas en mercados exteriores, para afianzar nuestra presencia. La experiencia demuestra que, quienes nos conocen, nos eligen. Y esa será una labor importante en 2023".❋



Cuidar las raíces

También es importante para Ribera del Duero cuidar las raíces, la conservación del patrimonio y la reivindicación de las tradiciones. Por eso apoya el trabajo que realiza la Fundación Atapuerca y la Universidad de Valladolid al frente del Yacimiento Arqueológico Pintia, donde se contribuye a desentrañar el origen del cultivo de la vid y el consumo de vino en este entorno.

Entrevista al presidente de la D.O. Ribera del Duero: Enrique Pascual

"Hoy este proyecto que nació por impulso de la gente del lugar es motor económico, social, cultural y patrimonial"



La D.O. Ribera del Duero cumplió el pasado mes de julio 40 años. ¿Qué balance haría de estas cuatro décadas?
Ribera del Duero vive un momento excepcional. En solo cuatro décadas se ha convertido en una realidad de éxito, en un imprescindible, en un referente absoluto de calidad, creatividad y diversidad. Esa decena de bodegas y cooperativistas de los inicios son los primeros miembros de una gran familia que hoy agrupa 311 bodegas que caminan con objetivos comunes: la búsqueda de la excelencia, la apuesta por la sostenibilidad, el compromiso con el territorio, la expresión de la personalidad de esta D.O. Hoy este proyecto que nació por impulso de la gente del lugar es motor económico, social, cultural y patrimonial. Unido firmemente al mundo del cine, la música, el arte y la literatura, ha conseguido conectar con el consumidor joven y fidelizar un público que disfruta del universo Ribera, mucho más que vino. Estamos orgullosos de haber evolucionado fieles a nuestros principios, sabiendo mostrar lo que nos diferencia, lo que nos hace únicos.

En 2021 las ventas en volumen aumentaron un 10% sobre 2020, debido principalmente al buen comportamiento en internet y vinotecas. ¿Qué cifras barajan de cara al cierre de este año? ¿Siguen siendo esos canales los que más impulsan las ventas?
En Ribera del Duero estamos acostumbrados a hacer frente a las contrariedades. Nuestro clima, nuestra geografía, las características del lugar al que pertenecemos, nos han enseñado a ser valientes, a salir adelante, a evolucionar. Y durante esa etapa de confinamiento las bodegas de la D.O. fueron claro ejemplo de ello. Impulsaron nuevas formas para estar en íntimo contacto con el consumidor. Y por eso hemos conseguido un posicionamiento muy importante en los canales de venta online, que se han reforzado y que seguirán sin duda evolucionando. Pero la hostelería es nuestro socio principal en el mercado nacional, y seguirá siéndolo sin duda. La buena salud del sector hostelero es la nuestra. Y no habrá canal que pueda sustituirle. El tipo de vino que elaboran nuestras bodegas nos acerca a los establecimientos especializados, que son una alternativa sin duda para el consumidor. Tendremos que esperar para hacer un balance de este 2022, el último mes es fundamental, pero estamos satisfechos con nuestro crecimiento, sobre todo porque vendemos lo que producimos cada año.



¿Qué le diría a nuestros lectores para que se animen a poner un vino de Ribera de Duero en su mesa estas Navidades?
Estoy convencido de que todos van a poner un vino en su mesa, y me gustaría que todos apostarán por un vino con Denominación de Origen. Si ya eligen un Ribera del Duero, pues estupendo. Tienen en nuestra D.O. una opción que sin duda se adaptará a su paladar, que les hará disfrutar. Me gustaría recomendarles que comiencen el nuevo año brindado a su salud, por su felicidad, por lo realmente importante.❋

Bodega Monteabellón

Riberas para brindar y regalar

Juan Manuel García Aparicio, Gerente de Bodegas Monteabellón, nos explica en primera persona cuál es la filosofía de esta bodega ribereña y qué vinos recomienda para brindar y regalar estas fiestas.





¿Cuál es la filosofía de la bodega y qué tipo de vinos elaboráis en Ribera del Duero?
Bodegas Monteabellón, es un bodega Familiar con tres generaciones de viticultores desde 1948. Grandes conocedores del campo y la tierra, lo que nos ha llevado a estructurar las 175 ha del viñedo por altitud y tipos de suelo, entre 700 m y 950m trabajando suelos arenosos con piedra, arcillosos y calcáreos a mayor altitud. Nuestra filosofía se centra en ser fieles a los orígenes, a que nuestros vinos no pierdan la esencia de del terruño y de la variedad tempranillo. Con ella elaboramos una amplia línea de vinos, que se diferencian en origen por altitud y tipo de suelo. Las zonas más bajas, a menos altitud para los vinos más frescos, como son Avaniel Rosado y Avaniel Tinto, de la zona intermedia, a unos 800 m, con suelos arcillosos proviene nuestro Monteabellón 5 meses y de la zona alta, con terrenos pobres y calizos, elaboramos nuestro vino más representativo, Monetabellon 14 meses, el Crianza de Monteabellón. Por otro lado, dos vinos de Finca, con producciones muy limitadas y especialmente cuidadas, con un paso por barrica de 20 y 24 meses respectivamente, Finca Matambres y Finca la Blanquera.

¿Qué referencia destacaríais para poner en la mesa estas fiestas?
Un vino que no puede faltar en la mesa estas fiestas es un vino para brindar, disfrutar y repetir. Un vino intenso en aromas y muy fino y elegante en boca. Monteabellon 14 meses, añada 2020. También destaca su versatilidad a la hora de maridar y su frescura a la hora de beber.

¿Cuál recomendáis para regalar?
Nuestro estuche presentación Deluxe, con regalo de dos copas, y dos botellas de vino. " Te mereces un brindis con Monteabellon", una campaña que lanzamos con la intención de no solo regalar vino, si no también brindis y buenos momentos para compartir en torno a unas copas de vino. También somo grandes defensores de los formatos especiales, los mágnum de 1,5l., 3l e incluso 5 litros como regalo, con unas presentaciones muy cuidadas y unos vinos y añadas de lo más representativo.

¿Qué ofrecéis a nivel enoturístico?
Confiamos plenamente en el enoturismo y la importancia para una bodega como la nuestra, de mostrar de primera mano qué y cómo lo hacemos. Con unas visitas muy cercanas, que incluyen desde un recorrido por el viñedo y un pequeño almuerzo en una cabaña en el campo, hasta visitas por las instalaciones con cata de vino y aperitivo, pasando por visitas privadas para grupos, donde nos adaptamos a sus necesidades. ❋

Más información: www.monteabellon.com

Casa Rojo

Ribera del Duero

El proyecto vinícola de Casa Rojo es originario de Murcia, donde cultiva y elabora vinos con la uva monastrell desde sus comienzos allá por el 2007, pero tras un proyecto en el 2012 en Pesquera de Duero, comienzan a trabajar también en la D.O. Ribera del Duero de forma permanente, cumpliendo por fin el sueño de la nueva bodega en Curiel de Duero, en pleno corazón de esta zona vitivinícola.



Jose Luis Gómez y Laura Muñoz, fundadores de Casa Rojo



CL98 Tintafina Alexander vs The Ham Factory

Casa Rojo inaugurará este año una bodega de nueva construcción diseñada para la elaboración crianza de 200.000 botellas de tempranillo. Los depósitos de elaboración serán de madera, de hormigón y de inox, combinando los tres materiales ideales para la vinificación y estarán por debajo del nivel del suelo, con la finalidad de usar la gravedad en la entrada de la uva.

La nave de crianza, situada en el mismo nivel que la de elaboración, cuenta con 600 barricas destinadas al crianza, 100 al reserva y 50 al nuevo Blanco de Albillo que será presentado también este próximo 2023.

Las instalaciones, sistemas de frío y robótica de la bodega contará con las últimas novedades tecnológicas al servicio de la calidad. Según palabras de José Luis Gómez: "El vino se hace en el viñedo, pero finalmente debe de pasar una etapa en bodega. Nosotros los enólogos solo debemos de tratar de cuidar lo que desde el campo nos llega perfecto y es por esto que tener unas instalaciones cómodas, limpias e idealmente diseñadas para trabajar con precisión, son fundamentales".

"Fue en el año 2018, tras varios años elaborando vino en Pesquera de Duero con uvas de viñas viejas de varios viñedos que tuvimos la suerte de conseguir en zona ya de Burgos, cuando todo el equipo de Casa Rojo nos enamoramos de la tempranillo y sobre todo del potencial que esta uva tiene en la Ribera del Duero" nos explica Laura. Tras una búsqueda de casi 4 años finalmente han encontrado un Valle situado entre los Castillos de Peñafiel y Curiel de Duero, donde se han plantado 10 hectáreas de tinto fino en torno a la nueva bodega.

"Para nosotros es realmente un sueño cumplido, elaborar vinos en bodega propia en las dos regiones de nuestros amores, dos proyectos que se complementan entre sí, la tempranillo y la monastrell, el clima continental y el clima mediterráneo, el Norte y el Sur… tan distintos pero a la vez que se atraen tanto" nos confiesan ambos con especial cara de satisfacción.

La Bestia, La Bella y el Reserva

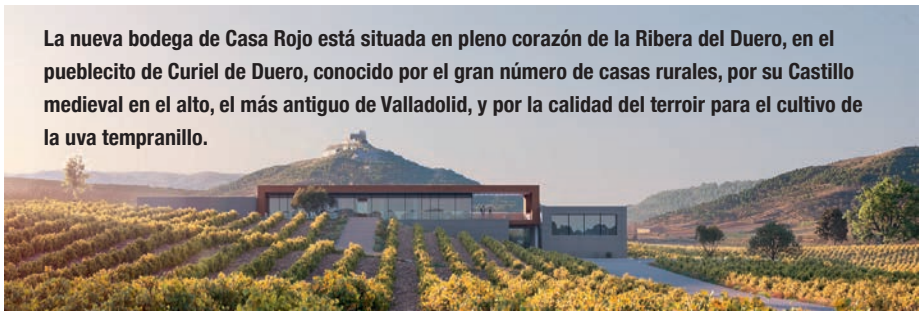
Los tres vinos tintos que Casa Rojo elabora en la D.O. Ribera del Duero son tres estilos muy distintos de entender y trabajar la uva tempranillo.

CLON 98 es el vino que destaca el carácter varietal salvaje del tinto fino. Contundente, bruto, musculoso, se trata de un vino tinto de alta intensidad elaborado en ánforas con la finalidad de mantener la personalidad del terroir de forma pura.

El Tintafina es el vino más icónico y principal de Casa Rojo en la Ribera del Duero. La mejor selección de uvas van destinadas a este vino con filosofía "vigneron" y toda de viñedos viejos de zona comprendida entre La Horra, Roa, Curiel de Duero y Pesquera. Tanto la fermentación maloláctica como la crianza durante 12 meses tiene lugar en barrica nueva francesa, de diferentes tostados y tonelerías. Un vino que refleja el máximo potencial de este joven equipo en esta zona de fuego e hielo, y que es el equilibrio perfecto entre fruta y madera. Muy voluminoso y muy elegante.

Por último, su vino más clásico, Alexander Vs The Ham Factory, calificado como Reserva. Se trata del vino más "tradicional" de este trío de Riberas. Muchas notas de tostados finos y cueros. Tabaco y pimienta negra. Sedoso y muy señorial, con los taninos suaves y súper pulidos. Un vino de guarda.❋

Más información: www.casarojo.com



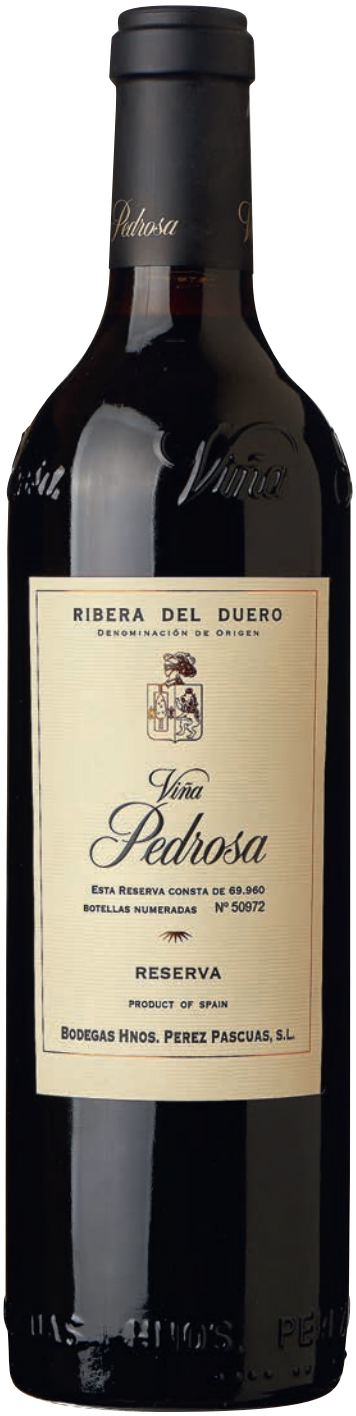
La nueva bodega de Casa Rojo está situada en pleno corazón de la Ribera del Duero, en el pueblecito de Curiel de Duero, conocido por el gran número de casas rurales, por su Castillo medieval en el alto, el más antiguo de Valladolid, y por la calidad del terroir para el cultivo de la uva tempranillo.

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas

Cepas con historia que crean vinos para emocionar

Hace más de 40 años, cuando la tendencia era arrancar vides por doquier y sustituirlas por campos de cereal (ya que el valor del trigo y la cebada multiplicaba con creces al de la uva), Mauro Pérez supo transmitir a sus hijos el respeto a la tierra, su pasión por el vino y el gusto por el trabajo bien hecho.





Las 17ha de viñedo que dejó Mauro a su familia son el pilar sobre el que, en 1980, los Hnos. Pérez Pascuas fundaron su propia bodega en la localidad burgalesa de Pedrosa de Duero.

Posteriormente, los Hnos. Pérez Pascuas, junto a otras pocas bodegas y cooperativas de la zona se unieron para crear una denominación propia que acogiese a sus vinos, fundando así el Consejo Regulador de la Ribera del Duero en 1982.

La clave de los vinos de Viña Pedrosa reside en su apuesta por la calidad y cuidado al detalle, elaborando únicamente tintos de guarda: crianzas, reservas y grandes reservas.

Actualmente, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas cuenta con 124 ha de viñedo en propiedad localizadas en los alrededores de la bodega en pleno corazón de la Ribera del Duero. Con el firme objetivo de reflejar la identidad de su territorio en sus vinos, elevan los niveles de biodiversidad a través de una viticultura tradicional, responsable, sostenible y respetuosa.

Ese respeto al terruño, junto a la investigación, el esfuerzo y la ilusión de la familia Pérez Pascuas dan como resultado unos vinos de gran calidad, con una sorprendente regularidad año tras año y muy valorados en todo el mundo. La producción anual de alrededor de 600.000 botellas se reparte entre sus seis referencias: Cepa Gavilán Crianza, Viña Pedrosa Crianza, Finca La Navilla, Viña Pedrosa Reserva, Viña Pedrosa Gran Reserva y Pérez Pascuas Gran Selección.

Desde el inicio se confió en distribuidores e importadores para llevar a cabo la comercialización de sus vinos presentes hoy en día en todo el territorio nacional y en cerca de 50 países.

Hoy, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas es un proyecto sólido y reconocido mundialmente, donde trabajan dos generaciones codo con codo con un objetivo común: elaborar vinos de máxima calidad, fiel reflejo del paraje que los vio nacer. ❋ **Más información: www.perezpascuas.com**

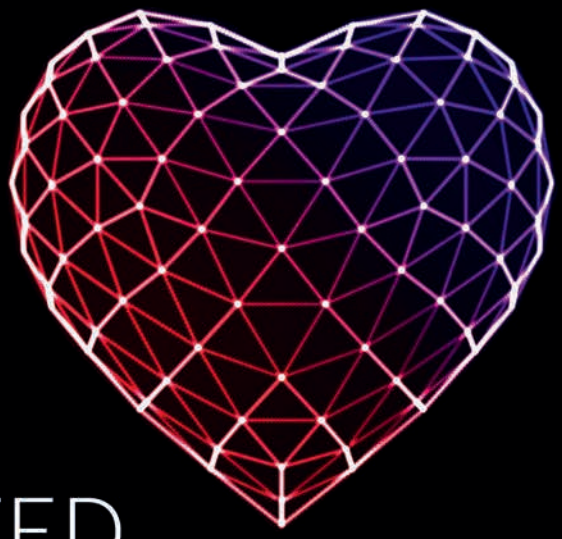
NOTA DE CATA

Nombre: Viña Pedrosa Reserva 2018
Variedad: Tempranillo
Características: Tras su paciente crianza de 24 meses en barricas de roble americano y francés y un largo reposo en botella, es fiel reflejo de la filosofía de la bodega, consiguiendo el difícil equilibrio entre complejidad y longevidad.
Posee un color rubí intenso con matices rojo teja. Aromas complejos y elegantes con recuerdos a compota y mermelada, finos cueros, cedro, notas a repostería y mentoles. En boca es complejo, con un perfecto equilibrio fruta-madera y bien estructurado.

HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

6-8 de marzo 2023
IFEMA Madrid



UNLIMITED PASSION

La mayor plataforma de innovación y negocio para el sector Horeca

+40.000 empresarios y directivos

+500 firmas expositoras

+600 expertos internacionales

9 auditorios

- HORECA WINE & SPIRITS
- FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS
- SMART KITCHENS & EQUIPMENT
- HEALTH & SAFETY
- DESIGN & EXPERIENCE
- SOCIOSANITARIO
- DELIVERY & FOOD AS A SERVICE
- DIGITAL WORLD
- NEW CONCEPTS & FRANCHISES

Contáctanos en:
exhibit@expohip.com +34 919 551 551

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:
NEBEXT NEXT> BUSINESS EXHIBITIONS
IFEMA MADRID



Con la Colaboración de

THYSSEN-BORNEMISZA

MUSEO NACIONAL

Edgar Degas. Staying Dancer (Danseuse restant) (detail), 1877-1879 © Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, Madrid

Elaborar Una Emoción LLeva Tiempo

Exige paciencia, rigor y un profundo respeto por lo que tienes delante. En Ribera del Duero compartimos este pensamiento con el Taller de Restauración del Museo Thyssen-Bornemisza.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

Creado Para Emocionarte

VINOS PARA NAVIDAD

Descorchar felicidad

Las celebraciones navideñas son momentos para disfrutar en familia y para compartir, en torno a una mesa, comidas y cenas elaboradas especialmente para la ocasión. También es el momento de descorchar los mejores vinos de nuestra bodega para agasajar a nuestros invitados, de comprar alguna nueva referencia que nos apetezca probar o de buscar el vino ideal para regalar.



Vinos de Jerez



5 maridajes IRRESISTIBLES con *Vinos de Jerez* para Navidad

Son muchas y cada vez más variadas las propuestas gastronómicas que se sirven en estas fechas, y para cada una de ellas existe un tipo de Vino de Jerez para acompañarla. Desde el Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla proponen 5 maridajes excepcionales con los que conquistar a los paladares más exquisitos:

1 Crema de mejillones con Fino: Este vino blanco seco, elaborado con uva palomino, combina bien con pescados y mariscos, por lo que resulta la mejor opción para armonizar con esta crema. El Fino, además, complementa los sabores de la pimienta y el ajo, y ayuda a matizar el de la mantequilla.

2 Dorada a la sal maridada con Manzanilla: Este vino, delicado y expresivo, es capaz de respetar el sabor suave del pescado blanco y, al mismo tiempo, con su toque salino, potenciar los recuerdos marinos de un pescado de roca. Como guarnición se propone un "piriñaca", puesto que la Manzanilla tiene una acidez mínima que equilibrará la del Vinagre de Jerez con el que se aliña este picadillo de tomate, cebolla y pimiento, potenciando la sapidez de las hortalizas.

3 Cordero al horno con hierbas aromáticas con Amontillado: La complejidad del Amontillado, destacando un final seco y un post-gusto prolongado en el que retornan las notas de frutos secos y madera envinada, lo convierte en el acompañante ideal para recetas de cordero como la propuesta por el Consejo Regulador para estas fiestas. También resulta interesante y delicioso para la armonía del plato utilizar el propio vino en el estofado o las salsas.

