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

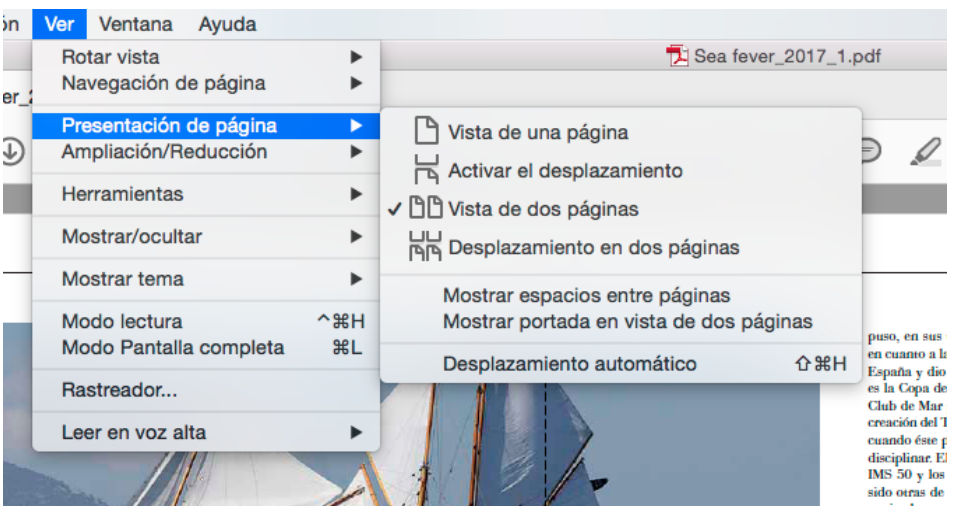
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

BOBAL Y MONASTRELL: UVAS SINCERAS

Nº 245-ENERO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ACEITE ORO LÍQUIDO



ENTREVISTA AL CHEF
PEPE VIEIRA
Dos estrellas Michelin



2023 Tendencias en vinos

VERMUT El rey del aperitivo

Te descubrimos los placeres de la carne

El congreso más influyente
XXI Madrid Fusión Alimentos de España

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



Escanea el QR y consigue un 50% de descuento en tu pase a HIP 2023

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT NEXT› BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA MADRID

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



Restaurante Hyatt Centric (Dubái, Emiratos Árabes)

DESEOS gastronómicos

Este año pedimos a los Reyes Magos que vengan cargados de buenas propuestas gastronómicas y que éstas sean asumibles para la mayoría de los bolsillos. Y es que si 2020 y 2021 fueron años marcados por el covid, en 2022, cuando empezábamos a respirar un poco tras la pandemia, llegaron acontecimientos como la guerra de Ucrania, el crecimiento de la inflación o el incremento del coste energético, que han repercutido en el mercado y en el panorama económico-social. Al cierre de estas páginas, el gobierno ha anunciado un paquete de medidas para paliar los efectos de la subida de los precios de los alimentos que esperamos ayude al sector y a los consumidores.

Pero como decimos siempre, la vida sigue y este mes tenemos una cita imprescindible: Madrid Fusión Alimentos de España. El congreso global de gastronomía más influyente del mundo vuelve del 23 al 25 de enero a Ifema. El lema de esta edición, Gastronomía sin límites, reivindica el momento de diversidad que vive la cocina contemporánea. Para que tengáis toda la información, le hemos dedicado un amplio reportaje. Y para saber cuáles serán las tendencias vinícolas en 2023, hemos hablado con algunos expertos. Nuestro colaborador Enrique García Albelda nos explica las bondades de las variedades bobal y monastrell y de los vinos que con ellas se elaboran. La parte gastronómica la dedicamos a un producto imprescindible en nuestras cocinas: el aceite de oliva, y te descubrimos los placeres de la carne.

También os ofrecemos un reportaje sobre el aperitivo, con el vermut como protagonista indiscutible.

Finalmente, estrenamos la sección 'Las Nuevas Estrellas Michelin 2023' con el restaurante La Finca, que ha conseguido la primera estrella para la provincia de Granada, y os invitamos a leer la entrevista que nos ha concedido Pepe Vieira tras alzarse con la segunda. ¡Feliz Año!

Laura Curt

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

SUMARIO #245



ENERO 2023



6

Vino del mes



Vermouth Mon Dieu! Réserve

Es el más especial de todos los vermuts de la Bodega Chapeau Wines. Su accidental creación y su lanzamiento al mercado han sido los causantes de gran parte de las alegrías que ha proporcionado a sus elaboradores.

22 Bobal y Monastrell

Por Enrique García Albelda

Con ellas se elaboran diferentes tipos de vinos, no solo jóvenes, también de guarda, así como rosados, espumosos y dulces.



28 Los vinos de 2023

No tenemos una bola de cristal y no sabemos a ciencia cierta que nos deparará a nivel vinícola el año que acabamos de comenzar, pero sí que podemos intuir ya algunas tendencias.



34 Aperitivo y vermut

Un buen aperitivo, con el vermut como principal protagonista, nos hace pensar en agradables momentos de ocio, generalmente en compañía, en los que el tiempo transcurre despacio y las prisas no tienen cabida.







40 Entrevista al chef Pepe Vieira

Este año el chef gallego llega a los 50 en un momento inmejorable de su carrera: el pasado mes de noviembre logró su segunda estrella Michelin. Un reconocimiento que como él mismo nos aclara, es fruto de un camino hacia la excelencia que consigue gracias a un gran equipo.

46 Madrid Fusión Alimentos de España

El principal objetivo del congreso no es otro que seguir detectando un año más las tendencias colectivas y dar voz y escenario a las individualidades más destacadas del panorama gastronómico global para que puedan compartir su conocimiento. Como novedad, esta edición buceará en la situación actual, en la que se observa una auténtica diversidad de conceptos diferenciados.

54 Aceite de oliva

El aceite de oliva es uno de los componentes clave –tal vez el más importante y definitorio– de la gastronomía mediterránea. Además, no solo juega un papel fundamental a la hora de realzar el sabor de numerosos platos, sino que destaca por ser altamente saludable.



58 Carne

El consumidor actual de carne se preocupa más por su salud y por la sostenibilidad, decantándose por el producto fresco, local y de calidad. Una calidad que está muy vinculada con el placer, apostando por productos cárnicos gourmet y premium.



A partir del 27/ 01

Descubre la trufa



Vuelve Descubre la trufa a Zaragoza y provincia. La ruta gastronómica, principal plataforma de difusión y conocimiento de la Tuber melanosporum en Aragón, celebra su séptima edición del 27 de enero al 12 de febrero.

Más información: www.descubrelatrufa.com

23-25/ 01

XXI Madrid Fusión Alimentos de España



El congreso global de gastronomía más influyente del mundo vuelve a realizarse en enero. El lema de esta edición, Gastronomía sin límites, reivindica el momento de diversidad que vive la cocina contemporánea, que nunca como hasta ahora se había manifestado de forma tan infinita y diferente, sin barreras y sin seguir una misma clave o tendencia.

Más información: www.madridfusion.net

25/01

Soul Food Nights - El Qüenco de Pepa

En su 9ª edición, Soul Food Nights de la mano de Ron Zacapa, vuelve a trabajar en beneficio de Acción Contra el Hambre, trayendo a una selección de los mejores chefs del panorama actual para cocinar en una serie de cenas benéficas. El 25 de enero es el turno del Restaurante El Qüenco de Pepa (1 estrella Michelin) en Floristería Loreto Aycuens (Covarrubias, 20. Madrid).

Más información: www.quencodepepa.com

SOUL FOOD NIGHTS
POR ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE



19-23/ 01

Sirha Lyon 2023

Sirha Lyon, cita imprescindible del Food Service mundial, celebra su 40º aniversario en su edición 2023. Cerca de 4.000 expositores y marcas ofrecerán lo mejor de una amplia gama de productos y servicios donde también habrá espacio para las últimas creaciones y el lanzamiento de productos a nivel internacional.

Más información: www.sirha-lyon.com

ES UNA FIGURA ICÓNICA DE LA TELEVISIÓN Y DE LA COCINA FRANCESA Y EN ESPAÑA ES CONOCIDA GRACIAS AL PROGRAMA *LAS RECETAS DE JULIE*, QUE EMITE LA 2. PREMIADA POR SU LABOR PERIODÍSTICA EN LA EDICIÓN DE 2021 DE SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA, ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE ACABA DE SACAR AL MERCADO UN NUEVO LIBRO.



JULIE ANDRIEU

TRAYECTORIA

Julie Andrieu (París, 27 de febrero de 1974) colabora con varias revistas culinarias y presenta numerosos programas de radio y televisión, entre ellos, *Las recetas de Julie*, que se emite cada día en La 2, de RTVE. Viajera de toda la vida, Julie recorre el mundo y Francia para entender a las personas y sus tradiciones a través de su cocina. En 2021, su labor como periodista y divulgadora gastronómica fue galardonada con el Premio de Periodismo Pau Albornà i Torras en la feria Gastronomika de San Sebastián. Es autora de más de treinta libros de cocina.



Conocida por su faceta como presentadora de un programa de recetas, hay quien dice que es una cocinera que comunica, otros que es una periodista que cocina... pero quizá la mejor definición sería "comunicadora gastronómica". Ella no se considera ni periodista ni cocinera aunque borde las dos facetas.

Hija de una famosa actriz, empezó a trabajar a los 17 años, después del bachillerato. "Sacaba fotos para poder financiar mis viajes. Recorrí la India, Cuba, Nepal y Sri Lanka sola, con mi mochila. Quería ser reportera, pero me di cuenta que eso iba a ir en detrimento de mi vida privada. Entré 'en cocina' a los 22 años sin saber que se convertiría en una profesión. Mi novio en ese momento era un gourmet y me propuse llevar a cabo las recetas de los platos que nos gustaba comer en nuestros bistrós preferidos".

La presentadora de *Las recetas de Julie* comenzó a grabar sus programas en 2001 y se ha pasado 20 años recorriendo Francia, charlando con amas de casa, cocineros profesionales, productores y todo aquel que tuviera algo interesante que contar sobre la inabarcable gastronomía regional francesa. Además, Andrieu es una excelente cocinera doméstica, que no chef, "yo nunca he querido ser chef", afirma, "al principio quería ser crítica gastronómica, porque me gustaba escribir y durante diez años hice crítica gastronómica en París" y añade: "Soy autodidacta, aprendía día a día y tenía mucha admiración, por supuesto, por los chefs, llegando a trabajar con algunos como Alann Ducasse, Michel Guerard, Alain Passard, Thierry Marx, Pierre Hermé…".

Actualmente hace más de 25 años que cocina. En España es conocida por mostrar recetas de otros y en el libro que acaba de lanzar, *Las recetas de Julie,* recopila sus propias recetas. En esta obra revela sus secretos para reinventar los productos que todos tenemos en nuestra nevera y sacarles el máximo provecho: "Aunque cualquier alimento se pueda cocinar de mil maneras diferentes, cada uno de ellos, en mi opinión, tiene su propia receta mágica, su manera ideal de expresarse". Julie ofrece 150 recetas tan creativas como fáciles de preparar y que ponen en valor las verduras de la huerta y los ingredientes de proximidad. ❋

Vermouth Mon Dieu! Réserve

El rey del vermut

El Vermouth Mon Dieu! Réserve es sin duda el más especial de todos los vermuts de la Bodega Chapeau Wines. Su accidental creación y su lanzamiento al mercado han sido los causantes de gran parte de las alegrías que ha proporcionado a sus elaboradores, los hermanos Usarralde. Lleva 8 años posicionado por como Mejor Vermut de España así que podemos decir, como la canción, que "Sigue siendo el Rey".



Vermouth Mon Dieu! Réserve

Tipo: Vermut
Variedad: Viura + 40 botánicos
Graduación: 15%
PVP: 60 €

Se trata de un vermut elaborado con una base de mosto de uvas viura, un tiempo de crianza de 60 meses en barrica e infusionado con una selección única de extractos de hierbas, flores, raíces, especiales y frutas, siguiendo unas técnicas de vinificación ancestrales que le aportan un sabor auténtico. Posee aromas intensos, notas balsámicas y añejadas y un gran equilibrio entre dulzor y amargor.

BODEGA CHAPEAU WINES, S.L.
Carretera de Corella, Km, 1,5
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel.: T. 678 763 173/ 670 436 616
www.chapeauwines.es



Oh Mon Dieu!", Francia y una serie de bonitas casualidades, serían las culpables del nacimiento de los que hoy en día se posicionan como unos de los mejores vermuts de España, una gama de tres vermuts elaborados por los hermanos Álvaro y Javier Usarralde en Alfaro, una pequeña localidad del área más oriental de La Rioja.

Historia de la marca

Corría el año 2010 cuando Javier Usarralde, el pequeño de los hermanos, marchó a Burdeos para realizar allí sus estudios en enología. Durante su estancia en el país vecino, la suerte quiso que coincidiera con uno de los enólogos más prestigiosos de toda Francia, Denis Dubourdieu, quien ejerció los roles de profesor, mentor y tutor. En una de las prácticas académicas a desarrollar, Javier se enfrentó a la elaboración de un vermut, para el cual tomó como base un vino 100% viura y una combinación de más de cuarenta botánicos. Es en este preciso momento cuando entra en escena el "Oh Mon Dieu!" mencionado al comienzo de este artículo. Al probar la elaboración de Javier, Denis Dubourdieu no pudo contener su asombro mencionando las palabras "¡Oh Dios mío! Españolito, ¡qué bueno está esto! ¡Dios mío! ¡Dios mío! (...)".

Tras acabar sus estudios en Burdeos, Javier volvió a España con aquellas palabras todavía muy latentes en su cabeza y con un objetivo claro: aunar fuerzas con su hermano Álvaro y aventurarse en un proyecto conjunto para la comercialización de su vermut, el cual recibiría el nombre de Vermouth Mon Dieu! como guiño a sus raíces, un vermut que llegaría al mercado en el año 2015.

A día de hoy los vermuts Mon Dieu! son un referente en ferias a nivel nacional e internacional y los hermanos Usarralde un ejemplo para muchas generaciones de emprendedores.



El Vermouth Mon Dieu! Réserve es una combinación entre modernidad, juventud y la esencia de la formula tradicional

Receta Original y Reserva

Vermouth Mon Dieu! Receta Original, rebautizado así para diferenciarlo del resto de vermuts de la familia, se elabora con una viura 100% del monte de yerga que permanece 6 meses en sus lías en depósito stockinger de 2.500 litros. Después se realiza una mezcla de botánicos en una bolsa de higiene alimentaria y se introduce dicha bolsa con el vino en barricas de roble francés de Taransaud. Ahí permanece 12 meses con estos botánicos. Desde su primera botella fue galardonado entre los 3 mejores vermuts de España por la Guía Peñín, situándolo en un referente tanto para los jóvenes que descubrían esta maravillosa bebida como para los más puristas más que lo aplaudían por respetar y por su elaboración de la forma más acenstral y natural posible. No se añade ni azúcar ni alcohol, simplemente el vino queda macerado durante 12 meses en la barrica de roble francés dónde adquiere todas sus características.

Durante el primer año una barrica se quedó sin vender, entonces los hermanos se plantearon el dilema de si tirarlo, embotellarlo o qué hacer con ese líquido que ya pasaba de los 10 meses en la barrica. Decidieron esperar, sabia decisión, nada más y nada menos que 60 meses. Lo dieron a probar a amigos, familiares y expertos en el mundo del vino y todos les animaron a comercializarlo. Así nació el Vermouth Mon Dieu! Reserve, que se convirtió en el primer vermut español con 94 puntos peñín, la mayor puntuación de España, premio que el pasado noviembre volvieron a revalidar por octavo año consecutivo.

El blanco

Tiempo más tarde, y con la idea de completar la gama con una propuesta diferente, tendría lugar el lanzamiento del Vermouth Mon Dieu! Blanco. Tras varias pruebas con los mismos botánicos que Vermouth Mon Dieu! Receta original y no obteniendo el resultado más satisfactorio, Álvaro y Javier realizan un viaje a Italia a la cuna del Vermouth Il Professore y pasan unos días allí para tratar de aprender e inspirarse en este hasta ahora desconocido producto. Allí obtienen ideas que les ayudan a plasmar lo que hoy en día es Vermouth Mon Dieu! Blanco. Pero faltaba una historia, un late motiv para este producto y lo encontraron dándole un toque solidario: por cada botella vendida donan 2,50€ a la Asociación Española Contra el Cancer (AECC). Destacar el personaje femenino con vestido rosa en la etiqueta, en alusión al color que se usa para identificar al cáncer de mama.

Respecto a sus notas de cata es un vermut-mas afilado, puede parecer muy dulce en nariz pero en boca es elegante y divertido.❋

Próxima novedad: Blanco Reserva



Dentro de muy poco, Chapeau Wines tiene previsto ampliar su gama de vermuts con el lanzamiento al mercado de un Mon Dieu! Blanco Reserva. Puesto que todavía no ha concluido su tiempo en crianza, el único avance que puede ofrecerse es que se ha elaborado a partir de una barrica del ya existente Mon Dieu! Blanco, y siguiendo los pasos del Mon Dieu! Reserve.

Con esta nueva incorporación, los hermanos dicen sentirse muy optimistas y esperanzadores por conseguir una acogida y reconocimientos similares, sino iguales, a los que recogió el Mon Dieu! Reserve desde su lanzamiento.



El mejor ‘Costers’

Cérvoles Estrats 2019 ha sido elegido el mejor vino de su denominación de origen, Costers del Segre. Es un vino de aromas intensos y agradables de la crianza en madera. Al airearlo se descubren notas balsámicas, especiadas, de confitura, de frutos negros, hoja de tabaco, regaliz negro y toques minerales característicos de Cérvoles. Entrada en boca muy agradable y voluptuosa.



VINO ICÓNICO

Jean Leon lanza al mercado la añada 2016 de su vino más emblemático, Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva, que viste, en esta ocasión, la obra de August Rosell, uno de los pintores más consolidados del Penedès. Certificado como ‘Vi de Finca’, es un vino ecológico de producción limitada.



Rioja bien posicionado

Campillo 57 Gran Reserva 2015 de Familia Martínez Zabala se han posicionado en la lista de los mejores vinos de España, según James Suckling. De él, comenta: “un Rioja añejo, de cuerpo medio, con alto contenido frutal y taninos cremosos en el paladar con un largo final. Vino para disfrutar ahora, pero que puede aguantar en el tiempo”.

Para disfrutarlo sin prisas

El Viejo de Matsu, fruto de cepas centenarias –algunas prefiloxéricas– de tinta de Toro, se elabora con mínima intervención y pasa 14 meses en barricas nuevas de roble francés. El resultado es un vino intenso pero elegante, que solo sale al mercado en añadas especiales. Marida con carnes, quesos viejos y también con verduras y legumbres.





Paisaje embotellado

Secret del Priorat, la última novedad de la bodega de Familia Torres en el Priorat, transmite el paisaje y la diversidad de esta extraordinaria región vitivinícola. Es un *coupage* compuesto mayoritariamente por las variedades autóctonas garnacha y cariñena. Entre los mejores vinos del 2022 según Wine Enthusiast.



Fruto del esfuerzo

Cirsion 2019 es fruto de la perseverancia de Bodegas Roda en dar con la clave para obtener una maduración perfecta de las uvas (88% tempranillo y 12% graciano). Un proceso que marca la diferencia en sabor y textura, logrando un vino de calidad y complejidad excepcionales.



Elección instintiva

Para los que toman decisiones con instinto, la Casa Azpilicueta tiene el vino ideal: Azpilicueta Crianza 2019. Ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, y 6 meses como mínimo en botella. En nariz destacan notas de fruta sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias. Será el compañero perfecto para embutidos, arroces, verduras, setas y carnes blancas y rojas.



Único y excepcional

Gran Rodma 2019 es el vino más exclusivo de la bodega de Ribera del Duero Finca Rodma. En el paladar es sedoso, con estructura, lleno de matices y buena acidez. El final es largo y fresco con gran protagonismo para la fruta. Vino de guarda con un potencial de hasta 10 años.

Fresco y elegante

Familia Torres elabora en la D.O. Costers del Segre el vino Purgatori con garnacha y cariñena. La añada 2020 –certificada como ecológica– ha dado como resultado un vino más fresco, goloso y hasta cierto punto algo más ligero, pero no exento de complejidad, que los anteriores.





JUGOSO Y CON CUERPO

Así es Monte Real Crianza 2020 de Bodegas Riojanas. ha conseguido mejorar las marcas que anteriores añadas habían recibido de uno de los críticos del sector con mayor influencia internacional, James Suckling, que le ha otorgado 93 puntos. Se trata de un tempranillo afrutado, amable, envolvente y fresco.

COUPAGE GANADOR

Bordón Gran Reserva 2012 de Bodegas Franco-Españolas ha recibido una de las cuatro Gran Medalla de Oro reconocidas a vinos españoles en la 31 edición del Concurso Internacional Mundus Vini. Es un vino que representa la riqueza de la DO.Ca. Rioja. Ha sido elaborado con un 70% de tempranillo, un 20% de graciano y un 10% de mazuelo.





Regalo para el paladar

Vivanco Brunes un Vino de Municipio ecológico. De carácter afrutado y fresco, mezcla de 90% tempranillo y 10% maturana tinta, es un regalo para el paladar. El nombre de Brunes alude a la antigua denominación del municipio riojano de Briones durante el medievo.



Tempranillo ecológico

Leda Viñas Viejas 2019 Ecológico es un vino que procede de unos viñedos de tempranillo que tienen entre 70 y 100 años. Tras un envejecimiento de 23 meses en barricas, en boca resulta equilibrado y con sabor a fruta madura.

ARTE EMBOTELLADO

Bodegas Lleiroso (D.O. Ribera del Duero) ha lanzado una nueva edición de su Reserva de alta gama, Lleiroso Colección de Familia "Joan Miró". Las botellas llevan en sus etiquetas el sello de la obra *Oiseau dans la nuit* (Pájaro en la noche), del artista catalán. Se trata de un 100% tempranillo con crianza de 18 meses en barrica. Sabroso, noble, redondo y muy persistente en boca.



Clásico riojano

Imperial es uno de los grandes vinos de España. Nacido en los años veinte, solo se elabora cuando se producen cosechas excepcionales, como la de 2016, que ha dado como resultado un vino color cereza picota y nariz compleja, destacando el regaliz, los frutos del bosque y los aromas a clavo, café tostado, hoja de puro, chocolate, caramelo y ciertas notas balsámicas. En boca es aterciopelado y elegante.



Vino deseado

Bodegas Marco Real se ha unido a la bodega Hijos de Alberto Gutiérrez para elaborar 500 botellas de Tensión, una referencia que ya forma parte de la exclusiva lista de los Grandes Vinos de Rueda. Se trata de un verdejo con una crianza de 8 meses sobre sus lías finas.



Airén diferente

El vino de bodegas Verum Las Tinadas Airén de pie franco 2020 vuelve a posicionarse entre los mejores vinos blancos del mundo al ser elegido por la experta Jancis Robinson como uno de sus favoritos en 2022. Se trata de un airén diferente, de estricto secano y con certificación ecológica.



Entre los mejores chardonnays

Marimar Estate La Masía ha sido seleccionado entre los veinte mejores chardonnays del año 2022, según *The Drinks Business.* El jurado de la revista británica lo describe así: "Notas a mandarina, flor de limón, manzanas y peras sobre un suave fondo de roble y cedro. De cuerpo ligero, con una acidez vigorosa y un estilo lineal, resultando en un paladar realmente atractivo".





