CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

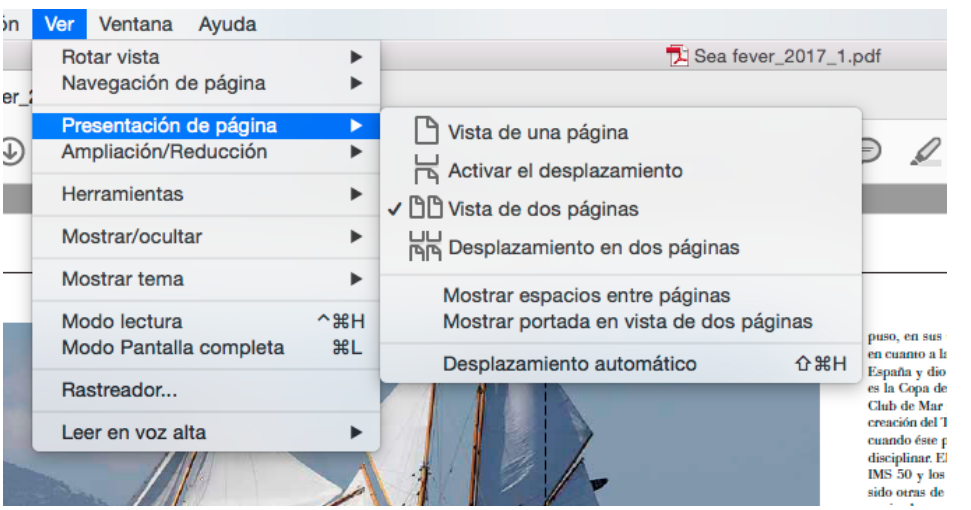
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. BIERZO: MADRE DE ESTUPENDOS VINOS

Nº 246-FEBRERO-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES




Rafa de Bedoya


Paulo Airaudo


Albert Adrià


Paco Méndez

VISITAMOS LOS NUEVOS MICHELIN DE BARCELONA


Francesc Beltri y Nicolas de la Vega


Fran Agudo

BARCELONA WINE WEEK

La tercera edición llega pisando fuerte

COMER EN LA CIUDAD CONDAL

Las novedades más sabrosas

QUESOS

Indispensables en la alta gastronomía

San Valentín

RESTAURANTES donde celebrar el amor


Cavas Hill
ICE
ORGANIC
SECO·DRY
ICE
ORGANIC
Cavas Hill
ORGANIC
CAVA
ICE
SECO·DRY
ICE
www.cavashill.com
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
DISTRIBUIDO POR FERRER WINES

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

Nos vemos en Barcelona



Aleia Restaurant (Barcelona)

Arrancamos este mes con una gran cita vinícola: la Barcelona Wine Week, que tendrá lugar del 6 al 8 de febrero en la capital catalana. Aprovechando esta circunstancia, además de entrevistar al presidente de esta ya consolidada feria vinícola, hemos preparado un especial "Comer en Barcelona" en el que destacamos algunas novedades a nivel de restauración. También hemos visitado los restaurantes que han conseguido su primera estrella Michelin en la Ciudad Condal y hemos entrevistado al chef Andrés Torres, que ha conseguido una estrella verde por el trabajo que lleva a cabo en Casa Nova, ubicado en una masía entre las viñas del Penedès.

La Ciudad Condal es la gran protagonista de este número

Volviendo a los vinos, os hablamos de la D.O. Bierzo, de la uva tempranillo y de los armarios bodega, vinotecas y cavas, imprescindibles en los restaurantes y en las casas de los *winelovers* para conservar el vino en perfectas condiciones hasta ser descorchado. Y un maridaje clásico para acompañar un buen vino son los quesos, a ellos les hemos dedicado un amplio reportaje. Finalmente, no podíamos pasar por alto que el 14 de este mes los más románticos saldrán a celebrar San Valentín con su pareja, por lo que hemos seleccionado las propuestas de algunos restaurantes.

Laura Curt

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

SUMARIO #246



FEBRERO 2023





46 Comer en Barcelona

Barcelona reúne un generoso número de espacios únicos y exclusivos, en los que se cuida hasta el último detalle para deleitar los paladares más exigentes.



18 D.O. Bierzo

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Situada en el noroeste de la provincia de León encontramos esta maravillosa comarca madre de estupendos vinos.

24 Tempranillo

Un 90% del tempranillo del mundo está plantado en España, especialmente en Rioja, Ribera del Duero y Toro, aunque está permitida en más de 30 denominaciones de origen españolas.

28 Armarios bodega, vinotecas y cavas

Imprescindibles en los restaurantes y en las casas de los winelovers, existen diferentes tipos pero con un objetivo común: que el vino se conserve en las condiciones óptimas hasta su descorche.

32 Barcelona Wine Week

La tercera edición 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.

62 Restaurantes donde celebrar San Valentín

Este mes muchos restaurantes preparan menús especiales para celebrar el día más romántico del año en pareja.

66 Quesos

En el mundo hay más de 2.000 tipos diferentes de quesos por lo que la versatilidad de su uso en cocina es infinita. Chefs de prestigio están reivindicando el uso del queso en sus recetas más 'top'.



Grupo COVIÑAS

Acreditado por:

DWM
deutsche wein marketing

MEJOR BODEGA COOPERATIVA

de más de 500 ha.

2022



www.covinas.com

13-15/02
Wine Paris & Vinexpo Paris



Wine Paris & Vinexpo Paris reabrirá sus puertas en Paris Expo Porte de Versailles, convirtiéndose en el punto de encuentro internacional de los vinos y los espirituosos. Prueba de la gran expectación que despierta esta nueva edición, más internacional que nunca, cuenta con un índice de participación récord.
Más información: www.wineparis-vinexpo.com

Hasta el 06-08/02
Barcelona Wine Week

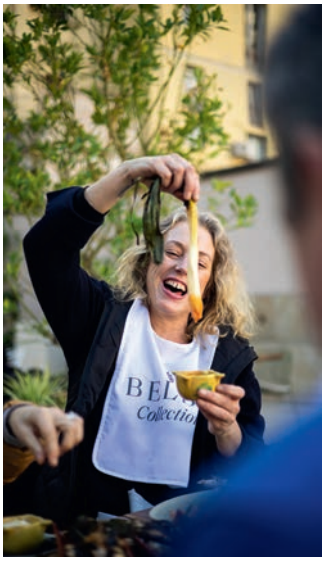


La tercera edición de BBW, que tendrá lugar en el recinto Montjuic de Feria de Barcelona, llega bajo el lema "España, mosaico singular de suelos". Contará con unas 700 empresas expositoras y más de 60 Denominaciones de Origen.
Mas información: www.barcelonawineweek.com



Todo el mes
Mood Swiss Fondue Experience en The One Barcelona

El Mood Rooftop Bar, situado en la última planta del hotel, acogerá su ya tradicional *pop-up* gastronómico en torno a la fondue suiza. La gran novedad de esta edición es la fondue de champagne, elaborada con este espumoso y tres variedades de quesos.
Más información: www.hotelstheone.com



Todo el mes
Calçotada en Belbo Terrenal

Belbo Terrenal, el restaurante de cocina mediterránea contemporánea ubicado en el Me Barcelona, el hotel de 5* de la calle Caspe 1 -13 de Barcelona, propone una calçotada de cinco estrellas en su Terraza los sábados y domingos. Incluye calçots ilimitados, carne a la brasa, porrón de vermut y vino y postres tradicionales.
Mas información: www.belbocollection.com

28/02
XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia

El Mercado Municipal de Dénia (Alicante) acogerá una nueva edición de este conocido concurso, organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), en colaboración con el Ayuntamiento de Dénia. Una cita que atrae tanto a cocineros de renombre como noveles.
Más información: www.gambarojadedenia.com



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

MIRANDO AL FUTURO

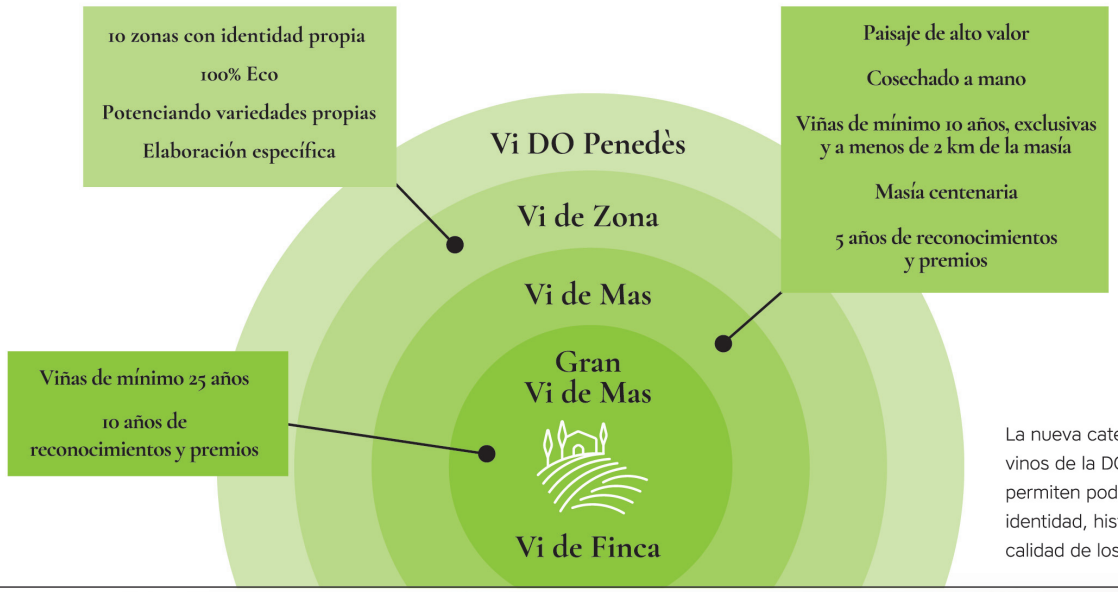
Sostenibilidad
Preservación del medio ambiente en temas de viticultura y elaboración, como característica presente en toda la cadena de valor.

Ecología
Llegar al objetivo del 100% de vino ecológico en la vendimia 2025. Variedades autóctonas: potenciar nuestro patrimonio vitivinícola y las variedades con buena adaptabilidad al cambio climático. Creación del sello "100x100 Xarel·lo" para poner en relieve esta variedad autóctona.

Territorio
Se establecen 10 zonas territoriales para dar a conocer la diversidad territorial de la DO Penedès y poner en valor su personalidad.

Categorización
Creación del Vi de Mas y el Gran Vi de Mas para potenciar la tradición y el potencial vitivinícola del Penedès a través de las fincas y masías donde históricamente se han elaborado grandes vinos.

CATEGORÍAS DO PENEDÈS



La nueva categorización de los vinos de la DO Penedès permiten poder explicar mejor la identidad, historia, territorio y calidad de los vinos Penedès.



Foto: Ma. Rosa Ferré

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANTONI LLORENS



EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DE FIRA DE BARCELONA APROBÓ A FINALES DEL PASADO AÑO EL NOMBRAMIENTO DE ANTONI LLORENS, PRESIDENTE Y DIRECTOR GENERAL DE LA EMPRESA SERUNION, COMO NUEVO PRESIDENTE DE ALIMENTARIA, QUE ABRIRÁ DE NUEVO SUS PUERTAS EN MARZO DE 2024.

Antoni Llorens sustituye en el cargo a Josep Luis Bonet, quien desempeñó esta responsabilidad en las últimas diez ediciones de este importante salón de periodicidad bienal.

El comité organizador de Alimentaria, del que Llorens es miembro desde 1998, ha respaldado por unanimidad su nombramiento por su sólida trayectoria empresarial y su labor de más de dos décadas al frente de Restaurama, sector de Alimentaria dedicado a la restauración y el Food Service, en las que ha impulsado su crecimiento orgánico hasta convertirlo en el tercero en importancia del salón.

Llorens ha reconocido la gran labor desempeñada por Josep Lluis Bonet, actual presidente de la Cámara de Comercio de España. En este sentido, ha puesto en valor su "liderazgo ejemplar y máxima implicación" y ha subrayado "el orgullo que significa representar institucionalmente un salón con tanta repercusión internacional, que defiende los intereses de todos los actores de esta industria y su cadena de valor".

El Comité Organizador de Alimentaria está integrado por relevantes profesionales de la industria alimentaria y la distribución, desde sus principales empresas (Nestlé, Idilia Foods, GB Foods España, Danone, Noel Alimentaria y Coosur, entre otras) a sus asociaciones sectoriales más representativas (FIAB, AECOC, ANFACO /CECOPESCA, Produlce…), así como las principales instituciones del sector (MAPA e ICEX Exportación e Inversiones).

En la última edición de Alimentaria, celebrada junto a Hostelco en abril de 2022, participaron cerca de 3.000 empresas expositoras, un 29% internacionales, procedentes de 57 países, y acudieron más de 100.000 visitantes, de los cuales un 23% procedieron de 150 países. La organización invitó a cerca de 1.500 compradores clave, importadores y distribuidores de Europa, Latinoamérica, EE. UU., Asia, África y Oriente Medio, y se celebraron más de 13.000 encuentros de negocios.❋

Trayectoria

Antoni Llorens (Barcelona, 1960) es ingeniero industrial por la Universidad Politécnica de Cataluña, MBA por el IESE y la Graduate School of Business de la Universidad de Chicago. Desde 1997 ostenta el cargo de presidente y director general de la empresa de restauración Serunion S.A, a la que se incorporó como consejero delegado en 1992. Además, preside de la asociación Food Service España desde 2013 y lideró Food Service Europe (FERCO) entre 2006 y 2010. Llorens preside también la Fundación Prevent –que trabaja por la inclusión social y laboral de personas con discapacidad y la promoción de la seguridad y la salud laboral– y es patrono de la Fundación Banc dels Aliments, y de la Fundación de Oncología Infantil Enriqueta Villavecchia.

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

HACE MÁS DE 30 AÑOS, INICIAMOS UN PROYECTO PROFUNDAMENTE INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓN DE UVAS ANCESTRALES CASI EXTINTAS. UNA FORMA DE HOMENAJEAR EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CATALUNYA, PERO TAMBIÉN DE HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. HOY, EL RESULTADO DE ESTA AVENTURA ES CLOS ANCESTRAL. UN VINO INÉDITO, ECOLÓGICO Y QUE INCORPORA LA 'MONEU' EN SU CUPAJE, UNA VARIEDAD RESCATADA Y PLANTADA EN LA HISTÓRICA FINCA MILENARIA DEL PENEDÈS, EL CASTELL DE LA BLEDA. UN COMPROMISO CON NUESTRO PASADO, PERO TAMBIÉN CON NUESTRO FUTURO.



MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK, 5ª GENERACIÓN EN EL CASTELL DE LA BLEDA (PENEDÈS)

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

DESCUBRE MÁS SOBRE EL PROYECTO TORRES & EARTH

Reflejo de su origen

Siguiendo con su filosofía de poner el foco en las raíces, Bodegas Bilbaínas ha lanzado Viña Vicuana, un vino que es el reflejo de la diversidad del viñedo riojano. Se trata de una edición limitada (solo 3.100 botellas) que se elabora con tempranillo (80%) y graciano (20%). Es perfecto para platos especiados, sushi, mariscos o pescados.





Vino icónico

Wine Spectator ha situado a Marqués de Murrieta Reserva en el cuarto puesto de su ranking "Top 10 Wine Values of 2022". Es uno de los vinos más reconocibles de la bodega riojana y actualmente se encuentra en su añada 2018. Se elabora con las variedades tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha. Crianza de 21 meses en barrica.



Garnacha emblemática

Bodegas Aragonesas acaba de lanzar Fagus 2020, elaborado con garnachas de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas: 2018, 2019 y 2020. Fagus significa haya en latín y hace referencia al bosque de hayas que hay en las laderas del Moncayo, muy cerca de la zona de producción de la bodega.



Un clásico de Rioja

Rioja Bordón Gran Reserva 2013 ha recibido 92 puntos en *Wine & Spirits Magazine*. Así lo describe Rubén Provedo, Director Técnico de Bodegas Franco-Españolas: "Es un vino de color rojo cereza rubí, con aromas a fruta compotada, maderas perfectamente integradas y ciertos torrefactos. Un vino que nace de la selección de un *blending* de barricas, lo que le aporta personalidad y solidez elegantes".