4 Tiramisú maridado con Pedro Ximénez: El dulzor natural del Pedro Ximénez es el complemento perfecto para acompañar el tiramisú, puesto que no es un postre muy dulce. Los recuerdos de cacao y café del PX mantendrán un hilo conductor con el cacao y el café de la receta. Las notas de higos secos y confitería del vino armonizarán con el conjunto del tiramisú.

5 Roscón de Reyes con Cream: El Consejo Regulador recomienda maridar este típico dulce navideño con un Cream, para complementar la dulzura de la masa, la crema y la fruta que lo recubre. Como regla general, se considera apropiado que el vino de Jerez que se escoja tenga más dulzor que el postre con el que se marida.

4 curiosidades del VINO que quizá no *conoces*

1 **La forma de la copa afecta al sabor:** Para algunos es simplemente una leyenda y para otros una obviedad, pero según las dimensiones y la forma de la copa donde se sirva el vino, el sabor llegará al paladar de diferente forma y el aroma se concentrará mejor cuanto más ancha sea la copa. Esto se debe principalmente a que el tamaño influye en la cantidad de aire que entra en contacto con el vino; la forma determina el flujo del líquido hacia la boca, y el diámetro de la boca influye en la rapidez con la que el vino fluye y en cómo llega al paladar.

2 **El tinto a temperatura ambiente y el blanco, frío:** La temperatura es uno de los aspectos clave del vino y cada uno tiene su baremo de temperatura ideal. El del tinto es entre los 15 y 18º, es decir a temperatura ambiente, mientras que el del blanco es de 4 a 10º, por tanto en una temperatura más fría. La temperatura también marca el aroma del vino, así pues, el vino más helado tiene menos sabor, a temperatura ambiente tiene un sabor más delicado, mientras que el vino más cálido tendrá un olor demasiado fuerte.

3 **El vino es saludable:** Numerosos estudios científicos demuestran que, si se siguen las pautas apropiadas de consumo moderado, y no se rebasan, el vino puede formar parte de un estilo de vida saludable y su consumo tiene contrastados beneficios en la salud.

4 **Hay vida más allá del tinto y el blanco:** Aunque sean los dos tipos de vino más consumidos, existe una gran variedad de vinos más allá de estos dos. Así pues, dentro del vino tinto podemos encontrar: ligeros de cuerpo, de medio cuerpo o de cuerpo pleno; y en los blancos: secos y vivaces, secos de cuerpo pleno o semisecos. Además existen vinos rosados, diferenciados entre "blush" y "rose"; vinos generosos, pueden ser secos o dulces; y los vinos espumosos, donde destacan el champagne o el cava.

**Fuente: Coravin*

Freepik



Freepik





10 MANDAMIENTOS del *VINO* para las *celebraciones*

1 La elección. A la hora de seleccionar un vino es muy importante tener en cuenta la intensidad aromática respecto al plato que acompaña. Los vinos deben coincidir en esta intensidad tanto a nivel aromático como por contraste.

2 Valentía. La idea tradicional de maridar el pescado con vino blanco y la carne con tinto ha pasado a la historia. La potencia aromática y de sabores que tenga un plato, requerirá un vino equivalente. Hay pescados que piden un tinto ligero, o carnes blancas que maridan con blancos en crianza. Es cuestión de echarle valor y cabeza.

3 Sin prejuicios. No debemos olvidar que a día de hoy tenemos un abanico de rosados gastronómicos que maridan a la perfección con casi todo, pese a su acostumbrada mala prensa. Lo recomendable es servirlos siempre rondando los 12ºC de temperatura.

4 El orden. Es buena idea comenzar con Jerez o espumosos el aperitivo, pudiendo estos últimos servirse durante toda la cena. Continúa con los rosados, los blancos y, posteriormente, los tintos. Siempre de más joven a más viejo. El orden de los factores sí que puede influir en el resultado final.

5 Paciencia. Si dispones de tiempo y es adecuado para el vino, se abre la botella con algo de antelación.

6 Temperatura. El hielo solo no enfría, para mantener la temperatura es necesario añadir



Freepik

Le Méridien Barcelona



Vinos dulces para el postre

La Navidad es tiempo de tradición, así que ¿por qué no recuperar la antigua de tradición de acompañar los postres con un vino dulce? Es esta sin duda una costumbre que se ha ido perdiendo, sin embargo, son muchas las bodegas que elaboran vinos dulces que son una auténtica delicia y que nos estamos perdiendo. Los hay perfectos para postres de chocolate o queso y también para maridar con frutas.

agua en la cubitera y que esta abrace toda la botella. Para que el vino alcance su máximo esplendor, debe estar a la temperatura adecuada. Siempre hay que seguir la recomendación que el elaborador deja indicado en la etiqueta. En general, la franja térmica comienza en los 8 o 9 grados de un blanco con poco cuerpo, que va aumentando con este último, hasta alcanzar los 13-14ºC. El tinto, con temperaturas de consumo algo más elevadas, ha de servirse fresco para que vaya entonándose en la copa.

7 El misterio de la copa. Utilizaremos una copa adecuada para cada vino, siendo más pequeña la de blanco. En el caso de los tintos, lo ideal es tener dos tipos: borgoña y burdeos. Es más importante la calidad del vidrio que el tamaño de la copa: ha de ser bueno y fino para que el vino no encuentre obstáculos hasta nuestro paladar. Importante: secar siempre con paños de algodón, nunca con papel. Evitaremos encontrar rastros desagradables.

8 Conservación. Si nos queda una botella a medias, lo mejor es poner un tapón que haga el vacío y guardarla en la nevera tumbada. Aunque la mejor opción siempre es terminar el vino.

9 Montaje: Una botella en formato mágnum ayudará a la buena conservación del vino ya que la cantidad de oxígeno por botella es menor, además de poseer mayor inercia térmica o por contraste. Por otra parte, la puesta en escena de la mesa con un mágnum siempre es señal de éxito.

10 Y ante la duda... Asesorarse por un experto es lo más acertado para no equivocarse. Para elegir el vino apropiado para cada plato, siempre cuatro ojos ven mejor que dos.

**Fuente:*
Marqués de Riscal



5 consejos para DISFRUTAR del *VINO* en estas *fiestas*

1 En primer lugar, se debe elegir una botella que maride con el menú; un buen vino mal maridado pierde gran parte de los matices que lo hacen único. Una buena combinación hará que la receta y el vino puedan disfrutarse al máximo.

2 Una vez escogido el vino, conviene informarse sobre todas sus características para tratar de descubrirlos a la hora de la cata, entrenando al olfato para distinguir hasta el más sutil de los matices.

3 Existe la falsa creencia de que todo vino debe airearse antes de consumirlo, pero esto solo es cierto para los vinos de larga maduración en botella. Los vinos jóvenes, por el contrario, están listos para servir desde el momento en que se abre la botella.

4 Otra de las recomendaciones más importantes a la hora de disfrutar un buen vino es elegir una copa que le haga justicia. Una copa del tamaño, forma y material adecuado para cada vino hará que la degustación sea mucho más satisfactoria.

5 Por último, es importante tener en cuenta la temperatura a la que se sirve el vino. Beber un blanco dulce demasiado caliente o un tinto seco demasiado frío hará que se pierdan muchas de sus características. Cada vino debe servirse a la temperatura indicada para hacer que todos sus matices brillen al máximo.

**Fuente: Asko*



Depositphotos

¿Cómo elegir bien la copa?

- **Tamaño de la copa.** Dependiendo del tipo de vino se utilizará mejor una copa u otra. En el caso del tinto es mejor que sea una copa de gran volumen para que éste se oxigene bien. Así puede respirar y airearse. Para el blanco, en cambio las copas son más pequeñas y delgadas porque deben mantener la temperatura. Ya sabemos que el blanco debe servirse más fresco para percibir mejor las notas frutales. Si la copa, independientemente del tamaño es algo más cerrada en la parte superior de la misma, los aromas se aprecian mejor, ya que son sustancias volátiles y esta forma en la copa evita que se pierdan rápidamente.

- **Material y grosor.** Lo recomendable para que el vino esté en óptimas condiciones es que la copa de vino sea de cristal fino con un grosor de menos de un milímetro. Así es más agradable al tacto y al paladar. No obstante, en función de las notas que se quieran potenciar, dependiendo del vino, la copa dispondrá de un diámetro u otro.

- **Forma.** El fondo de la copa debe ser ancho y redondeado y más cerrado arriba. De este modo se airea y libera sus propiedades, sin que se volatilicen rápidamente.

- **Color.** Las copas deben ser lisas –sin dibujos–, transparentes e incoloras para poder apreciar el vino en su totalidad: su tono real, que no haya nada extraño, ya que la fase visual nos va a ir diciendo cosas sobre el tipo de vino y el estado en el que se encuentra, sobre todo fijándonos en el ribete (parte exterior del vino) que forma a través del cristal.

- **Tallo.** Otro truco de un buen sumiller es que las copas se cogen por el tallo o base para no calentar el vino con las manos ni ensuciar el cristal, por lo que idealmente aquel debe ser largo. De este modo no se transmiten otros aromas.

**Fuente: Bodegas Cartema*





~VINOS PARA NAVIDAD~

Bodegas San Valero

Innovación, calidad y respeto por la tradición

Desde Bodegas San Valero nos sugieren brindar estas fiestas con varias de sus referencias: los tintos 8.0.1 y Particular Garnacha Viñas Centenarias; y los cavas Gran Ducay (blanco, rosado, reserva y gran reserva) y Particular Garnacha (Blanc de Noir, Rosé y Blanc de Noir Reserva).

Bodegas San Valero se fundó en el año 1944 y son varias generaciones de viticultores las que han dejado su sello durante este tiempo. Tres detalles resumen la relevancia de la bodega. Por un lado, las personas, los 500 viticultores que la integran. Por supuesto, son muy importantes los viñedos, alrededor de 4.000 hectáreas, y también destaca el peso dentro de la Denominación de Origen Cariñena, el 30% de la producción. Además, Bodega San Valero está presente en más de 35 países y sus ventas en el exterior representan el 70%.

8.0.1
Es el vino más especial de la bodega. Un clásico renovado que mantiene la esencia de siempre, su singular coupage de las tres variedades originales con las que se elabora desde 2004: cabernet sauvignon, merlot y syrah. A la vista, posee un intenso color rojo cereza, bien cubierto, con ribetes granates y tonos violáceos. En nariz ofrece elegantes e intensos aromas a frutos maduros y especiados, torrefactos sobre un fondo balsámico. En boca es estructurado, sabroso y potente, con unos finos taninos, suaves, equilibrados y con un final elegante.

Particular Garnacha Viñas Centenarias
Este vino atesora el valor del paso del tiempo, de esas garnachas longevas que le otorgan elegancia y sobriedad. Una crianza con cuerpo y muy aromático, pero al mismo tiempo suave y equilibrado.
A la vista, el color rojo cereza es intenso, está bien cubierto, con ribetes granates y tonos violáceos. En nariz, la sensación es la de un vino muy franco, con intensos aromas a frutos maduros y especiados, torrefactos sobre un fondo balsámico. Al llegar a la boca se presenta estructurado, sabroso y potente, con unos finos taninos, suaves y equilibrados.

Cava Gran Ducay
Es un cava brut nature con cuatro presentaciones: blanco, rosado, reserva y gran reserva. Este cava aragonés se elabora mediante el método tradicional de segunda fermentación en botella que mantiene su esencia artesanal y su producción limitada. En este sentido, no ha cambiado respecto a los tiempos en los que se elaboraba únicamente para el consumo de los 500 socios de la bodega en los primeros años 80 del siglo XX.

Cava Particular
Particular Garnacha Blanc de Noir es el primer cava Blanc de Noir de la variedad garnacha que se elabora en Aragón siguiendo este método de elaboración. Una pequeña joya todavía por descubrir, un elegante cava blanco con aromas a frutas rojas propios de la uva tinta garnacha. Un vino de alta expresión para cualquier momento gastronómico.
El cava Particular cuenta con dos presentaciones más: Cava Particular Garnacha Rosé, un cava rosado de gran expresión, y Cava Particular Garnacha Blanc de Noir Reserva, con 15 meses de crianza en botella. ❋

Más información: www.sanvalero.com

Nabulé Terroir

Un garnacha de perfil fresco

Desde sus inicios, Bodegas Aragonesas ha destacado por su marcada voluntad de innovación. Un buen ejemplo es este monovarietal de garnacha de perfil fresco con el que maridar los platos más festivos.



La bodega se ha dedicado desde sus inicios a investigar en suelos, en métodos y técnicas de producción, maduración y elaboración, lo que le ha permitido producir y comercializar una colección de vinos sorprendente, apreciada en más de 50 países de todo el mundo.

Nuevo espacio 'Terroir –Garnacha'

El nuevo espacio "Terroir -Garnacha" de Bodegas Aragonesas ha recibido, en poco más de un año de vida, la visita de más 4.000 personas. El 15% internacionales. Con un diseño vanguardista, multifuncional e innovador, el nuevo edificio cuenta con una superficie de 6.700 metros cuadrados.

Sus instalaciones albergan nuevas oficinas, la tienda, salas expositivas y ampliación de la capacidad en depósitos en un 100 % y en un 80% la zona de crianza.

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

Aragonesas sacó adelante, en 2021, grandes proyectos, como su nuevo espacio "Terroir – Garnacha" y la nueva garnacha Nabulé. A estas ambiciosas iniciativas, también se fueron incorporando otras "ilusiones" como ser la mejor bodega del año en la décima edición de los premios nacionales de El Suplemento o que su Solo Centifolia 2020 fuera reconocido como el mejor rosado de Aragón, en la primera edición de la Selección de Vinos Rosados del Concurso Mundial de Bruselas (Concours Mondial de Bruxelles – Rosé Selection).

Bodegas Aragonesas apuesta por la innovación, mira al futuro, se adapta a los nuevos tiempos y se reinventa, pero manteniendo siempre la esencia de ser "expertos en garnacha". ❋ **Más información: www.bodegasaragonesas.com**

NOTA DE CATA

D.O.P.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpio y brillante. Aroma fresco, fino, elegante, de buena intensidad, con un fondo de frutas rojas muy frescas, fresa ácida, tonos florales y de fruta silvestre con un fondo balsámico. Entrada muy fresca y agradable en boca con mucha fruta roja y recuerdos balsámicos, que lo hacen diferente y original. Muy vivo, con muy buena acidez y carácter joven, perfectamente equilibrado y muy bien integrado con la madera. Final de boca largo, amplio y prolongado.



Variedades ancestrales

La apuesta de Familia Torres por recuperar cepas del olvido



Hace cuarenta años, Familia Torres puso en marcha un proyecto apasionante: la recuperación de variedades de uva ancestrales que se creían extinguidas por la filoxera. Actualmente son ya cuatro los vinos que la bodega elabora con algunas de esas variedades recuperadas: Grans Muralles, Clos Ancestral, Forcada y el último lanzamiento, Pirene.

El proyecto de recuperación de variedades ancestrales lo puso en marcha Miguel A. Torres a principios de los años ochenta con la voluntad de contribuir a recuperar el patrimonio vitícola de Cataluña. Ante el reto que planteaba el cambio climático, sus hijos Miguel, director general, y Mireia Torres, al frente del área de Innovación y conocimiento de Familia Torres, decidieron darle un nuevo impulso, focalizándose sobre todo en aquellas variedades que, además de un gran potencial enológico, fueran más resistentes a las altas temperaturas y a la sequía, con la intención de crear nuevos vinos de marcada acidez.

Hasta la fecha, Familia Torres ha logrado rastrear y recuperar más de 50 variedades catalanas desconocidas que consiguieron sobrevivir a la filoxera y quedaron relegadas a viejas cepas casi olvidadas, sin identificar. De éstas, hay al menos seis (garró, querol, moneu, forcada, gonfaus y pirene) que tienen gran interés enológico –autorizadas por el Ministerio de Agricultura– con las que se está experimentando. Además, son variedades bien adaptadas al nuevo contexto climático, con maduraciones tardías que permiten contrarrestar los efectos del calentamiento global.



Cuatro vinos singulares

Pirene es el cuarto vino de Familia Torres elaborado con variedades ancestrales recuperadas y el segundo monovarietal. Sus predecesores son Grans Muralles (D.O. Conca de Barberà), que integra en el coupage de variedades autóctonas la garró y la querol, las dos primeras variedades recuperadas por la bodega; Clos Ancestral (D.O Penedès), elaborado con la ancestral moneu plantada en el Castell de la Bleda, junto con ull de llebre (tempranillo) y garnacha; y Forcada (D.O Penedès), elaborado al 100% con la variedad blanca ancestral que da nombre a este vino de producción limitada dirigido a la alta restauración.*



NOTA DE CATA

Nombre: Pirene
Variedad: Pirene
Características: Las uvas provienen de la finca que Familia Torres tiene en Tremp (Lleida), a 950 metros sobre el nivel del mar. Es una variedad tinta con mucho color y un alto nivel de taninos. Muestra mucha fruta roja, con un toque mineral y especiado. Es elegante y sorprende en boca por su textura y finura, de fruta sabrosa y a la vez fresca.

Wine Palace

Compra física u online

Wine Palace es una cadena de tiendas especializadas en la venta de vinos y destilados que cuenta ya con 27 establecimientos repartidos por Cataluña, casi 200 trabajadores, más de 6000 referencias y “una política de no franquiciar para no perder el contacto directo con el mercado” según palabras de su gerente, Noelia Pacios.





Ainhoa Martínez, webmaster de Wine Palace

De momento y con la mirada siempre puesta en nuevas aperturas, han decidido renovar su web para hacerla más dinámica, actual y clara. En www.winepalace.es no sólo se puede comprar a los mismos precios que en sus centros físicos, sino que también pueden preguntar a sus sumilleres para resolver dudas sobre vinos, informarte sobre cursos y catas que se realizan y, en definitiva, es un espacio donde compartir con sus clientes toda la información necesaria para disfrutar de una experiencia única y personalizada.

Este mes de diciembre, Ainhoa, webmaster de Wine Palace, nos recomienda la gama de productos Lo Vy: Vino tinto, vino blanco y los Ancestrales rosado y blanco. Es la forma más natural de conseguir mantener el carbónico dentro de la botella para elaborar espumosos de calidad. Además, la línea Lo Vy son vinos sin sulfitos añadidos, ni conservantes, ni azúcares, sólo uva y exigencia. Y con tiempo de reposo se obtiene grandes ancestrales.

Botellas limitadas, elaboradas con variedades autóctonas, pequeñas producciones que hacen grande el producto, vinos con referente cultural, territorial y gastronómico. Muy mediterráneos, frescos, francos, y de burbuja delicada. Para disfrutar con infinidad de platos por su gran versatilidad, con todo tipo de aperitivos, sushi, pescados, arroces y pastas, entre otros. ❋

Más información:
www.winepalace.es





Puntuaciones de La Guia de Vins de Catalunya

Lo Vy blanco: 9.46
Lo Vy tinto: 9.46
Ancestral blanco: 9.47
Ancestral rosado: 9.52

Entrevista al presidente de la D.O. Ribeiro:
Juan Manuel Casares Gándara

"Ribeiro siempre sorprende y nunca defrauda porque no hay dos Ribeiros iguales"



Llega la Navidad, es tiempo de tradiciones y de valorar lo que nuestros antepasados nos han legado. Ribeiro es la Denominación de Origen más antigua de Galicia ¿Cómo se traduce la tradición en los vinos de Ribeiro?
Yo concibo la tradición como aquello que supera los test del tiempo porque es válido y, como tal, se conserva de generación en generación. En la Denominación de Origen Protegida Ribeiro, la más antigua de Galicia y una de las 19 primeras de España, la tradición no solo es moneda de curso legal sino que constituye un emblema. Los procesos en viña, las elaboraciones en bodega y la forma en cómo el viticultor esculpe paisaje todos lo días así lo atestiguan. La tradición del Ribeiro se aprecia en los trabajos manuales y en nuestras cepas atadas con mimbres, en las modernas bodegas ubicadas en los bajos de amplias casas de piedra o en los vinos, algunos elaborados únicamente en depósitos de acero inoxidable, pero otros en barricas de roble o ánforas de barro. Saber conservar lo heredado y mejorarlo con innovaciones que no alteren la esencia es el secreto de Ribeiro.