Imagen renovada

Pasión de Moscatel luce una etiqueta renovada: el árbol permanece pero ahora está integrado en un bosque –haciendo referencia a los otros vinos de la gama y al crecimiento de la bodega Sierra Norte– e incorpora, además, la silueta de pequeñas aves, que muestran su compromiso con la biodiversidad. En boca es seco, fresco y con una gran presencia de aromas a flores y frutas blancas.



PEQUEÑO CAPRICHO

Elaborado con albillo mayor, este Ribera es un pequeño "capricho" de la enóloga de Bodegas Tarsus, Teresa Rodríguez, que se ha convertido en un vino de autor, exclusivo y limitado. Su crianza en barrica, en depósito de cemento, y su estancia en botella, le otorgan cierta complejidad que lo hacen muy interesante.



SORPRENDENTE Y ELEGANTE

Ancestral Rosé elaborado por la bodega más antigua de Lanzarote, es un sorprendente y altamente elegante vino espumoso elaborado exclusivamente con la variedad vijariego tinto siguiendo el método ancestral (pet-nat). Deleita con una textura delicada de la burbuja que lo hace cremoso en boca, con paso ligero, afrutado y con buena acidez final que lo hace refrescante, con un recuerdo salino.



Gusta a los jóvenes

Ya está en el mercado la nueva añada de Alquézar Rosado, un vino inconfundible por su delicada aguja que es uno de los preferidos del público joven. Se presenta con un nuevo diseño, dejando traslucir su atractivo color fresa intenso. En nariz destacan los aromas frutales a cerezas, violetas y hierbabuena. En boca es suave, afrutado, con rico dulzor equilibrado por el carbónico.

Alta pureza

Laurent – Perrier Blanc de Blancs es un champagne elaborado con chardonnay, sin dosificación, que solo un perfecto dominio de Crus, añadas, envejecimiento y vinificación le permiten alcanzar. Este vino excepcional se distingue por su alta pureza y sus deliciosos aromas de cítricos





Cautiva a Leonardo DiCaprio

El champagne Telmont ha lanzado su nueva línea de productos en España –entre los que se encuentra el Réserve Rosé– tras cautivar a Leonardo DiCaprio, que ha entrado en la compañía como inversor. El actor ha valorado la importancia que otorga la bodega francesa a la ecología, y es que el principal objetivo de Telmont radica en producir un champagne 100% orgánico.



Verdejo espumoso

Las uvas de la variedad verdejo con las que se elabora Crisol provienen de parcelas con suelos arenosos y ligeros que aportan acidez y expresión frutal al vino. En boca tiene una burbuja envolvente, cremosa y un toque dulce que, junto a la acidez, transmiten una agradable sensación de equilibrio.



En el 'top 100'

Blanc de Blancs 2020 ocupa el número 29 en la lista *Top100* de 2022 de la revista *Wine Spectator,* siendo el primer vino español en la lista. Se trata de un *coupage* de 45% xarel·lo, 40% macabeo, 12% parellada y 3% malvasía de Sitges.



Verdejo con burbujas

Palacio de Bornos Brut Nature es un 100% verdejo con tres años de crianza en botella. Burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. Alta intensidad en nariz y redondo en boca, con excelente estructura.



Champagne floral

Maison Perrier-Jouët celebra con esta edición limitada el aniversario de su icónica flor. Perrier-Jouët 120 aniversario rosado es un champagne con aromas pronunciados de rosa y peonía, fresas silvestres, frambuesa y pomelo rosa. En boca destaca una hermosa redondez y un final sedoso.



El mejor cava

La Guía Peñín ha elegido por segundo año consecutivo el Alta Alella 10 Gran Reserva como mejor cava de la denominación de origen. Alta Alella 10 es un cava con "alma de gran vino", una personalidad propia y que destaca por su enorme frescor, sin perder elegancia y complejidad. Un frescor que perdura después de 10 años de espera y constancia.



FRESCURA Y CARÁCTER

Este exquisito champagne refleja la tradición de Barons de Rothschild en su más alto nivel de excelencia. El equilibrio perfecto de frescura y carácter, con notas de cítricos y ralladura de limón y largo final de moca tostada y matices de vainilla.



Tequila artesano

Entremanos ha llegado a España para rendir tributo al trago lento. Este tequila mexicano elaborado de forma 100% artesanal, reivindica la calma y la tranquilidad necesarias para disfrutar del momento de consumo. En boca sobresale su suavidad y su cuerpo, presentando un retrogusto prolongado y elegante en el que permanecen las notas dulces del agave horneado y caramelizado.



LIGERAMENTE DULCE

Dewar's 15, el blended scotch whisky más premiado de la historia, es ideal para obsequiar y también para agradecer, compartir y disfrutar sobremesas con los más cercanos. Con aromas de miel, caramelo y flores, está inspirado en el whisky japonés.



Premiado en China

Fundador Supremo 18 Sherry Cask Oloroso, perteneciente a la gama Prestige de la marca, es un brandy único que debe sus extraordinarios matices a su envejecimiento en botas que han contenido vino Oloroso de 18 años. Marida con nueces, postres de chocolate, repostería y comidas picantes y especiadas. Ha sido premiado con medalla doble oro en los China Wines and Spirits Awards 2022.



Inspiración familiar

Inspirado en una receta familiar de 1862, Bacardí Reserva Ocho es la bebida perfecta para cualquier brindis inolvidable. De sabor refinado e inconfundible, conseguido gracias a su preservación en barriles de madera durante un periodo de 8 años, este ron premium se califica como maduro y suave, de gran riqueza aromática, equilibrado en el paladar y con un brillo ámbar.

Para coleccionistas

Absolut, la marca de vodka de origen sueco, presenta la Edición Limitada "Spirit of Togetherness". Una botella (hecha con un 53% de vidrio reciclado) especialmente pensada para coleccionistas, amantes de la marca y de las grandes celebraciones.





Sabor refinado

José Cuervo Tradicional es excepcional por su elaborado proceso artesanal, un tequila plateado 100% de agave azul, de un sabor irresistiblemente refinado.

Innovación y lujo

Envejecido durante 23 años y terminado en barricas que previamente han contenido vino espumoso francés, el whisky escocés Glenfiddich Grand Cru aúna innovación y lujo en una misma botella. En boca destacan sutiles guiños a roble y vainilla, combinadas con toques de brioche dulce, sándalo, sorbete de pera y uvas blancas. Su acabado es vibrante, opulento y largo.





BOTELLA RENOVADA

Cointreau ha renovado su icónica botella, que ha sido fabricada con dos tercios de vidrio reciclado. Conserva en una posición central el medallón con el año de nacimiento de la Maison Cointreau (1849) pero en la parte trasera se ha introducido un código QR con acceso a cientos de recetas, además de varios trucos sobre cómo preparar deliciosos cócteles y una conexión instantánea a una experiencia *online* exclusiva.



Para paladares exigentes

Rémy Martin XO es un delicioso coñac para los paladares más exigentes. Su doble destilación y al añejamiento de la bebida en barricas de roble francés de la región de Limousin, le confieren un aroma y sabor inolvidables.

Receta tradicional

Jack Daniel's Bonded es fruto de la receta tradicional de Jack (80% maíz, 12% cebada malteada y 8% centeno). Las barricas se seleccionan a mano por tener un color, sabor y aroma más profundos, aportando un carácter más oscuro, rico y marcado por el roble. Se trata de un whiskey de Tennessee con 50 grados de alcohol, con notas de caramelo, roble y especias que dan paso a un final agradable y persistente.





MIGUEL SÁNCHEZ
desembarca en Alàbriga

Alàbriga Hotel & Home Suites (Sant Feliu de Guíxols, Girona) acaba de incorporar como chef ejecutivo al Dr. Miguel Sánchez Romera, que se encargará de liderar todas las áreas gastronómicas del hotel, desde la alta cocina del restaurante gastronómico, hasta la oferta más informal del Sea Club. Especialista en Neurología, Neurofisiología Clínica y Bellas Artes, aborda la preparación de alimentos desde tres ángulos: científico, sano y artístico.



ANTONIO BACHOUR
elabora postres con Baileys

El chef puertorriqueño, nombrado Mejor Chef Pastelero del Mundo por The Best Chef Awards 2022, participa en La Caprichería de Baileys con un concepto de repostería de lujo accesible en formato *food truck*. Hasta el 15 de enero se podrán degustar en Madrid un total de 5 deliciosas joyas gastronómicas con las que disfrutar de la maestría y experiencia del repostero internacional y el sabor único de Baileys como protagonista.



JOSÉ SÁNCHEZ Y DAVID ANDRÉS
firman la carta de Tendiez

El restaurante Tendiez –ubicado en el nuevo hotel Sofitel Barcelona Skipper– ha reabierto con una carta firmada por José Sánchez, chef ejecutivo del hotel y el renombrado chef David Andrés, poseedor de una estrella Michelin. Los productos de proximidad, de temporada y una cocina que reúne la tradición de las tapas con el toque personal de los autores son las claves de la carta.



MARTÍN BERASATEGUI
lanza un curso con Solán de Cabras



BCC Culinary Club, el espacio de Basque Culinary Center que acoge diversos cursos y actividades para entusiastas de la gastronomía, y Solán de Cabras lanzan el curso Gastronomía Pura: Recetas de Martín Berasategui, que se impartirá en la institución académica en febrero. Los platos del chef vasco han inspirado tres recetas de las que los participantes al curso realizarán adaptaciones.



AURELIO MORALES
se suma al proyecto Abya

El premiado chef ofrecerá en Abya una cocina libre y sin ataduras, que conectará la gastronomía del mundo con la de Latinoamérica. Morales se encuentra ultimando –junto con su equipo– la propuesta gastronómica de este nuevo proyecto que abrirá sus puertas a principios de este año en el madrileño Palacio de Saldaña. “Nuestro reto es montar un restaurante que se convertirá en un referente de la gastronomía de la capital”, afirma.



MARIO SANDOVAL
ofrece una experiencia única

El whisky escocés Glenfiddich se ha unido con el reputado chef Mario Sandoval, que acumula dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en su restaurante madrileño Coque, para la creación de un menú maridaje de seis platos y cócteles elaborados con la referencia Glenfiddich Grand Cru. Productos de alta calidad como el caviar, las ostras, la trufa o el venado establecerán una sintonía en la mesa con el aclamado whisky. Disponible hasta el 15 de febrero.



GIANNI PINTO
comparte sus recetas

Si algo diferencia a este chef italiano y a la propuesta que lidera en el restaurante Noi de Madrid, es que responde a la curiosidad del cliente por conocer sus propuestas gastronómicas. Es más, le sugieren: “si usted quiere, le digo la receta”. Noi abrió sus puertas en 2018 como un nuevo concepto de restaurante italiano abierto a nuevos sabores, pero siempre fiel a lo que es el “Made in Italy”.

Pedro Jaén



FABIÁN CANGAS
estrena proyecto en Marbella

Fabián Cangas, nacido en Argentina, lleva más de una década en Marbella. Actualmente lidera los fogones de Nota Blu New Brasserie, abierto recientemente en la ciudad malagueña. Su gastronomía se basa en la cocina tradicional francesa con toques mediterráneos.



Ambiente ‘ochentero’

En Barcelona acaba de abrir Los Tortíllez, un local inspirado en la estética de las casas de 1982 –con Naranjito incluido– con las tortillas como protagonistas indiscutibles de una carta que se rinde a los clásicos del tapeo y la cocina familiar tradicional.



LOS TORTÍLLEZ Consell de Cent, 299 · 08007 Barcelona · www.lostortillez.com/

Inspirado en un palacio veneciano

Benedetto Ristorante, en Fortuny Home Club, presenta su nueva propuesta de cocina italiana refinada y actual. Ubicado en la segunda planta de este icónico palacete del siglo XIX, el nuevo rincón italiano está inspirado en el Palacio Fortuny veneciano y en su creador Benedetto Pesaro.

BENEDETTO RISTORANTE
C. de Fortuny, 34 · 28010 Madrid
Tel.: 618 266 458
www.fortunyhomeclub.es



100 años de tradición

El restaurante Jai Alai –debe su nombre a un deporte de origen vasco– es uno de los restaurantes con más historia de Madrid. Fundado en 1922, a finales del pasado año cumplió un siglo de vida. Ocupa una casa de tres plantas, que suma varios salones y una gran terraza. Sus platos emblemáticos son las angulas, ya que fueron los primeros en traerlos a la capital española, los chipirones en su tinta y el bacalao en todas sus versiones.

JAI ALAI
Balbina Valverde, 2 · 28002 Madrid
Tel.: 915 612 742 · www.restaurantejaialai.com

FUSIÓN E INNOVACIÓN

BaLó, creado por los chefs y copropietarios, Lena María Grané y Ricky Smith, propone al comensal disfrutar de técnicas y sabores imposibles de pasar por alto, en los que la fusión e innovación están siempre presentes. Completa carta de vinos y cócteles de autor. Ha recibido el distintivo ‘Bib Gourmand’ de la Guía Michelin 2023.



BALÓ Deu i Mata, 141 · 08029 Barcelona · Tel.: 930 378 601 · www.restaurantebalo.com

COCINA DE AUTOR INFORMAL



By Solà es un nuevo espacio gastronómico cálido y acogedor, liderado por el chef autodidacta Ismael Fernández Solà, junto con Pilar Rodríguez, jefa de sala. Ofrecen cocina de autor elaborada con el mejor producto de temporada en un ambiente informal. Entre los 'hits' de la casa se encuentran los Berberechos de las Rías Gallegas en salsa verde con caviar.

BY SOLÀ
Provença, 318
08037 Barcelona
Tel.: 616 935 407
@bysola.bcn



Reconfortantes platos de cuchara



La Guisandera de Piñera, la embajada de la cocina asturiana en Madrid, cuenta con una Fabada tradicional en su carta, un plato que también pueden enviar a domicilio. Además, ofrece otros platos de cuchara –perfectos para los días de frío– como son sus Verdinas estofadas con marisco, los Callos a la asturiana de Pedro Martino y la Caldereta de pescado.

LA GUISANDERA DE PIÑERA
Rosario Pino, 12 · 28020 Madrid
Tel.: 914 251 425
www.laguisanderadepinera.com



Cocina creativa y casual

El Lago se transforma de día en Midi. Una propuesta gastronómica que surgió en 2020 para ofrecer al público local una opción más casual de la mano del chef Fernando Villasclaras. Ingredientes malagueños, recetas tradicionales versionadas y actualizadas en un paraje único solo disponible en horario de comida.

MIDI
Av. Marco Polo, s/n · 29604 Marbella (Málaga) · Tel.: 952 832 371
www.restauranteellago.com/midi/



Gastronomía en plena naturaleza

En el corazón del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche se encuentra Barceló Aracena, un hotel de estilo vanguardista perfecto para quienes buscan disfrutar de una escapada gastronómica en un entorno natural. Destacan los productos de la zona como el jamón DOP Jabugo o los quesos de la Quesería Artesanal Monte Robledo de Aracena.

BARCELÓ ARACENA
Carretera Nacional 433 Sevilla a, Av. Huelva, Km. 88 · 21200 Aracena (Huelva)
Tel.: 959 099 222 · www.barcelo.com

AZOTEA ACLIMATADA

Durante los meses de frío y lluvia, Doñaluz cuenta con paneles aislantes, techo corredizo y con hasta 21 puntos de calor para que la experiencia sea muy agradable incluso si fuera está diluviando. En el plato, propuestas de temporada y platos clásicos como el Chuletón de ternera a la brasa con pimientos del piquillo.



DOÑALUZ
Azotea B&B Hotel Madrid Centro Puerta del Sol · Montera, 10-12
Tel.: 917 316 757· www.donaluzmadrid.com

BISTROT GEORGIANO



Ubicado en el barrio de Chueca, el pequeño bistrot Nanuka es la mejor opción para descubrir la gastronomía de Georgia. En su "propuesta de invierno" el comensal podrá disfrutar de platos tradicionales como su Chikhirtma, el Chakhaluli o sus croquetas georgianas. Además, Nunuka lanza sus "miércoles de Khinkalis", una propuesta de menú cerrado y perfecta para compartir, donde el Khinkali se convierte en el absoluto protagonista.

NANUKA
Libertad, 13
28004 Madrid
Tel.: 911 700 289
www.nanukamadrid.com



Brasas y cócteles

El hotel Hesperia Sevilla estrena un restaurante-brasería que está llamdo a convertirse en el nuevo 'place to be' de la ciudad: Barbarita. De la mano de Ovejas Negras Company, este espacio combina lo mejor de las brasas –las carnes son su especialidad– y la mixología. También merecen atención sus pizzas y postres artesanos.

BARBARITA
Hotel Hesperia Sevilla · Av. Eduardo Dato, 49 · 41018 Sevilla
Tel.: 954 548 300 · www.hesperia.com/es/hoteles/espana/sevilla

Comer rico sin serlo

Se pueden comer exquisiteces y pagar por ellas. No siempre envueltos en esnobismo, porque las cosas valen lo que valen y los templos gloriosos de la gastronomía están ahí para dictar normas de lo sublime.



Si ustedes quieren una sandía densuke, en el mercado de Tokyo, tendrán que gastarse alrededor de unos 5000€. Más o menos sale como un kilo de angulas, o de caviar iraní. Si encuentran caro el azafrán, cuyo precio va por ahí, pueden vaciar su cartera comprando uva ruby roman, de viñas japonesas. Sale por unas diez mil cucas. Algo más barato está el Abalón, quizás porque se encuentra en muchos océanos o el puntual queso pule de Serbia, a mitad de lo que cuestan los más de 2000€ que les cobrarán por la misma cantidad de patatas bonnotte, joya de la gastronomía francesa. Insisto en que no son caros, tienen su mercado.

Otra opción tranquilizante para nuestra economía es buscar restaurantes de gran calidad en su materia prima, servicio más que correcto y trato desenfadado, de esos que permiten sacarse la chaqueta. En este sentido, encontrar guías que mantengan estos criterios resulta tan importante, (no puedo ahorrarme la frase: en los tiempos que corren), como saber del lujo y espectáculo, algunas veces deprimente de los grandes de la restauración.

Una de las sorpresas que ha dado este último año me la ha proporcionado la Guía Michelin leída, no por el apartado 3, 2,1 estrellas, sino por el destacado Bib Gourmand. Se trata de una distinción que marca esos establecimientos en que se come divinamente, rico, de lo más rico, sin dejar la piel en el intento. A destacar que algunos de ellos perdieron el 'macaron' por motivos muy Michelin. Por ejemplo, el barcelonés Nectari de Jordi Esteve fue apeado del distintivo por plantear ofertas a su clientela, según fuentes de información dignas de crédito. Ahora, sino me equivoco, figura como Plato Gourmand para felicidad de los clientes, convencidos de que sin la presión de los galardones y manteniendo los criterios que le llevaron a ellos, en su casa se come muy bien y más económico que en otras épocas.

Otro caso que he vivido de cerca es el Racó de Sant Climent. Situado en un pueblo a 12 kilómetros de Barcelona, rodeado de cerezos, plantea una cocina popular catalana realizada a partir de ingredientes Km 0 y una técnica culinaria exquisita. Evidentemente el contorno marca y Gerard Solís se aprovecha de su excelencia para definir una oferta de temporada que en tiempo de cerezas es deslumbrante. Desde un punto de vista de lector que sabe la diferencia entre comer bien y hacerlo aparatosamente esta segunda vía que nos propone la guía roja es excelente. Centrándonos en la zona más próxima a mi área actual de banquetes aparecen referencias de primera, y no siempre de cocina tradicional, porque en este apartado caben como contrapunto otras de total actualidad. Pementa Rosa, en Carballo (A Coruña), sería un ejemplo paradigmático como lo es el Abastos 2.0 de Santiago. Interesantísima barra situada en el mercado que alegra el ánimo del comensal a primera vista.

Tradicional y bien hecha la propuesta de Artabria, en A Coruña ciudad, es importante. Un adjetivo que se repite en Villa de Oro, en Camariñas. Si queremos pescados y mariscos que sería dificilísimo encontrar por frescura y cocción en muchas firmas de moda, esta es una dirección inapelable, como lo es Lena, en Villaviciosa, un lugar idóneo para disfrutar de los platos asturianos tradicionales. Hay mucho más donde comer rico, Zabala en Vitoria, Treze en Madrid o volviendo a Barcelona, Vivanda, inspirada por el saber de Jordi Vilà.❋

Nectari (Barcelona)



En Nectari se come muy bien y más económico que en otras épocas

D.O.Utiel - Requena



Bobal y monastrell

Uvas sinceras

Con ellas se elaboran diferentes tipos de vinos, no solo jóvenes, también de guarda, así como rosados, espumosos y dulces.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Estas dos variedades podríamos decir que son esencialmente mediterráneas ya que se cultivan sobre todo en la zona del levante, aunque también se dan en otras zonas de la península como veremos más adelante. Tienen en común el carácter frutal que aportan a los vinos.

BOBAL

Sus zonas de producción son diversas y dispersas, siendo su cultivo muy extendido especialmente en la Comunidad Valenciana, con principal presencia en la zona D.O. Utiel-Requena, con un 67% de la producción. Además, de las 21876 hectáreas que hay plantadas de la uva, el 47% son viñedos con más de 40 años de edad.

D.O.Utiel - Requena



EL CULTIVO DE LA **BOBAL** ESTÁ MUY EXTENDIDO EN LA COMUNIDAD VALENCIANA, ESPECIALMENTE EN LA **D.O. UTIEL-REQUENA**

También sus grandes valedores son Castilla - La Mancha, con especial hincapié en Albacete y Cuenca, zonas como Ribera del Júcar, Ribera del Guadiana, Manchuela y de menor presencia en Murcia, en sus ubicaciones con D.O. Jumilla y D.O. Bullas; en pequeña proporción se pueden encontrar cultivos de la variedad bobal en Madrid, Cataluña o Extremadura.

Orígenes

El nombre de "bobal" proviene del latín "bovale" por su supuesto parecido con el ojo abovedado del buey, debido al gran tamaño de sus granos. Pero además de esta acepción, posee numerosas nomenclaturas, según la región o país en la que se la sitúe; estos son algunos de sus otros bautismos: espagnal, utiel, tinta de requena, benicarló, balau, carignan d'espagne, valenciana tinta, bobos, boba, bobale di spagna, provechón, rajeno, tinta de zurra, etc.

Las primeras noticias escritas sobre la bobal nos llegan de puño y letra de Jaume Roig, escritor del Siglo de Oro, pues en su obra titulada Espill (Espejo) narra alabanzas de dicha variedad; también en el siglo XVI se refleja otro testimonio, esta vez en un hallazgo en la bodega del Convento del Carmen, de Requena en forma de pepitas de uva casi fosilizada de la variedad. Avanzando en el tiempo encontramos el testimonio escrito del experto en vides y botánico Simón de Rojas Clemente, a principios de 1800 se refería a la bobal como vitis vinifera austerisima.

Es en el siglo XX cuando conscientes de la importancia del desarrollo del cultivo y el interés por la bobal, se crea la Estación de Viticultura y Enología de Requena, concretamente en 1912, un espejo donde posteriormente se reflejarían posteriores proyectos en toda España.



Cómo es

Es una uva de racimos grandes, de hollejo duro; está dotada de alta fertilidad y producción, llegando a alcanzar dichos racimos en cepas jóvenes tres o cuatro kilos de peso. Sus cepas son resistentes a las inclemencias climáticas ya que su brotación tardía presenta una lucha resistente a las heladas y al calor y por ello a las sequías; no obstante, se ve afectada por los fríos primaverales, también es resistente a los ácaros, sin embargo por el contrario es sensible al oídio y la botritis.