100% BENÉFICO

Paco Arango, cineasta y filántropo español, ha lanzado Maktub, que significa "estaba escrito". Un rioja reserva elaborado con tempranillo y graciano y envejecido durante 26 meses en barrica, respaldado por Marqués de Riscal. Sus ventas irán íntegramente destinadas a apoyar proyectos solidarios a favor de niños y adolescentes con cáncer.





Seductor y sensual

El crítico británico Tim Atkin ha otorgado 92 puntos a Pesquera Reserva 2019 de Familia Fernández Rivera. La nueva añada de este tempranillo es un verdadero regalo para los sentidos. Un vino con mucho carácter, perfumado y sedoso; elegante y untuoso, colmado de elementos distintivos de su terroir. Impresionante bouquet que lo hace seductor y sensual.



Un vino 'magnífico'

El Gran Reserva 12 años de Bodegas Valduero ocupa la segunda posición en el ranking de *Los Siete Magníficos del Mundo* que ha realizado la prestigiosa revista europea *Fine*. Elaborado solo en añadas excepcionales con una producción limitada y numerada, es un vino elegante, con una entrada en boca sedosa y acidez presente.

Entre los mejores del año

Wine Enthusiast ha incluido al Gran Faustino I Gran Reserva 2004 en el grupo de mejores vinos del año. La publicación destaca que este tinto de color granate profundo tiene aromas de mora, grosella negra y tapenade de aceitunas. En boca es suave al principio y luego aparecen sabores de ciruela oscura, granada, vaina de cacao, tomillo y ralladura de naranja.



Delicado pero sabroso

Salmos 2018 fue el primer vino que elaboró Familia Torres en el Priorat en 2005, en homenaje a los monjes de la Cartuja que introdujeron el cultivo de la vid en esta tierra. Es un vino delicado pero sabroso, muy gastronómico, que acaba –haciendo honor a su nombre– en un concierto de aromas y sabores.



BOBAL AL LÍMITE



Las Mercedes del Cabriel Esencia 2018 se elabora con una selección de uvas de un pequeño viñedo situado a 900m de altitud, una situación que perfila su carácter marcadamente atlántico que lo hace único y diferente. Guardado en las mejores condiciones se mantendrá en óptimo estado hasta 20 años.



Espumoso de Rueda

Renacce Brut Nature, de Bodegas Mocén, se elabora 100% con uva verdejo por el método tradicional. Permanece, como mínimo, 9 meses en fase de rima en las cavas subterráneas de la bodega. Intenso en nariz y con toques anisados, es ligeramente floral y muestra matices a pastel de manzana.

Champagne rosado para enamorar

Laurent-Perrier Cuvée Rosé se caracteriza por sus aromas de frutos del bosque, una gran intensidad y mucha frescura. Por San Valentín se presenta con un elegante vestido: Metal Jacket Bambú, que le otorga un brillo único a la botella.



Comprometido con el medio ambiente

Telmont es una empresa familiar creada hace más de un siglo en Francia, con un fuerte compromiso con la preservación de la tierra y la biodiversidad. Su champagne ecológico Réserve Brut promete no dejar indiferente a nadie. Además, su botella es 100% reciclable y fabricada con un 85% de vidrio reciclado.





GASTRONOMÍA Y ARTE

Elaborado con chardonnay, pinot noir y pinot meunier, Perrier-Jouët 120 Aniversario Brut, es un champagne de edición limitada que celebra el aniversario de la icónica anémona de su etiqueta. Un símbolo de los vínculos de la Maison con el arte y la naturaleza desde 1811.

Imagen renovada

Pasión de Bobal Rosado luce una nueva etiqueta. Incorpora, entre otros elementos, la silueta de pequeñas aves, que reflejan el compromiso de la bodega Sierra Norte con la biodiversidad.





EL MEJOR DESTILADO

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) ha otorgado al Orujo Envejecido Fillaboa el premio al "Mejor Destilado de España 2022". En boca es complejo, untuoso y suave. Se recomienda servir a una temperatura de 15-18º y posee una guarda potencial de 20 años.

Entre los rones más 'trending'

Ron Diplomático ha sido reconocido como el número uno en tendencias mundiales y el cuarto ron más vendido según el Informe Anual de Marcas de 2023, *The Drinks International Annual Brands Report.*
La complejidad, elegancia y suavidad únicas del producto son el resultado de un método único de triple destilación.





Genuina y artesanal

Su procedencia, trazabilidad y autenticidad convierten a The Botanist en la máxima expresión de una ginebra elaborada en la escocesa isla de Islay. A los 9 elementos clásicos que componen la ginebra se le suman 22 plantas y flores locales. Es suave y versátil, con un perfil de sabor complejo. Puede disfrutarse sola, en un cóctel o en un gin-tonic.



Ideal para las mañanas de domingo

Gin MG propone el cóctel *Red Snapper* para recuperarnos del 'saturday night'. Lleva 5cl de Gin MG, 10cl de zumo de tomate cuckoo, 2cl de zumo de limón, 2 dashes de salsa perrins, 2 dashes de tabasco, sal, pimienta, albahaca y 1 rodaja de limón.

Producto del Año 2023

Licor 43 Chocolate ha sido elegido Producto del Año 2023 por su carácter innovador y su sorprendente receta que combina Licor 43 original y cacao 100% de origen sostenible. Un auténtico capricho para el paladar, perfecto para tener un momento de indulgencia y de disfrute en las sobremesas o acompañando al postre.





ARIEL D'AVILA
nos lleva a Japón

20 años pasando por reputadas cocinas como las de Sacha o Punto MX, le han proporcionado conocimiento y rodaje suficiente para dar rienda suelta a la gastronomía con la que ha crecido y para la que sin duda tiene un don, la japonesa. En el restaurante Nanako (Raimundo Lulio, 24. Madrid), especializado en sushi y robata, nos ofrece una carta auténtica con algunos guiños que nos trasladan a su Brasil natal.

CARLOS MALDONADO
avanza tendencias



El chef con estrella Michelin Carlos Maldonado, descubre cómo serán las hamburguesas que comeremos este año: serán gourmet –combinando carnes como el cordero, wagyu o black angus, con otros ingredientes como foie, trufa o guacamole–; con sabores extremos gracias a la combinación de especias, salsas y aderezos; y también seguirán de moda las *smash burguers.*

JOSÉ FUENTES
renueva KultO



El propietario y chef renueva el concepto de KultO ampliando su carta con llamativas novedades, como las verduras, que adquieren ahora mayor protagonismo. Su local, ubicado junto a El Retiro, ha sido también reformado conservando todos sus espacios (barra en planta baja, mesas arriba y terraza), pero interviniendo en la decoración e iluminación para hacerlo más acogedor y versátil.

ÍÑIGO URRECHU
celebra los 50 años de Zalacaín

El mítico restaurante, pionero en España en alzarse con tres estrellas Michelin, celebra este año medio siglo. En julio de 2021 reabrió de la mano de Grupo Urrechu, con el empresario Manuel Marrón y el cocinero Íñigo Urrechu como socios principales. En su carta actual permanecen una selección de sus platos más emblemáticos como el Canelón de ternera y pato con ensalada cítrica, que se unen a novedades como los Callos de Jorge Losa.



En número infinito



Frecuentemente nos dejamos engañar. Por ejemplo, creemos que los conejos comen zanahorias y así se lo hemos dicho a nuestros locos bajitos, como decía Miguel Gila. Pues bien, es mentira. La suposición de que le dan a este tipo de hortalizas es cosa de Walt Disney y de sus roedores de truco, porque los orejudos solo las comen cuando están enjaulados y se han quedado cortos de alfalfa. Si alguno de ustedes observa uno de estos bichos desenterrar un fragmento naranja del suelo estará en camino de ganar el Nobel.

También nos la han dado con el queso. ¿Es un postre, un prepostre, una merienda, algo fundido dentro de un bocadillo? Falso, los quesos (no utilicen el singular, dado su número) son una gloria del ingenio humano interpretando los distintos tipos de materia prima y su calidad dependiendo del pasto y el clima. Se alcanza así un número tan elevado de ellos que la biblioteca infinita imaginada por Jorge Luis Borges se queda corta.

Con la pasión propia de los años jóvenes, coincidiendo con el postureo burgués post-franquista que había eliminado gran parte de ellos por su carácter pueblerino muy mal visto, me dediqué a seguir a los maestros desde un punto de vista hedonista. Más que la clasificación me interesaba afiliarme a los que más me gustaban. Una sabia postura que me llevo a ser jurado en Alsacia en el concurso anual de Münster. Juré fidelidad y la mantengo. Pero también la prometí al brillat-savarin bautizado así en 1900 en honor del príncipe de los gastrónomos. Como su punto es importantísimo, el acabado y afinado siempre lo es, lo buscaba en una charcutería desaparecida, Ravell. Si un día se publica un mapa de restaurantes y establecimientos donde se comía de maravilla y ahora se venden bobadas turísticas, las lágrimas harán una nueva rambla. Era y es una pieza exquisita, cara, de lujo, todo lo contrario, a otra afición que mantengo con los de cabra, sobre todo los curados en pimentón. El Payoyo de Cádiz tiene una personalidad lo suficientemente intensa como para empujarme hasta el mercado de la Barceloneta, para comprarlo en Janet. De hecho, en los puestos de muchas plazas nos podemos aprovisionar al mismo nivel que en una gran boutique. En busca de majoreros al semipimentón, cosa de Canarias, Payoyos esta vez de oveja y castellanos curados visito con regularidad Queviures Munt en el mercado del Guinardó de Barcelona.



Toni Gerez (Castell Peralada Restaurant)

Los quesos son una gloria del ingenio humano

Otro punto de referencia en la capital catalana es Vila Viniteca, tienda situada cerca del Barrio Gótico. Es el lugar ideal para comprar entre miles de referencias de vino, y hacer acopio de todo aquello que se puede cortar, comer con cuchara y acompañar con tintos, blancos y soleras, entre amigos. Ahí está el Mama Marisa Azul, una maravilla de la pequeña Rey Silo. La quesería puede ser de pequeña producción, pero el producto es de gran formato, de los que ganan potencia a medida que van madurando. De entre los catalanes me quedo con el Tou del Lluçanès, un gran producto de Olost y uno de bocado obligado, el Ermesenda d'Eroles. Ahí hay de todo, lo mejor de Guipúzcoa, varias Tortas del Casar, como Tiana, y notable proporción de franceses e italianos. En resumen, una legión que alcanza Suecia y USA, aunque faltan, lógico, algunos. Caso de Airas Moniz, de Chantada, fruto de la leche de vacas Jersey traídas desde Noruega, por eso de que los ingleses no las exportan. El queso Sabela tiene premios deslumbrantes. Recuerden el nombre. Si en cualquier tienda se enfrentan a uno de O Cebreiro, con un mínimo de 6 meses de curación también sabrán lo que es bueno.

Aunque de todo lo dicho los que saben de verdad son Toni Gerez, en Castell Peralada (Peralada, Girona), el mejor carro de quesos actual y el afinador francés Xavier, de Toulousse. Aún me faltan muchos libros curados y semicurados por conocer.❋



Apuesta por la trufa negra

Hasta mediados de mes, el chef Antonio del Álamo rinde homenaje en Casa Felisa al diamante negro de la gastronomía a través de cuatro elaboraciones fuera de carta, como la Lasaña de trufa Tuber melanosporum y foie con muselina.

CASA FELISA
Calle de la Beneficencia, 15 · 28004 Madrid
Tel.: 914 475 111 · www.casafelisamadrid.com

Para disfrutar junto al mar

Situado en la Playa de Río Real (Marbella), y decorado por Lorenzo Queipo de Llano, Trocadero Arena es un espacio mágico abierto todos los días del año para almuerzos y cenas.
Su oferta culinaria parte de una cocina de producto con una clara esencia mediterránea, pero con una importante influencia asiática. A los típicos arroces, pescados y carnes suma una especializada oferta de comida japonesa.



TROCADERO ARENA
Playa de Río Real Carretera N340 km 186 · 29600 Marbella (Málaga)
Tel.: 672 169 965 · www.grupotrocadero.com



NÁPOLES EN EL RETIRO

El napolitano Salvatore Romano, tras casi 20 años de la apertura de su primer local en el barrio de Las Salesas, acaba de abrir Totó e Peppino –el clásico de la cocina napolitana casera– en la zona Retiro. El nuevo local está estructurado en dos alturas, cuenta con cocina vista y una decoración al estilo de trattoria italiana.

TOTÓ E PEPPINO
Avda. Mediterráneo, 21 · 28007 Madrid
Tel.: 914 096 789 · www.restaurantetotoepeppino.com

Pato laqueado casero

La carta de Shangrila hace un repaso por la cocina tradicional china "como la de las abuelas", poniendo el foco en estas pequeñas empanadillas al vapor, junto con salteados tradicionales, tallarines caseros y platos picantes, además del pato laqueado preparado como se comería en una casa china, todo a un precio llamativamente asequible.

SHANGRILA DIMSUM BAR
Leganitos, 26
28013 Madrid
Tel: 919 355 448



Brunch vegano



Ideal para 'resetear' el cuerpo tras los excesos al que a veces lo sometemos, Adorado Bar propone su *brunch* vegano. Se trata de una propuesta muy completa para cualquier momento del día en los locales de Adorado Bar de Lavapiés y Ferraz. Incluye berenjena asada, aguacate en rodajas, hummus de remolacha, rúcula, pepino encurtido en foccacia de curry, porridge y frutas, su *energy ball* (dátiles, nueces, sésamo blanco y chocolate) y café o té a un precio de 14€.

ADORADO BAR
Ferraz, 20 – 28008 Madrid ·Mesón de Paredes, 22 – 28012 Madrid
www.adoradobar.com

Platos sabrosos

Convertidos en uno de los referentes en nuestro país en lo que a cocina vegana se refiere, Guakame cuenta con una filosofía basada en demostrar que no hace falta comer carne, pescado o lácteos para cocinar un plato sabroso. Una innovadora visión que no pretende dirigirse únicamente al público vegano, sino llegar también a todas aquellas personas que quieren reducir su consumo animal.



GUAKAME STREET FOOD
Carrer del Mur de Santa Anna, 3 · 46003 València
Tel.: 611 127 566 · www.guakamestreetfood.com

FUSIÓN FRANCO - MARROQUÍ





GRAND CAFÉ DE LA POSTE
Boulevard El Mansour Eddahbi et Avenue Imam
40000 Marrakesh (Marruecos)
Tel.: +212 (0) 24 23 30 38
www.grandcafedelaposte-marrakech.com

El Grand Café de la Poste forma parte del patrimonio de Marrakech. Construido bajo el protectorado en los años veinte, ahora ha recuperado todo su esplendor, permitiendo a los visitantes descubrir un lugar de estilo marroquí combinado con el espíritu de bistrot francés del siglo pasado. La carta es como la de una famosa brasserie parisina y se compone de lo mejor de la gastronomía francesa, con platos tradicionales y regionales generosos y bien elaborados.



LEVANTE

Estilo mediterráneo

La reapertura en mayo del hotel El Fuerte Marbella tras una reforma integral, supondrá además la apertura de Levante, que ofrecerá una cuidada oferta gastronómica de estilo mediterráneo, viajero, que reposa sobre la cocina local, de hoy y de ayer, con pinceladas andalusíes y se abre al mundo.

El Fuerte Marbella
www.elfuertemarbella.com

PALM COURT

Un plato invernal cada día

Mandarin Oriental Ritz, Madrid propone degustar en su restaurante más clásico los platos más tradicionales de la gastronomía española con un toque de alta cocina. Los protagonistas de los mediodías del hotel serán: los lunes lentejas, los martes fabes, los miércoles menestra de verduras, los jueves cocido madrileño y los viernes callos.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid
www.mandarinoriental.com/en/madrid/





VERDE MAR

Productos orgánicos y de proximidad

En este nuevo restaurante apuestan por un concepto en el que priman los ingredientes de temporada, de origen local y sostenible. Los vegetales y las elaboraciones propias son los auténticos protagonistas, como el *Plátano Bravo*, una versión canaria de las patatas bravas elaborada con plátano, zanahoria y remolacha con queso labneh procedente de una quesería cercana al hotel.

The Ritz-Carlton, Abama
www.ritzcarlton.com/es/hotels/spain/abama

BLANC Y MOMENTS



Maridajes con bodegas de renombre

El emblemático hotel de la Ciudad Condal ofrece a lo largo de este año las "Wine Dinner Series", unas cenas especiales para un máximo de 20 invitados compuestas por un menú degustación diferente armonizado con un maridaje de una renombrada bodega. Este mes de febrero, concretamente el día 8, el restaurante Blanc maridará su propuesta con los vinos de Bodegas Valduero.