¿Qué le diría a nuestros lectores para que se animen a poner un vino de Ribeiro en su mesa estas Navidades?
Ribeiro siempre sorprende y nunca defrauda porque no hay dos Ribeiros iguales. Nuestros vinos conquistan tanto a profesionales como a consumidores finales, en cualquier circunstancia. Es un vino elaborado con variedades autóctonas, como por ejemplo treixadura, albariño o godello en blancos, o sousón, brancellao o ferrón en tintos. Son elaboraciones en las que el bodeguero juega con las proporciones varietales y, en consecuencia, obtiene un producto distinto del resto pero sin perder la personalidad común al territorio.
Podemos elegir un espumoso blanco o rosado de Ribeiro, pero no veo descabellado brindar con un blanco, un tinto o incluso con un vino naturalmente dulce como el Tostado. En los menús navideños se pueden incluir toda nuestra gama de vinos y disfrutar armonizándolos con los productos gastronómicos típicos de estas fechas, como el marisco, el bacalao con verdura o el capón, y con el turrón, el mazapán o el polvorón en el momento más dulce.

¿Qué balance hacen desde el Consejo Regulador a nivel de ventas de este año que ya estamos a punto de finalizar?.
El año 2022 está siendo un gran año de ventas para nuestra denominación de origen; creo que es el refrendo del mercado a una calidad bien definida por los siglos de experiencia y buen hacer.

¿Qué objetivos y acciones de promoción tienen previstos de cara a 2023?
Continuaremos con nuestro plan estratégico iniciado hace varios años, donde repetiremos varias acciones promocionales en nuestro mercado natural, Galicia, con la celebración de festivales enomusicales con el Ribeiro Son de Viño, asistiremos también a ferias del sector tanto a nivel nacional como internacional, como por ejemplo Barcelona Wine Week, FENAVIN (Ciudad Real) o PROWEIN (Düsseldorf-Alemania).❋

Hinia Colección 2012

Última Gran Novedad Clásica de Martínez Lacuesta

Cuando el mundo entero celebraba la gran fiesta de salida al mercado de las nuevas añadas de Beaujolais 2022, en ese mismo tercer jueves de noviembre, Bodegas Martínez Lacuesta, una de las bodegas referentes de Haro con más de 127 años de historia, presentaba al mercado su última revolución clásica, fina y atemporal.



Dentro de una añada que está experimentando una inmejorable evolución en botella, se trata de una selección especial dentro la gama de Reservas, esos grandes iconos, donde la bodega se muestra más fiel que nunca al concepto de "Vinos Finos" de Rioja, que han sido y son el ADN de esta bodega centenaria.
Con una producción total de 45.000 botellas de 75cl. y 450 Magnum para todo el mundo, Hinia 2012 marca la línea futura de los vinos de Reserva de la bodega. Un ensamblaje de tempranillo, graciano y mazuelo procedentes de viñedos de más de 40 años situados al norte y noroeste del municipio de Haro, de donde proceden las uvas de esta bodega. Orientaciones y ubicaciones donde mantener una frescura característica de los vinos de esta bodega que los hace longevos y con una magnífica "tensión" en su evolución.



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 85% tempranillo, 10% graciano y 5% mazuelo
Características: De color rojo rubí intenso, brillante y vivo. En nariz destaca por su intensidad y finura aromática, con notas de fruta negra madura que dan paso a una elegante gama de notas balsámicas, hojas de tabaco, caramelo, vainilla y chocolate. Destaca en boca por su frescura y su equilibrada acidez. Sus taninos suaves y su agradable estructura proporcionan una sensación de alegría en la boca. Con el tiempo, la botella lo ha dotado y dotará de un elegante y complejo placer de disfrute y bouquet.

Su elaboración y crianza de 24 meses, separado por variedad y parcelas, siempre se lleva a cabo en el roble americano característico de los grandes vinos de la zona. Las barricas, fieles a los grandes vinos clásicos de guarda, no son nuevas al 100%, sino que son barricas de 3-4 años para mantener la fruta original y no "maderizar" en exceso los vinos, siendo su limpidez, franqueza y elegancia sus características principales.
De ahí al paso de la crianza en botella, larga y tranquila, clave para el afinamiento de sus vinos. Ese pacto con el tiempo que los hace crecer y aporta la madurez para alcanzar su plenitud. No hay prisa… el tiempo pone todo en su sitio.
Esta añada estrena también el nuevo packaging de los vinos del futuro, donde se han recuperado las excelentes etiquetas de 1905. Clásicos, vanguardistas y modernos a la vez.
Emoción y personalidad serían dos palabras para definirlo. Se da inicio y continuidad a una nueva línea de vinos del más alto perfil y que, en esta primera añada, ya lo han corroborado los 96 puntos y la Medalla de Oro obtenidos en el último "Decanter World Wine Awards". ❋

Más información:
www.martinezlacuesta.com

Bodegas Riojanas

Apuesta integral por la sostenibilidad

Más de 130 años de una historia de éxito son el resultado de la preocupación de la bodega de Cenicero en Rioja Alta por la sostenibilidad medioambiental, social y económica de su región. Esa conciencia sostenible se ha visto avalada hace unas semanas con la certificación Wineries for Climate Protection, un reconocimiento que se ha confirmado con el funcionamiento de la segunda fase de la instalación de autoconsumo solar.



El compromiso de Bodegas Riojanas con la preservación del medioambiente es inquebrantable. Desde hace años viene impulsando proyectos de investigación que han permitido mejoras en la gestión sostenible de sus viñedos y bodega. Ahora, con la ampliación de sus instalaciones de autoconsumo solar, consigue producir el 45% de sus necesidades totales de energía eléctrica en el año a partir de la energía solar, logrando así reducir el CO2 emitido a la atmósfera en un total de 168,50 toneladas anuales. Esta apuesta de la bodega familiar por las energías renovables para autoabastecimiento de electricidad comenzó hace algo más de un año en una primera fase que supuso que el 22% de la energía eléctrica consumida fuese producida por placas solares colocadas en el techo de la bodega. Tras esta segunda fase, el tejado de sus naves está cubierto por placas solares, duplicando así la generación de energía con origen renovable que son capaces de producir para autoabastecerse.

Este esfuerzo es fruto del convencimiento de Bodegas Riojanas de que la calidad de sus vinos depende de la salud del viñedo y de todo lo que lo rodea.

Viñedos sanos, garantía de futuro

Bodegas Riojanas ha sido consciente desde su fundación en 1890 de que unos viñedos sanos son garantía de futuro, al tiempo que contribuyen al bienestar y desarrollo de su comunidad. Vinos como los Viña Albina, que la bodega viene elaborando desde hace más de un siglo, o Monte Real, nacidos en la década de los años 30, confirman la prosperidad que proporciona la calidad de las uvas usadas para elaborarlos.

Un compromiso de Bodegas Riojanas con la sostenibilidad que corroboran distintos proyectos. Por nombrar algunos de los más recientes, el Certificado Verde, que avala el uso de corcho natural procedente de bosques de alcornoques de la cuenca mediterránea, con lo que la bodega riojana ha contribuido a retener anualmente hasta 95 toneladas de CO2; la certificación I.F.S. que otorga el International Food Standard en garantía de la calidad y seguridad de sus vinos; proyectos de investigación como el Proyecto Paraje o Sostevin; la certificación de que sus vinos son Aptos para Veganos; y justo el pasado mes de octubre, con la certificación Wineries for Climate Protection. La bodega riojana ha obtenido este importante sello por su actuación en los cuatro pilares sobre los que se basa la certificación: la reducción de la huella de carbono, la eficiencia energética, la gestión eficiente del agua y la reducción de residuos. ❋

Más información:
www.bodegasriojanas.com





Finca Montepedroso



Ubicada en la localidad vallisoletana de Rueda, dentro del marco incomparable de la Denominación de Origen que lleva su nombre, Finca Montepedroso es uno de los Grandes Pagos de España con 25 hectáreas de viñedos propios situados a 750 metros de altitud. Esta zona vitícola se fundamenta en el monocultivo y está especializada en la elaboración de vinos blancos de calidad, en concreto el verdejo. Además de la vid, la finca cuenta con una bodega que se integra a la perfección con el paisaje castellano y que la convierte en un lugar único.

En Finca Montepedroso la vendimia es nocturna, algo que además de aportar frescor e intensidad a los vinos, conlleva un mayor ahorro energético.

En la bodega se elaboran dos vinos: Finca Montepredoso y Montepedroso Enoteca.

Finca Montepedroso destaca por sus notas frutales de heno recién cortado, manzana verde y pomelo, ensambladas con notas de humo y minerales, características de la finca, sobre todo transcurrido un periodo de crianza en botella. En boca es fresco, de poca graduación alcohólica y con mucha tensión, debido a la buena acidez de las uvas en el momento de la recolección.



Por su parte, **Montepedroso Enoteca** supone una evolución respecto a su hermano menor, en el que las notas florales prácticamente desaparecen y se sustituyen por las notas minerales de incienso y humo, desarrolladas en su crianza en huevos de cemento. Sigue manteniendo la misma tensión y sapidez y conservando sus notas verdosas con irisaciones limón.

Finca Montepedroso es un espacio multifuncional que ofrece experiencias enoturísticas y acoge conciertos, exposiciones y otro tipo de actividades. ✻

FINCA MONTEPEDROSO
Cno. de La Morejona, s/n
47490 Rueda, Valladolid
Teléfono y WhatsApp: 644 25 70 73 / 983 868 977
www.fincamontepedroso.com

Coviñas



El reconocimiento como Mejor Bodega Cooperativa del Mundo es un homenaje a las más de 3.000 familias que viven por y para un proyecto común, el vino. Y que ven en el modelo cooperativo la oportunidad de mejorar la calidad de su producto y emprender acciones comerciales que den visibilidad al mismo.

Coviñas ha trabajado durante más de ocho décadas para dignificar el trabajo de los pequeños viticultores, poniendo los medios para que puedan vivir de la agricultura, desde el convencimiento de que son las cooperativas las que crean el desarrollo y la riqueza de una zona.

El esfuerzo permanente de estas 3.000 familias, sumado a la capacidad e innovación de Coviñas, es lo que le permite hoy, no solo disponer de más de 10.000 ha, sino que haya marcas como Enterizo que sumen ya más de 50 años de trayectoria en los hogares valencianos, siendo uno de los primeros vinos embotellados bajo el sello de calidad de la Denominación de Origen Utiel-Requena (DOPUR).

Décadas de trabajo en sincronía con la naturaleza

La fuente de aprendizaje de todas las generaciones que forman la familia Coviñas ha sido siempre el campo y la naturaleza, respetando sus ciclos, valorando su diversidad y creando un Aula de conocimiento. Es por eso, que su gama elaborada pensando en la hostelería toma el nombre de Aula, en memoria y reconocimiento de todos los que han aportado su conocimiento y han dejado su huella impresa para siempre.

En esta gama, la herramienta o apero de labranza conecta a la persona con la naturaleza y se representa en las etiquetas de los vinos, como la prolongación de algunos animales que forman parte del entorno de Coviñas. Esto simboliza al mismo tiempo el orgullo por el entorno y el terruño, cuyos vinos ampara la D.O.P. Utiel-Requena.

Por todos estos motivos, Coviñas no puede más que defender la sostenibilidad desde sus orígenes para perpetuar un legado de incalculable valor, defendiendo siempre lo esencial, y entendiendo como tal a la naturaleza y las personas.❋

GRUPO COVIÑAS
Avda. Rafael Duyos, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 302 651 · www.covinas.com





Bodegas Vicente Gandía

Con una trayectoria de casi 140 años, Bodegas Vicente Gandía es heredera de un impresionante legado que sirve de inspiración para la innovación que lleva a cabo la compañía lanzando vinos muy creativos sin perder nunca de vista la tradición. La bodega está dirigida actualmente por Javier Gandía, miembro de la cuarta generación de la familia quien está impulsando un nuevo proyecto enológico liderado por su director técnico Pepe Hidalgo. Desde 2020 la bodega ha lanzado varios vinos icónicos que tienen como hilo conductor la "viticultura singular". Este proyecto enológico se ha consolidado obteniendo un gran reconocimiento por la crítica.

La **colección Vicente Gandía Bobal**, integrada por tres vinos, Bobal Blanco, Bobal Rosa y Bobal Negro, elaborados todos ellos con la variedad más representativa de Utiel Requena, han obtenido grandes resultados.

Ceramic Monastrell Criado en Tinaja es un vino de viñas viejas de monastrell y madurado durante 11 meses en barricas de roble y afinado en tinajas de barro. Presentado en octubre de 2021 es otro ejemplo de un vino emblemático que ya se ha posicionado en lo más alto.

Clos de Gallur 2019 es la primera elaboración de Bodegas Vicente Gandía con uvas procedentes de la Finca Casa Gallur, por lo que nos encontramos ante una añada histórica. Presentado en marzo de este año, ya se ha convertido en el vino más icónico de la bodega valenciana, algo que no ha pasado desapercibido para el gurú estadounidense Robert Parker quien ha lo valorado con 90 puntos.❋

BODEGAS VICENTE GANDÍA
Ctra. Cheste a Godelleta, s/n
46370 Chiva (Valencia)
Tel.: 962 524 242
www.vicentegandia.es

Bodegas Gallegas

Bodegas Gallegas es un grupo familiar que elabora vinos en tres de las más importantes Denominaciones de Origen de Galicia: Rías Baixas, Ribeira Sacra y Ribeiro. Destaca por sus tintos elaborados con la variedad mencía y entre ellos, Rectoral de Amandi, sin duda, es uno de los símbolos de la gastronomía gallega. A través de ellos cuentan su historia de tradición y pasión por el mundo del vino que iniciaba Manolo Arnoya hace más de 60 años y que ahora continúan sus hijos.

La mencía es la protagonista indiscutible en la elaboración de Rectoral de Amandi y Rectoral de Amandi Manolo Arnoya, una Edición Limitada muy especial creada como homenaje al fundador de la bodega y que, además, cuenta con envejecimiento en barrica durante 6 meses. Pese a que los blancos son grandes desconocidos dentro de esta Denominación de Origen, en 2020 se embotellaba la primera cosecha de Pasal de Esile, elaborado con la variedad godello en la subzona de Quiroga donde las características del suelo y la climatología resaltan los matices minerales y consiguen una frescura excepcional. Sus viñedos situados en Ribeira Sacra mantienen una vendimia totalmente manual debido a la inclinación del terreno, y a su disposición en terrazas, que hacen imposible la mecanización de los procesos de cultivo y recolección, convirtiéndola en una de las 4 zonas en España certificadas como "viticultura heroica". Bodegas Gallegas apuesta por la sostenibilidad, ejemplo de ello es la elaboración de vinos veganos y la creación de levaduras propias autóctonas y el cuidado de las vides evitando los abonos artificiales, así como el abastecimiento de energía 100% limpia para la gestión del viñedo. ❋



BODEGAS GALLEGAS
Santa Cruz de Arrabaldo, 49 · 32990 Ourense
Tel.: 988 384 200 · www.bodegasgallegas.com

Mil Ríos Godello



NOTA DE CATA

D.O.: Valdeorras
Variedad: Godello
Características: Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz resulta intenso, fresco y expresivo. Las sensaciones de fruta blanca y de hueso, los finos toques cítricos y atractivas notas balsámicas, reflejan fielmente la variedad y el terruño. Los matices aportados por la crianza, de cítricos dulces y frutos secos, confieren complejidad y elegancia al vino. De boca amplia y sabrosa, con gran estructura y acidez bien integrada, presenta fragancias que nos remiten a la fase olfativa. Resulta fresco y profundo, con un persistente final.



Este monovarietal de godello se elabora en la bodega Terriña, situada en Petín en la D.O. Valdeorras. Las uvas son vendimiadas a mano, en viñedos con una edad media superior a 23 años y una altitud máxima de 627m. La diversidad de terroirs se reflejan en la complejidad, estructura y equilibrio de este vino que se somete a una crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 4 meses. La posterior crianza en botella completa la elaboración de este vino de guarda, redondo, lleno de matices y elegante, en el que se enfatizan las características de la uva godello.

Además de este blanco, en la bodega también elaboran Mil Ríos Godello Barrica. En tintos, cuentan con un Mencía joven y otro con envejecimiento en barrica, además de un nuevo garnacha con barrica que completará la gama.

La familia Méndez-Rojo es el legado de una tradición familiar que comenzó en 1940. Hoy en día cuentan con marcas en las 5 D.O. gallegas: en Ribeira Sacra elaboran Vía Romana en la bodega homónima; en Rías Baixas, Mar del Norte en Vía Atlántica Adegas e Viñedos; en Monterrei, Lagar de Deuses y en Ribeiro, Marqués de Sanfiz. ❋

TERRIÑA ADEGAS E VIÑEDOS
Estrada de Carballal, s/n · 32356 Petín (Ourense)
Tel.: 982 454 005 www.mendezrojo.com

Finca El Rincón de Clunia

Desde el momento en que comenzaron a plantar, en Bodegas Clunia supieron que la tierra de la finca "El Rincón" guardaba todo el potencial del que están hechos los vinos sobresalientes, aquellos que se distinguen por su marcada personalidad. Un rincón especial de un terruño singular que otorga al vino cualidades particulares del lugar, aportando una tipicidad única, de buena concentración de fruta, excelente madurez y con cierta mineralidad. Al carácter que imprime el terruño ser suman 18 meses de crianza en barricas de roble francés especialmente seleccionadas para aportar complejidad al vino, pero respetando en su totalidad las cualidades aromáticas y gustativas aportadas por la variedad. ❋



NOTA DE CATA

Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedad: Tempranillo
Características: Rojo rubí de capa alta. Predominan los aromas de frutas rojas, como cerezas, ciruelas, y grosellas rojas y negras. Las complejas notas de la crianza en barrica, perfectamente ensambladas con la fruta, nos traen recuerdos de especias, vainilla, cacao, y frescas notas de eucaliptus. Paso agradable por boca, dejando clara su potencia frutal y unos taninos maduros y suaves. Redondo, equilibrado, armonioso, persistente. Marida con asados de lechal, cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas en general, quesos curados y semicurados, parrilladas, cochinillo, etc.

BODEGAS CLUNIA
Carretera BU-925, KM 27,25
09410 Coruña del Conde (Burgos)
Tel.: 948 838 640
www.bodegasclunia.com

Celler Ronadelles



La bodega Ronadelles, en la D.O. Montsant, nos brinda el vino novel, el primer vino del año. Este vino pretende recuperar una tradición vinícola olvidada, que acompañaba la matanza del cerdo –en noviembre, por San Martín– con un formato renovado y desenfadado, para atraer a un público más joven. Cada botella se corona con una chapa, ya que este vino de carácter estacional no precisa de corcho alguno y le da al producto una imagen más fresca y artesana. El novel es el vino más joven de entre todos los jóvenes, un vino aromático, suave, agradable y vivaz, con un maridaje muy amplio. Este vino novel, además, es el primero elaborado con viñedos totalmente ecológicos.

Cap de Ruc Vino Novell Blanco: Atractivo, delicado y voluptuoso
Monovarietal de garnacha blanca, es un vino fresco, suave y brillante. De color claro, con ligeros tonos dorados. En nariz resulta fino y aromático, expresando como ninguno la harmonía y la delicadeza de los aromas frutales de las frutas blancas como la manzana o la pera. En boca es equilibrado, suave y agradable al paladar. Por su frescor y finura, es perfecto para ser acompañado de todo tipo de cocina mediterránea, carnes blancas, pastas y arroces.

Cap de Ruc Vino Novell Tinto: Sedoso, irresistible y goloso
Monovarietal de garnacha tinta, es un vino fresco, ligero y afrutado. Presenta un color rubí con ligeros tonos lilas. En nariz resulta vivo, brillante y expresivo, combinando estas características con la sutileza y la finura. Por ello, es la máxima representación de la delicadeza de la juventud. Sobresalen las frutas rojas como la fresa o la ciruela sobre especies como el regaliz o la vainilla. En boca es suave, muy mediterráneo, y tiene un maridaje muy universal.❋

CELLER RONADELLES
Finca La Plana, s/n
43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel.: 977 821 104
www.ronadelles.com

Baigorri Finca Las Navas



Bodegas Baigorri, ubicada en la localidad alavesa de Samaniego, es una de las bodegas más emblemáticas de Rioja Alavesa en la que la arquitectura se pone al servicio del vino y es pionera en la elaboración de vino por gravedad en todas sus fases.
Un marco incomparable no solo para el cultivo de la vid sino también para la práctica del enoturismo. Por ejemplo, el visitante encuentra, tras recorrer sus plantas subterráneas, el Restaurante Baigorri, un lugar idóneo para el disfrute con vistas a los viñedos y la sala de barricas.
Inmersa en un proceso de mejora continua, apuesta por la elaboración de parcelas especiales en su Colección de Fincas. Su última incorporación, Finca Las Navas, corrobora la búsqueda de la bodega por elaboraciones cuidadas al máximo y respetando el carácter de las parcelas más especiales.