Tiene buena adaptación a suelos sueltos y aireados. El fruto es de un color azul-negro, con bastante intensidad aromática. Además, junto a las variedades merlot y pinot noir, la bobal es la uva con mayor presencia de resveratrol, un componente existente en el hollejo, enormemente valioso, con poderes antioxidantes y anticancerígenos de grandes bondades para la salud.

Los vinos

En líneas generales produce vinos con aromas de frutas rojas, bayas, especias, con notas principalmente de cerezas, con gran intensidad cromática, muy coloreada, y poseedor de muchos taninos, antocianos y de una buena acidez media y sutiles aportes vegetales.

Los tintos desvelan notas de potente estructura y volumen, con sensaciones en boca y nariz de fruta madura, frutos secos, regaliz y especias en tintos maduros, mientras que en los vinos jóvenes su perfil evoca la cereza madura, bayas y especias como el clavo, laurel, etc.

Su novedad consiste en los vinos blancos (elaboraciones conocidas como "Blanc de Noirs"), vinos muy aromáticos, muy sutiles; y los rosados, donde predominan sensaciones de fruta fresca, fresón, frutillos del bosque, dotados de una sensible fragancia y acidez se convierten en vinos muy disfrutables y armoniosos. Destacar también los espumosos que se convierten en opciones muy diferentes a los expuestos en el mercado y que reva-

Mediterránea Gastrónoma



Tesoro enológico

Cabe resaltar uno de los tesoros enológicos exclusivos de la provincia de Alicante elaborado con la variedad reina de la zona, la monastrell, que recibe el nombre de Fondillón; un vino muy apreciado desde hace siglos, y que impulsó el cultivo y el comercio en general, siendo de gran acogida en muchísimos países, siendo reconocido por personajes de diversas épocas y relevancia, como el rey Luis XIV, Alejandro Dumas, William Shakespeare, Dafoe, y un largo etc. Por culpa de la desgraciada plaga que asoló Europa, la filoxera, el Fondillón sufrió un declive que casi acabó por extinguirlo. A día de hoy rescatado gracias a la labor de un puñado de bodegueros y haciendo las delicias de todos aquellos que saben apreciar un producto único. Es un vino que se crea en ancianos toneles o bocoys, con un alcohol natural, de unos 18 grados, sin fortificar, y que debe dicho alcohol a la sobremaduración de sus uvas.

lidan una interesante visión frente a los tradicionales. Otro de los "revolucionarios", que no nuevos avances, consiste en los métodos de crianza, pues las nuevas modas, amparadas por las elaboraciones de antaño, recurren a las vasijas de barro, e incluso combinadas. La maceración carbónica es una de las variantes menos conocidas para el gran publico y que no obstante reconvierte el consumo, destinado casi para un público más joven, convirtiéndolo en una nada desdeñable opción, como sus vinos tintos dulces que acompañan postres y sobremesas, sin dejar a un lado otros productos fruto del potencial de la variedad como los tradicionales vermuts.

También debemos destacar la diversidad y el esfuerzo por la actualidad y la inquietud de la sociedad por elaborar vinos ecológicos, biodinámicos y veganos que acucian a gran parte de los consumidores, una puesta en revisión siempre en constante desarrollo.

MONASTRELL

Esta variedad acepta su aclimatación en zonas cálidas de todo el mundo, zonas meridionales, regiones francesas como el Ródano y la Provenza; California y Washington en EE.UU. Y regiones australianas y Nueva Gales del Sur. En España es habitual encontrarla en el sureste, especialmente en la D.O. Alicante, Valencia, Almansa y Murcia (Jumilla, Yecla, Bullas) también las Islas Baleares, Manchuela, Pla i Llevant, Ribera del Guadiana, Montsant, Penedes, Campo de Borja, Conca de Barberá, etc...

Orígenes

Su procedencia apunta probablemente a los fenicios, 500 años antes de Cristo. Se calcula que pudo comenzar su cultivo a través de Mataró (Barcelona) y Sagunto (Valencia). De hecho, se dice que su bautismo como mourvedre es una adaptación de Murviedro que hoy en día es Sagunto.

Recibe también otros nombres, tales como mourviedro, murviedro, mataró, alcayata, gayata, morastell, morrastrell, garrut, monastrell de la gayata, espar, flouron, trinchiera, rossola, balzac, baltasar, etc.

Cómo es

La variedad puede ser difícil de cultivar, porque prefiere "que le dé el sol por arriba y el agua por debajo", lo que significa que necesita un tiempo muy cálido, muy poca cantidad de hojas con respecto a la fruta y también una adecuada cantidad de agua o un sistema de irrigación para producir frutos sabrosos e intensos y que no sean demasiado concentrados en notas de mermeladas o herbáceos.

Las vides son susceptibles a muchos riesgos viticulturales, como el mildiú, y un foliage demasiado vigoroso que no es beneficioso para su viticultura. Su fruto produce mostos muy azucarados, de media/baja acidez, de contenido alcohólico, bien estructurados y de alta coloración.

Los vinos

La monastrell tiende a producir vinos tánicos que pueden tener un alto contenido de alcohol. El estilo de vino que se produzca a partir de esta uva varía mucho en función del lugar donde se produce, pero de acuerdo con la experta en vinos Jancis Robinson la monastrell a menudo tiene notas a tierra y a animales de caza, así como aromas a frutas rojas suaves. De acuerdo con el experto en vino Oz Clarke, el vino joven de monastrell puede venir defectuoso con notas de azufre, reductivos y sabores rústicos, aunque estas connotaciones se suavizan con la crianza.
Con ella se elaboran no solo tintos carnosos, de color rubí intenso, con aromas frutales, frescos y de sabores especiados, dependiendo de su crianza, jóvenes, reservas, sino que al tiempo es capaz de desarrollar su potencial a través de espumosos y tintos dulces naturales de singulares matices peculiares y fácilmente identificables, como aceitunas negras, compotas, monte bajo y componentes balsámicos muy pronunciados.❋


Variedad bobal

Coviñas

Coviñas es un proyecto del que forman parte más de 3.000 familias que defienden un legado vitivinícola en un territorio único; 10.000 hectáreas de viñedo en propiedad situadas en la comarca de Requena-Utiel, y que han estado ligadas a la elaboración y comercio del vino desde hace más de 2.500 años.
Una mirada futurista e innovadora ha contribuido al desarrollo de esta firma nacida a mediados de los 60 que lidera la producción de vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena y es el motor económico de la comarca.
Coviñas cuenta con un capital humano inigualable que ha sabido transmitir de generación en generación el respeto por su entorno y la defensa de lo autóctono, lo que verdaderamente les identifica, la bobal. Vinos que defienden un precioso legado y un saber hacer en armonía con la naturaleza que los rodea fundamentándose en los principios de una agricultura sostenible, tratando al viñedo con el máximo respeto para que luego se refleje en la copa.





Veterum bobal de viñas viejas se elabora con el fruto de cepas cultivadas sobre diferentes tipos de suelos y altitudes y con las viñas más viejas para mostrar la potencia frutal de este varietal. Un breve paso por madera de segundo año termina de redondear y aportar los matices que hacen de éste, uno de los vinos de más éxito de la bodega.
ADNOS bobal de alta expresión solo se elabora en determinadas añadas con el fruto de dos parcelas concretas, El Rubial y El Matorral, que ocupan unas 5.5 hectáreas de viñedo de más de 80 años. Las cepas, sometidas a una viticultura de estrés extremo, apenas alcanzan a producir 2kg por planta. Tras una cuidadosa elaboración tradicional y una crianza de 24 meses en roble francés y americano, este vino adquiere una estructura y personalidad que garantizan su longevidad. Un lujo para el paladar.❋

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

Altos de Luzón 2020

Homenaje a la tierra donde nace



Con este tinto ecológico con crianza Bodegas Luzón rinde homenaje a la especial identidad de la tierra jumillana. La historia vitivinícola y de las gentes de Jumilla viene definida por un paisaje de clima duro y tierra áspera y seca, representado a través de su etiqueta, rudo, con un carácter marcado, pero lleno de singular belleza y riqueza.

Bodegas Luzón es una bodega orgullosa de sus raíces y del territorio al que pertenece, siendo una de las bodegas con más historia de la D.O.P Jumilla. Sus orígenes se remontan a mediados del siglo XIX, más concretamente al año 1841, cuando Don José Molina, comandante de los Reales Ejércitos destinado en Filipinas, decide volver a su Jumilla natal tras terminar su carrera militar, poniendo como nombre a sus tierras "Finca Luzón" en honor a la isla en la que estuvo tanto tiempo y que siempre quedó en su recuerdo. Es en 2005, cuando la familia Fuertes recoge las riendas del proyecto, comenzando un costoso y difícil proceso de modernización, logrando construir una bodega referente en la D.O.P de Jumilla, respetando la estructura original y combinando de ese modo modernidad e historia en una sintonía perfecta de tradición e innovación a lo largo de sus más de 12.000 m2 construidos y más de 500 hectáreas de viñedos, todo ello gestionado por un equipo humano único que día a día trabaja para obtener la excelencia como único resultado posible. Una excelencia basada en la filosofía de Bodegas Luzón, que se asienta en seis pilares fundamentales: monastrell, tierra, clima, mejora continua, historia y sostenibilidad. Un claro ejemplo de todo ello lo encontramos en Altos de Luzón, uno de los vinos más emblemáticos y reconocidos de la bodega y uno de los más representativos de la D.O.P Jumilla y de la variedad monastrell. Un vino con una historia que se remonta justo al año 2.000, cuando veía la luz la primera añada. Su nombre hace referencia a la altura donde están situados los viñedos, una media de entre 650 y 700 metros de altitud. Altos de Luzón 2020, pese a ser el año que siempre será recordado por la pandemia, es un vino fruto de una vendimia de gran calidad. Además, según dicen desde la bodega, poseen la mejor monastrell de Jumilla. Solo hay que catarlo para comprobarlo. ✻ **Más información: www.bodegasluzon.com**



NOTA DE CATA

D.O.P: Jumilla
Variedad: Monastrell
Características: Tras 12 meses en barricas de roble americano y francés, se obtiene un vino de color rojo profundo con reflejos rubí, sus aromas son expresivos e intensos, con notas de frutos rojos y negros, especias dulces y suaves ahumados de la crianza. En boca es franco con una frescura vivaz que habla de la añada, apoyada en su carácter frutal. De paladar amplio y con volumen, con taninos finos y un final persistente en el que se puede apreciar su complejidad. Es un tinto singular que transmite el terruño y la filosofía de la bodega.

Finca El Serrano 2020

La grandeza de la monastrell en un Vino de Parcela

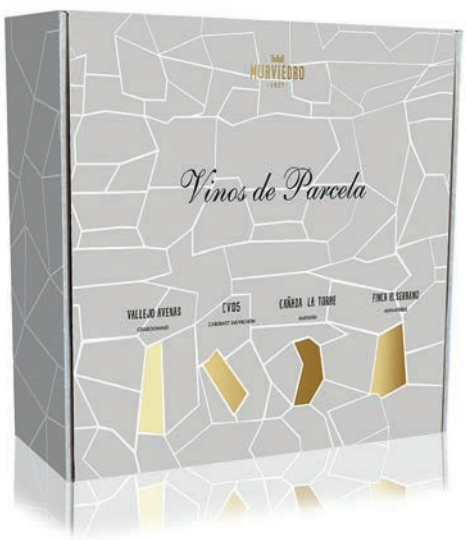
Cuando comienzas a comprender en profundidad una parcela y a trabajarla como ella quiere, te acabas encontrando con vinos que emocionan", afirma Juan José Muñoz, director técnico de Murviedro, artífice de este monastrell.
Este es el cuarto Vino de Parcela que lanza la bodega valenciana fruto de la experiencia y de la investigación para interpretar las diferentes estructuras de los subsuelos de las parcelas, su entorno y su orientación. Todo ello determina la forma en que el conjunto de estos factores influye en los matices que hacen a un vino tan especial como para que refleje el paisaje con su aroma y su sabor.

NOTA DE CATA

D.O.P: Alicante
Variedad: Monastrell
Características: Muestra en la copa su precioso color rojo característico de la varietal, intenso, con tonalidades púrpura. Su aroma es de intensidad alta, donde resalta la fruta madura, con notas balsámicas y minerales de tierra caliza, sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia. En el paladar es carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto. Un vino serio, elegante, profundo y evocador, que triunfa en las mejores mesas con su magnífica estructura y su amable carácter mediterráneo.



La parcela de la que provienen las uvas para hacer El Serrano tiene una extensión de 5 hectáreas, ubicada en la parte más elevada de la finca, la más pobre en nutrientes, un glacis pedregoso con la roca madre caliza muy próxima a la superficie. Así, estas cepas de monastrell tienen una menor producción de racimos y tienen mucha concentración, tanto de azúcares como de acidez. Además, "el suelo calizo de color blanco de las tierras de Villena refleja los rallos del sol por la parte baja de la planta, con lo que se consigue una fruta muy equilibrada y los vinos son más frescos y de grado más moderado que los de otros lugares". La vendimia de 2020 se realizó el 4 de octubre, en el momento óptimo de sazón, sin sobremaduración y se ha elaborado una edición limitada de 9.978 botellas.
El proceso de elaboración es de mínima intervención, por lo que el mosto fermenta con las levaduras naturales de la superficie de los granos de uva, realizando suaves remontados. Con posterioridad, el vino tiene una permanencia de 6 meses en foudres de roble francés.
Este Finca El Serrano integra la gama premium de los Vinos de Parcela de Murviedro, junto a los Vallejo Avenas Chardonnay, Cañada La Torre Malvasía y CV05 Cabernet Sauvignon; con La Casa de La Seda en la cumbre, el mítico bobal de cepas centenarias plantadas en 1923.
Desde que saliera al mercado, este vino ha sido premiado con 90 Puntos/Medalla de ORO en los Gilbert & Gaillard International Challenge 2022, Cata Septiembre, en Francia. Y con 90 Puntos/Medalla de Oro en los Berliner Wein Trophy 2022, Cata Verano en Alemania. ❋
Más información: www.murviedro.es





Murviedro completa su gama de Vinos de Parcela con Finca El Serrano, elaborado con la monastrell en secano más expresiva del Arco Mediterráneo.

LOS VINOS DE 2023

LAS TENDENCIAS QUE VIENEN

No tenemos una bola de cristal y no sabemos a ciencia cierta qué nos deparará a nivel vinícola el año que acabamos de comenzar, pero sí que podemos intuir ya algunas tendencias. **POR LAURA MORALES**

En primer lugar, debemos preguntarnos: ¿Son los bodegueros los que ponen de moda un estilo de vino o por el contrario lanzan productos para adaptarse a los gustos cambiantes de los consumidores? ¿Quién crea las tendencias? La respuesta no es sencilla porque las tendencias en vinos, como ocurre con las de otros sectores, son el cúmulo de diferentes factores. Por ejemplo, cada vez se apuesta más por los vinos ecológicos y con poca intervención. Esta tendencia es fruto de la concienciación –tanto por parte de los bodegueros como de los consumidores– por el cuidado del medio ambiente y por llevar un estilo de vida más saludable. En otros casos son los enólogos, quizá impulsados por los consumidores que siempre buscan algo nuevo, los que experimentan con variedades o estilos, creando vinos que hasta hace unos años eran impensables, como los rosados con crianza.

También debemos tener en cuenta la visión comercial a la hora de hablar de tendencias. Se elaboran vinos destinados a consumidores con alto poder adquisitivo que buscan experimentar momentos de placer, y por otro, vinos con baja graduación para poder fomentar el consumo diario entre la población y hacer aumentar así las ventas. Y sin duda, el uso de las redes sociales es un factor fundamental actualmente. El hasta hace poco encorsetado mundo del vino se ha desacralizado y los señores de cierta edad que bebían vino como un ritual, conviven ahora con otro público: los 'winelovers' que buscan vivir experiencias en torno al mundo del vino y contarlo en sus perfiles, ya sea practicando enoturismo o bebiendo un vino en lata en cualquier parte.

Son, por tanto, muchos los factores que hacen que un tipo de vino se ponga de moda o sea más demandado por los consumidores. Para indagar un poco más sobre esta cuestión e intentar saber por dónde irán los tiros a lo largo de este año que tenemos por delante, hemos hablado con algunos sumilleres y comunicadores vinícolas. A continuación, lo que nos han contado.

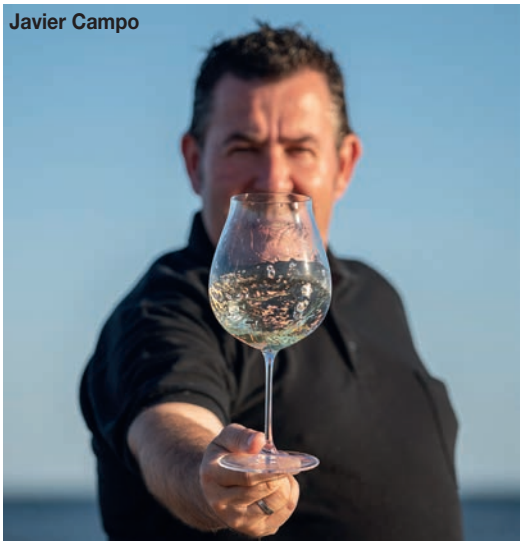

Anna Vicens

HABLAMOS CON VARIOS **EXPERTOS EN LA MATERIA** PARA QUE NOS DESVELEN LAS **CLAVES** DE LO QUE VAMOS A BEBER ESTE AÑO


Mar Galván


Zoltan Nagy


Cristina Tierno


Javier Campo

La visión de algunos expertos

La Presidenta de la Associació Catalana de Sommeliers, Anna Vicens, opina que hay que observar hacia dónde va el mundo para predecir hacia dónde va a ir la tendencia de consumo mundial de vinos. "En primer lugar, debemos tener en cuenta que el precio del vino, igual que todos los precios, ha aumentado. Las bodegas deben cubrir sus costes del aumento del vidrio, del corcho, de la luz y del transporte. Los vinos baratos son menos baratos, y los caros lo son un poco más debido a su escasez, así pues, la gente con capacidad adquisitiva alta busca incansablemente poder consumir los grandes vinos del mundo. Pero no cualquier vino ni cualquier espumoso, sino unas marcas determinadas que son conocidas y cotizadas. Otra gran tendencia es la popularidad entre la gente de 25 a 55 años de los vinos ecológicos, de baja intervención, y los de poca graduación alcohólica por aquello de consumir menos calorías. Se trata de una tendencia más 'healthy' y preocupada por el medio ambiente. También tienen mucho éxito las visitas a bodegas y todas las actividades alrededor de la bodega, participar de la vendimia, beber el mosto, catar los vinos y hacer rutas en medio de los viñedos, así como celebrar bodas y eventos varios. Porque cada vez se busca más vivir las experiencias in situ y poder colgar contenido en las redes sociales. Y hablando de redes y de tecnología, el mundo del vino se está introduciendo poco a poco en las aplicaciones que consume la gente joven, y con un lenguaje más informal, para acercarse a las nuevas generaciones de consumidores de vino. Todo un mundo aún por descubrir". Por su parte, la enóloga y sumiller Mar Galván, afirma: "Cuando hablamos de las posibles tendencias de consumo de vino para 2023, tendremos que tener en cuenta diferentes factores, el vino es como la moda, hay tendencias que llegan para quedarse y otras que desaparecen como el aire. Se observa un elevado interés por todos los productos ecológicos y biodinámicos, pero ojo, no todo sirve, los vinos ecológicos deben tener el correspondiente certificado que avala que provienen de la agricultura ecológica, y en el caso de los biodinámicos, el certificado Demeter. Por otro lado, seguro que este año seguirán triunfando los vinos rosados, con esa fruta fresca que nos enamora desde que nos enlazamos en la copa, vinos con fruta fresca, matizados con carácter y con esa permanencia golosa que nos atrapa a todos. Además, las burbujas seguirán teniendo su espacio en el consumo general, y es que nos transportan a un estado de felicidad y festivo. Han llegado para quedarse y hacerse notar. Podemos encontrar espumosos de todos los estilos, con larga crianza y estructurados, frescos y

Rest L'O de Mont Sant Benet



chispeantes e incluso tomarlos con una pajita, ideal para llegar a ese consumidor que queremos conquistar, el joven, y debemos ponérselo fácil para que se enamore de este mundo y así suba el consumo del vino en España. Los vinos blancos con crianza serán otra gran apuesta en el mercado, vinos con estructura y evolución que sorprenden en el paladar. Y volverán esos momentos de reunión, con un buen tinto estructurado, con fuerza y extenso, buscaremos esos vinos con fruta madura que nos transporten al viñedo y si son ecológicos, mejor".

El sumiller Javier Campo tiene claro que este año vamos a ser un poco más reflexivos a la hora de elegir un vino: "Vamos a pensar un poco más que vino compramos. Y no tanto por el precio sino por con quién lo vamos a tomar, a quién se lo vamos a regalar, con qué lo vamos a maridar o en qué ocasión lo vamos a beber. Van a ser vinos más pensados. Seguramente los que son un poco más *wine hunters* dejarán un poco de lado, pero sin olvidarlas, a las grandes denominaciones de origen ya consagradas, y buscarán vinos de sellos más pequeños, independientemente de la variedad, que, por otro lado, no siempre una variedad es representativa de una determinada región y cada vez encontramos singularidades en rincones insospechados o en medio de una gran delimitación. Por último, creo que los vinos ancestrales cada vez están adquiriendo más protagonismo. Ya no por el tema del *pet-nat* (petillant natural) sino porque esa primera fermentación deja una sensación muy fresca y con toques de 'dolcedumbre' muy amables y fáciles de interpretar, pero sobre todo de disfrutar".

"BUSCAREMOS ESOS VINOS CON **FRUTA MADURA** QUE NOS TRANSPORTEN AL VIÑEDO"

Zoltan Nagy, sumiller y comunicador vinícola, nos aporta su particular visión: "Para los viticultores, la tendencia es plantar cada vez en más altura como recurso para compensar los estragos del cambio climático que, según muchos estudios, sí existe y cada vez se nota más en las vendimias adelantadas.

Como nuevas tendencias en los proyectos que salen al mercado este año, y pasa desde hace unos cuantos, tenemos elaborar vinos con la mínima intervención posible. Hacer vinos de pueblo, vinos de parcela e incluso vinos que hablan de una zona en concreto, con un suelo y un clima singular. Vinos que nacen de la viña y en Cataluña el claro ejemplo es ver que el INCAVI, ha sumado dos nuevos vinos de finca, llegando a 14 vinos con esta máxima distinción. Estos vinos tienen la capacidad de transportarnos hacia varios estados emocionales: de la calma a la alegría y la admiración.

Los rosados, que han crecido en producción por parte de muchas bodegas, seguirán siendo tendencia y están apareciendo cada vez más amantes de los vinos rosados con crianza. El estilo rosa pálido, color piel cebolla, fresco, ligero y con aromas a fruta roja, sigue gustando, la mayoría se consume en verano y en las zonas costeras, pero lo que realmente gusta y está en boca de todos, nunca mejor dicho, son los estilo Reserva. En los vinos tintos, hay una gran corriente en las cartas de los grandes restaurantes: cada vez hay más presencia de vinos atlánticos, vinos tintos ligeros o de cuerpo medio y de baja gra-



duación alcohólica. Vinos con poca madera, para muchos son "rara avis" pero, son perfectos para poder volver al trabajo, una vez acabada la botella. Y en los menús degustación, son un aliado perfecto para disfrutarlos durante toda la comida. Destacar los tintos gallegos y también los chacolís tintos".
Finalmente, Cristina Tierno, sumiller y Directora de la Agencia Efecto Directo, nos dice: "Todos sabemos que estamos en constante evolución. Los principales agentes del sector señalan como tendencias aspectos como la sostenibilidad, la trazabilidad, biodiversidad, los vinos de lujo, los 'vinos pop-up' y la bajada de la graduación alcohólica en las bebidas. Sin embargo, en un mercado globalizado el impacto de la pandemia ha revelado nuestra fragilidad y en consecuencia encontramos una reorganización en nuestras necesidades y deseos, así como en nuestras prioridades. El ser humano busca, cada día más, una forma de escapar de esta realidad incierta, desconcertante, desencadenando una dependencia hacia la 'micro felicidad' como consuelo o recompensa temporal y a corto plazo.
En el último informe de Consumer Trends 2022, elaborado por Consumer Engagement





de LLYC, se especifica que los consumidores son cada vez son más exigentes y escépticos. Valoran marcas comprometidas con la sostenibilidad, las experiencias personalizadas y sobre todo con la rapidez para conectar con el público. Una nueva era de 'micro placeres', llena de experiencias a medida singulares e irrepetibles. Reivindicándose el placer de alto impacto emocional con el único problema de la inmediatez.