Mandarin Oriental, Barcelona
www.mandarinoriental.com

RESTAURANTES CANFRANC ESTACIÓN



Viajeros al tren

Este nuevo hotel situado en la emblemática estación oscense de Canfranc posee un proyecto gastronómico que incluye 3 restaurantes, 2 bares y una biblioteca. El chef Eduardo Salanova ofrece una cocina creativa a la que añade guiños a recetas antiguas aragonesas y creaciones propias de vanguardia, donde el protagonista es el sabor.

Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel/

POEMAS BY HERMANOS PADRÓN

Obras de arte en el plato

El restaurante que ha renovado la estrella Michelin, se inspira en el proyecto Poema de los Elementos del artista grancanario Néstor Martín-Fernández de la Torre, una premisa que ha llevado a los chefs Juan Carlos y Jonathan Padrón a trasladar la esencia de esta obra pictórica a platos que no solo destacan por su sabor sino también por sus presentaciones.





Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/santa-catalina-a-royal-hideaway-hotel

Madre de estupendos vinos

D.O. Bierzo

Situada en el noroeste de la provincia de León, en el seno de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y ocupando una superficie de viñedo que supera el 18% de la totalidad provincial, encontramos esta maravillosa comarca madre de estupendos vinos y paisajes vinícolas.





POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Geográficamente limita con las provincias de Ourense, Lugo y Asturias, siendo un eje de comunicación entre Galicia, León y Asturias. De claro calado minifundista, acoge terrenos con pendientes, que oscilan desde los 450 metros a los 800 metros sobre el nivel del mar, y cuyas lomas se asoman y orientan hacia los cuatro puntos cardinales.

Sus suelos son sedimentarios, asentados sobre materiales del periodo Mioceno, recubiertos por una capa del cuaternario; de textura franco-limosa, de contenido ácido, con cuarcitas y pizarras. En cuanto a las temperaturas medias son de unos 12,5 grados y mínimas de 3,6 grados en meses fríos, máximas veraniegas de 23,8 grados; con una insolación media anual cifrada entre 2100/2200 horas de sol.

La diversidad, características geográficas, paisajes, costumbres, peculiaridades, complejidad que abarca la zona del Bierzo está claramente posicionada en distintas unidades subcomarcales, distinguiendo el Bierzo bajo, agrícola por excelencia, y el Bierzo Alto.

Un poco de historia

Estas zonas, regadas por los numerosos cursos de agua en torno al río Sil, son particularmente conocidas desde hace siglos, pues ya eran de aplicación en torno a la viticultura por los romanos, que hace ya 2000 años comenzaron a difundir su cultivo, experimentación, plantación y divulgación, aunque su auge se completa durante el periodo de la Edad Media, amparada y auspiciada por la proliferación de conventos religiosos, tanto para su consumo propio como para el comercio y trueque.



Aunque algunos eruditos vinculaban su variedad reina, la mencía, con la cabernet franc o con el estilo de la pinot noir, teoría afianzada por el tránsito de los peregrinos desde Francia, ya que sus características ampelográficas, y principalmente por sus dotes visuales/cromáticas, parecían tener un vínculo; tal era así que los peregrinos la denominaban "la pequeña borgoña española", teoría también avalada por el inusual empleo de la botella borgoña, típica del vecino país y de gran aceptación en la actualidad, frente al frecuente uso de la botella bordelesa usada mayoritariamente en Rioja y Ribera de Duero. Sin embargo, esta teoría queda actualmente desarticulada gracias a estudios de ADN que la desvinculan de dicho parentesco, reduciendo la teoría a mera coincidencia de características.

Otras especulaciones, que adquieren mayor calado de contenido rigurosamente científico atestiguan que la mencía es fruto del cruce de las variedades portuguesas alfrocheiro y patorra, y dicho clon es de brotación/maduración temprana, de racimos pequeños y compactos, con bayas o frutos de tamaño medio, de vigor medio bajo, sobre todo en viñedos muy viejos, con un mosto resultante de color rojo granate, de alto contenido en azúcares y de baja/media acidez.

Es sensible a enfermedades como el mildiu, oidium, excoriosis y a la podredumbre gris o Botrytis Cinerea; por el contrario es resistente a algunos ácaros.

En ocasiones, muy frecuentes, por su inclinación en laderas inclinadas, su recolección y anteriores labranzas está determinada por el empleo de "maquinaria artesanal": burros, en resumen es una zona que se crece frente a la adversidad.



Mencía, la variedad reina

La variedad reina, la mencía, como mencionábamos, es una uva tinta, considerada como la principal, suponiendo un 74,5% de la totalidad del cultivo, conocida localmente como negra, mientras que la garnacha tintorera o alicante bouchet fideliza, siendo también de cultivo ancestral en la zona el 2% de la dedicación al mismo, mientras que la variedad blanca godello queda representada con un 4% de la superficie, y las también blancas como doña blanca, moza fresca, palomino y malvasía ocupan el resto de porcentaje. También es conocida bajo los nombres de fernao pires tinta, giao, jaén, loureiro tinto, mencín, mencía roble, tinto mencía, tinto mollarz, jaén colorado. Es una de las cinco variedades de mayor aceptación y cultivo en nuestro país, junto a la garnacha, tempranillo, bobal y monastrell; fuera del Bierzo, goza de gran aceptación y gloria en Denominaciones de Origen como la Ribeira Sacra, Valdeorras, Cantabria, Monterrey, Zamora, etc.

X Salón de la D.O. Bierzo en Madrid

El pasado año, una veintena de bodegas celebraron el Salón de los vinos en Madrid, un escaparate mundial, con motivo del denominado Salón de la D.O. Bierzo, en su X celebración, con exposiciones, catas temáticas a cargo de prestigiosos sumilleres de todo el país, poniendo en relieve la adoración que el mundo enológico le profesa a esta zona vinícola.

Garantía de calidad

La Denominación de Origen, cuyo Consejo Regulador está situado en Cacabelos (León), queda constituida oficialmente el 11 de noviembre de 1989, y en la actualidad acoge a unos 2400 viticultores, 73 bodegueros y tiene bajo su amparo aproximadamente 3000 hectáreas.

Aunque con anterioridad hemos comentado la pasada fama de la ha gozado la zona, siendo con énfasis una comarca por la que



ha discurrido el Camino de Santiago y su peregrinaje, la Ruta Jacobea, y cuyos admirados penitentes bautizaron la comarca como "la pequeña suiza española" por su verdor, colorido, orografía montañosa y demás, su verdadero resurgir está basado en la actualidad con la revalorización desde que a la zona llegaron prestigiosos enólogos y viticultores arribados desde otras Denominaciones de Origen, y el impulso de bodegueros locales que defendían la zona con uñas y dientes, consolidados profetas que han propiciado que la zona alcance la verdadera apreciación que merece, y siendo verdaderos denominador común, alcanzando en muchas ocasiones las codiciadas altas puntuaciones, parámetros de la más absoluta calidad y galardones a nivel mundial.



Elaboraciones

Las elaboraciones con estas variedades reglamentadas y acogidas logran un gran abanico de productos en la D.O. Bierzo, espumosos, vermuts, blancos, tintos, claretes, etc; en el caso de los espumosos suelen elaborarse con la variedad doña blanca, para el caso de los blancos del año se suelen emplear doña blanca, godello, palomino y malvasía, suelen ser vinos aromáticos entre 10 y 13 grados de alcohol; para los tintos del año se requiere un mínimo de porcentaje en su contenido de mencía y oscilan entre los 11 y 14,5 grados; para los rosados pueden ser elaboraciones resultado de uvas tintas, con un 50% de mencía y mezcla de uvas blancas, dando fruto a una gama de cromatismo que oscila entre el rosa oscuro, o claro o el bautizado como "piel de cebolla" incluso llegando a colores anaranjados o teja: en el amplio espectro de los tintos se pueden encontrar vinos de crianza, con un mínimo de envejecimiento de 2 años, de los cuales 6 meses son en barrica de roble con capacidad inferior a 1000 litros; para los reservas se requieren 12 meses en barrica más 24 de permanencia en botella; produciendo vinos de vibrante acidez, marcada personalidad del terruño, su influencia atlántica que les proporciona gran peculiaridad y larga longevidad.

LAS BODEGAS CUENTAN CON LOS MÁS EXIGENTES SISTEMAS DE CALIDAD INTERNACIONALES

Así mismo, el Consejo Regulador establece una nueva reglamentación y una serie de parámetros de clasificación especifica al denominar unas secciones especiales divididas en Vinos de Villa, Vinos de Paraje, Viñas Clasificadas y Gran Viña Clasificada, otorgando un reconocimiento de la calidad suprema dentro de la propia D.O. De reciente validación.❋



Aníbal de Otero



La bodega bercianа Aníbal de Otero es fruto de la nostalgia de Elva García, que pasó su infancia entre cepas, y de la ilusión por mantener viva la tradición y pasión heredada de su padre, Aníbal García, para quien el cuidado de sus viñas lo fue casi todo en la vida.

Este año la bodega cumple una década y lo hace continuando con su apuesta por los vinos de villa y de paraje que se elaboran con mencía de viñas muy viejas, reflejando el alma del Bierzo.

Al buque insignia de la bodega, Los Fornos, se unen Terra Fondada y El Cepón, que saldrá a la venta en marzo y del que solo se han elaborado 1.200 botellas. Aníbal de Otero también presenta dos vinos de villa: el Villa de Otero, de la añada 2017 y con 6.000 botellas, y el Villa de Otero Magnum de la añada 2019 con solo 300 botellas. Un rosado y un vino joven completan las novedades.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Los Fornos
Variedad: Mencía
Características: Tras una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés, se obtiene este vino de color rojo cereza en transición a tonalidades más atejadas pero manteniendo reflejos granates. En nariz destacan intensos aromas frutales (cerezas vibrantes en su punto óptimo de maduración) entrelazados con hierbas aromáticas y balsámicos de pino. Muy característicos de la mencía vieja. Finaliza con esencia de especias en progresión: canela, clavo y nuez moscada. Entrada en boca ligera, con tacto sedoso. Combina sabores de fruta roja aderezada con hierbabuena, final ligeramente amargoso con postgusto de ahumados y retrogusto de especias. Gran elegancia.

ANÍBAL DE OTERO
Calle de la Estación 6
24500 Villafranca del Bierzo (León)
Tel.: 626 512 680
www.anibaldeotero.es

Almázcara Majara y Demasiado Corazón



NOTA DE CATA

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

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

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

NOTA DE CATA

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



Casar de Burbia

Familia y viticultura sostenible



Las raíces de Casar de Burbia, tanto las familiares como las de sus propias viñas, están profundamente vinculadas al Bierzo. Se trata de una bodega puramente familiar, viticultores hasta la médula y vinificadores de viñas.





NOTA DE CATA

Nombre: Casar de Burbia Godello
Variedad: Godello
Características: Aromas audaces, maduros y exuberantes de melocotón, mango y sobre todo pomelo y cítricos que conducen a un paladar suave, delicioso y carnoso que tiene un núcleo de fruta dulce, fresco, largo y maduro.

NOTA DE CATA

Nombre: Hombros Mencía
Variedad: Mencía
Características: Gran nariz de moras silvestres y arándanos con algunas delicadas notas florales de verano. Excelente equilibrio de taninos maduros, acidez viva y cierta riqueza. El final es muy armonioso y bastante largo.

El origen de Casar de Burbia se debe a Nemesio Fernández Bruña, primera generación de la bodega. Nemesio Fernández fue un visionario que empezó a comprar viñedo en la montaña de Valtuille de Arriba en plena época de abandono de viñedo en el Bierzo. Estas zonas de montaña de Valtuille de Arriba son hoy, sin duda, una de las zonas más cotizadas del Bierzo, donde no paran de aterrizar grandes bodegas de todas las zonas de España como Ribera del Duero, Rioja, etc., en medio del boom que vive el godello y la mencía. En el año 1.998 su hijo menor, Isidro Fernández Bello, acabó los estudios de Ingeniería Agrícola y Enología y empezó a elaborar por primera vez, así la familia además de viticultora empezó a ser bodeguera y desde entonces la bodega ya no ha parado evolucionar. Ya desde un principio se hizo la vinificación por parcelas y en función de las zonas de la ladera de la montaña (altas con pizarra y cuarzo origen de la mineralidad y bajas con arcillas que llenan de fruta los vinos).
La viticultura sostenible es un medio para conseguir grandes vinos y a la vez un fin en sí mismo para perdurar los viñedos antiguos en el tiempo. En Casar de Burbia son conscientes de la necesidad de comprender mejor las viñas y sus necesidades, un trabajo que se basa en la observación pausada a lo largo de las cosechas, además, solo trabajan con viñedo propio.
En los últimos años la bodega ha dedicado una gran cantidad de recursos en busca de vinos con residuos 0, incluso en cultivo ecológico ha conseguido la utilización 0 de cobre y en mercados tan exigentes como Canadá ha conseguido la certificación de vino natural mucho más allá de la certificación ecológica europea.
En bodega han buscado la intervención mínima en la uva con el fin de que fuera el trabajo del viñedo el que llegara a la botella. Maceraciones largas con uva entera en tinos de madera y sin utilizar nunca bombas con orujo. En blancos no renuncian a las maceraciones y la complejidad del trabajo de lías y la crianza en madera. Siempre buscando vinos largos y complejos. ❋

Más información:
www.casardeburbia.com

TEMPRANILLO
LA UVA MÁS NUESTRA

Un 90% del tempranillo del mundo está plantado en España, especialmente en Rioja, Ribera del Duero y Toro, aunque está permitida en más de 30 denominaciones de origen españolas.



Restaurante El Nou Rusiñol (Sitges, Barcelona)



Para entender el alcance de esta variedad en nuestro país basta con consultar los datos que ofrece el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Estos datos –referidos a 2021 ya que aún no se ha elaborado el informe de 2022– confirman que la uva tempranillo se ha convertido en la principal variedad de vinificación plantada en España, con 202.917 hectáreas, desbancando por primera vez a la blanca airén y superando a su gran competidora tinta, la garnacha. La variedad airén, que hasta el año anterior era la predominante, desciende en su superficie plantada, que se sitúa en 200.084 hectáreas. La superficie plantada de tempranillo y airén destaca muy por encima de las demás variedades, y suman entre ambas más del 41 % del total. Las variedades que más se han plantado desde el año 2000 han sido tempranillo y garnacha tintorera, seguidas de verdejo y syrah.

Está claro por tanto que la tempranillo es la uva tinta más importante de España, y es que la encontramos prácticamente en cualquier rincón de la geografía española. Está autorizada en 38 denominaciones de origen y se considera variedad preferente en 14 de ellas.

Cómo es la cepa y la uva

Las cepas de tempranillo son vigorosas y exhiben un porte erguido. Se considera una variedad fértil y productiva. No le gustan las temperaturas demasiado elevadas ni la escasez de agua. Necesita temperaturas frescas para preservar su limitada acidez y calor para ganar en color y grado, motivo que explica su maravillosa relación con el clima continental, en el que los días son cálidos y las noches frías. Funciona bien tanto en poda corta (vaso) como en espaldera.

Sus racimos son grandes y compactos, con los hombros marcados. Las bayas son redondas, de tamaño medio/grande, con la piel gruesa y de color negro azulado. Su pulpa es incolora y jugosa. Brota en época media y madura temprano, de ahí su nombre.

Cómo son los vinos

Se pueden elaborar con ella todo tipo de vinos tintos (también rosados), desde vinos jóvenes hasta tintos crianza, tintos reserva o gran reserva.

En líneas generales la tempranillo da vinos tintos óptimos para crianza con buen cuerpo, finura, intensidad y complejidad aromática. Suelen contar con un color rojo rubí estable. Su mosto es de color rojo intenso y el vino tiene por lo general una acidez bastante baja, dependiendo de donde se cultive la uva. Además, tradicionalmente ha dado muy buenos resultados en la elaboración de vinos jóvenes con maceración carbónica.

No obstante, hay que tener en cuenta que dependiendo de las características climáticas y medioambientales de cada zona, las uvas tendrán unas características que se traducirán en vinos que pueden llegar a ser muy diferentes entre sí. Pondremos como ejemplo, al ser mayoritarios, los vinos que se elaboran en Rioja, Ribera del Duero y Toro. En Rioja los vientos templados mantienen las temperaturas a raya, algo que deriva en vinos de graduación contenida, con un fruta más fresca. Las uvas de las viñas más altas conservan mejor la acidez y maduran algo más tarde, resultando en vinos más ágiles y perfumados. En los riojas de estilo más tradicional, el tiempo de envejecimiento suele ser prolongado. Es por eso que los riojas reserva y los riojas gran reserva son vinos delicados, con poco color e intensos aromas a cuero y madera tostada; de hecho, muchos consumidores ven en ellos un guiño al clásico estilo borgoñón.