BODEGAS BAIGORRI
Ctra. Vitoria – Logroño, km 53
01307 Samaniego (Álava) · Tel.: 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Vino de capa media-alta con ribetes violáceos y aromas a fruta fresca, hierbas aromáticas, tabacos, ahumados y regaliz. En boca es muy sabroso y redondo con un buen equilibrio entre los taninos que aporta una elegante madera de roble francés y los propios de las uvas. Final elegante y persistente.

Vino tinto elaborado con uvas de la Finca Las Navas, un tesoro basado en la selección masal de la planta tempranillo. Una parcela situada en Samaniego junto a la bodega cercana a las 4 hectáreas, con una orientación norte-sur y suelo arcillo-calcáreo, típico de la Rioja Alavesa. Este vino de finca se elabora en tinos de madera de roble francés de 5000l de manera artesanal con la uva despalillada y en granos enteros.❋

Granbazán Don Álvaro de Bazán



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo pálido con reflejos brillantes. En nariz en primer plano se muestran las notas frutales, fruta de carne blanca y pomelo rosado. De fondo, recuerdos a mazapán y hierbas como el laurel, la manzanilla y la lavanda. En boca es vívido, de cuerpo medio, muy sabroso, la equilibrada acidez tensiona hacia una placentera sensación salina.

BODEGAS GRANBAZÁN
Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arosa (Pontevedra)
Tel.: 986 555 562
www.bodegasgranbazan.com



La bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en El Valle del Salnés, en pleno corazón de las Rías Baixas y es uno de los primeros y más bellos châteaux de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. Granbazán es un destino de ensueño. La privilegiada situación geográfica donde se enclava la convierte en un lugar idóneo para disfrutar del enoturismo, así como para realizar todo tipo de eventos. En este entorno mágico nace una cuidada selección de vinos elaborados con albariño con gran reconocimiento internacional.
Granbazán Don Álvaro de Bazán procede de una cuidada selección de uvas procedentes de las cepas más antiguas del viñedo de la bodega, con el que desean rendir homenaje al laureado almirante español del s.XVI: Don Álvaro de Bazán. La mejor selección de uvas y mosto lágrima, la evolución en depósitos de acero inoxidable con battonage periódico de lías, y el reposo tranquilo en botellas, son la fórmula ideal de este espléndido vino.❋

ESPUMOSOS

LAS BURBUJAS LLENAN LAS COPAS DE LA NAVIDAD



Depositphotos



Qué tendrán los vinos espumosos que son los más utilizados en el mundo para cualquier celebración. Pues lo que tienen es magia. La magia de las burbujas que nos hipnotizan cuando las miramos y nos hacen cosquillas cuando las bebemos.



POR JAVIER CAMPO

Venid, venid, Hermanos! ¡Estoy bebiendo estrellas!" es quizás una de las frases más célebres de la historia de los vinos espumosos. Nos remontamos al siglo XVII cuando el monje benedictino Dom Pierre Perignon "descubre", accidentalmente, la magia de las burbujas en una botella de vino, en la francesa región de Champagne.

Esta historia atribuye a este personaje, la "invención" del vino espumoso, pero, en realidad, ya los antiguos romanos tomaban el vinum titillum o vino que hace cosquillas. O en la literatura catalana, que ya se hace mención allá por el 1352, de los vinos saltarines y hormigueantes. También fueron llamados los "vins du diable".

Lo que sí está claro, es que, Dom Perignon fue un estudioso del método, aunque haya cierta controversia histórica en lo que a la antigüedad y elaboraciones se refiere. Es por ello quizás, que el vino espumoso más universal sea el de la región de Champagne. Pero, os vamos a hablar de los espumosos que se elaboran en España y otro día, os hablaremos de los diferentes espumosos que hay por el mundo y sus métodos de elaboración.

Los primeros vinos espumosos con nombre

Veuve Clicquot



extendido en todo el mundo, aunque existan otros de los que hoy no vamos a hablar. En la D.O. Cava, este es el principal método de elaboración.

Una de las características principales que diferencian al cava del champagne, además de la procedencia, son las variedades. En Francia solo están aceptadas las uvas de chardonnay, pinot noir y meunier. En Cava se aceptan las uvas de macabeo, xarel·lo, parellada, chardonnay y subirat parent como uvas blancas, y garnacha tinta, trepat, pinot noir y monastrell, como tintas.

Hay diferentes categorías de cava: guarda, reserva, gran reserva y paraje calificado y, diferentes tipos dependiendo del contenido de azúcares y que más o menos todos conocemos. Esto es solo un pequeño resumen ya que existen muchos parámetros para tener en cuenta en todas estas clasificaciones tales como la crianza, la antigüedad del viñedo, el rendimiento, el terruño y un largo etcétera.

¿Y esto quiere decir que aquí termina todo? Pues no. Al contrario. Aquí empieza. Y ya empezó con tímidos atisbos de elaboración por todo el territorio español de vinos espumosos de calidad, más allá de los espumosos catalanes que quizás sean los más extendidos.

De hecho, es en el Penedès con sus Clàssic Penedès donde surge la primera diversificación y apuestan por los vinos espumosos de calidad elaborados solo en esta Denominación de Origen e incluidos en su pliego de condiciones y Consejo Regulador. Aquí suben de los 9 meses de crianza mínima en cava a los 15 al igual que en Francia y, uno propio que se elaboraron en nuestro país fueron los cavas que, hasta 1959 seguían llamándose champán hasta que fue convertido en la primera legislación relativa a los vinos espumosos. Ahora, curiosamente, al igual que antes cuando todos los vinos espumosos eran llamados champán, a los vinos espumosos españoles todos los llaman cava y, esto no es así como veremos más adelante.

La Denominación de Origen Cava es de tipo supra autonómico. Es decir, se extiende por diversos territorios a diferencia de lo que habitualmente estamos acostumbrados. Son 159 municipios repartidos por 10 provincias: Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, Zaragoza, Navarra, Álava, La Rioja, Badajoz y Valencia.

El método de segunda fermentación en botella, tradicional o champegnoise es el más



Catànies Cudié

Norwegian Cruise Line



D.O. Cava



de los requisitos es que sea 100% ecológico. Hay más diferencias, pero básicamente son las más significativas.

La última "incorporación" que ha entrado en el mercado de las burbujas es Corpinnat, una marca colectiva de la Unión Europea nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès. Es decir, rizar el rizo. Dentro de una misma delimitación geográfica encontramos Cava, Clàssic Penedès y Corpinnat.

En Corpinnat la premisa destacable es la elaboración de espumosos de largas crianzas, con cosecha manual y ecológica, con vinificación en la propiedad y con un exigente reglamento de la marca. De sobra son conocidas las bodegas que la constituyen y que han estado muchísimos años bajo la Denominación de Origen Cava.

Desde fuera, muchos pueden pensar que estas divisiones lo único que fomentan es el desprestigio de los espumosos españoles. Pero, desde dentro, existen diferentes criterios a la hora de ver funcionamientos y hojas de ruta en la que cada uno y cada cual tiene sus propias verdades y razones.

Si nos vamos fuera de Cataluña, además de las provincias antes nombradas en lo que a cava se refiere, existen muchos enólogos y bodegueros que apuestan por las burbujas en lugares inimaginables y recónditos, con propuestas de variedades nada habituales a la hora de elaborar un espumoso y con resultados realmente sorprendentes e interesantes. ✻

Mis recomendaciones

Como siempre, y sin orden más allá de como los presento, os voy a hablar de unos cuantos espumosos que son más que recomendables y que se deben de conocer, independientemente de dónde están hechos, con qué variedad o en qué "entidad o grupo", que como dijo el sabio "el vino es un bien universal" y "cuando llegamos y pusimos banderas y pusimos fronteras, las viñas, ya estaban plantadas" y a partir de ahí, que cada cual piense lo que quiera pensar.

- **Finca Can Martí de Torelló.** Un espumoso elegante y sobre todo muy gastronómico. Está elaborado con xarel·lo, parellada, chardonnay y macabeo, con más de 48 meses de segunda fermentación y bajo el auspicio de la marca Corpinnat. Especialmente recomendable en formato magnum.
- **Colet Navazos de Colet con Equipo Navazos.** Este es un curioso caso de vino espumoso en el que se une el vino espumoso con el vino generoso de Jerez aun siendo un Clàssic Penedès. Está elaborado con xarel·lo y con la aportación de palo cortado y amontillado. Estamos ante un extra brut con unos 30 meses y de matices muy especiales.
- **Cerámica de Pago de Tharsys.** Uno de los primeros cavas no catalanes que conocí. Se elabora en Utiel-Requena con chardonnay y 44 meses de segunda fermentación. Esta primera Gorgona es fresca y con la elegancia propia de la variedad. A destacar el Único elaborado con bobal como Blanc de Noirs.
- **Robles 24 de Bodegas Robles.** Si decimos que estamos en Montilla-Moriles ya sorprende. Si decimos que estamos ante un espumoso ecológico de pedro ximénez nos llena de intriga. Hasta que lo pruebas. No se parece a nada. Es un vino único que se debe conocer y disfrutar. Una delicia.
- **Corral Cremat de Albet i Noya.** Un especial espumoso de las Montañas de Ordal elaborado con xarel·lo y con más de 120 meses de crianza. De las últimas burbujas que he probado y que merecen ser destacadas por el equilibrio entre acidez y frescura.
- **La Senyoria de Vinyes del Convent.** Una de esas curiosidades que debemos conocer. Se elabora en la Terra Alta, y como no podía ser de otra manera, la uva principal de este vino es la garnacha blanca. Realmente es un espumoso de esos versátiles que funcionan bien con muchas cosas. A conocer.
- **Cuvée Esplendor de Vardon Kennett.** Pese al nombre, también se hace aquí en España. Concretamente en Alts d'Ancosa una de las zonas más altas de Penedès. Muy "afrancesado" con pinot noir, charddonay y xarel·lo en una crianza de casi 60 meses.
- **Heritage de Gatell.** Cierro esta selección con uno de esos espumosos que tienen una excelente calidad-precio y que son poco conocidos. Se elabora con xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay y el vino base se fermenta en barricas de roble francés para terminar en una crianza mínima de 40 meses. Un espectáculo.

Arts de Luna

Los cavas de viñedos en altitud

La gama Murviedro Arts de Luna Organic expresa la equilibrada frescura de los viñedos de cultivo ecológico de Requena.



Murviedro es una de las bodegas más reputadas de España que ha situado sus vinos entre los mejores del país, donde sobresalen sus buques insignia, el tinto de bobal La Casa de la Seda y el blanco Vallejo Avenas, elaborado con chardonnay. Además de sus vinos tranquilos, también destacan sus cavas, procedentes de uvas de cultivo ecológico, trabajadas con prácticas de viticultura tradicional que buscan bajas producciones. A ello se suma la altitud (700 metros) de los viñedos de Requena, en el interior de la provincia de Valencia, uno de los factores que favorece que las uvas conserven el frescor y la acidez adecuada, fundamental en los cavas.

La gama de cavas Arts de Luna de Murviedro está compuesta por tres referencias, Brut, Brut Nature y un Brut Rosé. Los tres presentan nueva imagen con etiquetas rediseñadas que incorporan el tramado que ya presenta el resto de los vinos de la bodega.

En el apartado de premios y distinciones no podemos pasar por alto que los tres cavas han sido premiados con Medalla de Oro en Gilbert & Gaillard International Challenge 2022 (Francia). Además, el Arts de Luna Organic Brut Rosé ha sido premiado igualmente con Medalla de Oro en los Mundus Vini 2022 (Alemania) y elegido como mejor cava rosado del concurso.



Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut

Es un *coupage* de 75% macabeo y 25% chardonnay. Al servirlo en la copa se aprecia buen desprendimiento de espuma, que es densa y de burbuja fina. Es de color amarillo pajizo, con destellos dorados. Aroma a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho). Muy agradable en boca, vivo, fresco y fácil de beber, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa que lo hace largo y persistente.

Ideal como aperitivo, con canapés y entrantes ligeros. Acompaña perfectamente postres no demasiado dulces, como hojaldres y tartas de frutas con crema pastelera. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Nature

Es un *coupage* de 75% macabeo y 25% chardonnay. Posee una espuma densa y burbuja fina. De color pajizo pálido con reflejos verdes. Buena intensidad aromática, con carácter de fruta blanca fresca, recuerdo floral sobre un fondo de crianza en lías. En el paladar es fresco, con sensación de cremosidad, envolvente, bien equilibrado, frutal, con un final fresco, seco, con buena persistencia y carbónico bien integrado.

Muy adecuado para el aperitivo y combinará perfectamente con mariscos, pescados, arroces secos y fideuà, quesos. También con postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6ºC.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Rosé

Elaborado con garnacha tinta 100%, su espuma es densa, con burbuja fina. Bonito color asalmonado intenso. Aroma a fruta roja y frutillos silvestres, floral. Entra ligero en al paladar, con mucha presencia de fruta crujiente, goloso, carbónico bien integrado, con un final de grosellas y fresitas salvajes.

Casa a la perfección con ensaladas, ahumados y postres como tarta de frutos del bosque. Servir bien frío entre 4 y 6ºC. ❋

Más información: www.murviedro.es

Pasión Cuvée

Los cavas más deseados de Bodega Sierra Norte

Elaborar cava. Ese era uno de los proyectos de Bodega Sierra Norte (Requena) tras más de dos décadas de recorrido elaborando vinos valorados por los críticos y los consumidores. Finalmente, en 2015, llega la oportunidad y Sierra Norte adquiere 30 hectáreas de viñedos adscritas a la D.O. Cava que rodean su nueva bodega en Calderón, aldea de Requena, donde también ofrecen experiencias de enoturismo.

Estos viñedos se han trabajado como le gusta a Sierra Norte, de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los viñedos son ecológicos y el laboreo es muy selecto para obtener de ellos toda su expresión.

La apuesta y el trabajo han dado sus frutos y en los últimos dos años, Bodega Sierra Norte ha lanzado al mercado 3 cavas: Pasión Cuvée Reserva Brut Nature (15 meses de crianza), Pasión Cuvée Brut Nature (9 meses de crianza) y Pasión Cuvée Brut Rosado (9 meses). Un sueño hecho realidad.

Bodega Sierra Norte tiene una impronta muy característica que se deja notar en toda su familia de vinos y que también es patente en los cavas: la frescura, la presencia de la variedad y el carácter mediterráneo. Son elementos que se pueden encontrar en los Pasión Cuvée. En su elaboración, cada fase se cuida al milímetro, como la vendimia, que es nocturna, o la doble selección de las uvas, en viñedo y en bodega.



Pasión Cuvée Reserva, el cava más selecto

Con más de 15 meses de crianza en botella, es el más selecto del trío elaborado por Bodega Sierra Norte. Es fruto de un *coupage* de chardonnay y xarel·lo de las que se extrae el mosto flor, que fermenta a una temperatura controlada de no más de 15º para preservar todos sus matices.

El resultado es un cava de color dorado pálido, con una abundante y fina burbuja, cremosa y bien integrada. En boca seduce porque es fresco, de textura muy agradable y final persistente, con toques de mantequilla y aromas tostados que le aporta su larga crianza en rima.

Pasión Cuvée Brut Nature, el pionero

Fue el primero que lanzaron al mercado y su acogida no ha hecho más que crecer en estos dos años. Está elaborado con chardonnay, macabeo y xarel·lo, que trabajan por separado hasta la fase de *coupage*. La segunda fermentación y crianza es de 9 meses antes del degüelle.

En cata es aromático y muy afrutado, con notas de melocotón, cítricos y bollería fina. Es expresivo, elegante, fresco y cremoso a la vez.

La elegancia de Pasión Cuvée Brut Rosado

Para la elaboración del cava Pasión Cuvée Brut Rosado, Sierra Norte ha elegido las variedades pinot noir y garnacha. El delicado mosto flor que extraen del primer prensado es el que fermentan a baja temperatura. Tras este proceso se realiza el *coupage* de ambos vinos, paso previo al tiraje. El cava pasa por una segunda fermentación en botella, donde hará la crianza durante al menos 9 meses.

De un elegante color fresa pálido y con burbujas finas de evolución lenta. Aromático y muy afrutado, con notas florales, grosella y cereza, acompañadas con matices de miel y pan tostado. En boca es potente e intenso, con un equilibrio perfecto entre presencia y elegancia.

Todos los Pasión Cuvée son cavas ecológicos y veganos. ✻ **Más información: www.bodegasierranorte.com**



Champagne Abelé 1757

La historia de Reims



Situada en Reims –considerada la capital de la región vitivinícola francesa de Champaña– Abelé 1757 es la quinta bodega más antigua de Champagne. Tras más de dos siglos y medio de trayectoria continúa con el mismo espíritu de antaño: elaborar grandes vinos de Champagne de forma artesanal, promoviendo los valores humanos.

Esta Maison construye con su artesanía un puente entre el presente y el futuro. Un trabajo de orfebrería que se plasma a la perfección en creaciones marcadas por la delicadeza y la precisión. Su filosofía: tomarse el tiempo necesario para crear y componer champagnes que ofrezcan su plena madurez.

Imaginar un champagne es ante todo un arte: el de coleccionar parcelas de viñedos únicas. Fiel a la visión de sus fundadores, Abelé 1757 selecciona las que tienen un potencial aromático más prometedor para conseguir los mejores champagnes.

Abelé 1757 es también una bodega innovadora, creadora de la primera mesa de trasiego en 1816, antecesora del pupitre; y la primera en usar el degüelle con hielo en 1884.

Los champagnes de Abelé 1757 se distribuyen en hostelería premium y tienda especializada. ✻

Más información: www.ferrerwines.com

Etienne Eteneau, Maestro Bodeguero Abelé 1757

Impulsado por una preocupación por el respeto y la excelencia, Etienne Eteneau está al frente de las bodegas de Abelé 1757 como Maestro Bodeguero. Este enólogo ha pasado por todas las etapas y prácticas necesarias para ampliar su campo de competencia como ingeniero agrónomo.



¿Sabías que…?

- **Henri Abelé fue el champagne que estaba en la carta de vinos del Titanic.**
- **El Ángel Sonriente de la Catedral de Reims se reconstruyó gracias a Henri Abelé y dos de sus champagnes icónicos llevan su nombre.**

Milesimé Parcelarios de Juvé & Camps

La expresión más singular y elegante del terroir



Juvé & Camps lanza una nueva colección de espumosos procedentes de viñedos de tres de sus mejores terroirs, donde el factor añada y su sinergia con las variedades son el *leitmotiv*.

Juvé & Camps acaba de presentar una gama de cavas gran reserva que interpretan el *terroir* con un distintivo toque mediterráneo y la experiencia de la centenaria casa. Milesimé Xarel·lo 2017, Milesimé Chardonnay 2018 y Milesimé Blanc de Noirs 2018 pinot noir son un trío donde suelo, variedad y añada muestran su sinergia más pura en términos de equilibrio y elegancia, señas de identidad de la casa, que lleva más de cien años dedicada a la elaboración de espumosos de calidad.

Solo en años excelentes

Esta colección de grandes reservas solo se elaborará en años excelentes, con cosechas que permitan elaborar vinos que transmitan ese vínculo único con el origen: "Solo cuando la añada nos entrega las mejores uvas es cuando elaboramos Milesimé, un regalo de la naturaleza que interpretamos siendo fieles al terroir y al estilo Juvé & Camps", comenta el enólogo de la casa, Toni Cantos.

Para lanzar esta colección han sido las escogidas las cosechas de 2017 y 2018, por ser años extraordinarios en los que se han dado las condiciones ideales en cada una de las parcelas para elaborar estos espumosos. Una parcelas que se encuentran en la finca de Espiells, propiedad de Juvé & Camps. De L'Olivera procede la xarel·lo para este Milesimé de la añada 2017. Can Rius es la parcela de la que procede la chardonnay de Milesimé 2018; y del Rieral proceden las uvas de pinot noir para el Milesimé 2018 Blanc de Noirs.