En los mercados de lujo, ya es tendencia colecciones efímeras para invertir, no solo por su calidad, que se da por hecho, sino porque llevan intrínsecas experiencias inimitables y exclusivas donde el estatus marca un rol de autosatisfacción personal diferenciado. Y es que el consumidor es el centro, no importa la manera de comunicar bien sea *online* u *offline*. Buscamos formas de expresión ingeniosas estructuradas dentro de un plan, con objetivos y estrategias definidos y sobre todo combinadas. Hay que dar más valor y tener diferencias con la competencia. Lo mismo que las visitas: coexistirán las visitas virtuales y las presenciales, y ambas a la vez. ¡Por qué no!. Pero es muy importante que la experiencia e interacción personal sea muy satisfactoria.

"COEXISTIRÁN LAS **VISITAS** A BODEGAS **VIRTUALES Y PRESENCIALES"**

Cada micro-placer se vive, se disfruta y se comparte con los demás contando tu experiencia, porque los canales de las redes sociales están abiertos al mundo y nos muestran en los ojos de otros que nos resultan más creíbles que la marca en sí. Y es que es importante entender que cualquiera es prescriptor, aunque algunos sin ningún tipo de formación e información, y ningún tipo de responsabilidad.

Mucho se ha escrito ya sobre las tendencias de mejora de estrategias de protección en la producción del vino como son: la reducción en el tratamiento de fertilizantes, la preservación de la biodiversidad, la mejora de los terroir y los paisajes, la gestión de los residuos de la producción y la reducción de huella de carbono. Ahora es el momento de la sostenibilidad energética, la huella de agua y la recuperación e implantación de las variedades autóctonas. Y, sobre todo, una apuesta por la agricultura sostenible libre de pesticidas hace pensar en muchas vertientes y especialmente en los híbridos con "resistencia sostenible". Se trata de variedades de uva que no nacen con el objetivo de reemplazar a las tradicionales, sino para complementarlas parcialmente como la 'voltis' la nueva uva de la región de Champagne que reduce drásticamente los tratamientos fitosanitarios contra enfermedades fúngicas (resistencia total a oídio y alta resistencia a mildiu). Además, ahora se valora una trazabilidad responsable que ha de venir con singularización garantizada tanto de calidad (especificaciones estrictas, sujetas a procedimientos de inspección como las denominaciones de origen, vinos de pago, zonas, subzonas ..etc) como de autenticidad (un reflejo de la experiencia y las tradiciones). Quizás de todas las tendencias en el sector del vino, las que veo que están más lejos de implantación son el mundo del metaverso, las criptomonedas, NFTs o Blockchain. ¡Aunque todo llegará!"❋

El informe de Veintemillas apunta 10 tendencias



El estudio, que la agencia desarrolla desde hace cinco ediciones, vaticina muchas de las tendencias que vendrán este 2023 y que definirán la forma en que la sociedad consumirá experiencias y productos, así como sus comportamientos de compra. Del apartado dedicado a vinos y bodegas se extrae lo siguiente:

1 **VINOS NARANJAS:** Son vinos blancos que se elaboran como tintos, dejando los hollejos, para que el mosto se tiña de la propia piel. El tono que se consigue abarca una paleta cromática muy grande, desde los amarillos y dorados hasta el naranja más intenso, en función de cuánto tiempo se deje con los hollejos. El resultado en boca es también de lo más variado y diferente a lo que el consumidor está acostumbrado, dando desde vinos secos florales hasta ahumados o especiados.

2 **VINOS MÁS FRESCOS:** Una tendencia que cada vez se observa más y no sólo en vinos jóvenes, incluyendo vinos con paso por madera, es la búsqueda y mantenimiento de un carácter fresco, frutal, que mantenga los aromas y gustos a la fruta y que marque la tipicidad de la uva elegida para elaborar el vino.

3 **EL POSICIONAMIENTO SOCIAL LLEGA A LAS MARCAS DE VINO:** El respeto por las minorías y un comportamiento ético y social incuestionable llegará también al diseño de las etiquetas y por supuesto, de las marcas.

4 **SOSTENIBILIDAD, MEDIOAMBIENTE Y VEGANISMO:** Si bien, esta no es una tendencia de reciente aparición, cierto es, que se está afianzando, pasando a incluirse dentro de los hábitos de consumo y criterios de compra de los consumidores. La búsqueda de vinos ecológicos, bodegas energéticamente autosuficientes, reducción de la huella de carbono, envases sostenibles, materiales reciclados, certificaciones medioambientales o veganas... Las bodegas han de adaptarse a estos requisitos de cliente, si no quieren quedarse a la cola del mercado.

5 **EL ENOTURISMO LLEGARÁ AL METAVERSO:** Este año podremos descubrir las primeras bodegas realizadas en alguno de los entornos del Metaverso. Las visitas virtuales puede que funcionen, eso sí, las catas no tendrán la misma gracia.

6 **LA PUBLICIDAD PROGRAMÁTICA:** Un tipo de publicidad *online* que se basa en la compra automatizada de espacios de audiencias en Internet, permitiendo conectar la marca con su público objetivo mediante un anuncio afín a él, en el momento y lugar adecuado.

7 **REDUCCIÓN DEL GRADO ALCOHÓLICO:** Los consumidores cada vez buscan más este tipo de producto sin sacrificar sabor y no solo bodegas, sino muchas D.O's buscan una modificación en su regulación que permita obtener productos de menor carga alcohólica y más saludables.

8 **LA CONSOLIDACIÓN DE NUEVOS ENVASES:** 2023 será el año en el que el vino en lata quedará instaurado en el consumidor español. Es cierto que llevamos oyendo eso del vino en lata años, y aunque creíamos que solo se destinaría al mercado internacional, ya hemos visto desarrollarse varias iniciativas en nuestro país que poco a poco, van creciendo en su facturación y que están poniendo a muchas grandes marcas en alerta y que ya preparan nuevos lanzamientos en ese formato.

9 **LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y EL NFT (NON FUNGIBLE TOKEN) LLEGARÁ AL DISEÑO DE ETIQUETAS:** Diferentes plataformas de Inteligencia Artificial ya realizan ilustraciones partiendo de conceptos descriptivos. Así mismo, el mundo de los NFT's y las creaciones digitales, está abriéndose paso con firmeza.

10 **BONUS TRACK:** el nuevo etiquetado del vino. Hasta ahora, el vino no estaba sujeto a la misma obligación que los alimentos de mostrar en la etiqueta sus aditivos, alérgenos (tan solo se hacía mención a los sulfitos) e información nutricional, pero tras varios años de negociaciones, Europa ha introducido una importante reforma en el etiquetado de las bebidas alcohólicas. Esto se aplica a todas las botellas vendidas en la Unión Europea, armonizando así las normas en todos los países.

Aperitivo y vermut

Un buen aperitivo, con el vermut como principal protagonista, nos hace pensar en agradables momentos de ocio, generalmente en compañía, en los que el tiempo transcurre despacio y las prisas no tienen cabida. Ahora, este pequeño placer cotidiano se reinventa –sin perder su genuino valor– bajo tintes de modernidad.

EL VALOR DE LO AUTÉNTICO





Martini Moments de Greg Williams


MARTINI
MARTINI

La hora del aperitivo, o del vermut, es todo un clásico en nuestro país. Por lo general, dicha hora mágica se disfruta los fines de semana, pues es cuando se dispone de más tiempo.

El vermut suele acompañarse de todo tipo de tapas, o de los habituales *snacks* y conservas. La elección es infinita, y entre las propuestas gastronómicas más habituales se encuentran las patatas fritas, berberechos, aceitunas, anchoas, boquerones en vinagre y mejillones. Pueden escogerse productos premium u opciones más exclusivas, como son los patés, mariscos, jamón y embutidos ibéricos, o las tapas de lujo promocionadas por chefs de renombre.

En cuanto al vemut, este es un vino aromatizado, cuyos ingredientes son vino –normalmente un blanco joven-, azúcar tostado o caramelizado para oscurecerlo, agua y alcohol, aromatizado con una mezcla de botánicos (hierbas, especias, raíces y flores) infusionados, entre los que sobresale el amargante ajenjo (*wermut* en alemán), del que la bebida toma su nombre. Precisamente en los botánicos y en su combinación –los enólogos de cada marca pueden llegar a utilizar entre 50 y 80 componentes distintos- radica la calidad de un buen vermut, así como su secreto. Cada productor desarrolla y guarda celosamente una fórmula que se transmite de generación en generación.



Propuesta italiana

Gonzo Bitter Bar ha acercado a Zaragoza su propio aperitivo, inspirado en el mítico aperitivi italiano. Algunos de los platos que componen este aperitivo son la *Pinsa Quattro formaggi; la Stracciatella di Burrata; la Pinsa con Mortadella de Bologna al tartufo, uovo, fonduta di parmigiano e tartufo nero o las Chips con fonduta e peperoncino.*

Toda una institución

El vermut es toda una institución en países como España, Portugal y Francia, y tal vez una de las costumbres que mejor define el estilo de vida mediterráneo. Destinado en sus orígenes a abrir el apetito, permite disfrutar de un momento de relax en compañía. Es cierto que por un tiempo su popularidad se vio empañada, y en los locales de moda era a menudo sustituido por el *brunch* americano. Ahora, empoderado por los más jóvenes, se ofrece reconvertido en tendencia, con unas elaboraciones renovadas y una imagen más atractiva. Esta revalorización del vermut permite apreciar dos cambios sustanciales:

- Cada vez son más los viticultores que empiezan a producir vermut a través de sus propios vinos.
- Se está ampliando el horario del consumo del vermut, dejando de estar exclusivamente ligado a la hora de la comida, pasando a convertirse en cóctel de tarde o noche.

Un poco de historia

Para hablar del origen u orígenes del vermut es necesario remontarse al año 1700 a.C. y a la civilización egipcia, descubridora del ajenjo, herbácea empleada por aquel entonces para la elaboración de licores. Más adelante, en la antigua Grecia existía la costumbre de mezclar y macerar el vino con especias, drogas y plantas aromáticas para preparar brebajes medicinales.

Según explican en el Museo del Vermut (Reus, Tarragona, inaugurado en el año 2015), el primer referente histórico de esta bebida lo encontramos en 1549, cuando Constantino Cesare De Notevoli, en su obra ammaestramenti dell'agricoltura, menciona una receta de vino con absenta a la que se le atribuían propiedades terapéuticas. En 1570, Giovanantonio Soderini afirmaba que el origen del vermut era alemán y húngaro, aunque también se refería a una bebida aromatizada que se consumía en Bulgaria, llamada Polí.

Precedente directo de los actuales vermuts, lo encontramos en la obra publicada por el médico italiano Villifranchi, Enología Toscana, Ossia Memoria sopra y vini, que incluía por primera vez la elaboración de un licor a partir de la mezcla de vino y absenta.

Desde finales del siglo XVIII, los vinos aromatizados son conocidos como "vermuts". Sin embargo, no fue hasta finales del siglo XVIII que esta bebida adquirió su popularidad y aceptación definitivas.



Vermut caliente

El vino caliente, aderezado con hierbas y flores naturales, es popular en gran parte de Europa, sobre todo en Suecia y vinculado a la Navidad. En España, algunas marcas como Dos Déus han lanzado vermuts ideados para tomar calientes. En Barcelona, la vermutería Las Vermudas ofrece embotellado su Vermut Caliente de Navidad, una original propuesta infusionada con especias, almendras y piel de naranja. Según explican, puede tomarse solo, servido a 70º, o bien como aperitivo. Es ideal para armonizar con una tabla de quesos, y especialmente sorprendente es el maridaje con quesos azules. Y para momentos dulces, proponen acompañarlo con turrón de almendras, panettone o galletas de jengibre, al estilo nórdico.



Tapa matrimonio de
La Barra del Comercial

En España cabe destacar la importancia de Reus, Tarragona. En 1892 Joan Gili registró en la ciudad la primera marca de vermut. Un año después, la población se convirtió en la auténtica capital de esta bebida, pues llegó a contar con alrededor de una treintena de empresas que elaboraban más de medio centenar de marcas diferentes. Dicho espaldarazo dio a conocer el producto y la ciudad en todo el mundo, gracias a la marca comercial "Vermut de Reus".

Un vermut tradicional paso a paso

Tal y como explican en el Museo del Vermut, los pasos y claves de un vermut tradicional son los siguientes:

- Se emplearán vinos neutros de baja graduación como base, a los que se añadirá el resultado de una mezcla de botánicos con agua y alcohol de melaza a partes iguales.
- La mezcla obtenida se conservará durante tres meses o, en caso de reserva, durante medio año.
- Los bidones y garrafas que contienen el vino con la hierbas recibirán el calor del sol para que se acelere el envejecimiento del vino macerado.
- El proceso de aromatización se llevará a cabo con los botánicos por infusión o maceración. El primer proceso es adecuado para elaborar grandes cantidades de vermut (más de 100 litros), mientras que se recurre a la maceración para cantidades pequeñas, de 20 o 25 litros. Hay que tener en cuenta que si el vino es seco, habrá que añadirle azúcar de caña disuelto con agua o mosto de hasta 6º.
- La mezcla se mantendrá a una temperatura de 15º.
- La edulcoración del vino se realizará con azúcar cristal, que se removerá con el vino alcoholizado. Para obtener vermut rojo, se añadirá caramelo natural. El vermut blanco adquiere su característica transparencia gracias al empleo de carbón decolorante.
- Antes de añadir los extractos y las hierbas, se enfriará y filtrará el vino base para eliminar impurezas.
- Es necesario esperar un tiempo de envejecimiento para que acaben de ligar los sabores y aromas.
- El filtrado y la esterilización de la bebida será el último paso antes de proceder al embotellamiento.❋

De aperitivos por España

Casa Masala



La riqueza española en cuanto a aperitivos y tapas es prácticamente infinita. Estos son, comunidad a comunidad, los más habituales.

- **Andalucía:** en Andalucía podrá disfrutarse de tapas de gazpacho, salmorejo y ajoblanco, así como el siempre habitual pescaíto frito. No faltarán aceitunas, boquerones en vinagre, papas aliñás, pisto, tortilla de camarones, adobos de pescado y ortiguillas.
- **Aragón:** destacan los productos derivados del cerdo, como el jamón de Teruel, el arbiello, las longanizas de Aragón, y platos como el jamón con chorreras o los huevos tontos.
- **Asturias:** el protagonismo en Asturias lo toman los productos del mar, con raciones de pescado y marisco, pastel de pescado, bonito fresco o en conserva, chipirones afogaos, bollos preñaos. A lo que hay que añadir una serie de magníficos quesos.
- **Baleares:** aquí puede disfrutarse de especialidades como el pica-pica de pulpo o sepia, el frito mallorquín, el tumbet, las cocas y empanadillas, tostas con sobrasada o queso de Mahón.
- **Canarias:** además de pescados y mariscos, puede degustarse la popular ropa vieja, así como morcilla dulce, chorizo de untar, papas arrugadas con mojo picón.
- **Cantabria**: entre las opciones que ofrece Cantabria destacan pinchos, rabas de calamar, anchoas, escabeches y salpicones.
- **Castilla la Mancha**: destacan el atascaburras, la asadurilla y los zarajos, las migas, el pisto manchego o las famosas bombas.
- **Castilla León:** además de una gran cantidad de embutidos, entre los que destaca la morcilla de Burgos, son imprescindibles los torreznos, las revolconas o los pinchos morunos.
- **Cataluña:** en Cataluña no se puede dejar de mencionar el *pa amb tomàquet,* acompañado de embutidos (fuet, salchichón, butifarra), junto a opciones más frescas como la escalivada, sanfaina, xató.
- **Ceuta y Melilla:** en Ceuta y Melilla priman las frituras de pescado, el pastel de bonito, la tortilla de colores, el choco con garbanzos, los corazones de pollo o los pinchos de carne. Junto a ellos, tapas de pura tradición árabe, como cuscús o pastelas.
- **Comunidad de Madrid:** la capital ha absorbido propuestas culinarias de muchas otras zonas de España, aunque poseen especial identidad el bocadillo de calamares, los buñuelos de bacalao, caracoles a la madrileña, setas al ajillo o las manitas de cerdo.
- **Comunidad Valenciana:** sobresalen las salazones de pescado, platos como el esgarret o el especant, pescados y mariscos de temporada y las tradicionales cocas.
- **Extremadura:** además del jamón, existe un gran predominio de embutidos. Son habituales también las migas extremeñas, chanfaina, pan con manteca, morcilla panadera. O bocados ligeros a base de verduras, como el zorongollo o la ensalada de pimientos y tomates.
- **Galicia:** se combinan los productos del mar con los de huerta y matanza. Son especialmente conocidos el *pulpo à feira*, lacón con grelos y las empanadas.
- **La Rioja:** La Rioja suele apostar por pinchos y tapas de autor, junto a sabores tradicionales como los pinchos de champiñones, las pochas con codornices, el chorizo o la morcilla dulce, las patatas a la riojana.
- **Navarra:** a la hora del aperitivo, en Navarra no pueden faltar los pimientos del piquillo rellenos o los cogollos de Tudela, las pencas de acelga, sin olvidar los buenos embutidos, con mención especial a la chistorra.
- **País Vasco:** en el País Vasco al aperitivo se le denomina *xikiteo*, y las propuestas son muy variadas. Como en Navarra, aquí son también habituales las tapas de autor, que conviven con las tradicionales gildas (aceitunas y anchoa), los grillos de patata cocida o el bacalao al pil-pil.
- **Región de Murcia:** como no podía ser de otra manera, en Murcia abundan los productos de la huerta, con verduras y hortalizas reconvertidas en pisto, zarangollo, o ensalada murciana. Es frecuente encontrar también tapas de un solo bocado, como los matrimonios (anchoa en salmuera y boquerón en tomate), los caballitos y la magra con tomate. Del mar provienen el pulpo al horno y la fritura de chirretes.

Canopy Hilton



El vermut en cóctel

El vermut es un elemento altamente apreciado por los *bartenders*. Los cócteles más habituales que lo tienen como base, según explica la Guía del Vermut de Ester Bachs, son los siguientes:

- **Negroni: es una evolución del original cóctel Milano-Torino o Mixto que se preparaba en Italia desde principios del siglo XX. A partes iguales, mezclaba Campari y vermut dulce. En la actualidad combina vermut rojo, Campari, ginebra y una rodaja de naranja.**
- **Martini: genuinamente americano y con diferentes historias acerca de su origen, combina ginebra, vermut seco, una aceituna sevillana y piel de limón (según la International Bartenders Association-IBA).**
- **Manhatan: otro gran clásico de la coctelería. Según la IBA, se obtiene con whisky de centeno o canadiense, vermut rojo y una gota de angostura.**
- **Ámbar: rememora el "Media combinación", un clásico de la Barcelona de la década de 1940. Sus ingredientes son los siguientes: vermut, licor de mora, una gota de angostura de naranja, zumo de limón, soda, una hoja de hierbabuena y piel de naranja.**
- **Platino: se trata de un cóctel balsámico con toques frutales. Se consigue con vermut, ginebra, zumo de pera, ginger beer, pimienta verde y romero.**
- **Passion: un cóctel creado especialmente para el aperitivo, a base de vermut rojo, brandy, amaretto, una guinda al maraschino, una gota de amargo de apio y una hoja de apio.**
- **Triple XXX: también muy adecuado para el aperitivo. De sabor suave, redondo y muy largo en boca. Sus ingredientes son el vermut blanco, oloroso, licor de flor de saúco, cebollitas de cóctel con vinagre de Pedro Ximénez.**

Casa Mariol

Te atreves a probar algo adictivo? Los vermuts de Casa Mariol te sorprenderán, son frescos, divertidos y chispeantes, da igual si optas por el blanco o el negro.
La apuesta de Casa Mariol es clara: crear unos vermuts sin complejos, festivos, con alma de sol y de tiempo libre. Unos vermuts en los que además, la calidad tiene como socia una imagen atrevida que transmite innovación, tradición y buen rollo.
Esta marca lleva más de cien años dedicada a la elaboración de vinos en Batea (Tarragona). La última generación, con un concepto renovado por Miquel Ángel Vaquer y unas deliciosas combinaciones de uvas y botánicos diseñada por su hermano y enólogo Josep María Vaquer, inició hace ya diez años una pequeña revolución en la idea, en la imagen y en la actitud del vermut, protagonizando titulares en prensa como: "Los artífices del renacimiento del vermú" según El País o "Cuidado produce adicción" según Esquire.
El vermut de Casa Mariol se elabora con uvas blancas seleccionadas y se macera con una mezcla de hierbas y especias locales.



Desde hace tres generaciones, la familia Mariol cuida de sus viñedos de forma sostenible para obtener unos vermuts que transmitan proximidad y las mejores sensaciones. Producidos con métodos respetuosos con el medio ambiente, sus vermuts son pura artesanía.
Los dos vermuts de Casa Mariol cuentan con la Certificación Vegana.