En la Rioja Alavesa se producen vinos más delicados y aromáticos, mientras que en la



La crianza en madera

En Rioja, históricamente se ha envejecido el tempranillo en barricas de roble americano usado. De hecho, muchos consumidores asocian el aroma de esta fusión como el perfume natural del vino. Y es que el carácter jugoso de la uva y la tanicidad y los aromas avainillados del roble componen una alianza perfecta.
En Ribera del Duero, en cambio, apuestan más por el roble francés nuevo.

Rioja Alta son más corpulentos y firmes, aptos para el envejecimiento.
El tempranillo (tinta del país o tinta fina) de la Ribera del Duero es maduro y jugoso y acostumbra a aparecer recubierto de aromas especiados como el de vainilla. Los vinos de la región suelen contar con ligeros aportes de uvas como cabernet sauvignon, merlot o malbec, acercando su estilo al del tinto de Burdeos. Los tempranillo que se elaboran en Ribera del Duero huelen a grosellas negras maduras, y a coco si han recibido crianza en madera. Sus aromas de fruta son más oscuros y maduros que en Rioja y menos que en Toro. En Toro, la tempranillo, llamada allí tinta de Toro, cuenta con una época de maduración de 230 días, cálida e intensa, que explica en buena medida la contundencia de sus vinos. Las vides se encuentran entre los 600 y los 750 metros de altitud y los suelos son mayoritariamente aluviales, con abundancia de cantos rodados y gravas en la superficie y arcilla en el subsuelo, que ayudan a retener la tan preciada agua. La aridez extrema y la pobreza de los suelos explican la contundencia de la tinta de Toro, mientras que su composición es la responsable de la marcada mineralidad de los vinos de la región. A ello se suma el clima continental extremo, con influencias atlánticas. Todo ello hace que la uva tenga un grado elevado y mucho color, mientras que exhibe una acidez más bien discreta.

El tempranillo blanco

Para intentar esclarecer si el tempranillo y el tempranillo blanco son variedades distintas o son variaciones clonales recurrimos a la Bullipedia, que dice lo siguiente: "En 1988 un viticultor de la zona de La Rioja se encontró unos racimos blancos en su viñedo de tempranillo. Aconsejado por Nicolás de Gregorio se puso en contacto con los técnicos del Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (CIDA) de La Rioja para que estudiaran este hallazgo. Tras una década de trabajo los científicos del centro descubrieron que su aparición se debía a una mutación azarosa en los genes que intervienen en la síntesis de antocianos de una planta de tempranillo. A partir de un único sarmiento se obtuvieron las primeras 10 cepas experimentales, que poco a poco fueron propagadas vegetativamente para aumentar su número. A este nuevo clon se le dio el nombre de 'tempranillo blanco' para hacer referencia a su línea parental y desde el año 2008 su cultivo está permitido por la DOCa Rioja, aunque poco a poco se está extendiendo su cultivo por otras denominaciones de origen españolas. Aunque la aparición del tempranillo blanco se debió a una mutación aleatoria en una planta existente, rasgo que define a las variaciones clonales, el cambio de color se considera la única excepción y, por tanto, el tempranillo blanco es una variedad distinta del tempranillo.
El tempranillo blanco es de aparición muy reciente, surgido, como ya ha sucedido con otras variedades, de una mutación azarosa que ha afectado a la síntesis de antocianos

También conocida como...

Además de como tempranillo (esta acepción se da especialmente en La Rioja) esta variedad también es conocida como tinta de toro en Toro, tinta del país en la Ribera del Duero, cencibel en La Mancha, jancivera en Levante y en Manchuela y ull de llebre en Cataluña. Estos son los nombres más conocidos, pero también responde a chinchilana, escobera, tinta fina, tinta de Madrid, tinto aragonés, aragonez, arganda, zamorana, grenache de Logroño (Francia), tinta de Santiago y tinta roriz (Portugal) y así hasta 88 nomenclaturas aprobadas.



en el hollejo, bloqueando este fenómeno en los racimos de la planta. Su potencial comercial lo ha llevado a ser un clon que se está propagando con relativa rapidez por España. Efectivamente, es un clon más de la variedad tempranillo, aunque usando el lenguaje común, y aceptado, un sumiller podría llamarle variedad en aras de una mayor llaneza y simplicidad para con el comensal.

Para viticultores y enólogos variedad y clon tienen diferentes significados; la variedad tempranillo surgió por un cruce sexual (polinización y fecundación en las flores) entre dos variedades, la antigua y casi extinta benedicto de Aragón y una variedad blanca de la meseta española, la albillo mayor. Dependiendo de la propagación vegetativa de caracteres seleccionados que han ido surgiendo espontánea y aleatoriamente en los viñedos hoy existen diferentes clones de la variedad tempranillo".

El maridaje

Los vinos elaborados con tempranillo funcionan muy bien con la carne roja y la caza de pluma, especialmente si hablamos de vinos clásicos con largo envejecimiento en madera. Por supuesto, marida a la perfección con los guisos de cordero y cochinillo lechal y en su versión más joven y afrutada acompaña muy bien a los embutidos. Dada la enorme variedad de estilos que es capaz de producir, existe también un tempranillo idóneo para multitud de quesos, especialmente si hablamos de quesos curados, y con quesos semi curados, como el gouda o gruyère.

Además, los vinos elaborados con uva tempranillo maridan muy bien con platos de pescados grasos, como el salmón, el atún o la sardina. Finalmente, su grado de acidez hace que llegue a ser un buen acompañante para platos como pastas, pizzas o alimentos picantes. También es buen acompañante de arroces e incluso de verduras.

En cualquier caso, hay que tener en cuenta que además de la uva, el tipo de vino por edad también juega un papel importante. Es decir, habrá platos que por su ligereza combinen mejor con vinos más jóvenes y habrá otros que al ser más contundentes requieran de sabores más intensos como el de los vinos reserva o gran reserva. Y es que debemos pensar en la intensidad del plato que queremos maridar, ya sea carne, queso, un guiso o cualquier otra cosa. Cuanto más contundente la receta, más debemos pensar en el vino de Toro; en Ribera si se trata de un plato de mediana intensidad y, en Rioja, si estamos ante una receta más bien delicada, aunque no podemos negar que los estilos están cada vez menos definidos y, actualmente, es perfectamente posible encontrar vinos riojanos de mayor empaque que algunos ribereños, por ejemplo.

Medallas para los mejores

El Mundial de Tempranillos es un concurso a nivel internacional que favorece el consumo de vinos de calidad elaborados con la variedad tempranillo. Además de dar valor a la variedad, otorga sello de calidad a los mejores vinos mediante criterios objetivos y personal cualificado, transmitiendo y promocionando estos vinos en los consumidores.

Este concurso –que otorga medallas en tres categorías: gran oro, oro y plata– se creó a fin de evidenciar la calidad enológica de esta variedad o y sus sinonimias (aragonés, arganda, cencibel, chinchillano, escobera, jacibera, tempranillo de rioja, tinta de toro, tinta roriz, tinto fino, tinto madrid, ull de llebre, vid de aranda, valdepeñas…), darla a conocer entre los consumidores y distribuidores internacionales, presentar al público extranjero las tipologías de los vinos más característicos de esta variedad y premiar el esfuerzo de las empresas vitivinícolas por la mejora cualitativa de sus productos.

La última edición se celebró en la ciudad de Estocolmo los días 17 y 18 de marzo del pasado año, tras las ediciones celebradas en Sevilla en 2021, Bruselas en 2019 y Ámsterdam en 2018.✻


OSSIAN



ARMARIOS BODEGA, VINOTECAS Y CAVAS

Conservar ahora para disfrutar después

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.

Disfrutar de un buen vino es un momento único, pero un producto tan delicado debe mantenerse siempre a punto hasta que llegue la oportunidad de descorcharlo. Y es que los vinos pueden alterarse con mucha facilidad y, si no se conservan en las condiciones adecuadas, es probable provocar una evolución no deseada en los vinos jóvenes, con un envejecimiento prematuro, o un excesivo desprendimiento de sedimentos flotantes en aquellos de conservación larga. La temperatura, la humedad, la luz y las vibraciones, además de la posición de la botella, pueden marcar la diferencia, por eso es tan importante guardarlos en armarios que reproducen las condiciones naturales de una bodega subterránea, con el grado térmico ideal y la humedad adecuada. Entre las claves para una correcta conservación se encuentran mantener una temperatura constante cercana a los 12º, una humedad entre el 65% y el 80%, una buena ventilación –ya que el vino respira por el corcho–, así como oscuridad y ausencia de vibraciones.

ICONNO



Tipos de producto

Básicamente se pueden distinguir tres tipos: los que refrigeran, los que climatizan y los dispensadores de copas. Estos últimos, debido quizás a la actual coyuntura económica, han proliferado en los restaurantes de nueva apertura. Tienen múltiples ventajas, tanto para el cliente como para el restaurador: los clientes solo pagan por las copas que se toman –sin necesidad de asumir el coste de una botella entera– y por su parte, el hostelero, puede mantener una botella abierta de dos a cuatro semanas sin que el vino se estropee.

DENTRO DE LA **VINOTECA** LOS VINOS SE ENCUENTRAN COMO EN UNA **BODEGA SUBTERRÁNEA,** CON EL **GRADO TÉRMICO** IDEAL Y LA HUMEDAD ADECUADA

Ya no son un lujo

Actualmente los armarios bodega, vinotecas y cavas ya no son considerados un lujo sino elementos prácticos e imprescindibles en todo buen restaurante o en la casa de los aficionadas al vino que acumulan más de media docena de botellas. Además se lucen con orgullo. Y es que gusta que estén a la vista, ya no se intentan "esconder" como antaño. José Peñín explica de forma muy clara cómo ha sido esta evolución: "Hace más de 30 años cuando los armarios-vinotecas eran una rareza, se me ocurrió importar de Burdeos una marca con nombre muy francés que no recuerdo. Eran tiempos cuando este mobiliario se consideraba parte de la trastienda de los restaurantes como las cámaras frigoríficas y nadie entendía que pudiera instalarse en la sala. Fue imposible vender ni siquiera una, porque les parecía un lujo y además por el poco espacio para colocarlo en las angostas cocinas de entonces. Aunque el objetivo era comercializarlo a particulares, su elevado precio era un obstáculo. Solo recuerdo que cuando conseguimos un cliente famoso, Imanol Arias, pensábamos que iba a ser el pistoletazo de salida del éxito. Sin embargo, fue un fracaso, nos adelantamos prematuramente a los tiempos felices de hoy".



Fagor

A día de hoy cualquier restaurante que se precie, sea grande o pequeño, no debe prescindir de contar con uno o varios armarios bodega cuyas dimensiones, obviamente, irán acorde con el tamaño del establecimiento y con el número de referencias de su carta de vino. Garantizar al cliente que el vino de la carta demandado ha sido conservado a su correcta temperatura hasta su descorche en mesa y servirlo a la temperatura adecuada son dos factores que sin duda definen la calidad de un establecimiento. Los hosteleros lo saben y por ello

Fagor



Opciones para casa

- **Para el día a día es suficiente con un armario climatizado de 62 x 36 cm con capacidad para 25 botellas.**
- **Los 'winelovers' empedernidos es mejor que opten por un armario para 100 botellas con diferentes niveles de temperatura. Las dos o tres alturas superiores deben estar a 18-20 grados y las inferiores escalonadamente a 15-10-8 grados, mientras que las dos últimas baldas inferiores deberán estar a 5 grados.**

destinan un espacio en sus instalaciones para los armarios bodega. Los hay desde los que pueden acoger 12 botellas a los que son capaces de almacenar hasta 300, incluso más si se hacen a medida.
En casa, los aficionados disponen en el mercado de numerosas opciones de armarios bodega que pueden integrar en la cocina ocupando poco espacio, y con una estética muy cuidada.

Cómo deben ser

Las vinotecas deben reproducir unas condiciones de almacenamiento casi idénticas a las de una bodega tradicional, conservando las botellas a oscuras, frescas y perfectas. Muchas, por ejemplo, disponen de tecnología de protección UV que evita la exposición a la luz solar que modifica el olor, color y sabor del vino, garantizando su preservación y buen mantenimiento. Por supuesto, mantener la temperatura y la humedad adecuadas es fundamental. Las vinotecas más recomendables deben tener un sistema de control electrónico que permita almacenar botellas a diferentes temperaturas. Así los vinos no solo mantendrán su calidad, sino que mejorarán a medida que maduren. Por otro lado, el sistema de humidificación debe mantener la humedad relativa entre el 70% y el 80% para conservar mejor las cualidades del vino. Los ventiladores, que ayudan a regular la humedad y mantenerla en el nivel óptimo, previenen la oxidación y la evaporación del vino, la infestación bacteriana y los malos olores. Además, las marcas innovan día a día para garantizar el máximo silencio, ya que hace años los motores hacían mucho ruido. También piensan en el medio ambiente, con modelos de bajo consumo y libres de clorofluorocarburo (CFC) y hidrofluorocarburos (HFC).
Finalmente, apuntar que guardar el vino en una vinoteca no solo proporciona cuidados al preciado líquido sino que permite que las etiquetas se mantengan como el primer día, sin apenas riesgo de que se despeguen. ✻

LG Signature



Los expertos recomiendan...

- **No comprar vinotecas de temperatura fija a 12ºC que son para los profesionales o simplemente para guarda.**
- **La puerta de la vinoteca debe ser transparente pero de vidrio oscuro para proteger el vino de la luz.**
- **Estantes de madera natural que sirven de aislante contra las vibraciones.**
- **Colocar a ser posible las botellas con los traseros que se vean para poder leer las etiquetas en la posición correcta al sacarlas.**
- **En el caso de los restaurantes, lo ideal es un armario climatizado para vinos hecho a medida y personalizable, de modo que se adapte lo mejor posible a las dimensiones y estética del establecimiento, y con iluminación interior para facilitar la localización de las botellas.**

BARCELONA WINE WEEK

La tercera edición llega pisando fuerte



La tercera edición de BBW, que tendrá lugar del 6 al 8 de febrero en el recinto Montjuic de Feria de Barcelona, llega pisando fuerte y nunca mejor dicho. Bajo el lema “España, mosaico singular de suelos”, reflejará más que nunca la pluralidad y diversidad territorial del vino en España. Contará con alrededor de 800 empresas expositoras y estarán representadas más de 70 Denominaciones de Origen.

Barcelona Wine Week 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.

Ofrecerá un programa de conferencias, catas y maridajes de la mano de un centenar de expertos de renombre en las que se pondrá en valor la gran riqueza de suelos que conforman el territorio vitivinícola español. Una diversidad geológica que, con la climática, convierten España en uno de los países con mayor potencial vitivinícola.

La primera gran cita del año

El evento será la primera gran cita del año para el sector y contará con la participación de 828 bodegas, un 27% más que en 2022, y 70 Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad. Han confirmado asistencia grandes firmas como Protos, Matarromera, Rioja Vega, Pago de los Ca-



pellanes, Juvé & Camps, Recaredo y Freixenet, así como con la participación de centenares de medianas y pequeñas bodegas agrupadas en D.O,s como Cava, Ribera del Duero, Rueda, Priorat, Bierzo, Madrid, Valencia, Jumilla, Costers del Segre, Navarra o Valdeorras.

Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, destaca "el apoyo del ministerio a un evento muy importante para el sector, un escaparate de primer orden que contribuye a impulsar nuestras exportaciones". Planas asegura que el sector del vino es fundamental "por su relevancia económica y social, por el valor y calidad de su producción y también por ser un elemento vertebrador del mundo rural". También recuerda que el vino es parte de la dieta mediterránea y está reconocido por la Unión Europea como producto alimentario.

Por su parte, el presidente del salón, Javier Pagés, ha destacado que BWW "es una plataforma mundial para mostrar la enorme calidad del vino español para seguir escalando en valor y en calidad percibida, un reto que requiere estrategia y recursos." Pagés remarca que BWW "es un salón que se ha asentado con fuerza en el calendario ferial gracias al éxito de las anteriores ediciones y representa la primera gran cita del año para el sector del vino a nivel europeo".

Puente de conexión con compradores nacionales e internacionales

Para impulsar la proyección internacional del vino español, el salón ha invitado a más de 500 compradores internacionales con la colaboración estratégica de ICEX Exportación e Inversiones. Se trata de decisores de compra de grandes grupos internacionales de los principales mercados importadores de vino español: Estados Unidos, Canadá, Alemania, Países Bajos, Colombia y Bélgica, entre otros países.