A la excelencia de estos tres territorios se suma la maestría de Juvé & Camps para interpretarlos y expresar su carácter procedente del viñedo, junto a una crianza de como mínimo 36 meses y que aporta complejidad y el máximo equilibrio a los vinos.

Milesimé Xarel·lo 2017
Brut Nature Gran Reserva

Su intenso aroma de frutas blancas e hinojo traslada a ese paisaje de L'Olivera, entre colinas y masías, y a una xarel·lo en todo su esplendor. Entra ampliamente en el paladar, que se deja acariciar por el vibrante y aterciopelado paso de sus burbujas, creando una sensación voluptuosa y agradable. Es rico y expresivo, jugoso y duradero como el sabor de un gran reencuentro.

Milesimé Chardonnay 2018
Brut Gran Reserva

Su burbuja plena llama la atención al servirlo en la copa. Es armónico, desprende una suave melodía de notas frutales carnosas y destellos de cítricos. Va expresándose lentamente con toques especiados y ligeras notas lácticas. En el paladar, su textura es amable y sedosa, cremosa, con un final generoso y pleno, de primorosa sensualidad.

Milesimé Blanc de Noirs 2018
Brut Pinot Noir Gran Reserva

Destaca por sus aromas a frutas blancas y de hueso, bayas rojas y cerezas frescas, miel de flores, pain grillé y una alegre punta cítrica que despierta la curiosidad por beberlo. En la boca vuelve a aparecer, jugosa, la fruta roja en su punto que baila al son incansable de las burbujas formando un conjunto cremoso, mineral y fresco, elegantemente intenso.✻

Más información:
www.juveycamps.com / @juveycamps.com

Hispano Suizas

La bodega valenciana del cava de los 100 puntos

En las proximidades de Requena crecen las cepas de chardonnay y pinot noir de Hispano Suizas que han hecho posible que un cava logre los ansiados 100 puntos. Es el Tantum Ergo Exclusive, una joya que preside la colección de cavas más premiados del país que han cambiado para siempre el prestigio de los cavas de la Comunidad.



El cava tiene un don en la mesa que le da un punto de elegancia y distinción. Cuando el cuello de la botella asoma en una cubitera bien presentada, y las gotas de condensación se deslizan por el vidrio, los comensales ya están entregados. Solo falta que el primer sorbo, una vez que dejemos reposar ligeramente las primeras burbujas, se corresponda con la elegancia de la puesta en escena.

Y ahí, precisamente en ese instante, es donde los cavas de Hispano Suiza dan el "Do" de pecho y nos conquistan para toda la velada. Son esos cavas que pueden lograr los míticos 100 puntos al que cualquier vino de alta gama quiere acercarse, como lo hizo el Tantum Ergo Exclusive en la guía Vivir el Vino 2022.

Exclusividad

Tantum Ergo Exclusive es un cava de más de diez años de crianza en botella magnum (litro y medio) con sus levaduras esperando el momento óptimo para su degüelle. Un reto para la bodega porque son poquísimas las bodegas que se atreven a jugársela durante una década buscando una complejidad tan exclusiva. Hispano lo hace posible porque parte de una materia prima extraordinaria: el chardonnay y el pinot que crece alrededor de la bodega de Requena han encontrado en este terroir un auténtico paraíso. Detrás de esa burbuja fina y esos aromas tan delicados y complejos está un largo trabajo en la viña y en la bodega, como ocurre con todos los cavas de la colección de joyas que hace Hispano.

Colección única

Bajo el nombre de Tantum Ergo encontramos su versión blanc de noirs (es decir, un cava blanco elaborado con aporte de uvas tintas), y el rosado exclusivamente con pinot.

Son cavas con 22 meses de crianza mínimo. A partir de ahí comienza el degüelle según el mercado lo demande, pero nunca menos. Este 2022 la bodega se encontró con el stock agotado en el Tantum Ergo Rosé desde inicios del verano y posteriormente el el tantum ergo chardonnay & pinot noir , y la bodega ha aguantado sin sacar una sola botella hasta que la siguiente añada cumpla ese estándar de calidad que se impusieron Pablo Ossorio y Rafa Navarro cuando comenzaron su aventura en Hispano. La segunda quincena de octubre han visto la luz nuevamente los Tantum Ergo, con nueva añada 2020. La espera habrá merecido la pena.

El Tantum Ergo Vintage, tiene una crianza más prolongada, 44 meses, casi cuatro años, y se hace solo con añadas especiales. El Vintage sería el puente con el Exclusive y sus más de 120 meses.

Tras comprobar que las variedades chardonnay y pinot se aclimataban tan bien a la meseta de Requena, se lanzaron a elaborar un cava muy francés, con fermentaciones en barricas nuevas, con estancias en botella más prolongada y buscando un cliente sin prejuicios a la vez que exigente. Y siempre, siempre, Brut Nature.

Reconocimientos

Este saber hacer y esta valentía por parte de Hispano han cambiado para siempre la imagen de los cavas de Valencia, al lograr los Tantum Ergo situarse en la cima de las catas más prestigiosas, y en muchas ocasiones logrando puntuaciones estratosféricas, o ser calificada la bodega como la mejor de cava de España en la última edición de los premios La Razón.

O que el Tantum Ergo Rosé logre año tras año el reconocimiento de "Mejor Cava Rosado de España" para varias guías nacionales, y que todos juntos aúpen a Hispano Suizas a convertirse en enero pasado en la bodega más galardonada de España por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino.

Son cavas tan cuidados, que hasta la etiqueta se ha diseñado para que no termine desgarrada o lo que es peor, flotando, en esa cubitera que nos puso en situación al comenzar nuestra experiencia inolvidable. ¿A que apetece? ✻ **Más información: www.bodegashispanosuizas.com**

BODEGAS HISPANO SUIZAS

EL CAVA MÁS EXCLUSIVO DE ESPAÑA



Tantum Ergo

97 PTOS.	GUÍA SEVI 2022	**MEJOR CAVA DE ESPAÑA**	GUÍAS VIVIR EL VINO Y WINE UP 2022	**MEJOR CAVA ROSADO**	GUÍAS SEVI, INTERVINOS Y WINE UP 2022	**98** PTOS.	GUÍA SEVI 2022
96 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2022	**100** PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2022	**97** PTOS.	GUÍA SEVI 2022	**96** PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2022
94 PTOS.	GUÍA INTERVINOS 2022	**96+** PTOS.	GUÍA WINE UP 2022	**95+** PTOS.	GUÍA WINE UP 2022	**95+** PTOS.	GUÍA WINE UP 2022
93 PTOS.	GUÍA GOURMET 2022	**97** PTOS.	GUÍA SEVI 2022	**94** PTOS.	GUÍA INTERVINOS 2022	**95** PTOS.	GUÍA GOURMET 2022
91 PTOS.	GUÍA PEÑÍN 2022	**95** PTOS.	GUÍA GOURMET 2022	**94** PTOS.	GUÍA GOURMET 2022	**95** PTOS.	GUÍA INTERVINOS 2022
		92 PTOS.	GUÍA PEÑÍN 2022	**92** PTOS.	GUÍA PEÑÍN 2022		

WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.bodegashispanosuizas.com

Productos gourmet

Si queremos hacer un regalo original a la vez que práctico, los productos gourmet son la opción perfecta. Aceites, chocolates, ibéricos, caviar... son muchas las opciones dependiendo del destinatario. Además, vienen en estuches especiales que les aportan un plus de glamour. A continuación, una selección para que vayáis encargando a Papá Noel o a los Reyes Magos los que más os gusten.

GLAMOUR Y SABOR



Picoteo de calidad

Lolea, la marca de aperitivo mediterráneo por excelencia, y Matías Buenos Días, la tienda de referencia de cajas gourmet a domicilio, han creado el pack perfecto para estas Navidades. Está compuesto por una botella de Lolea Nº3 Brut y una selección exclusiva de aperitivos.

Cofre de alta gama

La Bombonería Pons propone un set de regalo con surtido de sus creaciones más preciadas, todas de elaboración propia. Incluye 2 turrones de 300 gr., cofre de 250g de bombón surtido, cofre de 250g de almendras al cacao, bolsa de 250g de ñaps, bolsa de 200g de barritas de naranja, bote de 75g de chips de chocolate.





Elegancia embotellada

Los monovarietales de cosecha temprana de las variedades picual y arbequina de Olis Bargalló son los mejores aceites del año y se presentan en botella Elegance, perfectos para regalar.

Toque exclusivo

Las nuevas salsas de oliva líquida de Caviaroli en colaboración con Albert Adrià están elaboradas a base de zumo de aceitunas verdes encurtidas, aceitunas verdes encurtidas con sabor de chipotle (picante y ahumado) y aceituna verde encurtida con piparra (ácido). Un producto versátil y de sabor potente, para marinar, aliñar y decorar todo tipo de platos y para dar un toque exclusivo a los menús navideños.





Dulce propuesta

El Cóctel Chololateado de L'Avellanera combina una selección de los mejores frutos secos caramelizados de la cooperativa (avellanas, almendras y nueces), con dos variedades de su Categoría de Chocolateados (bombones de avellana y delicias de almendra). Un detalle ideal para acompañar los barquillos y turrones o para añadir a los lotes de Navidad de empresa.





Artesanía extremeña

La firma de ibéricos Señorío de Montanera Javier Sánchez Medina lanzan una edición especial inspirada en la artesanía y la tradición de los viejos oficios. El conjunto está formado por un jamón de bellota 100% ibérico DOP Dehesa de Extremadura de Señorío de Montanera y un trofeo ecológico de cerdo ibérico elaborado por el diseñador.

Sabores evocadores

Con este estuche que forma parte de la selección personal Julián Martín, encontrarás los sabores intensos y tradicionales que te trasladarán a plena naturaleza. Contiene media caña de lomo de bellota y dos medias piezas de chorizo y salchichón ibéricos.



Patatas selectas

Patatas Torres nos trae la selección de chips gourmet más navideñas para ayudarnos a acertar con el aperitivo perfecto. Las de Caviar, Trufa Negra, Jamón Ibérico, Queso Curado o las de sabor a Vino Espumoso (sin alcohol y con un ligero efecto burbujeante,) serán algunas de las opciones imprescindibles para triunfar en estas fiestas.



En cesta para picnic

Entre las propuestas de Dehesa de los Llanos encontramos la Gran Cesta de Navidad que incluye: Pieza 2 kg aprox. de queso Gran Reserva, vino tinto Cima Mazacruz 202, aceite de oliva virgen extra arbequina, miel artesana de lavanda, esencia de lavanda y saquito de nuez nacional de la finca. Todo ello en una práctica cesta para picnic.

Vermut con arte

Manero lanza una nueva edición especial de su mítico vermut con motivo de las fiestas de Navidad. El pack incluye un *packaging* especial y un cartel de colección de edición limitada y firmada.





Lujo ibérico

Alta Expresión Covap ha lanzado Luxury Collection 2022, una edición exclusiva de productos de bellota 100% ibéricos con un distinguido diseño inspirado en la magia y la leyenda que rodea a las estrellas y al cielo de las noches invernales de la dehesa del Valle de los Pedroches. Disponibles cinco elegantes packs.



Ritual secreto

My Secret Ritual es el set de regalo de Tea Shop para esta Navidad. Lo forman cuatro tins de 20 gramos con 4 opciones ideales para estas fechas: Magic Kingdom, Irish Cream Tea, Portuguese Delight y Choco Turrón. Incluye una delicada bola para el árbol.



Regala bienestar

Komvida Kombucha, la marca de kombucha elaborada de forma artesanal con ingredientes 100% ecológicos, presenta el mejor regalo para estas Navidades: promover un estilo de vida saludable entre nuestros seres queridos con la suscripción a Komvida Kombucha.



Maridaje perfecto

Las bodegas Ramón Bilbao han creado una edición limitada con productos gourmet especialmente seleccionados como maridaje de Ramón Bilbao Reserva, de la mano de la la tienda delicatesen Doña Tomasa. Entre ellos, anacardos a la trufa o pechugas de codorniz escabechadas con AOVE.

Pieza de coleccionista

Caviar Riofrío presenta Nazzarii, una edición limitada donde artesanía y lujo se dan la mano. La técnica ancestral granadina empleada para la creación de esta obra de coleccionista es la taracea, que decora parte del mobiliario de la emblemática Alhambra. Acompañando a esta pieza, Caviar Riofrío edición especial de 100g.





Tentación de diseño

La *influencer* y diseñadora malagueña Verónica Diaz (JustCoco) se ha encargado de ilustrar la edición de este año de la icónica lata de bombones de Nestlé Caja Roja como embajadora de la marca para estas fiestas. La lata incluye 54 bombones de las variedades más aclamadas.



Selección artesanal

Monte Nevado presenta su Edición Limitada Añada 2018, una selección artesanal de su mejor bellota 100% ibérico. Un jamón con notas de avellana tostada, madera mojada y flores silvestres, con una larga persistencia en boca gracias a la calidad de la bellota de esta añada.



Para alargar la sobremesa

Catànies® Cudié, son el bombón perfecto para ofrecer en la sobremesa. Además, este año la marca también propone cajas de regalo que incluyen diferentes variedades de catànies, turron de catànies y una botella de cava Juvé & Camps.

Como un perfume

Así se presentan envasados los aceites de Finca Los Remedios, tanto el monovarietal de arbequina como el coupage de sikitita y koroneiki. Un regalo que sorprenderá a los más sibaritas.





Caviar Nacarii



Más información: www.caviarnacarii.com



En la Val d'Aran (Lleida), entre frondosos valles y montañas escarpadas de más de 2.000 metros de altura, nace Caviar Nacarii, que se produce de forma artesanal y responsable con ese entorno natural.

Cada una de las latas en sus tres tipos –Tradición, Selección y Premium–, contiene un producto único que evoluciona con el paso del tiempo. Es un caviar rico en matices, capaz de proporcionar una amplia gama de sensaciones al paladar, porque solo se comercializa caviar fresco, sin someterlo a ningún tipo de pasteurización. Es aconsejable degustar el caviar con acompañamientos sencillos que despierten su aroma y le den protagonismo.

Este producto gourmet puede disfrutarse en el entorno donde nace –gracias a las visitas guiadas que la marca organiza al centro de elaboración en la localidad de Les y en el espacio de degustación de Vielha– y también en su espacio de degustación de Barcelona, un local acogedor, exclusivo y singular donde vivir una experiencia única. ❋

ESPACIO NACARII BARCELONA
Bori i Fontestà, 4 · 08021 Barcelona
Tel.: 934 803 131

ESPACIO NACARII VIELHA
Paseo de la Libertad, 13 · 25530 Vielha (Lleida)
Tel.: 973 640 493



Foto: Henriette Cocktail Bar

Destilados

Coctelerías donde disfrutarlos

En solitario o como parte de un cóctel, los destilados brillan por su personalidad y carácter festivo. Son el resultado de una tradición milenaria, aunque se prestan a altas cotas de innovación y creatividad. Las coctelerías se ofrecen como auténticos templos para su disfrute y degustación.

"Vulcano Negroni" de Paradiso. Overproof Media.



Tal y como explica la Federación Española de Espirituosos, el consumo y la producción de bebidas destiladas en España son dos actividades íntimamente ligadas a la historia y tradición de nuestro país. Se sabe que el arte de la destilación se remonta a los tiempos de la civilización egipcia, aunque fueron los árabes quienes lo perfeccionaron; de hecho, el primer documento escrito que hace referencia al proceso de destilado lo realizó el médico árabe Abul Kasim en el siglo X. Desde entonces, esta técnica se ha mantenido prácticamente inmutable, aunque ha ido incorporando los avances tecnológicos y elementos innovadores asociados al paso del tiempo.

En estos momentos, y gracias a los esfuerzos realizados por la industria de bebidas espirituosas, España se posiciona como el tercer país europeo en número de indicaciones geográficas, por detrás de Francia e Italia. Y es que en territorio español se encuentran hasta 28 Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas con una reglamentación específica para su producción. Entre estas, son especialmente conocidas bebidas como el Brandi de Jerez, Pacharán navarro, Orujo de Galicia, Ronmiel de Canarias, Brandy del Penedès, Ratafia Catalana, Anís de Rute o Gin de Mahón.

Producción y comercialización

Según datos de la Federación Española de Espirituosos, en España se producen anualmente alrededor de 214 millones de litros de bebidas espirituosas en los más de 3.800 centros de producción establecidos por todo el país, especialmente en Andalucía, Castilla la Mancha, Cataluña y Galicia. De los litros producidos, el 60% son destinados al consumo nacional, y el 40% restante a la exportación.

En cuanto a comercialización, los últimos datos registrados son los siguientes:

Whisky	Licores	Ginebra	Ron	Brandy	Anís	Vodka	Ponches	Tequila
24,5%	**21,5%**	**19,5%**	**14,6%**	**8,7%**	**5,7%**	**4,1%**	**0,8%**	**0,6%**

Foto: Henriette Cocktail Bar



Henriette Cocktail Bar



Foto: Cóctel Mercury y Caballé. Hotel Arts Barcelona.



Destilados y cócteles

Hay destilados que por lo general se consumen preferentemente en solitario, como sucede con el whisky; otros, por el contrario, suelen formar parte de cócteles más o menos elaborados. Pero, ¿Qué entendemos por cóctel?

Un cóctel es una bebida compuesta por dos o más ingredientes, en el que, salvo ciertas excepciones, uno de los líquidos empleados debe contener alcohol.

Los cócteles pueden clasificarse de numerosas maneras, teniendo en cuenta determinados parámetros. Estas son algunas de ellas:

- Según medidas: se diferencia entre Long drinks (bebidas largas) y *Short drinks* (bebidas cortas).

- Según temperatura: *Hot drinks* –bebidas calientes que se preparan y sirven en la misma copa para combatir el frío-, y los cócteles fríos habituales a los que estamos acostumbrados.

- Según ingredientes y formas de preparación: aquí la lista es prácticamente interminable y encontramos grandes grupos, a los que se van sumando nuevas propuestas según tendencias. Respecto a formas de preparación, los cócteles pueden ser directos (servidos directamente en vaso o copa), batidos (se mezclan a mano o de forma industrial), flameados (tras su preparación se les prende fuego), refrescados (en estos el hielo juega un papel principal), *frozzen* (incluyen hielo picado), macerados (incluyen algún elemento triturado).

- Por su función: si se recomienda su consumo en aperitivos, o bien son digestivos, refrescantes, reconstituyentes o estimulantes.

El mixólogo Diego Baud



Le Méridien Barcelona

Barcelona, capital mundial de coctelería

Entre el 30 de septiembre y el 9 de octubre se celebró el Barcelona Cocktail Experience, el evento más importante de coctelería de España, que en su primera edición logró reunir a más de 90 bares y 50 hoteles.

El programa del salón incluyó presentaciones de nuevos productos y clases magistrales, y la celebración de la ceremonia de entrega de los premios The World's 50 Best Bars, del que resultó flamante ganadora la coctelería Paradiso Barcelona, que pasó de un tercer puesto a un primero. Dignos de mención fueron también los Signature Cocktails ofrecidos por los locales más



Foto: Banker's Bar

emblemáticos de la ciudad, en colaboración con las marcas más destacadas, realizados en exclusiva para el evento; y el Cocktail Village, un espacio abierto donde pudo disfrutarse de varias actividades y experiencias, además de conocer a los profesionales más reputados del sector.

Durante los días que duró el evento, Banker's Bar, la coctelería del hotel Mandarin Oriental, Barcelona, recibió a algunos de los mejores *bartenders* del mundo. Debe su nombre a que el techo está formado por auténticas cajas de seguridad que evocan el antiguo uso del edificio como banco.



Cócteles en casa

Si lo que se desea es disfrutar de un buen cóctel en casa aprendiendo los secretos de la mixología, el 'Gran manual de coctelería' se ofrece como una guía completa con más de 100 recetas de cócteles clásicos, exóticos y populares, combinados contemporáneos, viejos tragos y el Bloody Mary perfecto.

Proporciona información sobre copas y vasos, y enseña cómo equipar el mueble bar con los mejores destilados. Asimismo, descubre algunos trucos y consejos de experto, indispensables para confeccionar cócteles sencillos, deliciosos y creativos.

Coctelerías: propuestas interesantes

La de la coctelería es una industria pujante, especialmente en nuestro país, donde Barcelona se ha consolidado como una de las capitales mundiales del cóctel.