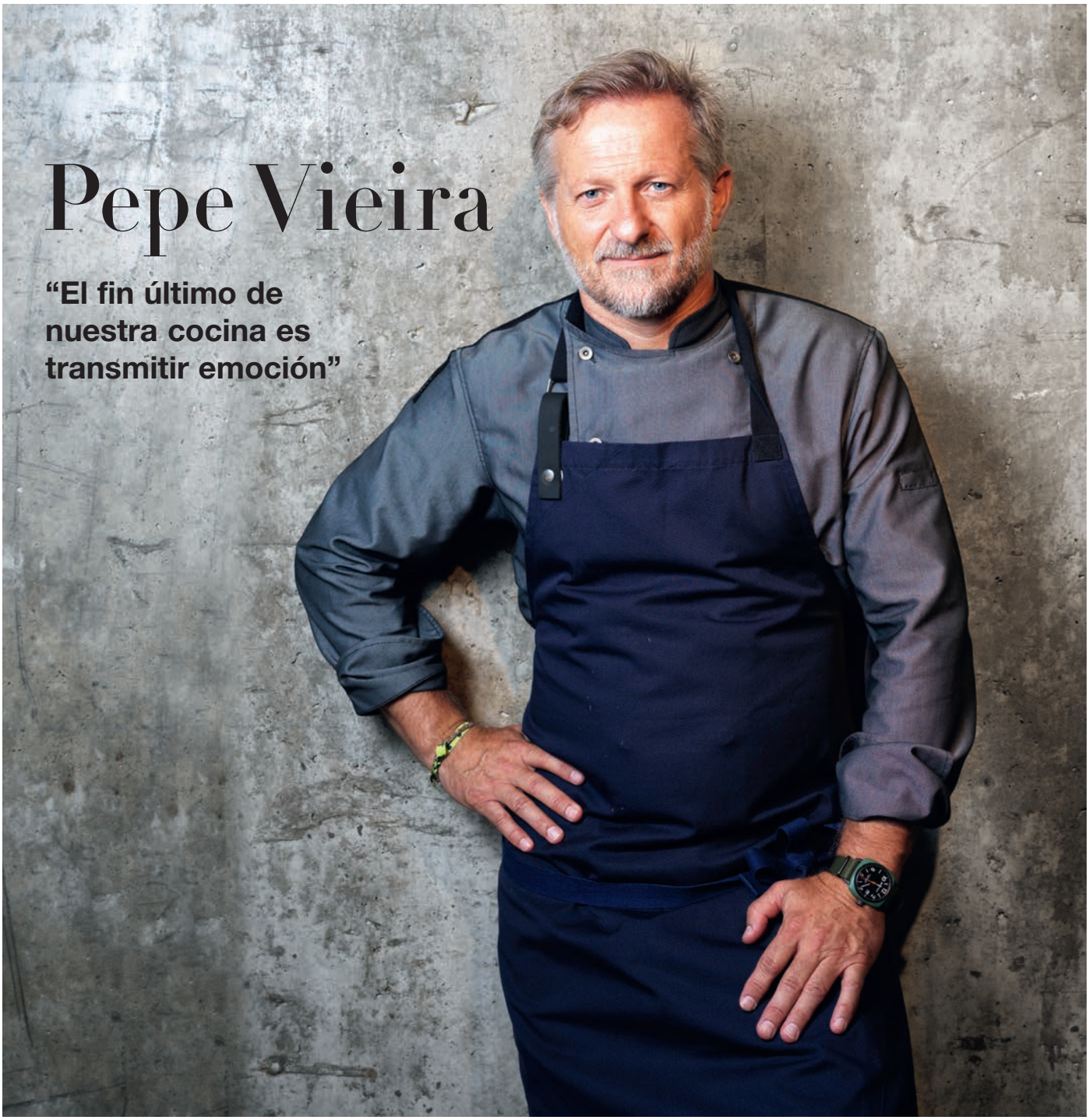


Si estás por Barcelona, date una vuelta por su Wine Bar, donde puedes vermutear acompañando sus vermuts de sabrosas tapas.
Y si hablamos de exportación, los de Casa Mariol llevan su vermut alrededor del mundo para mostrar las tradiciones, la calidad y modernidad de sus productos. ❋

Más información: www.casamariol.com

Pepe Vieira

“El fin último de nuestra cocina es transmitir emoción”





Este año Pepe Vieira llega a los 50 en un momento inmejorable de su carrera: el pasado mes de noviembre logró su segunda estrella Michelin. Un reconocimiento que como él mismo nos aclara, es fruto de un camino hacia la excelencia que consigue gracias a un equipo de antropólogos, artistas, diseñadores, filólogos… que contribuyen a configurar un universo gastronómico conocido como ‘La última cocina del mundo’. **POR LAURA MORALES**



Pepe Vieira quizá no es muy conocido por el público en general fuera de Galicia porque no es un chef tan mediático como otros. Debemos decir que ha construido una sólida carrera tras educarse en los fogones de varios países como Canadá, Reino Unido y Francia, una carrera no exenta de premios: en 2002 fue distinguido como el 'Mejor Cocinero Gallego' y consiguió su primera estrella Michelin en 2008. Además, es fundador del Grupo Nove, creado para difundir la cultura gastronómica de Galicia y dar visibilidad a la cocina de autor.

La cocina de Pepe Vieira constituye una arriesgada búsqueda de la autenticidad. Una experiencia única que permite descubrir Galicia y sus orígenes a través de una propuesta gastronómica creativa. Hemos hablado con él para que nos cuente con sus propias palabras cómo es su cocina, nos haga un balance de su carrera y nos explique qué ha supuesto la recién conseguida segunda estrella Michelin.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿Vocación? ¿Tradición familiar?

Empecé muy joven en la escuela de hostelería de Santiago de Compostela, mi padre que era profesor de FP me propuso estudiar cocina, en ese momento la hostelería empezaba a sonar como una profesión interesante y con futuro en la que un chico como yo, no muy buen estudiante, podría encontrar su sitio, no se equivocó... No hay tradición en mi familia más allá de que como en todas las familias las celebraciones se hacen alrededor de una mesa y tampoco creo demasiado en ese 'rollo' de la vocación como algo esotérico sino más bien el ir encontrando el sentido a tu profesión a la vez que la conoces más y más...

Te llamas Xosé Torres Cannas, pero eres conocido como Pepe Vieira, nombre también de tu restaurante ¿Por qué ese nombre?

Cuando abrí mi primer restaurante en el año 2001 lo hice junto a mi hermano, por aquel entonces mi abuelo acababa de fallecer y nos había dejado algún dinero para que nos compráramos un coche, en vez del coche decidimos alquilar un bajo en Sanxenxo (Pontevedra) y montar un restaurante, así que mi hermano y yo decidimos en honor a mi abuelo bautizar el restaurante con su nombre. Es cierto que crea confusión con mi propio nombre y poco a poco el nombre del restaurante ha ido apoderándose de mí, cuestión contra la que he dejado de luchar...

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué deseas transmitir al comensal?

Nuestra cocina viene a ser una especie de mundo gastronómico que hemos ido creando en los últimos cinco años en los que han participado desde el antropólogo Rafael Quintía hasta diferentes artistas, ceramistas, productores, etc... y por supuesto todo nuestro equipo. Hemos creado un lenguaje propio basado en una serie de productos gastronómicos, una



"El restaurante, rodeado de bosques, jardines y agradables terrazas, sorprende por su diseño arquitectónico, con unas estructuras de hormigón y cristal abiertas a la naturaleza y a la ría de Pontevedra. El chef se atreve con todo, así que explora recetas e ingredientes foráneos para combinarlos con los excelentes productos locales y acabar viendo la luz en sus menús degustación. Aquí la apuesta por la sostenibilidad es total, por eso ensalzan su huerto y... ¡suelen ofrecer en él algún aperitivo!" ***Guía Michelin***

serie de técnicas y una serie de personajes históricos y mitológicos basados en la cultura y el surrealismo rural gallego que nos ha llevado hasta una especie de "Macondo" gastronómico en el que desarrollamos nuestro trabajo. El fin último de nuestra cocina es transmitir emoción.

¿Qué te inspira a la hora de crear los platos? ¿Cómo se consigue innovar?
Nuestros platos tienen diversas capas, la primera, por poner un orden, sería el sabor; la segunda podría ser la técnica y la tercera es el relato... El relato nos ayuda a contextualizar y darle un trasfondo cultural, social y hasta religioso a un plato, cada plato es en sí mismo un proyecto que vamos desarrollando...

¿Qué tipo de platos/menús nos vamos a encontrar en tu restaurante?
En nuestros platos, nuestros menús y en nuestra cocina en general lo que vamos a encontrar es identidad, estamos convencidos de que nuestro valor mas importante, nuestro hecho diferencial es nuestra propia identidad y nuestro trabajo es una búsqueda constante de nosotros mismos.

¿Qué importancia otorgas al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias de vino hay y qué tipo de vinos se potencian en la carta?
Estamos enclavados en una de las zonas vitivinícolas más importantes del mundo así que nuestro vínculo con el mundo del vino es total, además, nuestra cocina, por su carácter sutil, marida perfectamente con los vinos de la zona.
Además de esto, la sumillería ha formado parte del ADN del restaurante desde su inicio y es por eso que tenemos una tremenda bodega donde se puede encontrar todo lo realmente interesante que se hace en Galicia, que es muchísimo. Además, nuestra carta de vinos es un viaje inspirado en el Camino de Santiago en la que se pueden encontrar más de 600 referencias de toda Europa.

Apunte personal

Un sabor de la infancia: El chupa chups koyac
Un producto fetiche: El unto ahumado
Un vino: Cualquiera de Raúl Perez
Un libro: "El jardinero", de Tagore
Una película: "Simón del desierto", de Buñuel
Una canción: "Gracias a la vida", de Mercedes Sosa
Un hobbie: Hacer caballitos con mi moto por el monte
Un viaje soñado: Singapur
Una experiencia gastronómica inolvidable: Hannoi
Si no hubieras sido chef... Yo que sé... cualquier cosa



La opinión de los inspectores Michelin

"Hay quien dice que es un milagro encontrar un establecimiento de este nivel en pleno campo. Lo cierto, es que la mente del chef Xosé T. Cannas no para y trabaja, sin descanso, buscando nuevas propuestas que nos hablen de Galicia, de su entorno y, como dicen aquí, de... ¡la última cociña do mundo!"

RESTAURANTE PEPE VIEIRA
Camiño da serpe, s/n
36992 Raxó (Pontevedra)
Tel.: 986 741 378
www.pepevieira.com

El restaurante obtuvo una estrella Michelin en 2008 pero no ha logrado la segunda hasta la edición de 2023. Se ha hecho de rogar... ¿Era muy esperada? ¿Vas a por la tercera?
Han pasado casi 15 años y sin duda esto es un reflejo de lo complicado que puede llegar a ser este paso, sobre todo para un restaurante independiente. Puede parecer mucho tiempo, pero hay que tener en cuenta que hay muchísimos restaurantes que no lo consiguen nunca, lo cual me hace pensar en lo privilegiados que somos por haberlo conseguido y además en el medio rural y habiendo sido siempre fieles a nuestros valores. Las estrellas Michelin no son un objetivo en sí mismas, son la conclusión de haber llegado a tus objetivos que necesariamente son otros, obviamente vinculados a la excelencia. Permanecer en ese camino hacia la excelencia que iniciamos hace años y que nos ha traído hasta aquí es nuestro objetivo y quién sabe si nos deparará más alegrías... ¡ojalá!

Tu restaurante también luce una estrella verde. Ahora está de moda todo lo que tiene que ver con la ecología y la sostenibilidad, pero en tu caso hace ya muchos años que apuestas por esa visión de la cocina...
La sostenibilidad ya no debería de ser una opción, es un compromiso. Creo que todos debemos de tener ese compromiso de dejar un mundo mejor que el que encontramos y en este sentido en el nuestro, el mundo de la restauración está todo aun por hacer...

¿Algún proyecto nuevo que nos puedas avanzar o bien algún objetivo o meta profesional o personal de cara al futuro?
Sí, está todo por hacer...❋



El restaurante 'La Finca' del hotel Royal Hideaway La Bobadilla 5* GL, ubicado en la Sierra de Loja, ha conseguido la primera estrella Michelin para la provincia de Granada. Es, sin lugar a dudas, el nuevo lugar de culto para los amantes de la alta gastronomía.



La Finca

Granada ya tiene estrella



Los inspectores de la Guía Michelin lo describen así: "Una de esas joyas que pueden pasar inadvertidas, pues es solo una de las opciones culinarias que engloban la oferta del lujoso hotel Royal Hideaway La Bobadilla, en pleno campo granadino y con la estética de un precioso cortijo andaluz.

La experiencia, centrada en dos menús degustación sorpresa de tinte creativo, se inicia en la antigua y espectacular capilla, donde nos ofrecen unos primeros aperitivos basados en pequeños guisos de potente sabor; a continuación, ya en el salón rústico-elegante del restaurante, continúa con unos platos que revisan la tradición local acudiendo al recetario malagueño y granadino, actualizado con un elevado nivel técnico por el joven chef Fernando Arjona, que estando tutelado por el chef Pablo González (Cabaña Buenavista), demuestra su propia personalidad".

Está claro que La Finca ha cautivado a los inspectores y no es para menos, el buen trabajo del hotel que lo acoge lo ha convertido en un nuevo lugar de culto para los amantes de la alta gastronomía. Además, el entorno es maravilloso, ya que está situado junto a un extenso bosque de encinas, almendros y olivos.



El chef: Fernando Arjona

Fernando Arjona nació en la localidad malagueña de Archidona y como tantos otros cocineros, viene de familia hostelera, ya que sus padres tenían un restaurante. No obstante, quería estudiar Ciencias Ambientales, pero al final cambió de parecer porque le gustaba la cocina y estudió en el Hotel Escuela Convento Santo Domingo de su ciudad natal. Tras un par de años de experiencia profesional en Málaga, estuvo durante seis meses en el Restaurante Akelarre de Pedro Subijana, en el País Vasco. Después llegó a La Finca como ayudante de cocina, restaurante para el que ha logrado una estrella Michelin junto a Pablo González.

La gastronomía andaluza como base

Tras un año en el que su carta ha propuesto a los comensales un viaje por las provincias de Málaga y Granada, 2023 se presenta como un momento de afianzamiento. Fernando Arjona, chef de La Finca, presentará junto con su equipo una nueva propuesta que cualquier amante de la alta gastronomía no debería perderse. Y es que, si hasta ahora este restaurante era una parada recomendada para todo aquel que visita la provincia de Granada, ahora es también un punto de referencia y de parada obligatoria para los viajeros más *foodies*.

Será en el mes de marzo cuando La Finca reabra oficialmente sus puertas esta temporada con una nueva carta totalmente renovada. Una carta, eso sí, que continuará tomando la esencia singular de la gastronomía andaluza como base a la que González y Arjona añaden toques franceses, guiños a la cocina moruna, saltos de la dehesa al mar y productos de cercanía como el aceite de oliva virgen extra (AOVE), típico de La Bobadilla, y el puro y excelso caviar de Riofrío, delicatessen proveniente de la zona de la Sierra de Loja o razas autóctonas de cerdo ibérico y de vaca retinta. ❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Fernando Arjona lo expresa con estas palabras: "La concesión de la estrella ha supuesto un gran reconocimiento al trabajo y al esfuerzo realizado por todas esas personas que formamos parte del equipo de La Finca –incluidas aquellas que su trabajo pasa desapercibido, pero que es de gran valor–, además de un gran impulso moral para seguir trabajando en la misma línea y mejorar como profesional. Sinceramente es algo que no esperaba conseguir tan joven, pero es algo que siempre anhelas y deseas y para lo que trabajas día a día. El conseguirlo ha sido algo maravilloso, un sueño cumplido, por el que vamos a seguir luchando, para que todas esas personas que nos visitan tengan una grata experiencia y sea algo inolvidable para ellos. Además, si conseguir la primera estrella para el restaurante La Finca es algo muy grande, el hacerlo para la provincia de Granada, es un orgullo doble, y aunque sea una gran responsabilidad, es algo muy bonito, el poder llevar la gastronomía granadina, junto con nuestro restaurante a ese lugar de reconocimiento que se merece".



LA FINCA
Royal Hideaway La Bobadilla · Carretera Salinas-Villanueva de Tapia (A-333) · 18300 Loja (Granada) · Tel.: 958 321 861
www.barcelo.com/es-es/la-bobadilla-a-royal-hideaway-hotel/gastronomia/restaurante-la-finca/

XXI Madrid Fusión Alimentos de España

Gastronomía sin límites



El congreso global de gastronomía más influyente del mundo vuelve del 23 al 25 de enero a Ifema. El lema de esta edición reivindica el momento de diversidad que vive la cocina contemporánea, que nunca como hasta ahora se había manifestado de forma tan infinita y diferente, sin barreras y sin seguir una misma clave o tendencia.









El principal objetivo del congreso no es otro que seguir detectando un año más las tendencias colectivas y dar voz y escenario a las individualidades más destacadas del panorama gastronómico global para que puedan compartir su conocimiento. Como novedad, esta edición buceará en la situación actual, en la que se observa una auténtica diversidad de conceptos diferenciados que conviven a la vez en una suerte de crisol multicultural. Y es que en estos momentos, el universo culinario mundial constituye un complejo universo en el que se superponen sensaciones y sabores inesperados.

Como siempre, avanzadilla de las tendencias y corrientes que van a marcar el futuro, el congreso mostrará en los diferentes escenarios lo actual y lo que viene. Emoción, riesgo, creatividad, pensamiento, pasión, innovación, sensatez y locura. El conocimiento como herramienta creativa. No hay fronteras para un mundo como el de la alta cocina que bulle repleto de profesionales que juegan con nuevas reglas, las de la libertad, la técnica y el respeto a las despensas artesanas, tesoros ocultos de las cocinas actuales. Ese es el sentir del lema 'Sin Límites-No Limits' en el Madrid Fusión 2023 que se avecina.

En cifras

20
ediciones

1.018
ponentes diferentes

13.225
congresistas

1.771
expositores

147.580
visitantes

Sin barreras

Nunca como ahora la cocina contemporánea se había manifestado de tantas formas diferentes. No hay límites para la imaginación ni para la aplicación de técnicas nuevas o ya conocidas. La creatividad se expresa en los aspectos más sencillos y complejos. Jamás la alta cocina había tenido a su alcance resortes tan importantes y variados.


Carlos del Portillo


Álvaro Salazar y María Cano


Alejandro Chamorro


Edgar Núñez


Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas


Marlene Vieira


Nicolai Tram

@Joan Valera

Lejos de asistir a un momento en el que el grueso de los protagonistas de las grandes cocinas trabaja afinado en una misma clave o tendencia, vivimos en un entorno diverso y complejo. Vuelven a sobresalir restaurantes que basan su fuerza en la creatividad y en las técnicas, al tiempo que también lo hacen otros que reivindican diferentes declinaciones del concepto sostenibilidad, el fuego vivo como combustible y filosofía de cocina o el retorno de la cocina clásica francesa anterior a la 'nouvelle cuisine', con la recuperación de platos casi abandonados como el *paté en 'croute'* o la *liebre a la Royal.* Actualmente lo esencial, las composiciones minimalistas, se dan la mano con los platos más sofisticados. La cocinas étnicas, tradicionales, urbanas, rurales y conceptuales conviven en armonía con modelos de negocio que se diversifican como nunca había sucedido hasta ahora en la hostelería. Todo es posible con tal de alcanzar los mejores resultados, el equilibrio entre los ingredientes, las técnicas y los aderezos. No hay barreras.

Qué podremos ver

Esta edición traerá a Madrid Fusión restaurantes situados en lugares inverosímiles, pero también nuevas cocinas urbanas. Y abordará la cocina del pescado desde perspectivas muy diferentes, dando voz a cocineros que buscan la verdad de sus platos en ríos y lagos, una despensa olvidada. Habrá también espacio para maestros del cuchillo, las cocinas étnicas o el progreso científico: conocimiento, ciencia y técnicas nuevas. El programa se completa con la presencia de chefs que cocinan la naturaleza en condiciones extremas o de otros que trabajan con las cocinas populares como fuente de inspiración renovada.

Destacada presencia internacional

Poul Andrias Ziska (Koks**, Islas Feroe), Nicolai Tram (Knystaforsen**, Suecia) y Virgilio Martínez, Pía León & Malena Martínez (Proyecto Mil, Perú) llevarán a Madrid Fu-

Jefas de cocina

Ningún restaurante sería posible sin los jefes de cocina. Alejados de los focos y de la primera línea, son los responsables de que las cosas funcionen. Cada día cocinan, pero no tienen visibilidad, aunque sí historias interesantes. Y son también los herederos de su filosofía, las raíces de los locales gastronómicos. En esta edición, Eneko Atxa (Azurmendi*, Larrabetzu) y Rodrigo de la Calle (El Invernadero*, Madrid) harán sobre el escenario de Madrid Fusión de pinches de sus jefas de cocina, Pilar Lojero y Diana Díaz respectivamente, que serán las encargadas de conducir la ponencia.**

Diez concursos medirán el nivel culinario actual, entre ellos el de Cocinero Revelación, Pastelero Revelación y el chef más sostenible

MF The Wine Edition



Madrid Fusión The Wine Edition es un congreso que gira alrededor del mundo del vino y que busca descubrir nuevas tendencias, nuevos talentos y servir como foro de discusión y aprendizaje de un sector que es parte fundamental de nuestra cultura y nuestra gastronomía. En su tercera edición ofrecerá una importante oferta experiencial para vivirlo en directo, con catas , actividades para participar y más espacio que nunca.



Por su auditorio pasarán sumilleres, productores, catalizadores y pensadores clave del sector, que darán forma a una completa agenda de ponencias, mesas redondas, catas maridadas y presentaciones. El segundo escenario, la Sala de Catas, será un espacio abierto de catas donde bodegas y regiones tendrán ocasión de presentar de la mano de grandes nombres del mundo del vino catas históricas, armonías gastronómicas y nuevos proyectos vinícolas y tendencias.

sión sus restaurantes ubicados en lugares remotos. La cocina de Dieuveil Malonga (Meza Malonga Lab, Kigali, Ruanda) mostrará el imparable desarrollo de las cocinas africanas y Takayoshi Watanabe (Teru Sushi, Japón) su fantasía, perfección técnica y pericia en el manejo del cuchillo. El escenario principal acogerá por primera vez a un mito de la cocina italiana, Massimiliano Alajmo (Le Calandre***, Italia), quien dos décadas después sigue siendo el cocinero más joven en lograr tres estrellas Michelin, con 28 años. Entre los ponentes internacionales estarán también, entre otros, James Knappett (Kitchen Table**, Reino Unido), Rafael Cagali (Da Terra**, Reino Unido) y Konstantin Filippou (Konstantin Filippou**, Austria).

Las propuestas de los chefs españoles

Joan, Josep y Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) vuelven este año juntos al escenario de Madrid Fusión, sumergidos en el nuevo y ambicioso proyecto que están a punto de abrir en el Castell de Sant Julià de Ramis (Girona). Un espacio donde los tres hermanos pretenden hacer crecer a sus equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental. Una propuesta que incluye un restaurante que servirá los platos más representativos de los 35 años de historia de El Celler de Can Roca.

La cocina del pescado llega esta edición a


Max Alajmo


Benjamín Nast


Diego Murciego


Virgilio Martínez, Pia León y Malena Martínez

Madrid Fusión con propuestas muy diferentes. Ángel León (Aponiente***, Puerto de Santa María) mostrará en el escenario la nueva casquería marina. De nuevo algo desconocido y sorprendente del cocinero que mejor se ha relacionado con el mar en la última década. "La cocina de la luz" de Alberto Ferruz (BonAmb**, España) es un homenaje a l'encesa, un arte de pesca milenario que se practicaba en los acantilados de la Marina Alta alicantina. Ferruz, como un arqueólogo cocinero, va desenterrando los secretos de la tierra que le acoge y combina a la perfección los productos del mar con hierbas como el tomillo, el romero, la prebella, el hinojo marino y la lavanda, que crecen cerca de esos acantilados. De cero a la alta cocina habla la propuesta de Diego Murciego (Desde 1911, Madrid). El reto de diseñar con éxito un menú nuevo a diario. O cómo acercar el mar a una gran urbe. Todos los días un menú diferente que se crea en pocas horas a partir de las piezas capturadas en diferentes lonjas españolas. Otro marinero de secano, Carlos del Portillo (Bistronómika, Madrid), ha convertido su propuesta en otra de las referencias del mar en la capital de España, y expondrá en Madrid Fusión el trabajo que desarrolla cada día en función de las temporadas de los pescados, procedencias, maduraciones y cortes.

Por su parte, el gallego Iván Domínguez (Nado, A Coruña) basará su ponencia en la cocina con agua de mar.

Ricard Camarena (Ricard Camarena***, Valencia), por su parte, en su ponencia 'La Tierra, nuestra despensa' hablará de la evolución a partir de lo más próximo, del territorio como fuente inagotable de una nueva memoria gastronómica.

El trabajo descomunal para desarrollar técnicas y abrir caminos propios de Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas (Disfrutar**, Barcelona) estará de nuevo en el escenario de Madrid Fusión. Un trío en la vanguardia del conocimiento y la ciencia como herramientas creativas.

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Errenteria) compartirá con el auditorio, en su ponencia 'Mugartiz XXV', las claves de un camino terco, continuo y constante en el que la provocación constituye una herramienta de interacción tan importante como el agrado; y la creatividad se resignifica para mantener la experimentación en movimiento.