Asimismo, también se contará con más de 1.300 compradores clave del mercado nacional, procedentes de la gran distribución, centros mayoristas, distribuidoras es-



¿Cómo es un vino que expresa su terruño?

La sumiller Clara Antúnez responde: "Lo más complejo en el mundo del vino es estandarizar y resumir la información, porque cada vino tiene unas particularidades y características propias e intransferibles y, además, cambiantes vendimia tras vendimia. Por ejemplo: una misma variedad garnacha en el Empordà, teniendo en cuenta el microclima de la zona así como un suelo de arcilla roja, dará mucha sensación frutal y golosidad. En cambio, en un suelo de pizarra negra va a dar un vino mucho más concentrado y con buen potencial de envejecimiento. Sin olvidar que la añada y la mano del hombre va a condicionar también las características del vino".



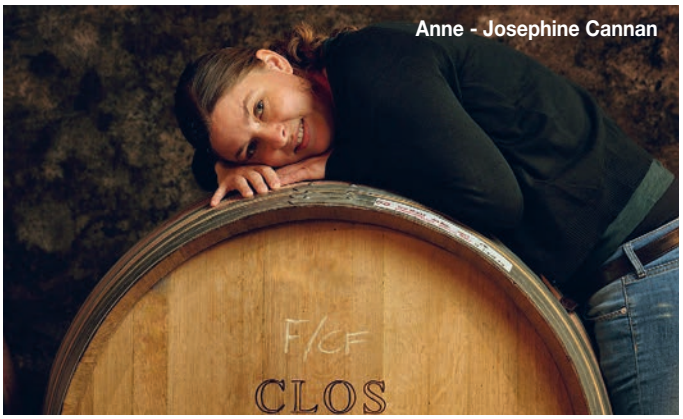
pecializadas, detallistas y tiendas gourmet. Las empresas participantes podrán agendar encuentros con todos ellos a través de una plataforma *online*. Se prevén más de 8.000 reuniones de negocio entre expositores del salón y compradores profesionales.

Además, el salón volverá a convertirse en cita imprescindible del sector y punto de encuentro entre sus principales operadores y miles de profesionales nacionales e internacionales interesados en el potencial y la calidad de la producción vitivinícola española.

Espacios expositivos

Barcelona Wine Week contará, como en sus dos anteriores ediciones, con tres espacios expositivos: BWW Lands, BWW Brands, BWW Complements.

BWW Lands es un viaje por las diferentes


Anne - Josephine Cannan


Ricardo Perez y Álvaro Palacios


David Palacios


César Saldaña


Andras Kubach


René Barbier


Fernando Mora


Alba Balcells

SE LLEVARÁN A CABO PONENCIAS Y CATAS DE LA MANO DE MÁS DE 90 EXPERTOS

Los ‘7 Magníficos’ del maravilloso Priorat



Ramon Francàs dirigirá esta cata. El periodista y sumiller comenta: “Priorat es la zona de Cataluña y España que más interés y puntuaciones de prestigiosas guías de vinos suma, como las de *The Wine Advocate.* Sus espectaculares viñedos en pendientes y terrazas, con suelos trufados de pizarra y con preminencia de las variedades autóctonas garnacha y cariñena tintas, ofrecen el milagro de poder embotellar un paisaje de gran fuerza telúrica. El Priorat practica una agricultura heroica y atrae como un poderoso imán y sus vinos copan las más altas puntuaciones y las cartas de los más selectos restaurantes de todo el mundo. Esta pequeña pero maravillosa zona, que hace ya más de dos décadas que me atrapó irremediablemente, no deja de ganar prestigio planetario. Por ello he querido reunir a 7 “unicornios” del Priorat, los más laureados por Parker. Quiero mostrar la máxima excelencia en una cata que confío que será inolvidable. Son mis 7 Magníficos del Priorat (sin tiros y sin Yul Brynner, Steve McQueen ni Charles Bronson)”.

regiones productoras del país, poniendo en relieve su riqueza vitivinícola y las singularidades propias de cada zona. Un sector donde las bodegas se organizan principalmente bajo el paraguas de las Denominaciones de Origen y demás sellos de calidad. Verdadero reflejo del mercado y de todos los tipos de vinos: de Pago (VP), con Denominación de Origen Calificada (DOCa), con Denominación de Origen (DO), Vinos de calidad (VC), Vinos de la Tierra (VT) y Vinos de Mesa.
BWW Brands pone en valor la historia e identidad de cada marca. Un sector destinado a bodegas, grupos de bodegas y distribuidores multimarca que prefieren una presencia corporativa de diseño libre.
BWW Complements exhibe equipamientos, utensilios, accesorios del vino, servicios y publicaciones, mediante una presencia corporativa de diseño libre.





Programa de conferencias y catas

Bajo el lema “España, mosaico singular de suelos”, BWW 2023 ofrecerá un programa de conferencias y catas en las que se pondrá en valor la gran riqueza de suelos que conforman el territorio vitivinícola español. Destacan las intervenciones de reconocidos expertos que también se dedican a la producción y elaboración de vino en diferentes zonas de España como los Masters of Wine Norrel Robertson, que desde 2003



BWW Likes the City!

Con el objetivo de involucrar a la ciudad anfitriona en Barcelona Wine Week, durante febrero se pondrá en marcha BWW likes the city!, un programa de actividades con el que BWW sale de la feria e impregna de vino la ciudad, aliándose con sectores del comercio, la cultura y el ocio. Por ejemplo, el restaurante Moments ofrece tres posibles maridajes inspirados en el libro de Dalí "Les vins de Gala" diseñados por el sumiller Cristian Sánchez para acompañar el nuevo menú degustación temático "Les dinners de Gala" de Raül Balam; y el Restaurant Windsor celebra la temporada del guisante de Llavaneras con un menú degustación muy especial, acompañado con 4 vinos de proximidad.**

produce sus vinos en Calatayud; Fernando Mora, con viñedos en diferentes puntos de Aragón; y Andreas Kubach, director de Península Vinicultores, con bodegas en Rioja Alavesa, entre otros puntos. Álvaro Ribalta, Master of Wine en 2021 y fundador de Massal Selection, participará como moderador. También protagonizarán una cata conjunta sumilleres multipremiados y reconvertidos en elaboradores como Bruno Murciano, Guillermo Cruz, Sergi Figueres y Xavi Nolla. Completarán el programa de catas una docena de bodegueros de renombre que cultivan en suelos singulares, como es el caso de René Barbier y Álvaro Palacios, artífices de la revolución del Priorat; Ricardo P. Palacios, con viñas en ladera de suelo pizarroso; Esmeralda García, que trabaja con los suelos arenosos de Santiuste (Segovia); Julia Casado, que busca en sus vinos la vinculación emocional con el terroir de Bullas (Murcia); Sara Pérez, enamorada de los suelos del Priorat y el Montsant; César Saldaña, visionario del potencial de la albariza de Jerez o Felipe Blanco, que hablará de la magia de los suelos canarios. Como plato fuerte, Luís Gutiérrez, catador de Wine Advocate Robert Parker para España y autor del libro "Los nuevos viñadores", dirigirá una cata de 6 grandes vinos nacidos de 6 suelos distintos y elaborados por 6 reconocidos viñadores del panorama nacional.

ESTA EDICIÓN APOSTARÁ POR FORTALECER LAS **SINERGIAS** DEL **VINO** CON LA **ALTA GASTRONOMÍA**

Sostenibilidad, innovación y alta gastronomía

El espacio BWWHub acogerá conferencias y mesas redondas sobre tendencias y retos como la sostenibilidad, la innovación o la digitalización. Se analizarán temas como la gestión de suelos de viñedo ante el cambio climático, los beneficios del ecodiseño, nuevas vías de reutilización de botellas, la transformación digital de la viticultura, la protección de las viñas viejas del país o cómo comunicar mejor el vino español.

En esta próxima edición, BWW también hará una apuesta decidida por fortalecer las sinergias del vino con la alta gastronomía, gran embajadora de la industria alimentaria española en el exterior. Así, en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones, se celebrará una mesa redonda con restaurantes internacionales reconocidos con el distintivo internacional de calidad gastronómica Restaurants from Spain.

La última edición de BWW, celebrada en abril de 2022, reunió a más 650 empresas expositoras, 60 Denominaciones de Origen españolas y más de 18.000 visitantes profesionales. Entre ellos, 470 grandes compradores internacionales de mercados estratégicos que participaron en cerca de 6.600 reuniones comerciales con empresas expositoras. Este año se espera repetir el éxito.*

La opinión de… José Luís Benítez

Director General de la Federación Española del Vino



La Federación Española del Vino (FEV) representa a más de 900 bodegas de nuestro país y trabaja para unir a un sector atomizado entorno a sus grandes retos. A su cabeza, José Luís Benítez, su director general, apunta lo siguiente sobre la próxima edición de la BWW: "La asignatura pendiente del sector vinícola es crear más valor. Y lograrlo es una tarea de todos. La celebración de Barcelona Wine Week, por ejemplo, donde se identifican los vinos de calidad, es un paso importante en esa dirección". Y añade: "Hemos dado un gran salto en calidad en los últimos 20 o 30 años y hay que creérselo y vender. Tenemos que vender más caro y dejar la relación calidad-precio. La calidad ya es excelente. Y hay que aprender a convivir con un paradigma de inestabilidad económica continua. Diversificar mercados e ingresos es un buen antídoto a la incertidumbre. Para mí la gran oportunidad está en convencer al consumidor de que no tiene que consumir más sino mejor, más calidad. Además, hay oportunidades en desarrollo de nuevos productos, en nuevos formatos, en nuevos mercados, en potenciar determinadas variedades, etc".

La opinión de… María Naranjo

Directora de la Industria Alimentaria de ICEX



Desde su primera edición, Barcelona Wine Week cuenta con la colaboración estratégica de ICEX España Exportación e Inversiones, con el objetivo de favorecer la proyección internacional de sus empresas expositoras. Para BWW 2023, se revalida esa valiosa colaboración, principalmente a través de un programa de invitación dirigido a más de 500 compradores VIP de países clave. Vinculada a ICEX desde hace dos décadas, María Naranjo –actual directora de la Industria Alimentaria de esta institución– analiza el momento que vive el sector y las oportunidades de internacionalización que brinda el salón a las bodegas participantes.

"España tiene que consolidar su imagen de excelencia en países clave como EE.UU., Reino Unido o Suiza. Especialmente los dos primeros son muy importantes, no solo por la demanda propia sino porque son un espejo donde otros muchos países compradores también toman como referencia. En Asia creo que son claves países como Corea del Sur o Japón, que están convirtiéndose en grandes demandantes de vino. Y por supuesto países del Sudeste Asiático (Vietnam, Singapur, Malasia, Tailandia) que tienen un gran potencial turístico. Es fundamental el trabajo de creación de marca y de posicionamiento en los mercados. Apoyarse en una marca país como referencia para prescriptores internacionales es muy importante. La enorme diversidad de vinos que hay en España no facilita una percepción clara en el consumidor final. Para ello, es muy importante que entre todos trabajemos en nuestra Marca País, como lo hacen de manera clara y rotunda nuestros competidores. La generación de una reputación es una estrategia de largo plazo, que requiere un compromiso de las bodegas con su internacionalización y una estrategia coherente y sostenida en el tiempo de precios. BWW será ese escaparate perfecto para mostrar al mundo la enorme diversidad y la apuesta por la calidad y la excelencia de los vinos de España. Son los factores que verdaderamente nos diferencian. La increíble revolución de los vinos españoles en los últimos veinte años todavía es poco conocida. Y BWW será el mejor escaparate posible para mostrárselo al mundo: compradores y prescriptores internacionales lo vivirán en primera persona. Es importante que las bodegas transmitan los valores que tienen sus vinos; la historia del producto es clave para que el comprador internacional se enamore de nuestros vinos. La estrategia de internacionalización es una apuesta a largo plazo. Por ello, es importante seguir cultivando a esos compradores y tener capacidad de respuesta adaptada a las posibilidades reales de cada bodega. En función de su capacidad de producción y de comercialización, cada una tendrá que apostar por mercados a su medida. Crear una marca con todo lo que conlleva, desde imagen hasta precio es un trabajo donde ICEX siempre va a estar al servicio de las bodegas para ayudarlas en los mercados internacionales".

La Barra de Vinos

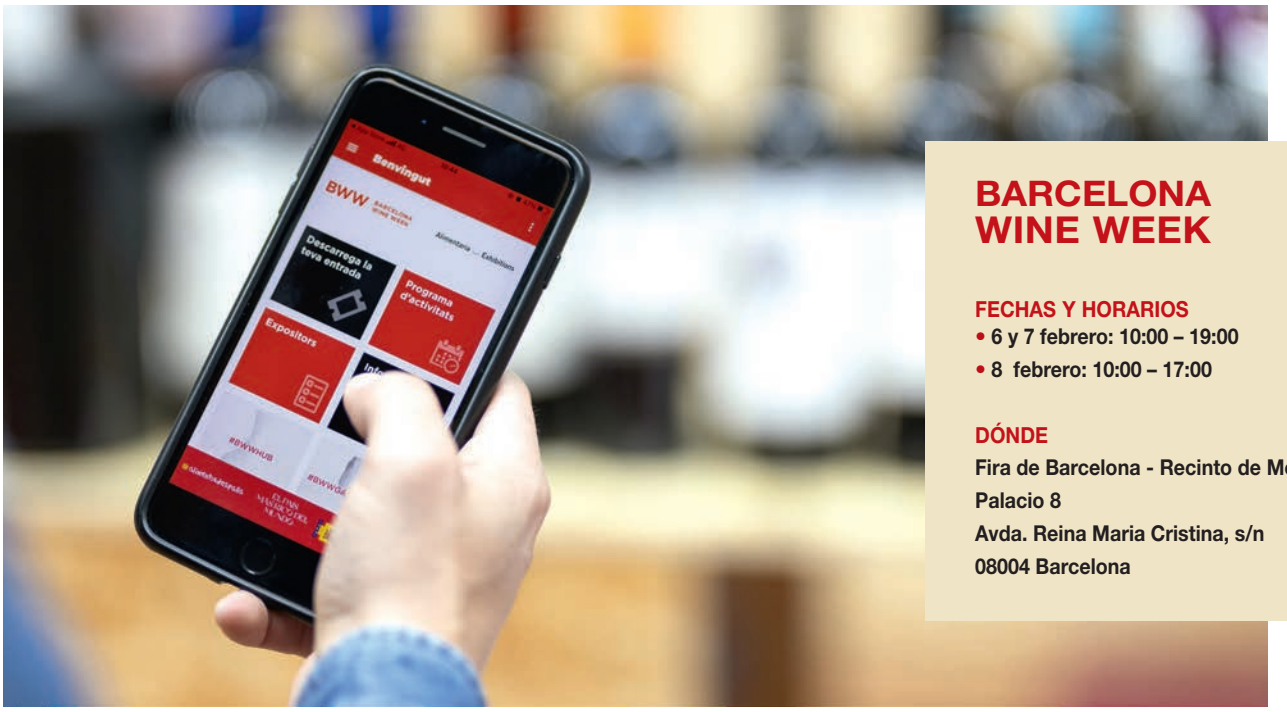
Clara Antúnez Ferrer, sumiller de La Gastronòmica y experta del equipo de Food Consulting, será la coordinadora de la Barra de Vinos Wine Tasting Journey – Soils of Spain by #alimentosdespaña de Barcelona Wine Week. Una Barra de Vinos que propondrá un viaje por España a través de vinos que convierten el suelo en la base de su carácter. Un recorrido inmersivo en forma de cata autoguiada a través de 58 vinos nacidos en terruños tan diversos como los de El Bierzo, Valderroas, Somontano, el Valle de Orotava (Tenerife), Jumillas o el Priorat. "Empezamos en el noroeste por Galicia, moviéndonos hacia el nordeste, bajamos por la costa mediterránea (incluyendo las islas Baleares), seguimos por el sur y subimos por Castilla La Mancha hasta Madrid. Y por último, saltamos a las Islas Canarias. Vamos a encontrar, por ejemplo, suelos de pizarra obviamente en Priorat, pero también en otros puntos del territorio como Galicia y Andalucía. Es fascinante ver cómo las variedades de cada zona se expresan de forma singular", afirma Antúnez.