En la Ciudad Condal, precisamente, no paran de abrirse nuevas propuestas, como es el caso de Skyfall, -ubicada en la mítica cúpula de cristal del hotel Hyatt Regency Barcelona Tower- un *cocktail club* de altos vuelos para la noche barcelonesa. Skyfall bebe del más puro estilo 007, con una apuesta clara por combinar tradición y modernidad y con una carta de cócteles capaz de transportarnos a los ambientes más selectos. Como no podía ser de otra manera, su cóctel estrella es el Dry Martini, todo un homenaje al famoso agente, que brilla en una carta con multitud de propuestas innovadoras y con los clásicos de toda la vida.

De la capital podemos destacar coctelerías como las nuevas Candela Bravo, en el Barrio de Las Letras y concebida como una taberna de toda la vida enfocada al buen beber; Henriette Cocktail Bar, un espacio coctelero de Fortuny Home club, ubicado en la primera planta del icónico palacete del siglo XIX, e inspirado en Henriette Negrin, musa y mujer



Max creando su Patron Mlky Margarita tras graduarse en la Bacardi Shake your Future.

Shake your Future

Shake your Future es una iniciativa de la compañía familiar Barcardi, especialmente diseñada para formar a jóvenes adultos en situación de desempleo, y ofrecerles una salida profesional cualificada en el sector de la hostelería. De dicha iniciativa ha salido una primera promoción de bartenders profesionales que ya trabajan en locales como Cecconi's, Soho House Garraf, Ikibana Cocktail & Sushi, y el restaurante Tope, en la azotea del hotel Hoxton.

de mariano Fortuny y su universo creativo, o Glass by Sips, en el Hotel Urban, la coctelería de Simone Caporale y Marc Álvarez reconocida como tercera mejor del mundo según the World's 50 Best Bars 2022.

Nuevos conceptos

Entre otros espacios, son también dignos de mención el Punch Room, el *speakeasy* de Edition Hotels Madrid –con presencia en Londres, Shanghái, Barcelona y Tampa–, que ofrece un nuevo e innovador concepto, inspirado en los antiguos bares clandestinos; o el Gil's Cocktail Bar, la coctelería madrileña de los hermanos Luis Miguel y Julián Gil, que en su segundo aniversario estrena carta de cócteles.

Para los incondicionales del whisky, La Whiskeria –en pleno Ensanche barcelonés– cuenta con más de 1.000 botellas de los mejores whiskies del mundo, entre las que se encuentran referencias únicas, como el Sprigbank de 25 años.

Fuera de Madrid o Barcelona destacamos el Bar Americano del sevillano Hotel Alfonso XII, donde celebran sus Romantic Latin Nights, con sesiones de música en vivo y deliciosos cócteles.

Giorgio Zannini



El mejor Negroni

El negroni está considerado como el cóctel icónico del aperitivo italiano. Se caracteriza por su color rojo, por su marcado carácter herbal y por sus toques de naranja y esencias florales. Este combinado, que según Drinks International 2022 es el más consumido del mundo, se ha convertido en toda una joya del arte del *mixing*, que cada año *bartenders* de todo el mundo llevan a concursos.

La Negroni Week comenzó en 2013 como la celebración de uno de los mejores cócteles del mundo, bajo el lema A drink for a cause, y este 2022 ha vuelto a rendir homenaje a la receta en su 10º edición. Durante el evento, el pasado 13 de septiembre Barcelona acogió la final de la Negroni Challenge, una competición para bartenders organizada por la icónica bebida italiana Campari, con el fin de premiar el 'Mejor Negroni de España en 2022', que recayó en Giorgio Zannini, mixólogo italiano y jefe de bares de Royal Hideaway Corales Resort, de Tenerife.

El secreto del preciado negroni consistió en recrear el mítico aperitivo italiano con una versión que incluye ingredientes km 0 de Tenerife. ❋



Ginebra innovadora

Si buscas innovación en tu mesa de Navidad, Bombay® Citron Pressé es ideal. Una ginebra vibrante que captura de forma exquisita el sabor de los mejores limones mediterráneos recién exprimidos representada en una botella amarilla pálida.

Brandy ahumado

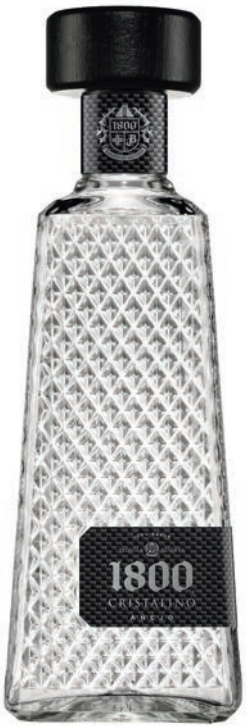
Torres 10 Smoked Barrel es el resultado de la experimentación de Torres Brandy con barricas ahumadas para dar un acabado especial y ampliar el abanico de propuestas enfocadas a la coctelería con las que crear nuevos combinados o recrear los grandes clásicos.





RON EXCLUSIVO

Gracias a su elegante y equilibrado cuerpo, Diplomático Reserva Exclusiva se ha convertido en una referencia para los amantes del ron en todo el mundo, siendo por tanto una apuesta segura para las sobremesas navideñas. Se presenta en un pack único que incluye la botella y dos vasos.



Experiencia redonda

El tequila 1800 Cristalino es una experiencia de degustación redonda que comienza con aromas de vainilla, caramelo y madera tostada, seguidos de notas de agave, miel y roble. Se envejece en barricas de roble francés durante 14 meses antes de ser filtrado.

Elegante y sofisticado

Glenfiddich 12, el whisky de malta más premiado del mundo, sorprende con el lanzamiento de una nueva edición creada por el artista Santtu Mustonen que saldrá a la venta en España durante las fiestas más esperadas del año. Envejecido durante 12 años y terminado en barricas de roble, posee un elegante y sofisticado sabor.





Inspirado en la Costa Amalfitana

La firma de vajilla luka se ha inspirado en la historia y tradición del Limoncello Villa Massa –elaborado con la piel de limones de Sorrento siguiendo una receta familiar que se remonta a finales del s. XIX–, para diseñar un juego de chupitos que se convertirá en el gran protagonista de las celebraciones.



Marcado por el fuego

Flaming Pig, el whiskey premium marcado por el fuego, es el destilado ideal para las fiestas navideñas por su sabor a caramelo y frutas tropicales, con notas de nuez y dulzor de vainilla. Además, su versatilidad permite hacer todo tipo de combinados, siendo un ingrediente perfecto en coctelería por su acabado suave y su explosión de sabor. Un auténtico deleite para el paladar.

Orujos Panizo

Las sobremesas llevan su nombre desde hace décadas. Panizo es una destilería familiar y uno de los principales fabricantes nacionales de licores y orujos, cuya calidad, reconocida en concursos internacionales de espirituosos, es la responsable de que sus destilados estén presentes en restaurantes y barras de toda España. La innovación, en procesos, formatos y productos, es una de sus señas de identidad. Sus licores son perfectos para tomar solos, con hielo, pero también se pueden disfrutar formando parte de cócteles o exquisitas recetas como las que se encuentran en su página web.







Licor de Crema con Orujo Panizo: Este año ha vuelto a alzarse con una Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Espirituosos CINVE. Y es que la Crema de Orujo Panizo es un licor suave y dulce, cuyos aromas a vainilla, leche condensada y cacao la convierten en el final perfecto tras cualquier comida y en una copa exquisita a cualquier hora de la tarde.

Crema de Arroz Panizo: Supone la última creación de la firma, que embotella con sobresaliente uno de los postres más tradicionales de la gastronomía española, el arroz con leche. Destacan sus aromas lácteos con recuerdos a canela y pieles cítricas. Suave y sedosa, es ideal para disfrutar a cualquier hora bien sola o con dos piedras de hielo.

Licor de Hierbas Panizo: Sigue siendo uno de los digestivos más consumidos en las sobremesas. Panizo lo elabora macerando una treintena de hierbas con el aguardiente equilibrado y aromático destilado, por arrastre de vapor, en sus calderas de cobre. Destaca su frescura y sus aromas a hierbas silvestres, cítricos y mentolados. ✻

Más información: www.destileriaspanizo.com

Penderyn

Gareth Bale se convierte en su embajador



Penderyn Distillery anunció el pasado miércoles 16 de noviembre que la estrella del futbol Gareth Bale se ha convertido en accionista de la empresa y embajador mundial de la marca galesa.



Penderyn Single Malt Welsh Whisky Madeira Finish

Este whisky se elabora al "estilo de la casa" original de Penderyn, envejecido en barriles ex-bourbon y terminado en barriles de vino ex Madeira para resaltar su carácter y perfil de sabores.

Nariz: Aromas frescos y clásicos de toffe, afrutados y pasas.

Paladar: Finamente redondeado, con un toque dulce y afrutado que equilibra el conjunto. Sabores a plátano y roble.

Acabado: Persisten notas de frutas tropicales, pasas y vainilla.

Perfect Serve: Solo o con hielo.

La compañía se enorgullece de crear una asociación tan significativa, que parte de la unión de los orígenes de ambos. Dos sectores muy diferentes unidos por un mismo motivo, aumentar el reconocimiento de los destilados de Gales.
Bale, se encuentra, al cierre de estas páginas, participando en la Copa del Mundo de Qatar con la selección de Gales, la cual disputó su primer partido el pasado 21 de noviembre contra Estados Unidos.

El futbolista declaró: "Todos saben lo orgulloso que estoy de ser galés, por lo que es un privilegio poder invertir y convertirme en embajador de una marca galesa tan increíble. Penderyn revivió por sí solo la producción de whisky en Gales y se ha convertido en una marca con historia, de éxito internacional debido a su pasión por el producto y compromiso con la calidad. Es enormemente satisfactorio poder desempeñar mi papel en su éxito continuo".

La Destilería

La compañía –que debe su nombre al pueblo en la que está situada– produce whiskies de malta de categoría premium en diversas variedades pero sobre todo se enorgullece de haber creado el primer whisky comercial realizado en el País de Gales desde el siglo XIX. Y es que el whisky había sido destilado en Gales durante cientos de años, pero la industria desapareció en 1894 y no fue hasta el 2004 cuando se comenzó a producir de nuevo gracias a la destilería Penderyn .

La Destilería Penderyn está situada en el Parque Nacional de Brecon Beacons y es considerada una de las destilerías más pequeñas del mundo. Penderyn comercializa su whisky en 15 países. En España es importado de forma exclusiva por Central Hisúmer.❋

Más información: www.hisumer.com

ESTD 1897

TOMATIN

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



International Wine & Spirit Competition

Mejor Whisky del Mundo

· 99/100 ·

2022

To what matters

HISÚMER | IMPORTADOR EXCLUSIVO
PREMIUM SPIRITS & WINES



Guía Michelin España & Portugal 2023

El cielo de Barcelona y Cáceres brilla más

Las tres estrellas conseguidas por Atrio en Cáceres y Cocina Hermanos Torres en Barcelona, hacen que el cielo de sus respectivas ciudades brille con una luz más intensa, la que proporciona la famosa guía francesa. Una luz que es como un faro que sitúa en el mapa los lugares donde seguro comeremos de fábula.



El Rincon de Juan Carlos

El pasado 22 de noviembre se presentó en la milenaria ciudad de Toledo, la selección de restaurantes de la Guía Michelin España & Portugal 2023, que por cierto, será la última conjunta de ambos países.

Esta edición ha llegado cargada de novedades: incluye 2 establecimientos que logran la máxima distinción, las tres estrellas Michelin, mientras que 3 más ascienden a la categoría de dos estrellas y 29 alcanzan una estrella Michelin en nuestro país. Por otra parte, las inspectoras e inspectores Michelin han enriquecido la selección con 38 nuevos Bib Gourmand y 13 estrellas verdes Michelin adicionales. Como gran novedad se ha hecho entrega por primera vez del Premio al Servicio de Sala.

En total, la Guía 2023 recoge 1.401 restaurantes de toda España, Portugal y el Principado de Andorra, entre los que se encuentran 13 con tres estrellas Michelin, 41 con dos estrellas Michelin, 235 con una estrella Michelin y 281 Bib Gourmand.

Las claves: juventud, fusión y sostenibilidad

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías Michelin, ha declarado: "Hemos visto con satisfacción cómo los cocineros más jóvenes toman el testigo y emprenden su propio camino, en muchos casos con la cocina de fusión por bandera; y a su vez, cómo las opciones veganas, poco a poco, se están abriendo paso en los menús, algo que ya estaba pasando también en

La Guía Michelin España & Portugal 2023 de un vistazo

13 restaurantes con **3** estrellas Michelin (**2** nuevos)
41 restaurantes con **2** estrellas Michelin (**3** nuevos)
235 restaurantes con **1** estrella Michelin (**34** nuevos, **5** en Portugal)
42 restaurantes con la estrella Verde Michelin (**14** nuevos, **1** en Portugal)
281 restaurantes Bib Gourmand (**38** nuevos, **7** en Portugal)
831 restaurantes recomendados por la calidad de su cocina (**134** nuevos, **15** en Portugal)





otros países de Europa". Y añade: "Nuestra edición ilustra perfectamente la excelencia, creatividad y audacia del paisaje culinario de España y Portugal, y su creciente y notable compromiso con un enfoque gastronómico más sostenible. Estamos encantados de ver cómo los chefs más jóvenes toman la delantera y se embarcan en sus propios viajes, en muchos casos enarbolando la bandera de las cocinas regionales o de fusión reinterpretadas".

Atrio y Cocina Hermanos Torres ya son triestrellados

Sin duda ambos restaurantes fueron los grandes triunfadores de la velada y sus chefs, Toño Pérez y los famosos Sergio y Javier Torres, los más felices por ver reconocido su trabajo con el máximo galardón. Atrio logra la máxima distinción "gracias a la elegante y delicada propuesta del chef Toño Pérez, que ha dado una vuelta al ADN de la tradición gastronómica local, con el cerdo ibérico como gran protagonista, para cautivar nuestro paladar desde la pasión, la sinceridad y la excelencia técnica", en palabras de la Guía Michelin. El restaurante Cocina Hermanos Torres "alcanza las tres estrellas Michelin por hacernos soñar tras cada bocado, pues Sergio y Javier Torres han creado un espacio mágico donde la experiencia gastronómica, que viaja desde la coherencia por los mejores productos de temporada, supera las expectativas del comensal para convertirse en un gran espectáculo", afirman.

Con las nuevas estrellas de Cocina Hermanos Torres Barcelona hace triplete con tres restaurantes de tres estrellas, igualando a la ciudad de San Sebastián

Deessa, Pepe Vieira y El Rincón de Juan Carlos hacen doblete

Deessa, el lujoso restaurante del emblemático Mandarin Oriental Ritz de Madrid, asciende a la categoría de dos estrellas Michelin "al reflejar el amor por el Mediterráneo que siempre emana la elaborada y creativa cocina del maestro Quique Dacosta, ejecutada por el chef Guillermo Chávez".

También logra este galardón el restaurante Pepe Vieira, ubicado en la pequeña aldea pontevedresa de Serpe, "allí el chef Xosé T. Cannas ha sabido rodearse de profesionales de todos los ámbitos para crear un espacio realmente singular en mitad del campo, de marcadas líneas vanguardistas y con la única finalidad de exaltar, como ellos mismos dicen, los sabores de… ¡a última cociña do mundo!".

En El Rincón de Juan Carlos, emplazado dentro del Royal Hideaway Corales Beach (Adeje, Tenerife), "los hermanos Padrón (Juan Carlos y Jonathan) conquistan las dos estrellas Michelin tras revisar el recetario ca-









nario desde un punto de vista creativo, con productos premium, altísimas cotas de refinamiento y la capacidad de emocionar en varios platos".
Con estos 3 nuevos restaurantes con dos estrellas, la Guía Michelin cuenta ahora con 41 restaurantes a los que merece la pena desviarse, 7 de los cuales se encuentran en Portugal y 34 en España.

29 restaurantes estrenan estrella

Dentro de la categoría de una estrella Michelin, estamos ante un gran año. Los amantes de la gastronomía encontrarán, diseminados por toda España, nuevos establecimientos con numerosos chefs que han alcanzado la madurez profesional y jóvenes talentos que han cautivado a los inspectores de la Guía desde su personalidad y su buen hacer culinario. Cabe destacar la juventud de muchos de ellos, que han dado un paso al frente para mostrar todas sus posibilidades. Por otra parte, desde Michelin apuntan: "podemos resaltar la entrada en la alta gastronomía de la cocina vegana, que poco a poco está ganando terreno y recibiendo una respuesta muy positiva por parte de los comensales".
España sigue creciendo gastronómicamente y presenta 29 novedades en esta categoría,

Venta Moncalvillo



repartidas entre la península y sus dos archipiélagos, de las que les daremos detallada cuenta en *Vinos y Restaurantes* a lo largo del año próximo. Adelantamos los nombres por orden alfabético: Ababol (Albacete), Ajonegro (Logroño), Aleia (Barcelona), AlmaMater (Murcia), Alquimia - Laboratorio (Valladolid), Ancestral (Illescas), ARREA! (Santa Cruz de Campezo), Ceibe (Ourense), Cobo Evolución (Burgos), Código de Barra (Cádiz), COME by Paco Méndez (Barcelona), Enigma (Barcelona), Etxeko Ibiza (Es Canar, Ibiza), Ferpel (Ortiguera), Fusión19 (Muro, Mallorca), Gente Rara (Zaragoza), Kaleja (Málaga), La Finca (Loja), Mont Bar (Barcelona), Monte (San Feliz), Montia (San Lorenzo de El Escorial), Oba- (Casas-Ibáñez), O'Pazo (Padrón), RavioXO (Madrid), San-Hô (Adeje, Tenerife), Slow & Low (Barcelona), Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria), Ugo Chan (Madrid) y Zuara Sushi (Madrid).❋



Premio al mejor mentor

El Premio al Chef Mentor Michelin, galardón entregado por Blancpain, se ha otorgado, como no podía ser de otra manera, a todo un maestro: Joan Roca. El chef catalán, que junto a sus hermanos Jordi y Josep ha convertido El Celler de Can Roca (Girona) –tres estrellas Michelin y una estrella Verde– en uno de los restaurantes más famosos del mundo, ha recibido este galardón como reconocimiento a su labor formando a distintas generaciones de cocineros, pues todos aquellos que han pasado por su casa han sentido su inmenso amor por la profesión y, desde la cercanía, han podido aprender tanto las técnicas más vanguardistas como los valores de entrega y sacrificio implícitos en ella.



Premio al mejor servicio de sala

El Premio al Servicio de Sala Michelin ha sido concedido a Toni Gerez. Este nuevo premio, presentado por Nespresso, reconoce la espléndida labor de Gerez en el restaurante con una una estrella Michelin Castell Peralada (Peralada, Girona). Allí, ejerce magníficamente como director de sala y sumiller, funciones que borda, aunque de cara al cliente destaca especialmente cuando presenta el maravilloso carro de quesos que va pasando por las mesas, pues él mismo desvela las características en boca de cada uno de ellos y, desde la más absoluta pasión, nos hace partícipes de sus vastos conocimientos.



Premio al mejor chef joven

El Premio al Chef Joven Michelin, galardón entregado por Makro, ha ido a parar este año a manos de Cristóbal Muñoz del restaurante Ambivium, ubicado en Peñafiel (Valladolid). Este premio reconoce el trabajo del chef almeriense que con solo 31 años dirige espléndidamente las cocinas de ese restaurante vallisoletano que cuenta con una estrella Michelin y una estrella Verde. Formado junto a cocineros de prestigio como Francis Paniego, Dani García o Paco Pérez, Muñoz busca la armonización perfecta entre la parte sólida y la líquida, proponiendo una cocina creativa e innovadora que sea capaz de emocionar sin olvidarse de las raíces.



13 nuevos restaurantes reciben una estrella verde

Este año, las inspectoras e inspectores han concedido 13 nuevas estrellas verdes Michelin en España. Si los detallamos alfabéticamente son: Ambivium (Peñafiel), ARREA! (Santa Cruz de Campezo), Cancook (Zaragoza), Casa Nova (Sant Martí Sarroca), Casona del Judío (Santander), El Visco (Fuentespalda), Les Moles (Ulldecona), Maskarada (Lekunberri), Mesa de Lemos (Passos de Silgueiros), Muxgo (Las Palmas de Gran Canaria), Narbasu (Cereceda), Oba- (Casas-Ibáñez), Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja) y Zelai Txiki (Donostia / San Sebastián).