En la lista de confirmados de esta edición figuran también otros grandes referentes de

Invitado especial

También se subirá al escenario el cocinero revelación de Bogotá Madrid Fusión 2023, elegido hace apenas un mes, Yeison Mora (Idílico, Medellín). Este joven talento colombiano, un discípulo de Roca, Dacosta y Aduriz, trabaja con los productores locales de la rica región colombiana de Antioquia. Ubicado en el barrio de Manila, su menú incorpora sabores del recetario tradicional como los tentáculos de mazorca, la arepa de mote con cerdo braseado, el crudo de trucha o la posta con palmitos de Putumayo, pasados por el tamiz de la alta cocina.


Abraham Ortega y Áser Martín


Alba Esteve


Juan Carlos Rivero


Pablo Fuente


Juanjo Mesa León


Sergio de la Orden


Juan Monteagudo


Javier Rivero y Gorka Rico

¿Quién será el próximo Cocinero Revelación?

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de Madrid Fusión Alimentos de España ha recorrido nuestros territorios tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación. Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la cocina española, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Estos son los candidatos:

- **Juan Carlos García -** *Restaurante Vandelvira (Baeza)*
- **Javier Rivero y Gorka Rico -** *Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)*
- **Sergio de la Orden -** *Restaurante El Mosqui. Cabo de Palos (Región de Murcia)*
- **Juanjo Mesa León -** *Restaurante Radis (Jaén)*
- **Abraham Ortega y Áser Martin -** *Tabaiba (Las Palmas)*
- **Pablo Fuente -** *Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)*
- **Juan Monteagudo -** *Restaurante Ababol (Albacete)*
- **Alba Esteve Ruiz -** *Restaurante Alba (Alicante)*

la cocina actual como Dabiz Muñoz (DiverXo***, Madrid), reelegido por segunda vez como mejor cocinero del mundo por la lista *The Best Chef Awards* y que este año volverá a cocinar sobre el escenario de Madrid Fusión; la parrilla de pescado en constante evolución de Aitor Arregi (Elkano*, Getaria), uno de los cocineros que mejor se adapta al medio, lo interpreta y transmite a través del fuego, y Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante***, Dénia), quien intentará dar respuesta sobre el escenario a estas preguntas: ¿Se puede cocinar la belleza? ¿Saben mejor los platos bellos? ¿La belleza condiciona la percepción de los platos? ¿Aparte de un concepto abstracto, la belleza induce sabores?.

Por su parte, Pedro Sánchez (Bagá*, Jaén) hablará sobre las recetas binarias y el reto de componer alta cocina con dos ingredientes en cada plato. Creatividad esencial con mayúsculas por el chef de uno de los restaurantes más pequeños y sugerentes del mundo. La seducción de los pequeños bocados de puntilloso y afiligranado trabajo llegará con Álvaro Salazar & María Cano (Voro**, Baleares). Pastelería salada o, dicho de otro modo, aperitivos que parecen bocados dulces y que son la antesala de menús espléndidos.

Cocinar con trufa negra será la propuesta de Nandu Jubany (Can Jubany*, Calldetenes, Barcelona). Cómo sacar el mayor partido a estos hongos de temporada efímera que a menudo irrumpen en las cartas como aromas sintéticos de laboratorio que deforman la percepción de la verdadera tuber melanosporum.

Todo esto y mucho más se podrá ver en Madrid Fusión, la cita imprescindible.❋

Nostalgia a fuego lento

Algunas generaciones recuerdan con melancolía las comidas hogareñas. La abuela ya no está... ni sus guisos tampoco ¿Hacia dónde va la gastronomía... de casa?



POR JAVIER CAMPO

Calabizo



No hace tanto, tan solo unas décadas, podías despertar por la mañana y notar la fragancia de la comida que preparaba tu madre o la abuela desde hacía ya rato. Aromas que emanaban desde la cocina inundando toda la casa y que prácticamente te acompañaban durante todo el día hasta la hora de sentarse a la mesa, con todos. Sin distracciones. La comida era la protagonista absoluta. ¿Sonríes? Es porque lo has vivido.
Ahora todo ha cambiado. Nadie nos despierta y es la estridente alarma del teléfono móvil la que te hace abrir los ojos. Ya no huele a nada, o como mucho, notas un tímido aroma a café de cápsula antes de salir pitando para ir a trabajar, no sin antes sacar algo del congelador para cuando vuelvas pasarlo por la sartén o el microondas y ya has comido. ¿Qué comiste ayer? No sé, no me acuerdo. Fijaros como de un párrafo a otro hemos pasado de recordar algo de hace años a olvidar el día anterior. Qué pena.
Hemos tenido que inventar el movimiento *slow life* para darnos cuenta lo mal que vamos. Y en lo que a la cocina se refiere podemos ver restaurantes con el distintivo *slow food,* pero, cuando volvemos a casa, todo vuelve a la "normalidad". Y aprovechando la palabreja, parecía que la obligatoriedad de quedarnos en casa nos iba a reconducir a la recuperación de las largas cocciones y a las elaboraciones íntegras, pero en cuanto nos han dado pista libre hemos salido disparados de nuevo a comprar un risotto de bolsa "calentar y listo".



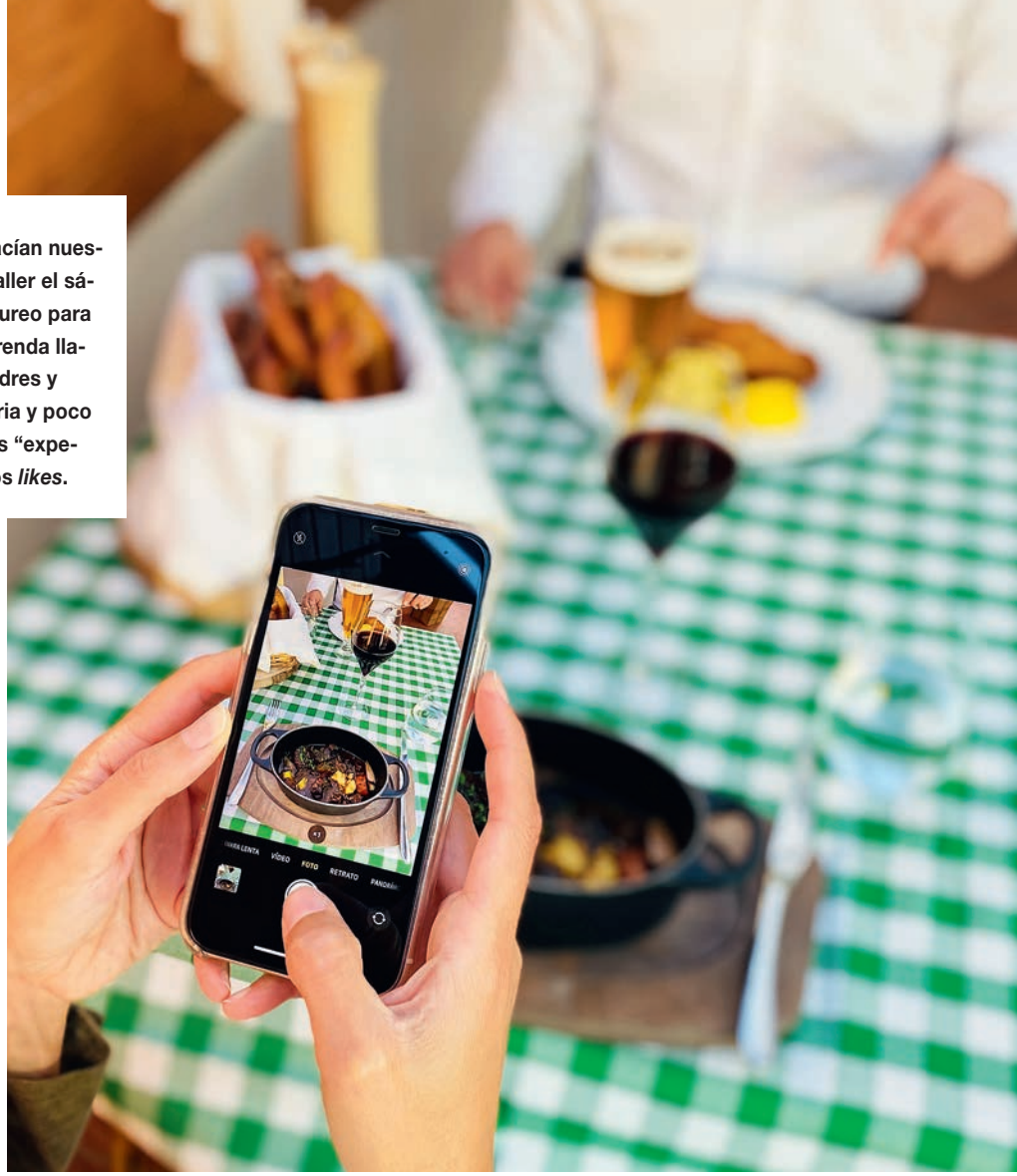
Windsor Barcelona

La cocina de aprovechamiento

Tenemos que remontarnos a mitad de los años 50 para poder hablar de que en España se podía comer, en el más amplio sentido de la palabra, porque hasta entonces y desde la Guerra Civil, el fantasma de la hambruna y la pobreza campaba a sus anchas por toda la geografía y el racionamiento de alimentos instaurado por el régimen no daba para grandes recetas. Pero poco a poco, entre la represión de la dictadura, la regresión económica, la crisis del petróleo y los pactos de la Moncloa, la comida iba entrando en los hogares. Y aquí es cuando se agudiza el ingenio de muchas grandes mujeres que, sin tener estudios más allá de la obligación de aprender a coser, preparaban varias recetas con pocos ingredientes. Hablarles a ellas de la cocina de aprovechamiento, tal y como la conocemos hoy en día, hubiese provocado reacciones entre el asombro, el no me hagas

El ‘postureo’

Ahora conocemos algunas de las recetas que hacían nuestras abuelas porque nos hemos apuntado a un taller el sábado por la mañana y entre risas y fotos de postureo para colgar en nuestras *stories* nos colocamos esa prenda llamada “delantal” tan necesaria para nuestras madres y abuelas, porque lavaban a mano, y tan innecesaria y poco glamurosa para nosotros, excepto si lo llamamos “experiencia culinaria” y lo colgamos a cambio de unos *likes*.



reír y la indignación por todo lo que llegamos a tirar a la basura.

Aunque muchos puedan pensar que el factor tiempo nos resta capacidades culinarias, lo que nos lo resta es la necesidad. Todos hemos oído esas frases, excusas tal que “como antes las mujeres no tenían que trabajar podían dedicarse a la cocina”. Como si todo el trabajo realizado en casa, como si las tareas domésticas, como si el cuidado de los hijos, no fuesen nada. Para no caer en palabras malsonantes, prefiero no continuar con la contestación a esas afirmaciones. El tiempo se buscaba. El tiempo se puede buscar. La palabra multitarea es relativamente nueva en nuestro vocabulario, pero desde luego, mejor o peor, recaía en nuestras abuelas y nuestras madres. No es que ahora haya cambiado mucho, aunque aparentemente todo esté más equilibrado, pero ese es otro tema.

La importancia de planificar

Levantarse más temprano e ir hacer la compra con una lista, no por impulsos. Comprar pensando. Hace un poco de gracia, y da pena a la vez, el tener que ver un tutorial de *YouTube* para organizar un menú y ahorrar, incluso. “Como planificar tus compras y tus menús semanales de forma sencilla” y el consejo de “lo primero, es comprar una pizarra para ponerla en un lugar visible de la cocina” ... Pero ¿nos estamos volviendo tontos? Parece que sí, porque podemos ver, además de la enorme “oferta” en internet, especialmente en las redes sociales, un amplio *stock* de libros de cocina de aprovechamiento, y no desde hace poco.

Nuestras queridas antepasadas iban a comprar y tenían todos estos conceptos clarísimos. “Esto para este día... con esto puedo hacer esto y lo otro... el martes por la noche para cenar, aquello...” Sabían despiezar un pollo y separar trozos de los cuales no sabemos ni el nombre. “Con esta parte de esta verdura podemos hacer...” y nosotros lo tiramos. El caldo de la abuela se llama así por algo. Y el brik que compramos en el súper no le llega ni a la suela de los zapatos ni se asemeja.

Hacer carne picada y preparar unas albóndigas para las que necesitabas dos barras de pan porque la salsa era irresistible. Hacer un cocido de esos que lo veías, sin filtros de *Instagram*, y te hacían saltar las lágrimas mientras exclamabas “madre mía qué pinta”. Una tortilla de patata en salsa o unos huevos rellenos. Las icónicas “mejores croquetas del mundo”. Las lentejas con chorizo y arroz. El pollo al ajillo. El arroz con leche y las torrijas... ¡Dios, qué rico todo!

Las comidas preparadas

Hemos sustituido cocinar para nuestras familias, con ir “aquí al lado a picar algo” no sea que se nos caigan los anillos. La oferta de comidas preparadas es inmensa. En algunos supermercados, podemos ver lineales con cientos y cientos de productos y un llamado “rincón del gourmet” donde está la carne, la verdura y el pescado. Todo esto no estaría en oferta si no hubiese una demanda, que todos conocemos esta ley. Lo cual nos indica que cada vez cocinamos menos, básicamente por pereza, pecado capital por otro lado. Si hasta muchos restaurantes compran productos de quinta gama y luego te cuentan que lo hacen ellos. ¿O es que nadie ha vivido esas pseudo patatas fritas, esos callos o esos postres caseros?

Me resisto a pensar que la gastronomía hogareña se reduce a la *air fryer* y al microondas. Hay quien se compra una *Thermomix* porque mola, pero luego, tampoco la usa y eso que se ha gastado una pasta. Comprarse un sifón para hacer espuma, está bien. Un guiso de alubias da mucho trabajo. Calentar una pizza, no es cocinar. Los tallarines a la carbonara de sobre que hay que ir moviendo durante diez minutos, pues tampoco. Volvamos al guiso de alubias, que no da tanto trabajo y sí muchas satisfacciones. A una carne mechada o a un pescado al horno con sus patatitas. Que no sea la campana del temporizador lo que nos despierte el apetito sino el aroma de una simple pero deliciosa sopa de ajo.❋

Freepik

Aceite de oliva



Salud y sabor

El aceite de oliva es uno de los componentes clave –tal vez el más importante y definitorio- de la gastronomía mediterránea. Además, no solo juega un papel fundamental a la hora de realzar el sabor de numerosos platos, sino que destaca por ser altamente saludable.

El aceite de oliva es uno de los pilares básicos de la llamada Dieta Mediterránea, cuyo valor se vio reconocido de manera especial en el año 2020, cuando fue declarado Patrimonio Cultural de la UNESCO. Y es que este organismo internacional consideró en su momento que esta dieta constituía una forma de entender la vida y de relacionarse con el entorno, al tiempo que destacaba los grandes beneficios que aporta a la salud.



Aroma, intensidad y cuerpo

Si bien el aceite de oliva resulta muy saludable en todas sus formas y estados, siempre es recomendable –sobre todo si se consume en crudo- recurrir al aceite de oliva virgen extra. Este, de sabor particularmente intenso, aportará un acabado especial a todos los platos. Dentro de este tipo de aceite, podemos establecer las siguientes diferencias:

- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): es este un zumo natural de aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y reunir unas características organolépticas intachables.

- AOVE verde: aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido en momentos tempranos de maduración del fruto, y cuyo frutado recuerda a la aceituna verde, hierba recién cortada u hoja de olivo.

- AOVE maduro: aceite de oliva extra que normalmente ha sido obtenido de fruto en envero o maduro, y cuyo frutado recuerda a la aceituna u otras frutas maduras.

- AOVE sin filtrar: aceite que es comercializado directamente según se ha obtenido de la centrífuga vertical de la almazara, sin utilizar filtros de placas o arena para eliminar humedad o sólidos. Debe ser consumido en el plazo máximo de dos o tres meses desde su elaboración porque en caso contrario puede perder calidad.

- Aceite de Oliva Virgen (AOV): se trata del zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y puede presentar leves defectos organolépticos de baja intensidad.

- Aceite de Oliva Lampante (AOL): es este un aceite procedente de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que resulta defectuoso por proceder de aceitunas degradadas o que han sido procesadas de forma incorrecta. Este tipo de aceite, según la normativa, no puede ser consumido directamente, sino que debe ser refinado.

- Aceite de Oliva (AO): aceite compuesto exclusivamente por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes en una pequeña proporción.

Por otra parte, tal y como sucede con los vinos, hay que tener en cuenta las variedades utilizadas. Encontramos aceites elaborados con *coupages* de varias aceitunas y aceites monovarietales. Entre las variedades más empleadas en España, destacamos las siguientes: arbequina, picual, cornicabra y hojiblanca. Son dignas de mención por su singularidad, a pesar de ser minoritarias, , variedades como la argudell, propia del Empordà (Girona) o la variedad arróniz, típica de Navarra.

Grados de acidez en el aceite virgen

Hay que tener en cuenta que el grado de acidez solo sirve para comparar calidades entre Aceites Extra Vírgenes. La acidez de estos nos darán una idea de cómo ha sido cultivada, recolectada, almacenada y transportada la aceituna, y cómo ha sido elaborado el aceite en la alzamara. Cuanto mejor sea todo el proceso, menor será la acidez del aceite de oliva virgen obtenido.

Un aceite de oliva virgen solo puede obtener un bajo grado de acidez a través de las técnicas de cultivo, recolección y elaboración, nunca a través de un proceso de refinado, pues perdería su condición de aceite virgen. Por ello no pueden compararse los grados de acidez de un aceite de oliva virgen, con un virgen extra o con un aceite de oliva. Si lo que se comparan son vírgenes, será mejor el de menor acidez.

A diferencia de lo que se cree, un grado de acidez mayor en un aceite virgen no se corresponde con un sabor más intenso, sino que suele ser al contrario.



Experiencias oleoturísticas

Para quienes deseen conocer mejor el producto estrella de la dieta mediterránea, nada mejor que disfrutar del oleoturismo, es decir, de un tipo de turismo enfocado a conocer de cerca los olivares, así como los distintos procesos de elaboración del aceite. Como ejemplo, la propuesta de Fontclara, un productor que invita a realizar un recorrido gastronómico y emocional a través de la historia viva del aceite de oliva virgen extra en pleno corazón del Empordà.

El viaje se inicia con un paseo guiado por el jardín el huerto y los olivos, en el que se identificarán sabores y aromas botánicos, con descripciones específicas de los atributos organolépticos de las diferentes variedades.

Se procede a continuación a un reconocimiento de los olivos; se explican las distintas tipologías de aceite de oliva extra virgen que existen en el mercado y sus sistemas de producción, y se aclaran dudas respecto a mitos y creencias preconcebidos.

El trayecto finaliza con una cata de aceites en el jardín de la Finca Zanotelli, acompañada de aperitivos y una copa de vino.

Vuna", de Nestlé y Garden Gourmet



Efecto protector

Diversas investigaciones, como el estudio Cordioprev, del Imibic y el Reina Sofía, atribuyen numerosos beneficios al aceite de oliva. De hecho, se ha probado que el aceite de oliva presenta un efecto protector contra diferentes enfermedades.

La ingesta diaria recomendada de aceite es de tres a seis raciones, aunque quienes sufran de obesidad o que estén bajo tratamiento deben adaptarse a recomendaciones médicas específicas.

Se dice, por ejemplo, que el aceite de oliva extra es una fuente de antioxidantes naturales tan potentes como la vitamina E –de eficacia probada para mantener a raya el coles-



terol- y los polifenoles, muy beneficiosos por su efecto cardioprotector.
En la cocina mediterránea el aceite de oliva se emplea como aderezo de ensaladas y otros platos, y los nutricionistas recomiendan también su uso, por encima de cualquier otro aceite vegetal, para freir, ya que mantiene sus propiedades a altas temperatura.

Los mejores aceites del mundo

Tras un obligado paréntesis de dos años provocado por la pandemia, volvió a celebrase, el pasado mes de diciembre, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra – EVOOLEUM Award. Conducida por la periodista Cristina Villanueva, recuperó su formato presencial, rindiendo homenaje al trabajo y esfuerzo de productores de todo el mundo.
En la Gala se entregaron los premios Best of Class de EVOOLEUM Awards, que por primera vez concedió el galardón al Mejor AOVE del mundo, campaña 2021/2022, a dos aceites: Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini S.p.A., compartiendo el premio *ex aquo* al haberse producido un empate técnico.
Por su parte, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país. Asimismo, Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, principal patrocinador de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE.
Otros galardones entregados fueron los TOP10 de EVOOLEUM, en las siguientes categorías: los AOVES del Top10 de Producción Limitada, una nueva categoría que reconoce la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales); los Top10 Saludables, los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales; el Premio a la Mujer Productora, que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética, y los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.❋



7ª Edición de la Guía EVOOLEUM

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la séptima edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awuards.
Con prólogo de Pía León –Kjolle- y Virgilio Martínez –Central-, cuenta con recetas de Elena Arzak, variedades de vino vs variedades de aceituna, los spas con tratamientos de belleza con AOVE más sorprendentes, las opiniones y reflexiones de los chefs acerca del virgen extra, y los mejores maridajes de AOVE y queso.



Pampeana

CARNE

El consumidor actual de carne se preocupa más por su salud y por la sostenibilidad, decantándose por el producto fresco, local y de calidad. Una calidad que está muy vinculada con el placer, apostando por productos cárnicos gourmet y premium.

Placer sostenible

Cala Gracioneta (Ibiza)



El último Informe del Consumo de Alimentación en España publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente indica que el consumo per cápita de carne fresca es de 31,98 kilos. El tipo de carne fresca con mayor consumo per cápita es la de pollo, con una ingesta de 12,06 kilogramos, le sigue la carne fresca de cerdo con una ingesta per cápita de 9,64 kilogramos por persona la carne fresca de vacuno con una ingesta promedio de 4,75 kg.

En cuanto a la producción, las importaciones y las exportaciones de carnes frescas y congeladas muestran datos positivos en 2021, aunque el ritmo de crecimiento es menor que el de los años previos. Las perspectivas para 2022 –aún no se han valorado cifras– versan en la misma línea, debido al inestable contexto. Las compañías confían en la innovación y la digitalización para aumentar su eficiencia a todos los niveles: desde productos más saludables hasta planes medioambientales, pasando por proyectos con avanzadas tecnologías para ampliar el catálogo (incluyendo iniciativas plant-based), mejorar la trazabilidad, la calidad o el bienestar animal. Y todo, con el impulso extraordinario prometido a través de los fondos Next Generation (Perte Agroalimentario) y la nueva estrategia de la Política Agraria Común (PAC), entre otros.

Principales beneficios

Abogando siempre por una ingesta moderada y responsable, podemos afirmar que la carne contiene gran cantidad de nutrientes que son imprescindibles para el crecimiento y la regeneración de los tejidos del cuerpo, el mantenimiento del sistema nervioso y la formación de glóbulos rojos, entre otros.

La carne aporta gran cantidad de vitaminas y minerales como el hierro –que se encarga de transportar oxígeno a la sangre y es esencial para la formación de la hemoglobina–, además de magnesio, zinc, potasio y vitaminas del grupo B como la B12. Esta es indispensable para un correcto funcionamiento del sistema nervioso, ya que contribuye a formar mielina. Además, participa en la formación de la sangre y su carencia puede, incluso, provocar algún daño cerebral.

La carne contiene, también, aminoácidos esenciales para el organismo y es una gran fuente de proteínas. Estas son necesarias para la formación de las células y su regeneración.