#BWWGastronomy Food & Wine Restaurant

Un espacio donde lucir y disfrutar las bondades de nuestra gastronomía y los vinos españoles a través de desayunos, aperitivos, almuerzos y *afterwork*. En esta edición, nos sorprenderá con el mundo de las tapas, los platillos tradicionales y las exquisitas y afamadas influencias asiática e italiana a través de tres destacados restaurantes: Cecconi's, Bar Alegria y Restaurante Kao.

Además, César Cánovas, campeón de España de Sommelier 2001, 2002, 2004, 2005, Premio Nacional de Gastronomía 2012 y actualmente Brand Ambassador de Vins del Llegat, fusionará el vino con la gastronomía a través de maridajes en #BWW-Gastronomy Food & Wine Restaurant.



BARCELONA WINE WEEK

FECHAS Y HORARIOS
- **6 y 7 febrero: 10:00 – 19:00**
- **8 febrero: 10:00 – 17:00**

DÓNDE
Fira de Barcelona - Recinto de Montjuïc
Palacio 8
Avda. Reina Maria Cristina, s/n
08004 Barcelona

Entrevista a Javier Pagés

Presidente de Barcelona Wine Week

"Hay margen para seguir mejorando nuestra oferta y continuar creciendo"



El lema de esta nueva edición es "España, mosaico singular de suelos" ¿Por qué se ha elegido este *leitmotiv* y cómo se plasmará?

Porque España es diversa en suelos y climas, culturas y territorios. No hay otro país tan variado en este sentido y nos pareció muy interesante incidir en esta riqueza y proyectarla al mundo. Así que desde BWW hemos organizado un extenso programa de ponencias y catas a cargo de grandes expertos (MW, bodegueros, sumilleres, investigadores…) alrededor de esa enorme variedad de suelos en los territorios vitivinícolas españoles. Además, la barra de vinos Wine Tasting Journey – Soils of Spain by #alimentosdespaña propondrá un recorrido inmersivo por todo el país a través de una cata autoguiada de 58 vinos elaborados en suelos singulares de 31 zonas vitivinícolas de España.

"LAS VENTAS SIGUEN REFLEJANDO UNA TENDENCIA DE CRECIMIENTO INMEJORABLE CON UN INCREMENTO DEL 17%"



Según los últimos datos, esta nueva edición contará con un 15% más de empresas expositoras que en 2022 y el pasado noviembre la BWW fue premiada por la Asociación Vinícola Catalana. ¿Será esta tercera edición la que consolide definitivamente esta nueva feria vinícola como una de las ferias imprescindibles del sector?

Estamos satisfechos de lo conseguido hasta ahora, aunque hay margen para seguir mejorando nuestra oferta y continuar creciendo. De entrada, las perspectivas son buenas: hemos constatado un notable aumento del número de expositores, que ha pasado de 650 en la pasada edición a alrededor de 800 en la actual. También se han incrementado el número de sellos de calidad representados (70 frente a los 60 de 2022) y contaremos con más compradores internacionales clave, lo que generará más oportunidades de exportación para las bodegas participantes.

Tras haberse asentado en el calendario ferial como la primera gran cita del año para los profesionales del vino a nivel europeo en tan solo dos ediciones, en esta tercera el principal reto de BWW es que el éxito de las anteriores se vea incrementado. Y eso



significa que todos los asistentes queden aún más satisfechos por el negocio y por haberse puesto al día de lo más destacado en el ámbito del vino español de calidad.

¿Qué ofrece la BWW para proyectar el vino español tanto a nivel nacional como internacional?
La organización de BWW 2023, con la colaboración estratégica de ICEX Exportación e Inversiones, ha invitado a más de 500 decisores de compra de grandes grupos procedentes de los principales mercados importadores de vino español: Estados Unidos, Canadá, Alemania, Países Bajos, Colombia y Bélgica, entre otros.
Por otra parte, hemos invitado a más de 1.300 compradores clave del mercado nacional, con representación de la gran distribución, centros mayoristas, distribuidoras especializadas, detallistas y tiendas gourmet. Todos ellos mantendrán más de 8.000 reuniones de negocios con las empresas expositoras del salón, según nuestras previsiones.

¿Cuáles son las principales novedades de esta edición?
Además de ampliar nuestra oferta expositiva y nuestro programa de invitación a compradores VIP –como apuntaba previamente–, reforzamos el vínculo entre gastronomía y vino. Esto se plasmará especialmente en la reformulación del espacio gastronómico BWW Gastronomy, que pasará a estar abierto toda la jornada para ofrecer desayunos, aperitivos, almuerzos y tapas *afterwork* de la mano de los restaurantes barceloneses Bar Alegría (tapas y platillos tradicionales), Cecconi's (gastronomía italiana) y Kao (cocina asiática). Todas sus elaboraciones estarán maridadas con vinos propuestos por el sumiller César Cánovas, Premio Nacional de Gastronomía 2012 y cuatro veces campeón del certamen Sommelier España.

En esta ocasión se hará una apuesta decidida por fortalecer las sinergias del vino con la alta gastronomía. ¿Cómo se llevará a cabo?
Como ya avanzaba, daremos un nuevo impulso al espacio de maridajes BWW Gastronomy Food&Wine Restaurant. Además, dentro del programa de BWWHub habrá sesiones dedicadas a potenciar las sinergias entre vino y alta gastronomía, como la mesa redonda organizada en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones, en la que participarán chefs, restauradores, responsables de compras y sumilleres de establecimientos internacionales reconocidos con el distintivo de calidad gastronómica Restaurants from Spain (como Nacho Manzano o José Pizarro), o una propuesta de armonía entre cava y cocina japonesa de la mano del chef David Arauz y el sumiller Álvaro Prieto, del restaurante madrileño Zuara Sushi, que recientemente ha obtenido una estrella Michelin.

> "NUESTRO GRAN RETO ES LOGRAR ATRAER A CADA VEZ MÁS VISITANTES INTERNACIONALES Y CONTRIBUIR A PROMOCIONAR EL VINO ESPAÑOL DE CALIDAD EN EL MUNDO"

¿Qué destacaría de esta edición?
Barcelona Wine Week volverá a demostrar por qué es el certamen de referencia para los profesionales que quieran conocer, hacer negocio y aprender sobre los vinos elaborados en España. Para ello, mostrará su amplísima variedad territorial en un espacio expositivo principalmente organizado por Denominaciones de Origen.
Asimismo, la parte experiencial será muy potente, con catas de un nivel altísimo: estarán al frente los Masters of Wine Tim Atkin, Norrel Robertson, Fernando Mora, Andreas Kubach, Álvaro Ribalta y Pedro Ballesteros; sumilleres multipremiados y reconvertidos en elaboradores, como Bruno Murciano, Guillermo Cruz, Sergi Figueres y Xavi Nolla, además de bodegueros como Álvaro Palacios, Ricardo P. Palacios, Estefanía Rodero, Esmeralda García, Sara Pérez, Cristina Yagüe, César Saldaña, René Barbier y Felipe Blanco. Otras catas muy destacadas serán las dirigidas por Luis Gutiérrez, crítico de Wine Advocate Robert Parker para España y autor del libro "Los nuevos viñadores", con seis grandes vinos procedentes de seis suelos diferentes y elaborados por seis importantes viñadores del panorama nacional, y el periodista Ramon Francàs, que presentará a sus "7 magníficos del maravilloso Priorat".

¿Qué objetivos o retos pretende alcanzar esta edición?
Nuestro gran reto es lograr atraer a cada vez más visitantes internacionales y contribuir a promocionar el vino español de calidad en el mundo.
En definitiva, que BWW se consolide como una plataforma mundial única para conseguir que los excelentes vinos españoles sigan escalando en valor y en calidad percibida.❋

Bodegas Gallegas



Bodegas Gallegas lleva más de 60 años elaborando vinos en tres de las Denominaciones de Origen más importantes de Galicia: Rías Baixas, Ribeira Sacra y Ribeiro. El carácter familiar y la búsqueda de la excelencia y singularidad de sus vinos han marcado su larga trayectoria y han otorgado a Bodegas Gallegas numerosos reconocimientos nacionales e internacionales. Entre sus vinos más destacados encontramos Rectoral do Umia y Rectoral de Amandi.

Rectoral do Umia: fresco, delicado y ¡apto para veganos! Este monovarietal de albariño con D.O. Rías Baixas, se elabora con uvas procedentes de viñedos localizados en áreas bajo la influencia del Océano Atlántico. Destaca por su intensidad aromática y la sorprendente mezcla de matices gracias al cultivo de sus uvas en diferentes localizaciones.



Rectoral de Amandi: el vino más compartido. 30 años han pasado desde su primera cosecha en 1991 y desde entonces este mencía de la Ribeira Sacra no ha dejado de cosechar reconocimientos nacionales e internacionales, superando ya los 60 galardones a lo largo de su trayectoria. En boca destacan las notas a *toffee* y regaliz. En su proceso de elaboración, Rectoral de Amandi, incorpora levaduras propias que garantizan un carácter diferenciador. Al igual que Rectoral do Umia, este mencía está certificado y es perfecto para una alimentación vegana.❋

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

PRESENTES EN BWW
Hall 8 C- 681

Bodegas Monteabellón

Tras más de 20 años trabajando la preparación de los suelos, las plantaciones, los minuciosos trabajos que esto conlleva a lo largo de los años y la elaboración de vinos de calidad, la Familia García arranca este año con el propósito de consolidar y afianzar la marca tanto en el mercado nacional como internacional.

El trabajo de la Familia García y los grandes profesionales de los que se rodea, han conseguido posicionar a Monteabellón como una de las bodegas más reconocidas de la Ribera del Duero por la calidad de sus vinos. Y es que muchas cosas han cambiado desde que iniciaron aquel proyecto del año 2000, con tan solo 14 ha de viñedo, todo, excepto el compromiso de seguir trabajando elaborando vinos fieles a sus orígenes, grandes amantes de la tierra que les vio nacer, que hoy es la base de sus elaboraciones y que cuentan con 175 ha en propiedad.



Apasionados del campo y la viticultura, estructurando las parcelas en diferentes altitudes y tipos de suelos para elaborar sus vinos. Monteabellon 5 meses y Monteabellon 14 meses son dos de los más representativos, que conjugan a la perfección esos aromas primarios propios de la variedad y las tipologías del suelo, con esos matices dados por sus pasos por madera. Finca Matambres y Finca la Blanquera, son sus dos vinos de parcela, con ediciones limitadas, un paso por barrica de 20 y 24 meses respectivamente, estructurados, elegantes e inconfundibles.

La BBW, es entre otras ferias, un escaparate perfecto para catar sus vinos y afianzar sus proyectos de comercialización.❋

BODEGAS MONTEABELLÓN
Calvario, s/n · 09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000 · www.monteabellon.es
Bodegas Monteabellon @monteabellon

PRESENTES EN BWW
Hall 8 C345

Pazo Baión

La singularidad de las Rías Baixas

La bodega Pazo Baión, situada en las Rías Baixas, elabora sus vinos exclusivamente con la uva procedente de su finca, 22 ha de uno de los viñedos más espectaculares de variedad albariño del mundo.



La finca Pazo Baión, ubicada en pleno Valle del Salnés, posee unas características tan singulares que otorgan a sus albariños una gran tipicidad. Entre ellas, las diferencias de altitud de casi 50 metros –esto hace que la finca se divida en parcelas, con diferentes características, lo que posibilita obtener entre ellas diferentes variaciones a nivel aromático–; la antigüedad de sus viñedos, rozando ya los 50 años de media; así como la riqueza de sus suelos, predominantemente graníticos, lo que permite conseguir una uva muy aromática, fresca y de marcado carácter mineral.

Tres albariños

Las diferentes singularidades que ofrece la finca Pazo Baión permiten la elaboración de sus tres albariños, situados en la más alta gama de los blancos españoles:

El albariño **Pazo Baión** se elabora con uvas de diferentes parcelas de la propiedad. Se caracteriza por una crianza sobre sus finas lías de seis meses en depósito de acero inoxidable y descanso en botella entre tres y seis meses. Destaca por su intenso perfume varietal, predominando aromas florales (azahar y jazmín) y aromas frutales con recuerdos cítricos y notas tropicales. En el paladar es fresco, envolvente, mineral y largo, con un final persistente y aromático.



De la ladera más alta de la propiedad se recoge la uva para el albariño **Pazo Baión Vides de Fontán**. Se caracteriza por su crianza de dos años en donde se combina su paso por tinos de roble francés, huevo de hormigón y acero inoxidable. Finalmente, descansa en botellero mínimo un año. Se caracteriza por sus aromas de flores blancas (azahar y jazmín), fruta de hueso y cítricos, con integradas notas de tostados y especiados. En boca es fresco y equilibrado, de buena estructura, graso, mineral y de largo desarrollo en boca.

La tercera elaboración de la bodega se llama **Pazo Baión Gran a Gran** y es el vendimia tardía de la propiedad. Se elabora con bayas parcialmente pasificadas por la Botrytis Noble. Destaca por su gran intensidad aromática, predominando aromas de flores blancas, fruta de hueso (melocotón), lichis y fruta seca. Su entrada en boca es suave y fresca marcada por el carácter de la Botrytis Noble.

Enoturismo

La bodega Pazo Baión también es todo un referente del enoturismo de nuestro país. Galardonada como Mejor Rincón Enoturístico de España en los III Premios Rutas del Vino de España, la bodega ofrece un amplio y variado programa de enoturismo.

A través de sus visitas, podemos descubrir la extraordinaria historia de la propiedad que se remonta al s.XVI. Disfrutaremos de un paseo por sus viñedos y bodega para descubrir las singularidades de la finca así como de sus albariños. La visita finaliza con la degustación de una gama exclusiva de albariños de las bodegas Pazo Baión y Condes de Albarei (propietaria de la finca).

Por la bodega pasan cada año miles de personas para disfrutar de una jornada de enoturismo singular, que combina historia, naturaleza, arquitectura y mucho vino. ❋

Más información:
www.pazobaion.com

PRESENTES EN BWW
Hall 8 C- 249

Bodega Otazu

El pago atlántico

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago situado más al norte de España, a tan sólo 8 km de Pamplona. Su filosofía es la de elaborar vinos de calidad que transmitan su origen y la riqueza de su *terroir*.



Todos sus vinos están marcados por un microclima excepcional de influencia atlántica, que destaca por tener unas pluviometrías entre 800 y 1100 mm/año y unos veranos frescos que favorecen una lenta maduración. Esta climatología aporta colores vivos, aromas intensos y frescura en boca. Son elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas del viñedo propio que rodean la bodega: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, pinot noir, cabernet franc y berués. Un viñedo certificado como Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de cada uno de sus vinos.

Enoturismo

Para Bodega Otazu, el turismo enológico es ámbito fundamental de su forma de entender el vino, es decir, un catalizador de emociones cuya única finalidad es ser disfrutado y compartido. Enoturismo no es simplemente catar vinos, es un concepto que contiene un universo que engloba historia, cultura, arte, naturaleza, *terroir*, emociones; todos rasgos que distinguen Bodega Otazu. La magia de la Bodega puede disfrutarse a través de visitas, catas, comidas o eventos personalizados como bodas o reuniones de empresas. ✻

Más información: www.bodegaotazu.es

PRESENTES EN BWW

Hall 8 C- 249





NOTA DE CATA

Nombre: Pago de Otazu Chardonnay con crianza
D.O.P.: Pago de Otazu
Variedad: Chardonnay
Características: Crianza de 6 meses en barricas de roble francés con *bâtonnage* semanal de las lías. Color amarillo brillante. Aroma complejo, floral con notas a fruta fresca, cítricos y especiado fino. En boca es largo, elegante y equilibrado. Perfecto para maridar con mariscos, arroces, foie, jamón ibérico, verduras de temporada, quesos curados, pescados a la brasa, carnes blancas y rojas.

NOTA DE CATA

Nombre: Pago de Otazu 2020
D.O.P.: Pago de Otazu
Variedad: 68% merlot y 32% cabernet sauvignon
Características: Tras pasar 18 meses en barrica, se obtiene este tinto de color rojo cereza profundo y brillante. Presenta una nariz elegante y compleja, dominada por frutos rojos, grosellas, frutillos silvestres negros, con notas especiadas. En boca es sedoso, largo y persistente. Es ideal para acompañar patés y quesos, caza menor, carnes a la barbacoa y cochinillo.

Veintemillas

Siete años aportando valor a bodegas y empresas del sector gastro-alimenticio

El estudio de Branding Veintemillas, dedicado a la creación de marcas, el diseño y la consultoría estratégica en exclusiva para el sector del vino, la alimentación y la gastronomía, celebra este próximo 15 de febrero su séptimo año en activo.