Cada uno a su manera, estos establecimientos crean experiencias que combinan la excelencia gastronómica con un notable compromiso con la eco-responsabilidad. Verdadera fuente de inspiración tanto para gourmets como para profesionales, estos restaurantes fomentan la concienciación y la acción.



Majestic Hotel & Spa

Propuestas de los restaurantes para las fiestas

MENÚS NAVIDEÑOS

Cada año los restaurantes se visten con sus mejores galas esmerándose en la decoración de sus salas y en la puesta en escena de las mesas. Por supuesto, crean menús especiales para que celebrar las fiestas fuera de casa sea de lo más apetecible. A continuación, una selección de establecimientos que ofrecen propuestas únicas para disfrutar de unas navidades mágicas.





1. Entorno único

Cantina Viladellops, ubicada en un entorno único rodeado de viñedos, ofrece diferentes propuestas para grupos de compañeros de trabajo, amigos o familiares con un denominador común: platos tradicionales del Penedès elaborados con productos de calidad. Opción de *take away*.

Cantina Viladellops - Olèrdola (Barcelona)

www.cantinaviladellops.com

2. Planes gastronómicos

Desde los menús más apetecibles para celebraciones de empresa y grupos hasta el Christmas Afternoon Tea del día 26, el resort mallorquín ha diseñado un calendario repleto de planes. Por ejemplo, el día 30 el restaurante "pop up" Es Vi, ofrecerá un refinado menú de tapas de temporada acompañado de los mejores vinos locales, nacionales e internacionales.

Castillo Hotel Son Vida – Mallorca

www.luxurycollection.com/castillo

3. Para quedar como un rey

El nuevo chef ejecutivo del sevillano Hotel Alfonso XIII, Felipe Arango, ha diseñado comidas y cenas de empresa, cenas de gala para Nochebuena y Nochevieja y dos *brunch* de lujo para Navidad y Año nuevo. Por cada menú de grupos contratado, el hotel donará un Euro al Banco de Alimentos de Sevilla.

Hotel Alfonso XIII – Sevilla

www.espanol.marriott.com





©Arduino Vannucchi





4. Vanguardia y cultura

El Urban celebra las fiestas con la reciente apertura de los nuevos referentes en gastronomía y ocio de Madrid: Cebo y Glass by Sips. El hotel 5*GL ofrece a los amantes de la cocina más exclusiva un menú vanguardista basado en los sabores tradicionales. Una experiencia culinaria de lujo en un entorno étnico, mágico y único, donde la cultura es la principal protagonista, ya que cuenta con una colección inédita de arte de Papúa Nueva Guinea.

Hotel Urban - Madrid

www.hotelurban.com

5. Recuperar la esencia

Tradición y lujo son la clave de platos como el cochinillo o el canelón de pularda sin gratinar, firmados por Jesús Pastor, que se propone recuperar la esencia de la Navidad con una cocina tradicional, clásica y basada en la temporalidad.

Claris Hotel & Spa- Barcelona

www.hotelclaris.com

6. Tradición e innovación

El restaurante Sintonia en Barcelona, con el chef Pablo Tomás al frente, propone entrantes sorprendentes como el brioche de trucha ahumada y platos fuertemente arraigados en Cataluña como el pollo relleno a la catalana. El restaurante Matiz en Málaga, comandado por el chef Pablo Molina, apuesta por la innovación con platos como la corvina a la brasa con gazpachuelo de almeja de carril.

Gallery Hotel, Barcelona - Hotel Molina Lario, Málaga

www.galleryhoteles.com



7. Placer para todos los sentidos

Uno de los espacios más emblemáticos de Madrid propone como plato fuerte de Nochebuena medallón de rape con almejas al Palo cortado y salicornia y en Nochevieja el carré de cordero lechal con pistachos y parmentier de patata. A ello se suma un show inmersivo y una sesión especial de su Dj residente.

Ginkgo Restaurante & Sky Bar – Madrid

www.ginkgoskybarmadrid.com



8. Tiempo de celebración

Hotel Arts Barcelona ha diseñado un irresistible programa festivo con un magnífico menú de temporada en Enoteca Paco Perez** Michelin para Nochebuena, Navidad y Día de Reyes. En Fin de Año, huéspedes y clientes locales podrán deleitarse de una maravillosa Cena de Gala & Show en el espectacular salón Gaudí del establecimiento.

Hotel Arts - Barcelona

www.hotelartsbarcelona.com

9. Oferta cuidada y de proximidad

El Restaurante Quirat del Hotel InterContinental –liderado por el joven chef Víctor Torres– supone para el paladar un viaje gastronómico sin igual. Una propuesta que ensalza a los proveedores locales, que respetan los ciclos de la vida animal y vegetal, logrando sugerentes y creativas elaboraciones.

InterContinental - Barcelona

www.barcelona.intercontinental.com /
www.ihg.com / www.quiratrestaurant.com






10


11

11. Directo de La Boqueria

Exquisitos menús elaborados con productos locales y de proximidad procedentes del famoso Mercado de La Boqueria en la Ciudad Condal o un exclusivo pack con alojamiento "deluxe" incluido para el 31 de diciembre es lo que disfrutaremos en el Hotel Le Méridien de Barcelona. El restaurante CentOnze apuesta por platos clásicos como el cochinillo asado o el imprescindible Tronco de Navidad.

Le Méridien - Barcelona

www.marriott.com

www.centonzerestaurant.com

10. Tierra, mar y entorno

Los menús elaborados por el chef Nandu Jubany, galardonado con una estrella Michelin, y asesor de Majestic Hotel & Spa Barcelona, junto con el chef ejecutivo David Romero, invitan a disfrutar de unas fiestas llenas de tradición y modernidad con sabores de la tierra, del mar y de su entorno en el Restaurante Solc.

Majestic Hotel & Spa - Barcelona

www.majestichotelgroup.com


12

12. La mejor fusión

Oriente y Occidente se sientan a la mesa en el Restaurante Le Macao, de Paseo de la Castellana, para deleitarnos con una experiencia gastronómica que nos hará viajar a la Indochina francesa y al Japón de los años 40 gracias a su esencia colonial y sin salir de Madrid. Le Macao propone sus menús XMAS Fusion, XMAS Le Macao y XMAS Coktail con cava de bienvenida. Para grupos a partir de 30 se ofrece DJ.

Le Macao – Madrid

www.restaurantemacao.es



13



14

13. Platos dignos de celebración

El restaurante Moments, bajo la dirección de Carme Ruscalleda y Raül Balam, propone platos como la Vida submarina, un arroz a base de romesquet con algas y gambas; y el chef Miguel García-Romeral, al frente de Blanc, preparará opciones que van desde la Escudella navideña y terrina de carn d'olla, tan típica en los hogares catalanes, hasta propuestas más novedosas como el Wagyu Rossini con salsa perigord y patata dauphinoise.

Mandarin Oriental, Barcelona

www.mandarinoriental.com

14. Esencia nipona

Además de las vistas panorámicas a la Ciudad Condal, Nobu Hotel cuenta con menús especiales en los que su propia gastronomía de alta cocina, ambientada en el minimalismo y la cultura japonesa, aportan un valor añadido a la experiencia. Amplia carta de cócteles para recibir el año nuevo.

Nobu Hotel – Barcelona

www.barcelona.nobuhotels.com

15. Para amantes del arte

Durante las fiestas, el hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid será una auténtica obra de arte, interpretando en su decoración, en los menús festivos y en diversos eventos, el cuadro de la colección permanente del Museo Thyssen-Bornemisza "Porcelana China con Flores" de Jacques Linard. Langosta asada, centollo untuoso y levemente picante o el típico pavo relleno, entre otros, son algunos de los platos que estarán en sintonía con este escenario artístico.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid

www.mandarinoriental.com



15







16. Merry Xmas with you!

Only You Hotels se contagia del espíritu navideño para convertirse en punto de encuentro cultural y gastronómico. Sus menús especiales combinan grandes clásicos y opciones vanguardistas, como la lubina con vichyssosise de coco o el rodaballo al horno y cristal de patata, entre otros.

Only You Hotels – Madrid, Valencia y Málaga

www.onlyyouhotels.com

17. A orillas del Mediterráneo

La mejor representación de recetas tradicionales, productos de temporada y platos internacionales son algunos de las propuestas gastronómicas del chef Juan González Fernández, que se podrán disfrutar estas navidades en Puente Romano Beach Resort de Marbella.

Puente Romano Beach Resort – Marbella (Málaga)

www.puenteromano.com

18. Un viaje por la costa gaditana

El resort de cinco estrellas SO/Sotogrande apuesta por producto local, elaboraciones cuidadas, selección de vinos de la zona y coctelería de autor para celebrar estas fiestas. Sus exquisitos platos tienen el sello de su chef Leandro Caballero. Buen ejemplo de ello es el tartar de gamba blanca de Huelva, ajoblanco y bombón de vieira y postres como el rocher con crema de avellana.

SO/Sotogrande- San Roque (Cádiz)

www.so-sotogrande.com/es



19. Revivir los felices años 20

El hotel W Barcelona quiere celebrar la despedida del año reviviendo los felices años 20. Y para ello ha preparado una llamativa oferta gastronómica, shows en vivo y un sorprendente espectáculo de fuegos artificiales frente al mar para disfrutar por todo lo alto del "Año Nuevo". Lujo, fiesta y alta cocina se unen para poner el broche final al 2022.

W Barcelona

www.espanol.marriott.com

20. Navidades a la italiana

El restaurante Totó de Madrid celebra la Navidad de la mano de chef Emiliano Celli, anteriormente al frente de la icónica Taverna Trilussa en el Trastevere de Roma. Emiliano sorprenderá con platos esenciales de la auténtica cocina transalpina tales como el bogavante nacional, fregola y pomodoro o el panettone con crema inglesa y helado de chocolate.

Totó – Madrid

www.totorestaurants.com

20. Bajo las estrellas

M.B., el restaurante con dos estrellas Michelin de Martin Berasategui en The Ritz-Carlton, Abama, ofrecerá menús especiales como el de Nochebuena, con los platos más emblemáticos del chef vasco. Ricardo Sanz en Kabuki también sorprenderá con una oferta gastronómica japo-mediterránea cuidada hasta el último detalle.

The Ritz-Carlton, Abama – Santa Cruz de Tenerife

www.ritzcarlton.com/abama





Mariscos

Imprescindibles en las mesas festivas

En la fiestas navideñas casi nadie se priva de darse un buen homenaje en comidas y cenas. Como todos los años, los mariscos juegan un papel fundamental, ya sean frescos, cocidos o congelados.



La Lupa



CoolRoms Atocha

Es tiempo de marisco. Las fiestas, reuniones, comidas y cenas familiares están a la vuelta de la esquina y parece que no hay una buena celebración si no están presentes los mariscos.

En rigor hay distintas variedades que se dividen en tres grandes grupos: crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes...), moluscos (mejillones, almejas, berberechos, chipirones, pulpos...) y cefalópodos (pulpo, calamar...).

Los crustáceos son mariscos cuyo cuerpo está protegido por un caparazón externo y presentan articulaciones, las delanteras con pinzas por lo general. Su hábitat es el fondo marino. Ejemplos de crustáceos son el langostino, la gamba, el camarón, la quisquilla, la galera, la cigala, la langosta, el bogavante, la nécora o el percebe.

En el caso de los moluscos lo que protege a sus cuerpos son conchas cálcicas de formas ovaladas o espirales. Su concha puede ser de un solo cuerpo, como sucede con los bígaros, o de dos cuerpos (moluscos bivalvos) como los mejillones, las almejas, las coquinas, ostras y vieiras. Los cefalópodos son animales marinos también incluidos en los moluscos, y por tanto en el marisco que no tienen ni esqueleto ni concha, pero sí tentáculos. Ejemplo de cefalópodos son la sepia, el calamar o el pulpo, entre otras especies.

Producción y consumo

España no solo es uno de los mayores consumidores de marisco, sino que también exporta una gran parte de estos productos a países como Japón. Y es que en nuestro país, al estar rodeado de mar, tenemos la suerte de poder conseguir mariscos de nuestras propias costas. Entre ellas destacan las costas gallegas y también la bahía de Cádiz, un lugar donde encontramos extensiones de marismas y esteros. Aquí se puede conseguir gran diversidad de marisco, como gambas, langostas, langostinos, carabineros, bogavantes y muchos otros. Una vez fuera del agua se puede apreciar que son productos frescos y sanos, sin ningún tipo de contaminación y que por la riqueza natural de su procedencia adquieren sabores únicos e indescriptibles. Son los elementos fundamentales en la elaboración de deliciosos platos que destacan, tanto por su calidad, como por conservar el sabor original de los frutos provenientes del mar.

En 2021, el español medio consumió aproximadamente 6,3 kilogramos de marisco, moluscos y crustáceos. Este dato supuso un decrecimiento de más de 400 gramos con respecto al consumo per cápita registrado durante el año anterior. A la hora de elegir variedad de mariscos, estos son los que más se consumen en España:



Sua By Triciclo

EL AÑO PASADO EL ESPAÑOL MEDIO CONSUMIÓ APROXIMADAMENTE **6,3 KILOGRAMOS** DE MARISCO, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

¿Sabías que...?

• El aristócrata romano Marco Gavio Apicio ya ofrecía, en uno de los libros de cocina más antiguos conservados, consejos de preparación para calamares, gambas, cangrejos y moluscos.

• Luis XIV introdujo el marisco en la corte francesa por su exquisito sabor y por sus pretendidas propiedades afrodisíacas.

• Casi todos los tipos de marisco son "inmunes" al anisakis, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

• Un huevo tiene tres veces más colesterol que 100 gramos de gambas.

• Los mejillones pueden vivir tanto en agua dulce como en agua salada.

*Gambas y langostinos: Cuando se habla de la diferencia entre langostino y gambas, una diferencia suele ser el tamaño. Normalmente, el langostino es más grande. También es un poco más rico en sabor.

*Camarones: Estos son generalmente más pequeños que los langostinos y muy consumidos por los españoles.

*Pulpo: Aunque la tendencia del consumo de pulpo en los hogares españoles muestra una tendencia a la baja el año pasado, los hogares españoles consumieron unos 67,9 millones de kilos de estos moluscos. Sigue siendo una cantidad considerable.

*Calamar: En España, es habitual el consumo de dos tipos de calamares fritos: la "puntililla" (también llamada "puntilitas" o "chopitos"), que es un pequeño calamar rebozado y frito entero. Y los "calamares a la romana", que es una rodaja de calamar rebozada, frita y servida con zumo de limón, mayonesa, alioli, etc. En Madrid, el bocadillo de calamares fritos es el más popular.

* Ostras: En España, las ostras planas (Edulis) son las más populares, incluyendo las ostras de arcada, típicas de Pontevedra, así como las ostras de Bretaña (Francia).

*Almejas: En España hay tres tipos de almejas (fina, babosa y japonesa), cada una con sus propias características y muy comunes en los platos españoles.❋

Las almejas

Las almejas son uno de los mariscos más deliciosos y nutritivos dado su alto contenido en proteínas de alta calidad nutricional y sales minerales esenciales como el hierro, potasio y calcio. Son beneficiosas para personas con anemia, fortalecen las defensas y son buenas para el corazón, los dientes y los huesos. Pueden ser consideradas como el marisco más sano. Son ricas en vitaminas de tipo B, en especial B12. La B12 o cobalamina, que es muy buena para metabolizar las grasas, para el sistema nervioso y para el cerebro, así como para la formación de la sangre y de varias proteínas.



Villa Foz



Mejillón, un superalimento del mar

El IV Encuentro de los Mares – el único congreso del mundo que vincula la gastronomía con la ciencia y el sector de la pesca– celebrado en Andalucía el pasado mes de octubre, ha encumbrado al mejillón como el superalimento del mar. El científico gallego Uxío Labarta, biólogo marino del CSIC que se ha dedicado a trabajar a favor del cultivo de mejillón, afirma: "Es nuestro superalimento, de baja huella ambiental y altos valores proteínicos, cuyo precio no ha subido en los últimos años".

Freepik

El protocolo en la mesa



A veces no sabemos cómo comer los mariscos de manera protocolaria. No necesariamente todos deben comerse con cubiertos, ni tampoco todos se pueden comer con la mano... desde el restaurante madrileño Bodega de los Secretos, nos ofrecen algunas pautas con el fin de eliminar todas las dudas y ser un comensal de excepción.

- **Orden.** Es muy importante conocer el orden en que debemos comer estos productos. En caso de que nos encontremos con distintos tipos de mariscos, debemos dar prioridad a aquellos que se puedan comer crudos, como las ostras, seguidos de los cocidos como las gambas, y por último degustaremos aquellos que estén cocinados, como el buey de mar.
- **Cubiertos.** La mayoría de los mariscos pueden comerse sin ellos. Está socialmente aceptado comer el marisco con las manos, siempre que este lo permita. Por ejemplo, si nos sirven moluscos de un tamaño relativamente pequeño, podemos comerlos en sus conchas. Sin embargo, moluscos como los mejillones, precisan del uso de tenedores de pescado, para poder extraer la carne de manera adecuada. Si el marisco llega limpio a la mesa, únicamente debe utilizarse el tenedor de pescado, tanto para comer como para trocear.
- **Piezas grandes.** La langosta o el bogavante deben servirse junto a tenazas o cubiertos especiales que nos ayuden a romper las partes más duras. Lo ideal es que este tipo de mariscos llegue a la mesa trinchado de la cocina, esto nos ayudará a comerlo y aprovechar toda su carne.
- **Langostinos, gambas y cigalas.** Lo ideal es ayudarse de cuchillo y tenedor, de pescado, para cortar la cabeza y después retirar la cáscara para sacar los lomos. Esta es sin duda la manera protocolaria de hacerlo, una pena para los más puristas pues no podrán sorber el jugo de las cabezas.
- **Cuidado con los ruidos.** Está permitido comer gran parte de los mariscos con la mano, pero debemos prestar especial cuidado a los ruidos y la manera brusca de sorber los jugos, esto genera un ruido molesto que puede llegar a incomodar al resto de comensales.
- **Toallitas impregnadas.** Se recomienda el uso este tipo de toallitas impregnadas de limón u otras esencias, para neutralizar el olor del marisco y limpiar las manos en profundidad después de comerlo.
- **Maridaje.** Los vinos blancos son la mejor opción para el acompañamiento, vinos frescos e intensos. Además, el champagne o los vinos espumosos rosados son el maridaje perfecto para los mariscos crudos, como las ostras o las almejas.

5 RAZONES PARA COMER LANGOSTA EN NAVIDAD



Aleli

1 Es uno de los mariscos que más calcio contiene, por lo que resulta un gran aliado contra la osteoporosis.

2 Su gran aporte de potasio favorece la salud del corazón, puesto que este macro elemento participa en la contracción del músculo cardíaco.

3 La combinación de zinc y selenio potencia algunas de sus propiedades, como la de absorber la vitamina A que tan beneficiosa es para la vista.

4 Su alto contenido en vitamina E actúa como antioxidante, que contribuye a mantener las arterias en estado óptimo.

5 La carne de la langosta es muy baja en grasas, lo que hace de ella uno de los alimentos más sanos, además de compatible con dietas hipocalóricas.

Personaliza tus paredes con Orac Decor®

ORAC® DECOR



Con Mia Crespo Proyecto diseñado por Pilar de la Torre

PARA RECIBIR TU CATÁLOGO GRATUITO
CONTÁCTANOS AL 900 99 32 89 O A SPAIN@ORACDECOR.COM

ESCANEA Y ENCUENTRA TU DISTRIBUIDOR MÁS CERCANO

Gastronomic Forum Barcelona

Nueva mirada

Gastronomic Forum Barcelona -el salón de restauración y *foodservice* organizado por Fira de Barcelona- demostró, una vez más, que el sector mantiene su fortaleza y vitalidad. El evento, que reunió a más de 300 empresas expositoras y 140 ponentes, destacó el poder transformador de la cocina a través de una mirada social, integradora y sostenible.





Entre el 7 y el 9 de noviembre, el Gastronomic Forum Barcelona contó con la participación de más de 60 chefs consolidados y emergentes de 15 países, como Joan Roca, Quique Dacosta, Paco Pérez, Alexandre Mazzia, Javier y Sergio Torres, Lara Martín, Nandu Junbany, entre muchos otros. El salón se cerró con la presentación llevada a cabo por el trío de chefs del Disfrutar –considerado el tercer mejor restaurante del mundo según el ranking The World's 50 Best Restaurants- Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Todos los chefs mostraron sus propuestas culinarias más recientes, compartiendo sus iniciativas para fomentar la sostenibilidad, así como el compromiso social de sus negocios.