El consumo de carne es, sin duda, ideal para todos aquellos que realicen actividad física de forma habitual, ya que esta juega un papel determinante en el bienestar de los músculos.

La raza y el sabor

Para hacer un buen chuletón de vaca, jugoso, sabroso y tierno, hay que prestar atención a la raza, la edad y la alimentación. Hay razas cuya carne es más suave, como sucede con la carne de añojo, de búfalo o de ternera blanca y rosada en los vacunos, que además son muy agradables de comer por ser tiernas y jugosas. Otras razas de bovino presentan carnes de intensidad de sabor medio, equilibrado y agradable como sucede con el Angus Aberdenn o Black Angus. Finalmente hay razas de sabor especialmente poten-



Rubaiyat (Madrid)

Solomillo, el corte más preciado

Es la pieza mejor valorada a nivel mundial por su textura. Es perfecto para deportistas, niños y mayores, porque tiene poca infiltración y gran terneza. Sus puntos de cocción se consiguen con 2 minutos por lado para que esté poco hecho, 3 minutos para estar al punto y cinco minutos para una terminación muy hecha. Es el corte indicado para el Wellington, tartar y tataki.

Cárnicas LyO - Restaurante Lomo Alto (Barcelona)



EL CONSUMIDOR DESEA SABER DE DÓNDE PROCEDE LA CARNE QUE VA A CONSUMIR Y EXIGE UNA **PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, CONTROLADA Y RESPETUOSA** CON EL ENTORNO

te, como el ganado retinto. Por otra parte, dentro de una misma raza, con la edad, la carne gana en profundidad, como sucede en el vacuno mayor, es decir, aquel que supera los 48 meses de edad. Además, la grasa de cobertura es complementada por una deseada grasa intramuscular que va infiltrando de forma natural el musculo, dando lugar a la deseada carne marmoleada propia de determinadas razas de vacuno mayor y en determinadas condiciones de alimentación.

En países como Argentina, que presumen de ser los expertos en carne a la parrilla,

La carne más adecuada para cada plato


Sua By Triciclo (Madrid)

- **Solomillo, lomo (de ternera o de cerdo), babilla, tapilla, tapa, cadera (todas de ternera); pechugas, alas, muslos y contramuslos (pollo):** son aptas para tomar en filetes a la plancha, a la parrilla o enteras. Son las carnes de mejor calidad, con menos grasa y mayor cantidad de músculo. Generalmente, también son las que mayor precio tienen.
- **Contra, lomo, redondo, rabillo (ternera), aguja (ternera o cerdo); codillo y cinta de lomo (cerdo); pollo entero, muslos y contramuslos (pollo); muslos y lomo (conejo):** son partes que aguantan muy bien el asado y que cuentan con una buena presentación en la mesa, aunque no sean tan jugosas como las anteriores.
- **Llana y morcillo, rabo (ternera); manitas, oreja, careta, morro, panceta (cerdo); muslos e higaditos (pollo); patas (conejo):** son perfectas para hacer guisos. Empiezan a ser carnes más grasas y con más gelatina lo que hace que las preparaciones tengan más sabor.
- **Costillar, falda, patas, pescuezo (ternera); papada, aguja, paleta o paletilla (cerdo); caparazón, cuello, alas, patas, crestas (pollo); huesos de conejo:** son las piezas más baratas, ya que se tratan de carnes de segunda categoría. Se utilizan para dar gusto y sabor a los caldos. Después de cocidas se retiran.
- **Falda, llana, espaldilla (ternera); paleta o paletilla (cerdo); restos del pollo no utilizados:** partes más comunes para preparar carne picada.

se consume mayormente animales jóvenes, aun con sabores suaves o medios, de hasta 24 meses mientras que en España se prefiere el sabor intenso y profundo del vacuno mayor. Para los paladares exquisitos que buscan carnes de intensidad media para una parrillada perfecta la recomendación se centra en el Angus Aberdeen, Frisona Holandesa y Simmental Baviera.
El Angus está reconocido a nivel internacional como una de las mejores carnes de vacuno del mundo. Podríamos clasificarla de sabor medio-intenso, con un magnífico equilibro, muy tierna y agradable en boca. Las carnes de Angus más populares proceden del triángulo del maíz de Arkansas, en Estados Unidos, así como de Nebraska e Irlanda. La Frisona es la típica vaca lechera negra y blanca que se nos viene a la mente desde niños. Las vacas de leche infiltran muy buena grasa en el interior de la carne de forma natural y esto hace muy jugosa y sabrosa la carne de vaca Frisona.
La Simmental es una extraordinaria raza por el sabor de su carne y la buena infiltración o marmoleado de grasa entreverada en la carne. Es una auténtica vaca de pasto popular en los países del norte por su buena adaptación. En el caso del Retinto, es una raza con un sabor primario a carne muy potente. Es una carne especialmente roja, de lo que le viene la denominación a esta extraordinaria raza muy adaptada a los climas cálidos de Extremadura y Andalucía. El Vacuno Mayor (vaca y buey) de esta raza adquiere un sabor muy intenso, mientras que el añojo y la ternera pueden clasificarse como medio-intenso. Dada su adaptación a climas cálidos, es una raza cuya carne presenta menos proporción de grasa de cobertura.

El punto de sal

Aunque parece un tema menor, usar la sal adecuada y la cantidad precisa puede dar el toque perfecto al chuletón. ¿Se debe salar la carne antes?, ¿se debe usar sal fina, media o gorda? Básicamente para la carne a la parrilla hay cuatro tipos según el tamaño

Meat Attraction, la cita imprescindible del sector cárnico

Organizada por IFEMA MADRID y ANICE, Meat Attraction se ha convertido en una feria referente y necesaria para todos los operadores en el sector cárnico; una plataforma vertebradora de actividad y oportunidades de negocio e internacionalización para expositores, visitantes y compradores.
En paralelo con el evento presencial, Meat Attraction LIVE Connect será la nueva plataforma digital de *networking* internacional que enriquece e impulsa la convocatoria durante los meses anteriores a la cita presencial del 6 al 8 de marzo.
Bajo las premisas de comercialización, innovación, calidad y conocimiento Meat Attraction 2023 se presenta como el principal instrumento de promoción para la industria cárnica con el objetivo de dinamizar la actividad comercial internacional e impulsar la capacitación e interactuación entre los profesionales del conjunto de la Industria Cárnica.

Can Xurrades (Barcelona)



Sí a las carnes ecológicas

Si pensamos en un animal criado en ganadería ecológica, enseguida nos viene a la mente unas vacas pastando tranquilamente al aire libre. Sin embargo, para obtener la etiqueta ECO se necesita algo más. En primer lugar, el animal se ha tenido que criar de una forma natural, mediante una dieta equilibrada y saludable, a base de hierba y cereales, procedentes de la agricultura sostenible, y libre de antibióticos, hormonas y transgénicos. Las grasas de estos animales poseen una mayor proporción de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que la de otros alimentados únicamente con piensos en granjas industriales. Además de ser una carne más sabrosa y de calidad, el animal ha vivido en unas mejores condiciones.

del grano de menor a mayor: Sal fina, sal media parrillera, sal gorda y escamas de sal. Lo más común es usar sal de grano medio que los expertos argentinos denominan parrillera ya que este grano es mas fácil de absorber por las carnes, que el grano grueso.

¿Cuándo debe salarse la carne, en crudo o cocinada? Generalmente se piensa que si se sala la carne en crudo va a perder los jugos y quedarse deshidratada y seca. El preciado jugo de la carne no se escapará si la salamos poco antes, con sal media y sellamos el exterior de la carne con una temperatura mas intensa al principio. Este es un momento clave en la preparación del chuletón ideal a la parrilla. Si la carne es gruesa hay que poner sal por las dos caras. Al principio la intensidad del fuego debe ser alto, lo que permitirá que sellemos el exterior y retengamos los jugos y luego terminar la cocción a fuego medio a bajo.

Maridaje

Cuando hablamos de carnes –especialmente rojas– el vino es imprescindible, no solo porque ayudará a la digestión, sino porque el sabor de ambos productos juntos es realmente una maravilla. El vino acompaña, por eso hay que buscar aromas y sabores que combinen a la perfección con la carne que queremos cocinar. No deben opacar el sabor de la carne ni contrarrestar mucho.

Por ejemplo, para el chuletón o entrecot a la barbacoa hay que buscar un vino que vaya de la mano. En este caso los tipos de vinos que acompañan mejor este tipo de carnes son los Tintos de Reserva o Gran Reserva, un Vino Tinto Cabernet Sauvignon de Reserva puede ser el ideal para esta ocasión. Para un solomillo y entrecot de ternera o búfalo a la parrilla que se caracterizan por ser mucho más magros y de sabores más suaves, el vino adecuado debe ser menos intenso, pero con notas de acidez elevadas y sabores a madera ligeros. En este caso el vino que mejor se puede adaptar a estos tipos de cortes es el Syrah de crianza, también puedes consumirlo con un vino todavía un poco más suave como un Merlot de crianza. Para un chuletón de buey que es un corte intenso hay que escoger un vino de sabor igual de intenso. En estos casos los más recomendables son el Cabernet Sauvignon y el Carmenere. Un Reserva Tinto de cualquiera de estos dos tipos de uvas irá perfecto.

Si lo que se desea es acompañar carne de cordero con un buen vino debes tener en cuenta la edad de la carne. Cuanto más joven es el cordero, como los corderos lechales, más suave debe ser el vino. Por ejemplo, podemos escoger un Merlot que posee un sabor aterciopelado y un leve dulzor que combinará a la perfección. Si el cordero es adulto podemos usar unos vinos de sabores más intensos, como el Malbec o el Syrah. La carne de cerdo posee un sabor mucho más ligero que el de la carne vacuna. Por esta razón los vinos que podemos usar como maridaje son los tintos de sabor más ligeros, semisecos y jóvenes o de crianza. Podemos usar tintos o rosados, incluso vinos blancos, siempre y cuando sean de crianza.❋

Freepik

10 mandamientos para preparar una buena carne en casa

1 **Atemperar siempre antes de cocinar:** La carne debe estar a temperatura ambiente en el momento de prepararla. Sacar de la nevera 10 minutos antes.

2 **Nunca lavar la carne:** Tras retirarla del recipiente, está lista para sazonar. No se recomienda lavar la pieza, ya que añade humedad. De hecho, si tiene mucho jugo natural al desenvolverla, se sugiere secarla ligeramente con papel de cocina antes de sazonar.

3 **La sal se pone antes:** Y se extiende por ambos lados de la pieza.

4 **Sin más condimentos:** Una buena pieza de carne solo necesita sal y calor para sacarle el mejor partido.

5 **Utilizar una buena sartén o plancha:** Que no pegue ni se adhiera la pieza a la superficie.

6 **Caliente, caliente:** La sartén (o plancha) debe estar caliente antes de colocar la pieza. La temperatura de cocción debe ser a los 180 grados (punto 7 de la vitrocerámica estándar).

7 **Aceite a pinceladas:** Si se cocina en sartén, evitar el exceso de aceite. Mejor pintar la pieza con un pincel o con los dedos en vez de echarlo directamente a la sartén.

8 **Ni se pincha ni se corta:** No pinchar con tenedor ni cuchillo, ni cortar la pieza durante su cocción.

9 **¡Ojo a la cantidad!:** Para asegurar una óptima cocción, se recomienda, por ejemplo, que una pieza de solomillo tenga unos 200gr, un lomo alto 300 gr y un ojo de bife entre 300-350 gr por ración.

10 **Una vuelta, por favor:** Un lado y luego el otro. Dar solamente una vuelta a la pieza durante la cocción y respetar los tiempos de cada tipo de corte. Por ejemplo, para un solomillo de 200gr dejar 2 minutos de cocción por cada lado para un punto poco hecho, 3 min para punto medio y 5 min si se quiere muy hecho.

**Fuente: Pampeana*

VI Jornadas Gastronómicas de Carne de Cabra Hispánica Salvaje

Donum Deus reivindica su uso en la alta cocina



De izq a dcha: Antoni Sala, Jordi Esteve, Jeroni Castell, José Luis Todó y Ernesto Ferré



La empresa Donum Deus y los chefs de los restaurantes tarraconenses Les Moles (Ulldecona) y Oniria (Gandesa) y los barceloneses Nectari (Barcelona) y Fonda Sala (Olost de Lluçanès), han reivindicado y promocionado la carne de cabra hispánica del Massís del Port en unas jornadas gastronómicas.

Las jornadas –celebradas del 28 de noviembre al 11 de diciembre del pasado año– se presentaron a la prensa en el restaurante Les Moles de Ulldecona (Tarragona), organizador del evento patrocinado por Donum Deus (el principal distribuidor de este tipo de carne en España), al que asistieron también restauradores de la zona. El objetivo era precisamente animar a los restaurantes a incluir en sus cartas esta carne, que es muy sana pero algo complicada de trabajar.



Una carne sana y peculiar

Además de ser un animal de caza, el hecho que la de cabra hispánica tenga una carne sin grasa supone todo un reto para los cocineros, que han ido aprendiendo a cocinarla. Y es que después de seis ediciones de estas jornadas, y de más de diez años desde que la empresa Donum Deus haga promoción de la carne de esta especie, los chefs han logrado hacer algo que a priori parecía muy complicado: un menú completo con la carne de cabra hispánica como protagonista. "Hemos tenido que buscar mucho la versatilidad, con cosas suaves, también como entrantes, y hemos aprendido mucho", destacó el chef anfitrión Jeroni Castell. Por su parte, Jose Luís Todó, propietario de Donum Deus, se propuso hace años "dignificar y dar a conocer" esta carne de caza "tan del territorio y tan desconocida pero que gusta a casi a todo el mundo que la prueba, incluso a personas que no comen carne".

El menú y su maridaje

Vinos y Restaurantes **fue uno de los medios que comprobó en primera persona las bondades de la carne de cabra hispánica, protagonista de un menú en el que se degustó de una y mil formas: en tataki, consomé, raviolis, escabeche, guiso e incluso al estilo Welligton. Unos platos que estuvieron maridados con vinos de la DO. Terra Alta – de las bodegas Cellers Tarroné; Joan Bada, Vins de Vinyes úniques; Essència de Lluna y Germans Balart– y de la bodega Clos Figueras de la DOQ. Priorat.**





La disponibilidad de esta carne es limitada pero Donum Deus está recuperando las cifras prepandemia y mueve entre un millar y un millar y medio de kilos anuales que ultracongelan, algo que va muy bien para desfibrar la carne. Sus principales clientes son la restauración y la hostelería y no descartan que se pueda vender en un futuro a los supermercados.

Impresiones de los chefs

Los restauradores invitados a la presentación de las jornadas a raíz de lo aprendido y degustado, han perdido el miedo a cocinarla y a ofrecerla en sus negocios. Paco Muñoz, del Molí l'Abad (Tinença de Benifassà, Castelló), implicado desde siempre con el mundo de la caza de la cabra hispánica, ha descrito el menú monotemático degustado en Les Moles como "agradable, excelente y brutal". Ester Callarisa, del restaurante 2Pedres del santuario de la Fontcalda de Gandesa (Tarragona), describió así sus impresiones: "No pensaba que pudiera dar tanto de juego, con tantas texturas y sabores". "Cuando sientes hablar de caza y cabra montés, parece que será un plato muy fuerte y con potencia y bien es verdad que me ha sorprendido muy gratamente porque nos la hemos comido incluso cruda. Nos llevamos ideas y el producto al restaurante del santuario de la Fontcalda", matizó su compañera Eva Soldevila.
Por su parte, los chefs que ya la sirven en sus menús degustación están satisfechos, y por lo que comentaron, es muy bien recibida por los comensales, al ser un producto que no esperan.
Jordi Esteve del restaurante Nectari (Barcelona), subrayó: "Nos sorprende a nosotros y a los clientes que vienen a probarla porque a pesar de que son reticentes, el resultado final es que gusta y es lo más importante". Esteve, junto con Antoni Sala, de Fonda Sala (Olost de Lluçanès), Jeroni Castell, de Les Moles –los tres galardonados con estrellas Michelin–, y Ernesto Ferré, del restaurante Oniria de Gandesa (Tarragona), se han unido con la empresa distribuidora de la carne, Donum Deus, y desde hace seis ediciones trabajan en innovar con un producto kilómetro cero y del territorio, para demostrar que se puede incorporar a las cartas gastronómicas. ❋



Laura Curt, editora de Vinos y Restaurantes, con José Luis Todó, propietario de Donum Deus

Cómo es la carne de cabra hispánica salvaje

La carne que se comercializa es la de ejemplares de como mínimo 8 años. Es un producto de proximidad, natural y sano, ya que proviene de animales que han vivido en completa libertad, alimentándose de lo que encuentran en la naturaleza. Como destacan desde Donum Deus, esta carne tiene un alto valor nutritivo, es muy proteica, y contiene menos grasa (1,5% de ácidos grasos saturados) y es rica en zinc, selenio y vitaminas del grupo B, especialmente B12, características que la hacen idónea y muy recomendable para el consumidor que busca productos saludables.
A nivel organoléptico, la carne de cabra hispánica presenta un gusto más intenso y un color rojo más oscuro que la de animales domésticos, además de tener un olor característico a caza y a campo. Al ser un producto muy desconocido, hay poca tradición culinaria, pero se puede preparar utilizando las mismas técnicas que se utilizan para preparar otras especies salvajes como el ciervo o el jabalí.





Mediterránea Gastrónoma 2022

La edición más multitudinaria de su historia

Durante tres días, Mediterránea Gastrónoma, la feria gastronómica profesional del Mediterráneo, acogió charlas, *showcookings* y demostraciones con grandes chefs y especialistas ante miles de visitantes.



Mediterránea Gastrónoma 2022, celebrada en la ciudad de Valencia del 13 al 15 de noviembre, fue sin lugar a dudas una edición única, la más multitudinaria de su historia. "Todos los objetivos se han cumplido en esta edición: más superficie, más expositores, más ponentes y más visitantes", afirman desde la organización. Y es que el certamen ha crecido un 30% respecto a ediciones anteriores y ha pasado de un pabellón a dos. Un evento que acogió a miles de visitantes profesionales que llenaron los pasillos de Feria Valencia y que pudieron asistir a las ponencias de sus 16 espacios. Nosotros no faltamos a la cita.

Epicentro mundial del sector

Más de 200 ponentes y todos los protagonistas del sector unidos en un mismo espacio, más de 20.000 m^2 dedicados puramente al sector de la gastronomía y la hostelería. Mediterránea Gastrónoma convirtió la ciudad de Valencia durante tres intensas jornadas en el epicentro mundial del sector gastronómico y ofreció al público profesional y gourmet un programa único, repleto de referentes en alta cocina, panadería, pastelería, vino, producto o diseño.

La primera jornada de Mediterránea Gastrónoma estuvo marcada por la alta cocina y los grandes referentes de la gastronomía mediterránea. Paco Pérez, Susi Díaz, Aizpea Oihaneder, Carlos Julián, Jeroni Castells, Ignacio y Carlos Echapresto, Aurora Torres o Vicent Guimerá fueron algunos de los protagonistas.

Además, la feria gastronómica del Mediterráneo contó con una jornada dedicada a la parrilla, barras gourmet que estuvieron acompañadas de la mejor variedad de quesos y un asador en vivo y en directo.

Reconocimiento a los 'Soletes' Valencianos

Guía Repsol ha reconocido en 2022 a un total de 62 Soletes en toda la Comunitat Valenciana, un listado formado por restaurantes, terrazas, cafeterías y otros establecimientos repartidos por las tres provincias. La Comunitat acogió por primera vez esta entrega de galardones y se escogió Mediterránea Gastrónoma, como el escenario para reconocer a los Soletes valencianos de la edición 2022.

El Director de Mediterránea Gastrónoma, Alejandro Roda, afirmó "nos sentimos muy orgullosos de estos reconocimientos de alcance nacional que ponen el foco en otra

El mejor programa de vinos



Laura Curt –editora de *Vinos y Restaurantes*– y Rafael Poveda de MG Wines, que guió la cata 'La Excelencia del Fondillón'

La zona de *Wine Experience* creció y cerró en 2022 el mejor programa de toda su historia. Decenas de vinos blancos, tintos, rosados o espumosos, dos catas con sabor a Japón, la cata a ciegas de Jonatan Armengol, un taller magistral de Fondillón –al que *Vinos y Restaurantes* asistió– o un maridaje de Jerez con salazones fueron alguno de los ejemplos en los que los visitantes pudieron participar.







parte de la gastronomía mayoritaria en el sector. Y especialmente que se haga en Mediterránea Gastrónoma, un evento que representa a todo el sector, la alta gastronomía y mucho más". Por su parte, durante la entrega de estos galardones, la Directora de Guía Repsol, María Ritter destacó: "Hoy la Comunitat ha brillado un poco más, un reflejo de que la Comunitat Valenciana es una potencia gastronómica y turística, que no solo se ve reflejado en los Soles, sino también el número de Soletes, que, aunque hoy estemos entregando el galardón a los 62 Soletes de 2022, la región cuenta con 185 Soletes repartidos por Valencia, Alicante y Castellón".

Premio a Jaume Subirós

El premio 'Uno de los Nuestros' recayó en esta edición 2022 en Jaume Subirós, uno de los referentes de la vanguardia culinaria catalana. Un cocinero que lleva más de medio siglo promoviendo la gastronomía de cercanía y de producto, ideas que en aquel momento ya eran innovadoras y que hoy en día están de rabiosa actualidad.

Con este galardón se ha querido reconocer al padre de la cocina moderna de Cataluña y, también, del Mediterráneo, su labor y trayectoria. Una figura de la gastronomía que ha generado una corriente dentro de la cocina de vanguardia y que ha inspirado a muchísimos profesionales de la gastronomía.

El reconocido chef Quique Dacosta fue el encargado de entregar este premio a Jaume Subirós en un emotivo acto frente a un auditoria al completo.

Recordar que Jaume Subirós regenta desde hace 40 años el Motel Empordà (ahora Hotel) con su mujer, Anna Maria Mercader, hija de Josep Mercader, quien fue el encargado de fundar este prestigioso establecimiento en el año 1961.

Para muchos Mercader fue el fundador de la cocina catalana y Subirós el discípulo que se ha mantenido siempre fiel a su legado y que ha preservado ese equilibrio entre la tradición y la vanguardia, respetando el producto, la estacionalidad y las técnicas ancestrales.❋

Nuevo espacio multidisciplinar

Mediterránea Gastrónoma inauguró en esta edición un nuevo espacio multidisciplinar centrado en poner a prueba el talento culinario tanto de jóvenes promesas como de cocineros consolidados: el escenario Plaza Activa Tescoma.

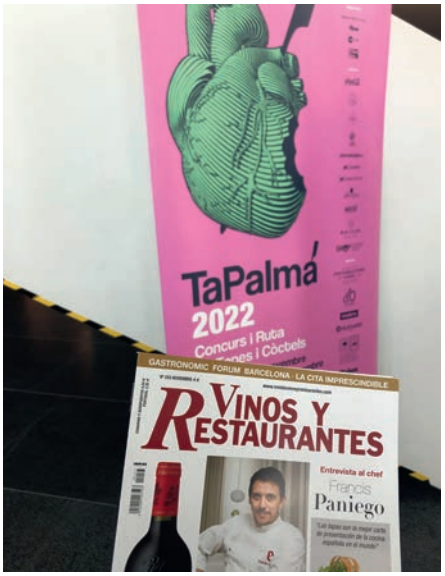
Kiko Lázaro y Elisabet Navarro de Pinea se alzaron con el triunfo del I Concurso Mares Sostenibles mientras que Juan Urios Pinos de la escuela Mediterráneo Culinary Center destacó como promesa culinaria en el Concurso Nuevos Talentos Gastrónoma con su plato 'tartaleta otoñal'.