Fue en 2016 cuando el proyecto arrancó con un perfil de estudio de diseño que poco a poco, fue mutando hasta transformarse en una consultora de Branding global para el sector, incorporando un claro diferencial estratégico y ofreciendo servicios tanto de marketing como de comunicación, siempre con la base de la creatividad unida al buen diseño, y las buenas ideas como diferenciales claros de un trabajo sólido, fresco y audaz, y un equipo con más de 20 años de experiencia de trabajo en el sector bodeguero y alimenticio.



De izquierda a derecha, Víctor Suárez, Patricia Sola y David Arrieta

Branding, mucho más que diseño

Porque no, no es lo mismo diseñar un visual a diseñar una marca. Como ellos mismos definen "Una consultora de Branding como Veintemillas parte de un trabajo en el que se definen aspectos troncales como la estrategia, la arquitectura, además de la identidad corporativa de las marcas con las que trabajamos" comenta David Arrieta, director y fundador del estudio. "El desarrollo de esas marcas a nivel externo, y su forma de comportarse a nivel interno, así como el diseño de la experiencia y por extrapolación, definir pautas para que puedan concretarse en el resto de elementos", concluye explicando la base del trabajo que realizan en Veintemillas y que genera diferenciales claros para sus clientes. ✻

Más información: www.veintemillas.com



El objetivo

"Ser conscientes que nuestro sector está basado en un carácter experiencial que comienza mucho antes de la compra del producto, motivo por el que esta disciplina es tan interesante e importante para bodegas, restaurantes o empresas alimenticias, y que sin duda, generan un diferencial claro.

En este proceso de trabajo, todas las partes que forman una empresa, cuentan. Desde el Marketing experiencial, la gamificación, el marketing sensitivo y por supuesto, una comunicación efectiva acompañada de un visual a la altura de la marca, sin querer transformar, pero sí limpiando conceptos y definiendo muy bien una historia y una marca".

Las novedades más sabrosas

Comer en Barcelona

La Ciudad Condal es un auténtico paraíso para los amantes de la gastronomía. Barcelona reúne un generoso número de espacios únicos y exclusivos, en los que se cuida hasta el último detalle para deleitar los paladares más exigentes y disfrutar, además, de la diversión y de los buenos momentos.







Amar Barcelona



Pasión por los productos del mar

Amar Barcelona, el restaurante de El Palace Barcelona y Raza Zafra abierto en abril del pasado año, nace de la voluntad del centenario hotel y del carismático chef de apostar por un modelo en el que historia y modernidad evolucionen en paralelo. El restaurante toma el nombre del amor por la Ciudad Condal, así como de la pasión de Zafra por los productos del mar. La carta incluye productos fetiche para el chef sevillano como el caviar y las ostras, pero también guiños a los clásicos que formaron la carta del que fuera el antiguo Ritz, o a la cocina tradicional catalana. A destacar, también, su extensa carta de vinos, creada por la sumiller Diana D'Urso.

Amar Barcelona. El Palace Barcelona.
Gran Via de les Corts Catalanes, 668. Tel.: 931 039 988.
www.hotelpalacebarcelona.com



RiasKru

Marisquería tradicional y moderna



Capitaneado por Rafa Erbs, el nuevo RiasKru propone un concepto único en Barcelona en el que la técnica y el producto de la más alta calidad se dan la mano, dando como resultado una marisquería tradicional a la par que moderna que combina materia prima, elaboraciones de alta cocina y un impecable servicio de sala. A destacar su fabulosa bodega con más de 800 referencias.

RiasKru. Lleida, 7. Tel.: 934 248 152. https://riaskru.com



Brabo

Delicias a la brasa



En el nuevo Brabo destacan los sabores tradicionales que nacen del origen y de la trayectoria de sus chefs, Rafa Panatieri y Jorge Sastre. Los protagonistas son los ingredientes locales que los chefs seleccionan junto a sus proveedores de confianza. En su breve carta destaca la técnica de la brasa, pero también los curados y los encurtidos.

Brabo. Séneca, 28. Tel.: 931 247 745. www.braborestaurante.com



Nuts

Para bon-vivants

Nuts es un nuevo espacio que invita a vivir una experiencia diferente, con una escenografía un tanto extravagante y, al mismo tiempo, provocadora, pero con mucha clase. Todo ello gracias a la sofisticación visual de sus texturas, su perfume, el sabor de sus excelentes cócteles y exquisitas cenas por encargo y, cómo no, por la calidad de su música en directo.

Nuts. Muntaner, 147. Tel.: 691 728 237. www.nutsindulgence.com



Fire

Deliciosa carta de invierno

W Barcelona ha rediseñado la experiencia culinaria de su restaurante insignia Fire. Su nuevo menú de invierno deleita a huéspedes y visitantes a través de ingredientes orgánicos de temporada que se plasman en platos como Carrillera con parmentier de chirivía y pera de Lleida, chalota confit y salsa de garnacha o Remolacha con radicchio, patata local de Girona, orejones y vinagreta de avellanas.

Fire. W Barcelona.
Plaça de la Rosa dels Vents.
Tel.: 932 952 637.
www.firebarcelona.com



Belbo Dos Besos



Una oda al espectáculo



Belbo Dos Besos se ha convertido en un lugar de referencia en Barcelona. Se trata de una auténtica oda al espectáculo, a la diversión y a la gastronomía italiana, que no debes dejar de visitar, además de probar su mítica Carbonara, porque es todo un espectáculo en Mayúsculas.

Belbo Dos Besos.
Rambla Cataluña, 15. Tel.: 932 359 325. www.belbocollection.com



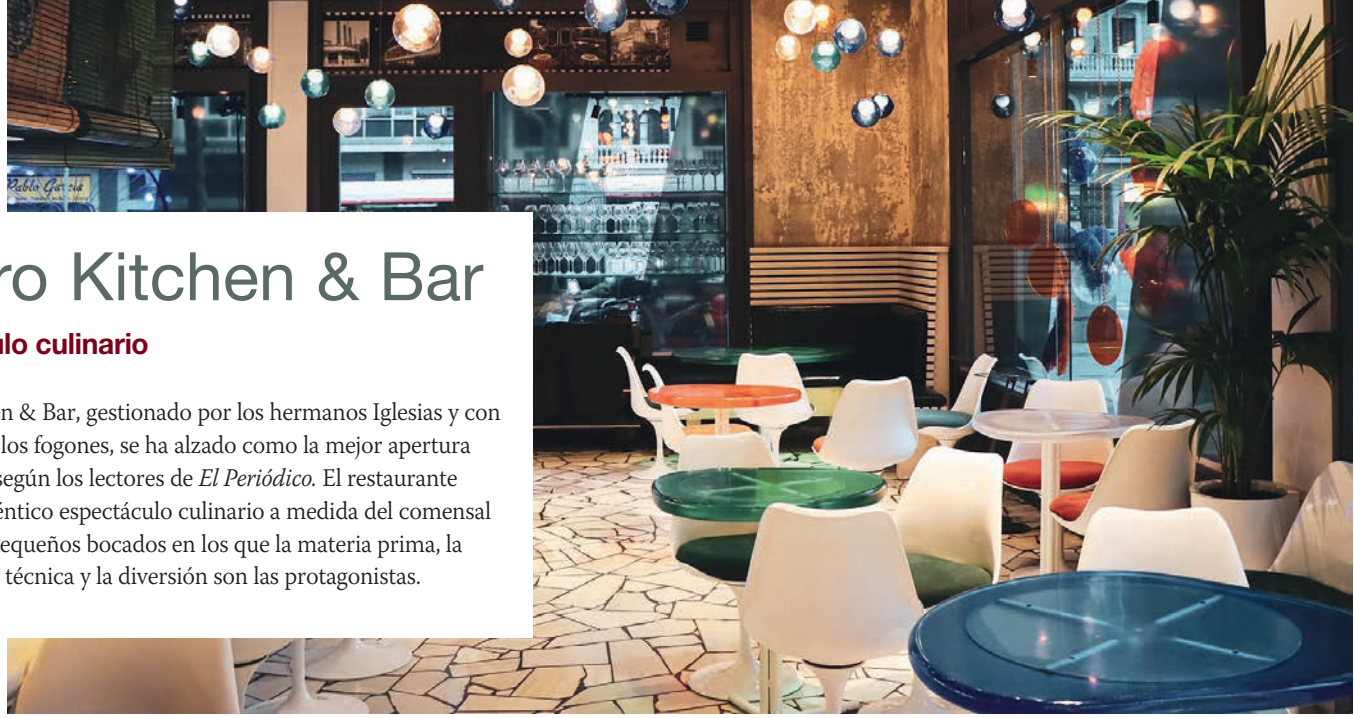


Can Xurrades

Can Xurrades nació en el Barrio de Gracia como una pequeña taberna local. Después de más de 20 años, Rafa Martínez y Paqui Esteban decidieron crear el restaurante actual, moderno y tradicional al mismo tiempo. La especialidad de la casa es la carne, de hecho, son expertos en la curación de carnes con maduraciones extremas, que forman parte de la carta del restaurante –pueden degustarse a la brasa de carbón de encina o en forma de steak tarta o carpaccio– y son protagonistas de dos menús gastronómicos. También ofrecen platos caseros catalanes.❋



CAN XURRADES
Casanova, 212 · 08036 Barcelona
Tel.: 932 173 097
www.canxurrades.com



Teatro Kitchen & Bar

Espectáculo culinario

Teatro Kitchen & Bar, gestionado por los hermanos Iglesias y con Oliver Peña a los fogones, se ha alzado como la mejor apertura del año 2022 según los lectores de *El Periódico.* El restaurante ofrece un auténtico espectáculo culinario a medida del comensal en forma de pequeños bocados en los que la materia prima, la creatividad, la técnica y la diversión son las protagonistas.

Teatro Kitchen & Bar. Avenida Paralel, 164. Tel.: 936 836 998. https://teatrokitchenbar.com



Jacqueline

Elegancia y gastronomía creativa

Jacqueline es un exclusivo restaurante de lujo ideado por el empresario Toni Cano y el prestigioso grupo Rockwell. Su triple propuesta de gastronomía creativa –liderada por el chef Dani Padró–, coctelería *premium* y música en vivo aparece envuelta por un glamuroso interiorismo lleno de guiños *vintage* y de suntuosa elegancia.

Jacqueline.
Enric Granados, 66. Tel.: 682 260 961.
www.jacquelinebarcelona.com

Cocina plant based

El nuevo Desoriente apuesta por una cocina vegana y también saludable, además de deliciosa. Este enfoque hacia un *mens sana in corpore sano* se sustenta en las recetas *plant based* pero sobre todo en las elaboraciones desde cero de todo lo que se ofrece en su carta, entre ellas el pan bao y las fermentaciones como el kimchi, la kombucha o el ginger beer.

Desoriente.
Ramon Turró, 209. Tel.: 934 069 940. https://desoriente.com/es





Tendiez

Tapas de autor para compartir

El restaurante Tendiez propone cenas para disfrutar con un grupo de amigos. La Vinoteca, un espacio semi-reservado, es el lugar perfecto. Una amplia mesa para 10 personas desde donde se puede contemplar el buen hacer del chef ejecutivo José Sánchez y del chef con estrella Michelin David Andrés. Tapas para compartir y platos con un toque de sofisticación.



Tendiez Tapas Bar & Restaurante.

Sofitel Barcelona Skipper. Avenida del Litoral, 10. Tel.: 932 216 565. www.sofitelbarcelona.com



Club 61



Abre sus puertas un misterioso club

Club 61 acoge una propuesta de coctelería de autor, además de un cuidado restaurante con decoración de los años 20, en un espacio secreto e íntimo de Barcelona, con detalles Art déco y luces de neón. Destaca su cocina clandestina, ecléctica y cosmopolita.

Club 61.

Trafalgar, 61. Tel.: 669 850 551. https://club61.myrestoo.net

Mont Bar

Un bar de alta cocina

El chef Fran Agudo ha logrado llevar a la excelencia a este gastronómico que no quiere dejar de ser bar, encontrando el equilibrio entre ambos conceptos. TEXTO: LAURA MORALES.





Mont Bar es el sueño de Iván Castro, catalán descendiente de familia de hosteleros, contable y sumiller; y su mujer, Kasaundra Williams, canadiense inquieta que ha recorrido medio mundo aprendiendo de la cultura gastronómica de diferentes países. Hace diez años abrieron las puertas de un pequeño bar con capacidad para 28 comensales con una barra dedicada a homenajear al producto. Su cocina fue evolucionando sin objetivos ni pretensiones, y encontró su madurez en 2020 cuando en plena pandemia Castro apostó por incorporar a su equipo al chef Fran Agudo. Hemos hablado con él y esto es lo que nos ha contado.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?
Fue en el transcurso de dejar de estudiar y empezar los primeros trabajos, me di cuenta de que era mi camino.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
Seriedad y constancia. Me gusta que mi equipo crea en una idea y que todos trabajemos día a día por trabajar mejor cada día.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos y qué tipo de productos te gusta utilizar?
Solemos trabajar las ideas basándonos en los productos de temporada, también nos





El chef: Fran Agudo

Fran Agudo, nacido en Andújar (Jaén) y criado en Lloret de Mar (Girona), estudió hostelería y restauración en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona. Es el actual chef de los restaurantes barceloneses Mont Bar y Mediamanga. En su trayectoria ha pasado por las cocinas de restaurantes con estrellas Michelin como Tickets o el Celler de Can Roca, entre otros. Además, en su etapa al frente de Tickets consiguió despuntar en el panorama gastronómico durante 8 años al frente de la cocina del mismo. Muestra de ello son las menciones en guías tan relevantes como la Guía Michelin, The 50's Best Restaurants o la Guía Repsol.

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: El del cocido
Un lugar: París
Una película: Esencia de mujer
Un libro: Confesiones de un chef
Una canción: Otherside de Red hot chili peppers
Un sueño por cumplir: Surfear en Bali
Un truco de cocina: Unas gotas de vinagre a los guisos para potenciar el sabor
Un producto fetiche: Vinagre de Jerez
El maridaje perfecto: Cerveza y aceitunas
Una experiencia gastronómica inolvidable: Una cena en el 41º
Hobbies: Salir a correr
Si no hubieras sido chef... Fotógrafo o algo relacionado con el arte

"Somos pioneros en el concepto de barra de producto en la ciudad"

gusta buscar nuevas técnicas y luego aplicarlas a un producto y darle sentido.

¿Qué distingue a Mont Bar de la amplia oferta de restauración que posee Barcelona, qué aportáis al panorama gastronómico de la ciudad?
Somos pioneros en el concepto de barra de producto en la ciudad, mantenemos nuestra esencia de bar, que ha ido evolucionando hasta la excelencia del gastronómico que ahora somos. Creamos un ambiente acogedor dentro de un espacio pequeño en la que puedes probar varios platos a través de pequeños bocados y platos para compartir.

¿Qué importancia le otorgáis en Mont Bar al vino y al maridaje?
Es una parte muy importante del restaurante y vamos de la mano con la cocina, tenemos 220 referencias que vamos cambiando según los cambios de menús y nos gusta que el vino sea protagonista de la experiencia.

Parece que 2022 ha sido tu año, en febrero recibiste un sol Repsol y en noviembre el Premio Cuiner 2022 (Cocinero 2022) en el Gastronomic Forum Barcelona y la estrella Michelin. ¿Qué han supuesto para ti estos premios? ¿Qué otras metas te gustaría alcanzar?
Una gran alegría y satisfacción, ya que parece que se ha dado todo en un año y es un gran aliciente para ser trabajando. Nos gustaría seguir trabajando igual y seguir en una línea ascendente.

¿Algún proyecto nuevo que nos puedas avanzar o bien algún objetivo o meta profesional o personal de cara al futuro?
Nos gustaría hacer nuevos proyectos diferentes a los de Mont Bar, tenemos varios en mente y tenemos ganas de nuevos retos.✻

MONT BAR Diputació, 220 · 08011 Barcelona · **Tel.:** 933 239 590 · www.montbar.com · **Jefe de cocina:** Fran Agudo · **Jefe de Sala y propietario:** Iván Castro · **Horario:** M- S: 13.00 - 15:15 y 19:30 – 22:30 · **Cerrado:** Domingo y lunes · **P.V.P Menú degustación:** 16 pases 135€ (maridaje opcional 60€)

Aleia

Fusión de gastronomía y arquitectura



Los chefs Paulo Airaudo y Rafa de Bedoya han logrado que la gastronomía de Aleia esté a la altura del espacio que lo alberga, el emblemático Hotel Casa Fuster Gran Lujo, un edificio modernista ubicado en pleno corazón de Barcelona.