Por otra parte, más de 16.000 profesionales, restauradores, compradores y distribuidores visitaron la feria atraídos tanto por la calidad de la oferta de los 300 expositores como por el programa de más de un centenar de actividades y por los 140 ponentes que abordaron el futuro del sector. Al respecto, Josep Alcaraz, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, señaló: "el salón ha cumplido su objetivo de ser una cita referente para la dinamización económica del sector y de reunirlo de nuevo para debatir sus grandes retos y tendencias en un momento clave". A lo que añadió: "el evento ha demostrado el vigor de la restauración y la hostelería, su capacidad de innovar y su elevado compromiso por un futuro más responsable".





Gastronomic Forum Barcelona volverá a celebrarse del 6 al 8 de noviembre de 2023 en el palacio 8 del recinto Montjuic de Fira de Barcelona

Origen vegetal, calidad y proximidad

Este año los alimentos de origen vegetal, el respecto por el medioambiente y la apuesta por los productos de calidad y proximidad han sido los protagonistas del evento, tanto en una parte significativa de las empresas expositoras, como en las demostraciones culinarias, las más de 100 actividades y las 30 innovaciones presentadas.

También estuvieron representados, a través de conferencias y mesas redondas del Forum Lab, la gestión hostelera, la innovación científico-gastronómica y el diseño alimentario. Dignos de mención son el simposium Foodture Foodture –impulsado por Barcelona Centre de Disseny (BcD) y Plat Institute- y una jornada del Sciencie & Cooking World Congress (SCWC), organizado por la Universitat de Barcelona (UB).

Premios y concursos

Cabe destacar que durante los días que duró el Forum se celebraron importantes concursos y entregas de premios, como el Cuiner 2022 (Cocinero 2022), que ganó Fran Agudo del restaurante Mont Bar de Barcelona; los premios Innoforum, que reconocieron productos tan innovadores como los *tagliatelle* sostenibles y la miel de cacao; y los Josep Mercader, que distinguieron la trayectoria del restaurante centenario can Culleretes (Barcelona) y la del chef Víctor Quintillà, de Lluerna (Santa Coloma de Gramanet), entre otros locales y especialidades.

Por su parte, el VII Concurso al Mejor Panettone Artesano de España 2022 –organizado por La Escola de Patisseria del Gremi de Barcelona- recompensó a Panes Creativos y Atelier.

Por último, Gastronomic Forum Barcelona también ha sido escenario de la ceremonia de entrega de los premios internacionales We're Smart World Awards, que reconoce a los mejores establecimientos de cocina vegetal del mundo, y en los que De Nieuwe Winkel (Países Bajos), del chef Emile van der Staak, ha recibido el premio al mejor restaurante de cocina vegetal. El Invernadero (Madrid), del español Rodrigo de la Calle, se ha alzado con el segundo puesto en esta categoría, y su restaurante Virens (Barcelona) ha ganado en la cateoría Discovery Award.



Hacia la sostenibilidad

A favor de una restauración más sostenible, Gastronomic Forum Barcelona colaboró con Ecovidrio y con el Institut Català del Suro para la recogida y gestión de residuos generados durante su celebración, y eliminó los plásticos de un solo uso en sus puntos de restauración.

Por su parte, al cierre de esta edición, un grupo de voluntarios de la Fundación Banc dels Aliments recogió más de 1.500 kg de excedentes alimentarios sobrantes del salón, que distribuirá entre sus usuarios.❋



DOBLE PREMIO

El Arte del Maridaje (Editorial Círculo Rojo), del sumiller y comunicador Javier Campo, con prólogo de José Peñin, se ha alzado con el Premio al Mejor libro en el 36 Salón Gourmet de Madrid y como ganador en la categoría Food & Drink de los Gourmand World Cookbook Awards, considerados los Oscars de los libros de gastronomía. Un libro de cabecera para estudiantes de sumillería y gourmets que pretende llegar a todos los públicos de manera comprensible, con una escritura fresca y cercana.

Quesos con medalla

Queso Los Cameros vuelve a triunfar en los World Cheese Awards, donde ha logrado siete medallas. Ubicada en Haro, La Rioja, y presente en toda España y en más de 20 países, esta empresa familiar ha visto reconocido nuevamente su buen hacer.





Vinos solidarios

Bodega Sierra Norte y Fundación Asindown renuevan su apuesta por los vinos solidarios Genéticamente Rebeldes. Se trata de un blanco de verdejo matizado con macabeo y un tinto de bobal que ayudan a los programas de inserción social y laboral de la citada fundación.





DE PROMOCIÓN

La ciudad de Vigo ha acogido la última iniciativa promocional de la D.O. Monterrei, en la que han estado presentes más de medio centenar de profesionales del canal HORECA de toda la provincia. Las bodegas que han formado parte de esta acción promocional han sido: Ladairo, Pazos del Rey, Gargalo, Castro de Lobarzán, Crego e Monaguillo, Quinta do Buble, Terras do Cigarrón, Triay Adegas de Oímbra, Pazo Blanco Núñez (Tapias Mariñán), Fragas do Lecer, Manuel Guerra Justo (Vía Arxéntea), Abeledos, Pazo de Valdeconde, Tabú, Franco Basalo, Alba Al-Bar (Daniel Fernández), Trasdovento, Fausto Rivero Pardo (Quinta Soutullo), Manuel Vázquez Losada y Manuel Regueiro García.



Alianza histórica

La bodega de Rioja Marqués de Murrieta y la maison de champagne francesa Gosset, han decidido unir sus caminos a través de un acuerdo de exclusividad en España, creando así una de las alianzas históricas de mayor relevancia de los últimos tiempos.



©Arduino Vannucchi



RIOJAS DE ALTA GAMA

La familia Muga ha presentado en Barcelona dos añadas excelentes de sus míticos tintos Aro 2019 (tempranillo y graciano) y Torre Muga 2019 (tempranillo, mazuelo y graciano). Son ideales para ser los protagonistas de las mesas la próxima Navidad acompañando las carnes rojas, el cordero, las aves guisadas, el pescado al horno, los quesos y los ibéricos propios de esas fechas.



Pequeños tesoros

Barbadillo ha lanzado sus nuevas Reliquias de Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y Pedro Ximénez con nuevas y creativas etiquetas diseñadas por el calígrafo Goyo Valmorisco que van cambiando de espectaculares diseños cada año. Como siempre solo se han embotellado un máximo de 85 botellas de cada uno.

TAPAS DE CAMPEONATO



El nuevo Campeón del XVIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas es Ariel Munguía, de Restaurante El Puntido (Álava), por su tapa "Cochino Bocado", y el nuevo Campeón del VI Campeonato Mundial de Tapas es Lendl Pereira, del restaurante Hyatt Centric de Dubái (Emiratos Árabes), por su tapa "Cijara Baba Ganoush".

Visita del ministro



El pasado 7 de noviembre, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, visitó Jumilla y, tras la visita al Ayuntamiento y al Consejo Regulador de la D.O.P. Jumilla, conoció las instalaciones de Bodegas BSI, como abanderado de la variedad autóctona monastrell.



Nuevo espacio dedicado al jamón

Enrique Tomás ha inaugurado un nuevo local en el centro comercial La Farga de L'Hospitalet (Barcelona). Cuenta con 300 metros cuadrados e integra *take away,* mesa de corte de jamón, tienda, barra de degustación y un nuevo servicio a mesas.



ACEITUNAS INNOVADORAS

El Comité de Selección de SIAL Innovation París –uno de los principales escaparates mundiales para los profesionales del sector agroalimentario– ha destacado las nuevas aceitunas de Agrosevilla por sus novedosos ingredientes: salmón ahumado, queso manchego o pimiento asado picante.

Destino enoturístico ideal



Familia Torres se mantiene entre los 50 mejores destinos enoturísticos del mundo según el ranking World's Best Vineyards 2022, elaborado por el grupo editorial británico William Reed, siendo la cuarta bodega española de la clasificación.



Premio a los Consejos Reguladores

La Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK) le ha concedido a la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) el premio Gla d'Or 2022, por su estudio sobre la sostenibilidad medioambiental de las denominaciones de origen de vino y por su defensa de los intereses de las denominaciones de origen ante las instituciones.

MEJOR ACCIÓN DE PROMOCIÓN

La Ruta del Vino Somontano ha obtenido el premio a la Mejor Acción de Promoción de Rutas del Vino de España para su proyecto "no te lo puedes perder ", dirigido a los niños del territorio.



Finalistas a Cocinero Revelación



Ocho jóvenes chefs optan a Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó, galardón que se entregará durante el congreso Madrid Fusión Alimentos de España 2023 el próximo 25 de enero. Estos son los seleccionados: Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza), Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa), Sergio de la Orden del Restaurante El Mosqui de Cabo de Palos (Región de Murcia), Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén), Abraham Ortega y Áser Martin de Tabaiba (Las Palmas), Pablo Fuente de Taberna Bacus de Agua Dulce (Almería), Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete) y Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante).





Menú degustación con Bacalao de Islandia

Bacalao de Islandia organizó un almuerzo-degustación con un exclusivo menú en colaboración con el restaurante barcelonés La Gormanda. Los asistentes conocieron de primera mano los trucos estrella para cocinar y maridar correctamente el bacalao, así como por qué es un pilar fundamental de la gastronomía. Entre los platos elaborados por la chef Carlota Claver se degustaron lionesa de brandada y huevo de codorniz poché y tripa de bacalao, concassé de tomate y alcaparras.

Nuevas aperturas de Marcos Granda



Serán tres nuevos conceptos diferentes entre sí y también respecto a los 4 restaurantes que Granda lidera y que suman 5 estrellas Michelin (Skina, Nintai, Clos Madrid y Ayalga). En enero abrirá Marcos en Gijón, donde ofrecerá cocina asturiana tradicional; en febrero, Toki en Madrid, que será una barra japonesa para seis comensales; y en mayo In-Formal en Málaga, en el que Granda demostrará que no solo la alta cocina merece grandes detalles.





El mejor vino de Cataluña

La 15ª edición de *La Guía de Vinos de Cataluña* ha proclamado el vino Turó d'en Mota 2008 de Recaredo (Corpinnat) como Mejor Vino de la Edición 2023. El mismo vino ha sido escogido a la vez como Mejor Vino Espumoso y Mejor Vino de Xarel·lo en la fiesta de presentación del 15º aniversario de La Guia.



Vinos de Alella con productos gourmet

Celler Jordana en Barcelona, situado en la calle Floridablanca, 88, en el emblemático barrio de Sant Antoni, se presenta con la voluntad de dar a conocer los grandes vinos que se elaboran en la D.O. Alella (situada a 15 min de Barcelona) junto a una propuesta de picoteo elaborada con productos que estén a su altura.



Fruto de olivos centenarios

Ecológicos, de cultivo y cosecha propia; prensados verdes y en frío en almazara propia y con decantación natural, así son los AOVES Fontclará elaborados con aceitunas de olivos centenarios del Empordà. Todo ello hacen que sean, año tras año, premiados en los certámenes internacionales. Puedes elegir entre el fino Arbequina o el más intenso Argudell.



Calidad, excelencia y buenas prácticas

Marqués de Murrieta, que ha cumplido 170 años de historia este 2022, ha sido distinguida por La Red Mundial de Grandes Capitales del Vino con el premio "Best Of 2023", que reconoce la máxima calidad, la excelencia y buenas prácticas en el ámbito empresarial.



Cumpleaños con novedades

Bodegas Vinícola Real celebra su cumpleaños número 30. Con este motivo han realizado una cata vertical de añadas históricas y han presentado la nueva añada del singular vino rosado 200 Monges Reserva de guarda 2017 y la nueva línea de "blancos con alma de tinto" ; blanco 200 Monges Reserva 2010 y blanco 200 Monges Gran Reserva 2009.

Expresión del *terroir*

Numanthia 2017 y Thermanthia 2015 son unas nuevas añadas que revelan la evolución de la bodega de Toro, más frescas respecto a sus predecesoras y con mayor definición, expresando mejor su *terroir*. Además, se presentan bajo un nuevo *packaging* y etiqueta. Sus próximos lanzamientos se comercializarán en botellas más ligeras de peso.





PREMIOS AL ENOTURISMO

ACEVIN ha fallado los VI Premios de Enoturismo 'Rutas del Vino de España'. Entre los ganadores de esta nueva edición están iniciativas como Cariñena Wine & Music Festival, localidades como Tomelloso, bodegas como Martín Codax o Alvear y establecimientos como La Zarcera del Barrio de Bodegas de Baltanás. El Premio al Mérito Enoturístico se ha concedido a José Luis Prada.



Renovación de la gama

Señorío de Montanera ha renovado su gama de loncheados en atmósfera protectora. La mejora de este diseño, más fresco con un toque gourmet, realza el valor de este sistema de envasado, idóneo tanto para el consumidor final como para el canal horeca.



LISTOS PARA TOMAR

La bodega centenaria Bach presenta tres de sus vinos en lata para convertirse en el 'ready to drink' imprescindible para cualquier ocasión. Estarán disponibles en tres variedades (blanco, rosado y tinto), que rompen con la seriedad del vidrio sin renunciar a la calidad.

GRAN COSECHA DE PREMIOS



Los vinos con D.O. Empordà no dejan de recoger premios: La Guía de Vinos de Cataluña 2023 ha escogido a tres como los mejores de sus categorías, entre ellos el de mejor vino blanco y el de mejor cariñena blanca. Dos vinos dulces han sido valorados en la Guía Peñín 2023 como 'excepcionales', y los Premios Vinari de este año han elegido dos vinos de la denominación como mejor blanco de crianza y mejor dulce.



Primer puesto para un español

Lluc Crusellas ha sido nombrado mejor repostero de chocolate del mundo al conseguir el primer puesto en la final del World Chocolate Masters celebrada en París.
"No es un premio solo para mí, sino para todo el sector en España", asegura el primer español que lo logra en la historia de la competición.



Los mejores aceites del mundo

Ya está en el mercado la 7ª edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo. Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. En el 'top 10' se encuentran otros 3 españoles.

Tendencias en vinos para 2023

El mundo del vino, como casi todo, se mueve por tendencias, aunque, también es justo decir que casi todo es cíclico y casi todo está inventado. Lo que cambia son las personas y los enfoques.



Hard Rock Hotel Madrid)

Palacio de los Olivos



Especial aceite

La producción española de aceite de oliva supone el 70% de la producción de la UE y el 45% de la mundial. Una posición de liderazgo gracias a la tradición olivarera de nuestro país y a una industria tecnológicamente avanzada y profesional.

XXI Madrid Fusión Alimentos de España

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, concretamente se realizará del 23 al 25 en el Pabellón 14 de IFEMA. Entre sus objetivos, la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios).

DO Utiel Requena - Alfonso Calza



Bobal y monastrell

Aunque son los grandes tesoros de la Comunidad Valenciana, su expansión también ha bendecido a muchas otras zonas del panorama vinícola.

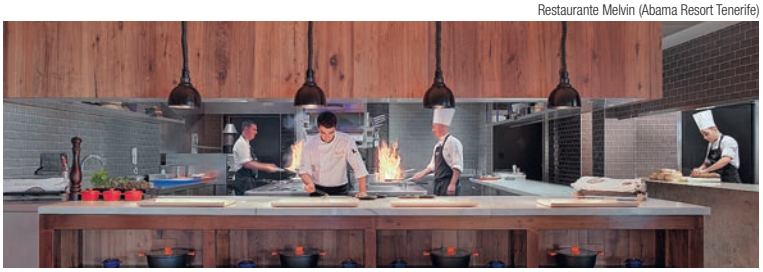
Casa Masala (Barcelona)



Aperitivo

En unos tiempos en los que se valora lo auténtico, la modernidad reivindica el valor de un buen aperitivo, convirtiendo al vermut en el protagonista de muchos y agradables encuentros.

Restaurante Melvin (Abama Resort Tenerife)



Cocinas profesionales

La cocina es el espacio donde los chefs materializan su creatividad. Un lugar de trabajo que debe ser seguro, eficiente, funcional y también rentable.

Carne

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición aconseja tomar carne dos o tres veces a la semana. El consumidor desea saber de dónde procede la carne que va a consumir y exige una producción sostenible, controlada y respetuosa.



Rubaiyat (Madrid)

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

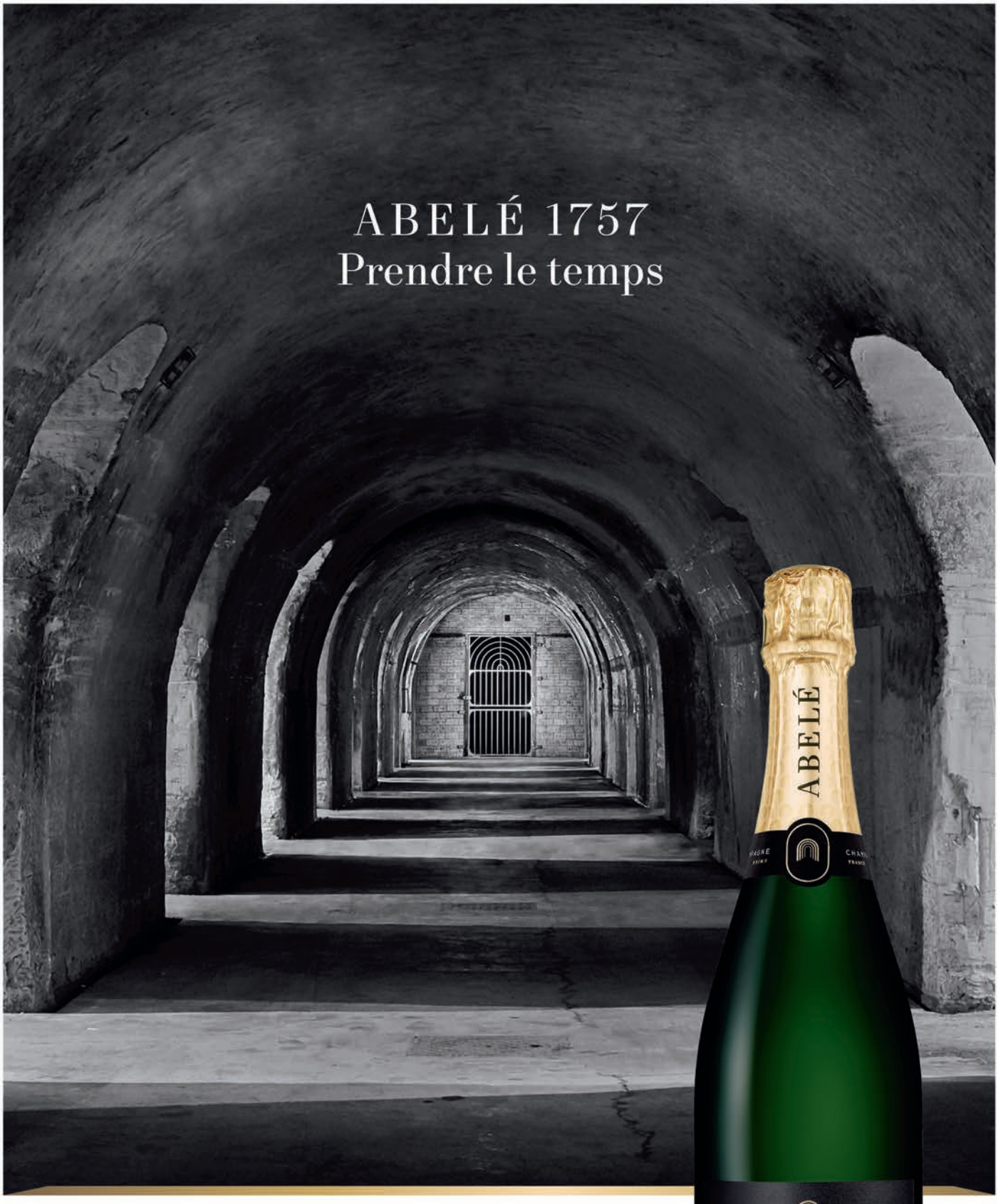


LEGADO DE FAMILIA

Monte Real
GRAN RESERVA

WINE is MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A. www.bodegasriojanas.com @montereal @montereal



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

DISTRIBUIDO POR FERRER WINES