III Foro TaPalma

Reflexiones sobre gastronomía, restauración y hostelería

El encuentro para profesionales llevado a cabo en Palma de Mallorca hace unas semanas, contó con conferencias y mesas redondas en las que expertos –entre los que se encontraba la editora de *Vinos y Restaurantes*– debatieron sobre el presente y el futuro de la gastronomía, restauración y hostelería a escala regional y nacional.





El Palacio de Congresos de Palma fue el escenario del III Foro TaPalma para profesionales que tuvo lugar el pasado 21 de noviembre por la mañana, y coincidió con el Concurso TaPalma 2022, que se llevó a cabo por la tarde en el mismo recinto.

Gastronomía circular

El III Foro TaPalma contó con varias mesas redondas impartidas por expertos en las distintas materias. José María Toro, periodista gastronómico; José Cortés, presidente de ASCAIB, chef y asesor; y Guillem Febrer, director de 'T'estim Mallorca' fueron los participantes de la primera mesa redonda, dedicada a la gastronomía circular y moderada por Beatriz Díez, directora de AgenciaCom. Se destacó la apuesta de la gastronomía por la sostenibilidad y el cambio de paradigma que deberá afrontar, en el presente y en el futuro, el mundo de la restauración, en consonancia al momento que estamos viviendo hoy en día.







En los medios

La segunda mesa redonda del Foro giró en torno al tratamiento de la gastronomía en los medios de comunicación, y contó con la presencia de nombres relevantes en la materia, como Luis Cepeda, crítico gastronómico; Laura Curt, editora de la revista *Vinos y Restaurantes* y Mateo Carrasco. Fue el momento de poner encima de la mesa cuestiones tan relevantes como el cambio de modelo en el trabajo de un periodista gastronómico en un momento donde las redes sociales son las que marcan las tendencias y la visibilidad de los contenidos gastronómicos. Además, se incidió en diferenciar entre el periodismo gastronómico y el periodismo de 'Estilo de vida', muchas veces confundido por el gran público.



El mundo de la tapa

Otra de las mesas redondas versó sobre el mundo de la tapa y trató temas como la elaboración de las tapas en alta cocina. Moderada por Ana Mediavilla, presidenta de Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y del Concurso Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, y bajo el título "La tapa, una conquista internacional", contó con las intervenciones de Igor Rodríguez, chef del restaurante El Bandarra'y presidente del jurado de TaPalma; Tito Verger, ganador de TaPalma de Oro 2021 y chef del restaurante Rosa del Mar; María Salinas, chef del restaurante LJs Ratxo, y la propia Ana Mediavilla, quien cerró esta mesa redonda. En ella se hablaó de la importancia de la tapa en Baleares, de lo que demanda ahora mismo el consumidor, tanto local como extranjero, a la hora de elegir la forma de comer y de entender la gastronomía.



TaPalma 2022
Concurso y Ruta de tapas y cócteles

La Ruta de tapas y cócteles se llevó a cabo del 24 al 28 de noviembre por diferentes zonas de la capital balear y en ella participaron 46 establecimientos. En cuanto al concurso, 16 tapas y 8 cócteles lucharon por obtener el oro en una edición que repartió más de 4.000 euros en premios. El triunfador en la categoría de tapas fue el chef Tito Verger, del restaurante Rosa del Mar, que se llevó el TaPalma de Oro por segundo año consecutivo por su creación "Pulguita de Otoño". El ganador del Cóctel de Oro fue Maygret Molina de Weyler Bonaire por su cóctel "La Manzana de Ortiz".

Mixología y hostelería

También hubo sitio para la mixología, con una ponencia a cargo de Salvador Esquinas, Brand Ambassador de Distribuciones Túnel, además de reconocido mixólogo.

Pero el plato fuerte del III Forum TaPalma para profesionales llegó de la mano de unos invitados de lujo, que pusieron la guinda al pastel con la mesa redonda "¿Por qué me dediqué a la hostelería?. Historia de un sueño". Mª José San Román, chef del restaurante Monastrell (Alicante); Jorge Brazález, ganador de la quinta edición de MasterChef y chef del restaurante Roto (Ibiza); y Luis Veira, chef del restaurante Árbore da Veira (A Coruña), hiceiron un repaso de sus historias personales y acercaron al público parte de su vida personal y profesional.

El III Foro TaPalma para profesionales se clausuró con una degustación de producto local a cargo de Kike Martí, maestro arrocero de la Selección Española de cocina de competición y gourmet de 'La Roja'.❋

El espacio de trabajo de los chefs

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.

Son muchos los factores que se deben tener en cuenta a la hora de equipar la cocina de un restaurante, siendo el espacio y el ahorro de tiempo, además de la eficiencia energética y la tecnología, las principales preocupaciones de los profesionales. Así pues, contar con una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz es todo un reto para los restauradores a la hora de diseñar unos espacios cada vez más tecnológicos y eficientes energéticamente.

Además, se deben tener en cuenta el volumen de producción, la oferta gastronómica y la tipología de servicio. También se deben mirar las necesidades actuales y futuras, la distribución, los retos técnicos, el diseño, la capacidad de respuesta del servicio técnico y, por supuesto, el presupuesto. Es evidente que hay que fijarse en la fiabilidad y calidad de los equipos, pero también en su rentabilidad y eficiencia.

El restaurador exige que el diseño y el presupuesto se ajuste a sus expectativas, que corresponda realmente a sus necesidades y que se le aporten soluciones innovadoras que le posibiliten reducir sus costes de mantenimiento y le permitan ser lo máximo de versátil y polivalente a la vez.

Restaurante Miguel González







Cocinas a la vista

Las cocinas ya no son un reducto en el que solo entran las personas que trabajan en ellas, sino que cada día están más expuestas a la vista del comensal. Se han abierto y han dejado de ser espacios escondidos. Al comensal le gusta ver cómo se manejan los cocineros, qué están elaborando, cómo se emplata... Con los años las cocinas se han ido integrando en la sala, desdibujándose sus límites, son las llamadas cocinas a la vista. Unas cocinas que han evolucionado mucho en los últimos años. Si antes podían verse cocinas abiertas como encastradas en un entorno ajeno, ahora prima la armonía entre la sala y la cocina.

En realidad las cocinas a la vista no difieren en prácticamente nada con las convencionales, simplemente necesitan una estética que armonice con el local, ya que en esos casos el diseño no acaba en el comedor, sino que tiene una continuidad en la cocina. Se tienen más en cuenta los colores, las combinaciones de materiales, la iluminación, los acabados con una instalación más libre de juntas para facilitar la higiene, material más resistente, máquinas de más calidad, ya que, en definitiva, la cocina debe presentar un aspecto limpio y de calidad…, para hacer una cocina atrayente al cliente.

Por otro lado, la organización, especialmente en una cocina abierta, debe ser perfecta. El chef no tiene que esconder nada al cliente. Además, en el caso de utilizar brasas, hornos o maquinaria específica que tenga un valor visual y conceptual para la puesta en escena, es interesante que estén a la vista. Las zonas de plunge, almacenamiento y limpieza obviamente pueden estar entre bastidores, así como las zonas de residuos, descartonaje, etc..

También es necesario identificar el volumen de su negocio para dimensionar correctamente la maquinaria a incluir en la cocina. A nivel estético, se tiene que encontrar un equilibrio entre la practicidad y la decoración, jugando con la iluminación para crear interés. Gracias a la orientación de la luz se pueden potenciar las partes de la cocina que pueden resultar más llamativas a la vista (puntos de cocción, zonas de elaboración, montaje de los platos, etc.) y esconder los que resultan menos agrades a la vista.

Además, debemos destacar que las cocinas a la vista cumplen dos funciones muy interesantes. La primera es transmitir transparencia a los clientes, quienes pueden percibir no solo lo que se cocina en ella, sino su limpieza y cuidado, además de cómo se organizan los chefs para trabajar en ella. La segunda, pero no menos importante, es que provocan la profesionalización de sus trabajadores que, consciente o inconscientemente, muestran lo mejor de su forma de cocinar y de sus comportamientos.

¿Qué es la Piedra Sinterizada?

La Piedra Sinterizada es un material 100 % natural a base de minerales del granito y del vidrio, y de óxidos naturales:

- **Materiales de granito: confieren dureza y resistencia a la superficie**
- **Minerales de vidrio: garantizan la estabilidad química**
- **Óxidos naturales: ofrecen propiedades cromáticas**



Cocina Hermanos Torres ©Joan Guillamat

Diseño y tecnología

Cocinar de cara al público está muy de moda pero incluso si la cocina no está a la vista de forma evidente, se pide cada vez más que esté en armonía con el resto del estilo del establecimiento.

En cuanto a tendencias de diseño, se está apostando por la aplicación de materiales decorativos que al mismo tiempo garanticen los mejores estándares de limpieza. También está de moda la tematización de las cocinas y los diseños que garanticen el orden. Actualmente se valora también la iluminación natural, los materiales ecológicos y los elementos vintage en la decoración.

En cuanto al estilo en general, se llevan las cocinas con aspecto industrial, mediterráneo, con plantas o con aspecto rústico, pero siempre abiertas y funcionales.

Está claro que la estética es fundamental pero también la tecnología. Nos encontramos ante una generación de chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores como la cocina al vacío, a bajas temperaturas, etc., y en un entorno digital totalmente conectado.



The Ritz-Carlton, Abama-Show cooking El Mirador Restaurant

Actualmente se valora la iluminación natural, los materiales ecológicos y los elementos vintage en la decoración

La Llama- W Ibiza



Materiales

En las cocinas profesionales se buscan robustez y durabilidad de materiales y componentes, a la vez que una operativa más intuitiva y funcional para facilitar el uso a los operarios. Por la necesidad especial de mantenerlo todo en unas condiciones de limpieza adecuadas, hay materiales que no están permitidos en una cocina, como es el caso de la madera.

La eclosión en los últimos años de materiales porcelánicos, de cuarzo o ultracompactos, algunos con características antibacterianas o desactivadoras, alta resistencia al calor, diseño, etc. han cambiado las reglas de juego en cuanto al diseño, sobre todo en zonas dedicadas al showcooking. Pero sin ningún lugar a dudas el acero sigue siendo el gran aliado, ya que permite una mayor higiene, gran adaptabilidad y resistencia y durabilidad. Su robustez y calidad aseguran la vida de los equipamientos durante muchos años, un factor esencial para los restauradores, ya que la instalación de una cocina significa una gran inversión.

Rational



Sostenibilidad

En el mercado hay maquinaria con un alto desarrollo tecnológico y con un nivel de eficiencia energética muy elevado que permite obtener un alto rendimiento óptimo con el menor coste de explotación. Además, existen sistemas que posibilitan controlar los consumos energéticos de determinados equipos en función de las necesidades que la cocina tenga en cada momento.

Cinc Sentits



La mesa del chef

Muchos restaurantes cuentan con esta mesa exclusiva dentro de la cocina –o en primera línea con las mejores vistas– para que los privilegiados comensales que la ocupan no pierdan detalle de la ejecución de los platos. Todo un espectáculo que los clientes disfrutan como si de una obra de teatro se tratara.

Extracción de humos y gestión de residuos

La extracción, ventilación y filtración de aire en las cocinas profesionales son básicas para garantizar un ambiente limpio, seguro e higiénico, lo que se traduce en confort a la hora de trabajar.

La extracción y ventilación de las cocinas industriales debe haberse proyectado con tiempo, considerando siempre toda la canalización necesaria para la conducción de los humos, y también distribuyendo y ordenando los equipos de extracción y filtración según su función y dimensiones. Solo de este modo se podrá plantear la instalación de un sistema funcional, práctico y que comporte confort a todo el equipo de la cocina.

En el apartado de extracción de humos y aportación de aire, se pueden utilizar cajas de extracción y aportación totalmente insonorizadas y con un sistema de mantenimiento de fácil acceso y limpio. En cuanto a la aportación de aire se puede atemperar el aire, es decir, calentar el aire y cambiar la temperatura del aire en 15 ºC superior al de entrada, consiguiendo un mayor confort en la cocina. En la instalación también se deben poner los variadores de frecuencia que ayudan a regular el caudal del aire y ajustar el coste energético.

Los techos filtrantes también son una solución higiénica, estética y práctica para las cocinas, sobre todo las que son a la vista, aunque la inversión es elevada.

En referencia a los materiales con los que se construyen estos sistemas, las campanas extractoras son únicamente de acero inoxidable, ya que así lo indica la normativa vigente y, además, es fácil de limpiar y no produce residuos contaminantes para los alimentos.

Por otro lado, la gestión de residuos es también un tema muy importante a tener en cuenta. Y es que los problemas de drenaje de grasas y agua son habituales en las cocinas industriales. Son espacios con ambientes muy cargados en olores y humedad, y con suelos normalmente mojados y grasientos con los numerosos líquidos que se usan en los procesos de cocción y limpieza. El agua residual también puede contener grasa, que es la causa principal del bloqueo de las tuberías y que, por normativa, no puede salir por el sistema de aguas residuales general. Ante esta situación, el diseñador de una cocina industrial debe plantearse soluciones que fomenten la limpieza de alto rendimiento, garanticen la máxima seguridad alimentaria, eviten el coste funcional derivado de una mala gestión de las aguas y grasas, y preserven la salud y prevengan de riesgos laborales a las personas que trabajan en estos entornos.❋

Nuevo club de vinos



Bodega Sierra Norte ha puesto en marcha un club para agradecer la fidelización de aquellos clientes que adquieren sus vinos en la tienda *online* o en las tiendas de sus bodegas, en Calderón (Requena) y La Roda (Albacete). El club cuenta con 3 niveles de filiación (fan, amigo y familia).



Entregados los VI Premios Torres & Earth

Estos premios reconocen las acciones encaminadas a reducir las emisiones de CO_2 y también aquellas que ayudan a concienciar sobre la emergencia climática. Los premiados de esta edición han sido los proveedores Tomàs Peig, Verallia y Logística Juan Ruiz, Caldes de Montbui y el divulgador José Luis Gallego.

Premio a la trayectoria

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha recibido el Premio Ejecutivos a la Mejor Trayectoria Empresarial. El Presidente y Director General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Enrique Pascual y Miguel Sanz respectivamente, recogieron este galardón que reconoce los 40 años de excelencia de esta región vitivinícola.





PAN DE VERDAD

Así es el pan de OZ, la nueva panadería barcelonesa fruto de la alianza entre la chef Ronit Stern y el maestro panadero artesanal Xavier Díez Camañes. Hornean a diario cerca de una decena de variedades de pan entre los que destacan el challah trenzado (un pan de origen judío), el pan de kilo y el pan de molde de leche, elaborados con masa madre y harinas ecológicas. También elaboran repostería. Venta en tienda (Amigó, 37) y *online*.

Apoyo al cine



La Diputación de Valladolid consolida su apoyo al Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda mediante la firma de un convenio con la Denominación de Origen Rueda, organizadora del certamen, convirtiéndose en el colaborador principal.

HIP 2023

Punto de encuentro de la hostelería

Del 6 al 8 de marzo en IFEMA Madrid, más de 500 firmas expositoras y 600 expertos internacionales ofrecerán todo tipo de soluciones, tendencias, conceptos y estrategias para mejorar la gestión, operaciones, digitalización, sostenibilidad, automatización, *delivery*, experiencia de cliente…



HIP – Horeca Professional Expo vuelve, con su séptima edición, bajo el lema "Unlimited Passion". HIP es el mayor punto de encuentro de la hostelería en el que los empresarios y profesionales del sector se inspiran y obtienen la innovación y soluciones para mejorar sus negocios.

Más de 35.000 profesionales pasarán por los cuatro pabellones de IFEMA Madrid que ocupará HIP 2023, uno más que en la anterior edición.

Además, HIP 2023 albergará Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso de tendencias y nuevos conceptos Horeca, en el que más de 600 expertos internacionales descubrirán las claves para impulsar la actividad de cualquier negocio de hostelería.

Novedades

Una de las novedades de esta edición es el summit Restaurant Management, donde se indagará en cómo a partir de la administración eficiente de las compras y gastos, se pueden reducir costes y se hará hincapié en la gestión que está haciendo el sector para mejorar las condiciones laborales de los equipos para hacer frente a la escasez de personal.

Hospitality 4.0 Congress contará con más novedades como Eatertainment, que examinará la experiencia del cliente como un rasgo diferencial que estimula la posibilidad de crecimiento del negocio hostelero; el summit Smart Kitchens, donde se reflexionará sobre el impacto positivo de este modelo basado en la tecnología para la estandarización y optimización de procesos; el New Food Trends, que descubrirá las últimas tendencias en alimentación *healthy, plant-based* o los ingredientes que están disrumpiendo el mercado; o el summit de Digital Marketing, enfocado a maximizar los beneficios a partir de una buena estrategia de comunicación online.

Inspiring Minds albergará a reconocidos expertos de ámbitos ajenos a la hostelería que, con su experiencia y visión inspirarán a empresarios y directivos hosteleros.

Delivery, sostenibilidad y talento

En el summit Delivery & Food as Service se desgranarán los motivos por los cuales las "virtual brands" están en crecimiento en un momento en el que las "dark kitchens", y todo el universo de "food on demand" ya ha logrado posicionarse con éxito en el mercado.

Por otra parte, la sostenibilidad se tratará desde dos perspectivas. La primera, desde el punto de vista medioambiental poniendo el foco en el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, que entrará en vigor en enero de 2023. Y la segunda, viendo el término de sostenibilidad desde la continuidad del negocio, de la gestión de los equipos, el talento y la conciliación laboral, así como la optimización de los recursos o la apuesta por nuevas tendencias alimentarias vinculadas a hábitos de vida más saludables.

Todo ello se sumará a la oferta de summits ya recurrentes en la cumbre como Hotel Trends, Restaurant Trends, Supply Chain Summit, CEOs Summit, New Concepts, Horeca Talent, Foodservice Robotics Pioneers, F&B Summit, Design & Experience o el Summit de Dirección y Gestión de Sala, Culinary Action! de Basque Culinary Center, entre otros.

Además, se celebrará la cena de gala de los Horeca New Business Models Awards 2023, premios que están destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en la industria hostelera; el Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum, foro que reúne a las startups más disruptivas con inversores y potenciales partners; o el Leadership Summit, almuerzo de líderes, empresarios, instituciones públicas y autoridades para consolidar y emprender relaciones. ❋

Más información: www.expohip.com

Ponentes

Desfilarán ponentes de la talla de Pepe Solla, Jefe de Cocina y Propietario del Restaurante Casa Solla*, Luis Veira, Chef del Restaurante Árbore da Veira*; Michael Wolf, Fundador y CEO de The Spoon, Marc Rahola, CEO de OD Hotels, Maïder Tomasena, CEO de Copywriting; Iván Cotado, referente en el diseño de interiores y creador del concepto "interiorsimo estratégico", Toni Nadal, Director de Rafa Nadal Academy, Toni Gerez, Director de Sala del Restaurante Castell de Peralada, Ignacio Blanco, CEO Grupo Larrumba, Cipri Quintas, empresario y escritor, o Lluc Crusellas, ganador del World Chocolate Masters 2022, entre otros.



Balance anual de la D.O. Cava

El presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, presentó hace unas semanas los resultados de los primeros nueve meses de 2022, que muestran un crecimiento de más del 3% respecto al mismo periodo del año precedente.
La principal línea de trabajo sigue orientada en buscar el crecimiento a través de generar mayor valor, apostando por la ecología y potenciando los cavas de mayor crianza y prestigio, así como nuevas ocasiones de consumo más allá de las celebraciones –el cava es el aliado perfecto para acompañar cualquier comida, aperitivo o *afterwork*– y nuevos consumidores.

Bodega Europea del Año

Domaines Ott, reconocida internacionalmente por ser el máximo exponente del rosado de Provenza (Francia), ha sido premiada como la Bodega Europea del Año en los Wine Star Awards organizados por la prestigiosa revista estadounidense *Wine Enthusiast.*



Nueve propuestas únicas

Canals & Munné, ha sacado al mercado cuatro nuevos cavas, un Penedès, un Rioja y un Priorat además de un vermut artesanal y un vinagre de cava. 9 tesoros para disfrutar todo el año que conforman ya su nuevo catálogo editado recientemente.



Visitas híbridas

Cava Bertha da una vuelta al enoturismo ofreciendo visitas que combinarán la parte humana y la parte tecnológica. Gracias a unas gafas de realidad virtual, los visitantes de la bodega del Penedès podrán disfrutar de una visita mucho más completa a las instalaciones.

TIENDA PREMIADA

Familia Torres ha sido premiada en los International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2022, en la categoría de Mejor tienda en bodega, por el establecimiento que tiene en Pacs del Penedès (Barcelona), en su emblemática finca Mas La Plana. Abrió sus puertas en 1992 y ofrece más de 75 referencias de vino, brandis y otros espirituosos de elaboración propia, así como aceites y productos gourmet.



©Arduino Vannucchi.



TINTOS ICÓNICOS

Bodegas Emilio Moro, una de las más reconocidas a nivel nacional e internacional de la Ribera del Duero, presentó recientemente en Barcelona las nuevas añadas de la familia Malleolus –que también han renovado su imagen– y su godello, El Zarzal 2020.

©Arduino Vannucchi.





Champagne en la nieve

La Maison del Champagne Veuve Clicquot, que celebra este año su 250 aniversario, ha inaugurado la temporada de nieve abriendo dos terrazas en Andorra y Formigal: la terraza Veuve Clicquot In The Snow en Grandvalira y la nueva terraza Boutique Sarrios by Veuve Clicquot en Formigal.



Joven Enólogo del Año

El enólogo y director técnico de Bodegas y Viñedos Valtravieso, Ricardo Velasco, ha sido elegido "Young Winemaker of the Year" por Tim Atkin MW dentro de su informe anual de la Ribera del Duero.



90 aniversario

La Denominación de Origen Cariñena ha celebrado sus 90 años de vida presentando una nueva imagen que unifica el nombre de la entidad y su famoso lema *El Vino de las Piedras,* con la letra eñe y el color verde como principales elementos identificativos. El galardón especial del 90 aniversario se ha otorgado a Alemania por liderar los datos de exportaciones durante los últimos 25 años.

ESPECIAL

BARCELONA WINE WEEK



La próxima edición de esta feria vinícola, que tendrá lugar del 6 al 8 de febrero en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, reunirá al sector del vino español para ofrecer oportunidades de negocio, analizar sus retos de futuro y dar visibilidad a la gran riqueza de suelos del país y su potencial vitivinícola.

Restaurantes de Barcelona

Aprovechando la feria vinícola que se celebra este mes en la Ciudad Condal, propondremos los mejores restaurantes en los que comer o cenar con garantía de éxito.



Aleia Restaurant – Hotel Casa Fuster

D.O. Bierzo

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

Haute Fromagerie



Quesos

Son tantas las variedades de queso, tanto españolas como internacionales, que podría decirse que existe un queso ideal para cada receta y también uno para cada paladar, porque los hay frescos, curados, cremosos, suaves, intensos...

Armarios bodega, vinotecas y cavas

Imprescindibles en los restaurantes y en las casas de los *winelovers*, existen diferentes tipos y formatos adaptados a usos profesionales o domésticos pero con un objetivo común: que el vino se conserve en las condiciones óptimas hasta su descorche.



ICONNO

D.O. Pla de Bages

Creada en 1995, es una denominación de origen joven solo en 'apariencia', ya que sus bodegas son herederas de una larga tradición vitivinícola.



Abadal - Ruta del Vi D.O. Pla de Bages

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

#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.



LEGADO DE FAMILIA

Monte Real
GRAN RESERVA

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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