El recién galardonado restaurante, que abrió sus puertas a finales de 2021, se ubica en un edificio proyectado por el arquitecto modernista Domenech i Muntaner a petición del empresario catalán Mariano Fuster como regalo para Consuelo Fabra i Puig, hija del Marqués de Alella, dato histórico fundamental para descubrir la procedencia de su nombre: Aleia Restaurant.
La obra se finalizó en 1911, convirtiéndose en el edificio más costoso construido en aquella época. En 2004 se rehabilitó, transformándose en un hotel de lujo que conserva la grandeza y el ambiente de la construcción original.
El restaurante ocupa la primera planta del edificio, anteriormente la planta noble de la casa burguesa, lo que le imprime un encanto especial y donde se puede disfrutar ahora de la gastronomía diseñada por el chef italo-argentino afincado en Donostia Paulo Airaudo, y que materializa el jefe de cocina Rafa de Bedoya.

La carta

El estilo y filosofía de trabajo del chef Paulo Airaudo –donde la perfección en las ejecuciones es una máxima constante– está presente en la carta, donde repite la fórmula de su biestrellado Amelia Restaurant de mantener una parte del menú estable que combina con otra que va cambiando a medida que lo hacen los ingredientes en los mercados según las estaciones del año.
La trayectoria de ambos chefs, Airaudo y Bedoya, se reflejan en la propuesta de menú, que combina recetas clásicas, con un marcado acento andaluz y catalán, con técnicas más actuales e inspiración asiática y francesa, que convergen en platos sabrosos y equilibrados.❋









Los chefs

PAULO AIRAUDO

Nació en Argentina en una familia de inmigrantes italianos. Desde pequeño tuvo claro que quería viajar y conocer mundo y otras culturas y siendo muy joven viajó por países como Chile, Perú y México y adquirió experiencia formándose en cocinas de España, Italia y Reino Unido. En 2015 se traslada a Suiza y allí abre su primer restaurante propio, La Bottega, una trattoria moderna y cosmopolita que recibió su primera estrella Michelin tan solo cuatro meses después de su apertura. En 2017 se traslada a San Sebastián y alumbra su proyecto 'Amelia', que también logró su primera estrella a los 7 meses de la apertura. A mediados de 2020, Paulo traslada Amelia al exclusivo Hotel de Lujo Villa Favorita, situado en uno de los lugares más impresionantes de San Sebastián, en plena Bahía de la Concha, donde recibe, en diciembre de 2021, solo 18 meses después de la mudanza y con una pandemia de por medio, su segunda estrella Michelin, convirtiéndose en el único biestrellado de la ciudad.

Pero Paulo no solo es un buen cocinero, es también un notable gestor de proyectos gastronómicos y dirige exitosamente restaurantes en San Sebastián, Barcelona y Hong Kong, y, próximamente lo hará en Bogotá (Colombia).

RAFA DE BEDOYA

sSu vida ha estado desde su nacimiento ligada a los fogones. De padres hosteleros aprendió el sacrificio y la pasión de esta profesión y ayudando junto a sus hermanos en los negocios familiares de su Jerez natal y la costa gaditana descubrió que su camino sería la cocina. Realizó su formación en Euskadi y posteriormente se especializó en cocina francesa.

Ha trabajado en restaurantes como Azurmendi, Cenador de Amos, Dstage, El Celler de Can Roca y Lú Cocina y Alma.

En noviembre de 2022 pone rumbo a Barcelona para comenzar una nueva aventura de la mano de Paulo Airaudo con la apertura de la que hoy en día es su casa, Aleia Restaurant.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Paulo Airaudo lo expresa con estas palabras: "Estoy feliz porque Barcelona es una ciudad que me encanta y tengo muy buenos amigos aquí. El equipo de Aleia hace un trabajo maravilloso y esto es un premio para todos que nos motiva e ilusiona a seguir creciendo. Estamos tremendamente ilusionados porque ahora somos conscientes de que el camino no ha hecho más que comenzar".

ALEIA Hotel Casa Fuster · Passeig de Gràcia, 132 · 08008 Barcelona · **Tel.:** 935 020 041 · www.aleiarestaurant.com · **Jefe de cocina:** Rafa de Bedoya · **Horario:** Martes: 19:00- 21:30 - Mi - S: 13:00 – 15:00 y 19:00 – 21:30 · **Cerrado:** Domingo y lunes · **Menú Ejecutivo (mediodías laborables):** 110€ · **Menú principal:** 150€



Slow&Low

Despacito hacia las estrellas

Francesc Beltri y Nicolás de la Vega comparten conocimientos y trabajan de la mano para crear los menús degustación de este espacio barcelonés que nació en 2018 con vocación de restaurante informal pero con técnicas de alta cocina.

El restaurante, situado en el centro de la capital catalana, en la calle Comte Borrell, fue completamente reformado en 2021, solo tres años después de su apertura. Los chefs explican con estas palabras el por qué de esta reforma: "Nuestra evolución ha sido fruto del hambre de aprendizaje así como las ganas de construir un estilo propio. En verano de 2021 nos dimos cuenta de que nuestras aspiraciones y nuestra evolución gastronómica ya no iban acorde con nuestro local, la vajilla o nuestra propia indumentaria, así que realizamos una inversión para alinear todos esos factores. Hoy nos sentimos seguros y a gusto realizando nuestro trabajo, mejorando cada día y en constante evolución pero en un entorno y con un equipo que nos permite ser nosotros mismos".



El espacio

El resultado es un espacio íntimo, acogedor y agradable, pensado solo para 30 comensales, que se caracteriza, tal y como dicen sus chefs, por un ambiente joven, intelectual y de estilo.

Lo conforman una cocina a la vista a la que asoman dos barras, pensadas para disfrutar por parejas, y un salón con 5 mesas para reuniones más grandes.

La mesa del chef –la más divertida para reservar en grupo– se encuentra al lado de la cocina y hace que la experiencia sea más dinámica.

Los chefs: Francesc Beltri y Nicolás de la Vega

Francesc Beltri nació en Barcelona pero ha pasado largas temporadas en Londres e Indonesia. Ha trabajado con chefs como Albert Adrià o Paco Pérez entre otros y ha trabajado en la cocina de Els Tinars, el restaurante de Llagostera (Girona) con una estrella Michelin.
Nicolás de la Vega, mexicano residente en la capital catalana, se formó la Escuela Hofmann de Barcelona; su trayectoria profesional, que suma 17 años de rodaje, lo ha llevado a cocinar comida mediterránea en México y a poner en práctica su arte en la Taberna Hofmann.
Francesc y Nicolás se conocieron solo 15 días antes de abrir Slow&Low, pero una fuerte amistad les une desde entonces.



La propuesta gastronómica
Ofrecen una propuesta gastronómica única en la que el 95% de los platos tienen un origen en las profundidades del mar y están elaborados con productos de temporada. Otro factor especial que cuidan con la delicadeza que les caracteriza es la repostería, parte esencial de la casa.
Los inspectores de la Guía Michelin lo valoran así: "Un restaurante de ambiente moderno que sorprende por su propuesta, pues demuestra técnica, creatividad y delicadeza a partes iguales. Aquí defienden una cocina viajera que combina ingredientes de todo el mundo, mostrando claras influencias de la gastronomía mexicana pero también guiños al recetario thai, con toques ácidos y picantes bien equilibrados, salsas excelentemente ligadas y una especial devoción tanto por los pescados como por el mundo vegetal. ¿Curiosidades? El servicio lo realizan entre los camareros y los chefs, explicando cada plato con detalle".❋





Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Francesc Beltri y Nicolás de la Vega, afirman: "Se lo agradecemos a todo el equipo de Slow&Low que da servicio dos veces al día con un nivel de calidad altísimo y a todos los que han pasado por nuestro equipo, porque nos han ayudado a construir lo que hoy en día somos. A nuestras familias y a todos los que nos han apoyado durante estos cuatro años y medio, sin el cariño y el entendimiento no habríamos llegado a donde hoy estamos. Por supuesto, a nuestros clientes, por la buena energía que nos entregan cada noche y por seguir llenando nuestro restaurante todos los días. Es increíble la cantidad de clientes de la casa que con su 'feedback' nos ayudan a construir un estilo propio y, claro está, a Michelin, por esta distinción que recibimos con mucho orgullo".

SLOW&LOW Comte Borrell, 119 · 08015 Barcelona · **Tel.:** 936 254 512 · www.slowandlowbcn.com · **Jefes de cocina:** Francesc Beltri y Nicolás de la Vega · **Horario:** M-S: 13:30- 15:00 y 20:30 – 22:30 · **Cerrado:** Domingo y lunes · **Menús:** Slow&Low (14 elaboraciones): 95€ - Menú Slow&Lunch (6 platos, 1 postre y 1 bebida -disponible mediodías no festivos de martes a viernes): 55€

Come by Paco Méndez

México brilla en España



Abierto en Barcelona por el chef Paco Méndez en abril del pasado año, Come se ha convertido en el único restaurante mexicano de España distinguido con estrella.



Acompañado de su mentor, Albert Adrià, el chef de origen mexicano Paco Méndez decidió abrir el año pasado en Barcelona –ciudad en la que llevaba años trabajando con el menor de los Adrià en diferentes proyectos– una nueva propuesta gastronómica novedosa en la capital catalana. Paco expresa en Come su particular interpretación de México, siendo el único chef bulliniano de origen mexicano capaz de interpretar la contracción del espíritu de elBulli, el producto mediterráneo y la cultura mexicana con elaboraciones que sorprenden al paladar. Una propuesta que no ha tardado en ser descubierta y premiada por los inspectores de la Guía Michelin que la definen así: "Si era asiduo del mítico Hoja Santa no debe dejar de visitar Come by Paco Méndez, el restaurante que hoy ocupa aquellas instalaciones y que, como un guiño al amor de los mexicanos por el Día de los Muertos, podemos clasificar como 'un restaurante re-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Paco Méndez nos comenta: "Estamos muy agradecidos con Michelin por haber seleccionado nuestro trabajo para estar en su Guía. La verdad, estamos muy contentos y realmente tenemos mas energías que nunca para seguir haciendo lo que hacemos y también cosas nuevas. Por supuesto, ha sido una sorpresa muy agradable a la que también se añade la presión de seguir conservando este galardón. Por el momento hemos notado una subida de clientes pero también ha sido por las fechas de Navidad que venían. Ahora veremos seguramente el incremento de clientes ya que son los peores meses para la restauración en Barcelona y en España en general".



El chef: Paco Méndez

Paco Méndez (Ciudad de México, 1982) se formó en Ambrosía Centro Culinario (Ciudad de México). Siguió ampliando sus conocimientos a nivel práctico en España, pasando por las cocinas de Koldo Royo y Juan Mari Arzak (2003-2004), y posteriormente regresó a México para continuar con el desarrollo de varios proyectos.

En 2008 le surgió la oportunidad de realizar un *stage* en elBulli, donde conoció a los hermanos Adrià, que cambiaron su forma de ver la cocina. Desde entonces, forjó una amistad con Albert y volvió en 2011, en lo que fue la última temporada de elBulli, para finalmente instalarse a vivir en España e incorporarse al proyecto de elBarri. A partir de entonces, Paco formó parte de los equipos de Tickets, Bodega 1900 y Pakta, para finalmente, liderar el proyecto de Hoja Santa (2014-2020) hasta su cierre por la pandemia.

Paco ha continuado estudiando, desarrollando y ampliando su capacidad y formación sobre los orígenes de la cocina mexicana. Adicionalmente, ha llevado a cabo colaboraciones con prestigiosas compañías de la industria alimentaria para el desarrollo de productos, ha realizado *pop ups,* y ha lanzado el proyecto Encanta (Playa del Carmen, México), junto a un importante grupo hotelero, que sigue liderando en la actualidad. El pasado noviembre, además de la estrella en la Guía Michelin 2023, ganó un premio *rookie* de la Guía Macarfi 2023 a la mejor apertura en Barcelona en los últimos doce meses.



nacido'. Al frente está el chef Paco Méndez, el mismo chef, que ha cogido las riendas del negocio junto a su mujer (Erinna, que lleva la pastelería) para dar una vuelta de tuerca al formato y exaltar 'el encuentro entre la cocina y la cultura mexicana, el producto mediterráneo y el legado de elBulli'. Descubra los sabores de aquellas tierras (tacos, botanas, moles...) desde un punto de vista moderno, a través de su carta o de un menú degustación con dos opciones de cierre. ¡Amplia selección de bebidas típicas (micheladas, tequilas, mezcales...)!"

La concesión de su primera estrella Michelin ha convertido a Come en todo un hito para la cocina mexicana fuera de México. Desde el restaurante afirman: "Estamos muy honrados de que nuestro restaurante se haya convertido en una embajada de la gastronomía de México, que en nuestra casa elaboramos usando la despensa mediterránea y técnicas bullinianas. Es una responsabilidad que asumimos con una entrega total y con el objetivo de seguir proveyendo de felicidad a nuestros clientes en cada bocado".✻



COME BY PACO MÉNDEZ
Av. de Mistral, 54
08015 Barcelona
Tel.: 938 275 977
www.come.come.es
Horario :
Mi- S: 13.00 - 14:30 y 19.30 – 21:30
Cerrado: Domingo, lunes y martes
P.V.P medio a la carta (sin vino): 140€
P.V.P Menú: 150€–170€

Andrés Torres



“La estrella verde Michelin ha supuesto un reconocimiento a nuestro estilo de vida sostenible y solidario”

Fue corresponsal de guerra y actualmente sigue yendo a las zonas de conflicto como Ucrania para llevar comida, no en vano lidera desde hace más de veinte años una ONG a la que destina parte de los ingresos del restaurante. Cocinero autodidacta, ha recibido una estrella verde Michelin por el trabajo que lleva a cabo en Casa Nova, ubicado en una masía entre las viñas del Penedès donde invita al comensal a olvidarse del reloj. **POR LAURA MORALES**



Aunque estemos muy cerca de la capital catalana, adentrarnos en la extensa Finca Cal Tòfol, en la localidad barcelonesa de Sant Martí Sarroca, donde se emplaza el restaurante Casa Nova, es toda una experiencia que invita a la desconexión. Una finca que posee una masía con huerto, gallinas, sala de ahumar, sala de café, bodega, tres habitaciones suite, jardín y por supuesto, el restaurante que desde hace ocho años Andrés Torres regenta con su pareja, Sandra Pérez, quien está al frente de la sala y del taller artesano donde crean la vajilla en la que llegan a la mesa los platos.

Hemos hablado con Andrés para que nos explique en primera persona cómo es la cocina que lleva a cabo, nos haga un balance de su trayectoria y nos explique qué ha supuesto conseguir la estrella verde Michelin.

¿Cómo se pasa de ser corresponsal de guerra a cocinero?

No cambio de profesión, sigo haciendo las tres cosas que más me apasionan: contar noticias, ser solidario y cocinar. Lo de la cocina lo llevo desde pequeño y los viajes que he podido hacer, bien por contar noticias o bien por solidaridad, me han hecho aprender mucho de la gastronomía.

Eres autodidacta, tu restaurante lo has construido con tus propias manos, creáis vuestra propia vajilla, y es un negocio que se autoabastece y autogestiona… parece que no te gusta depender de nadie… ¿Cómo llegas a todo teniendo en cuenta que también lideras la ONG Global Humanitaria y que eso te hace viajar con frecuencia?

Siempre hay tiempo para todo, el restaurante no es un proyecto que surja de repente, está muy meditado y se saca tiempo durmiendo poco y con una ilusión extrema. Si además lo vinculo a mis experiencias en los viajes solidarios pues mejor que mejor. De todo se aprende. Y eso lo intento reflejar en mis platos.

Siempre me ha gustado hacérmelo todo. Para eso tengo dos manos, muchas ganas y un punto de locura bastante grande.

¿Es rentable un negocio con solo seis mesas?

Un negocio con 6 mesas es rentable dependiendo de tus necesidades y tus aspiraciones. En mi caso, sí.

Rentable emocionalmente y algo en lo económico.

¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo?

La cocina que llevo a cabo es moderna con toques clásicos y a través de ella traslado a los comensales mis experiencias en mis viajes. Mi sello personal es lo que cuento

La opinión de los inspectores Michelin

“Más que un restaurante es un pequeño paraíso, ubicado en una antigua casa de campo y llevado por una pareja que apuesta, sin medias tintas, por la sostenibilidad. Aquí, en una maravillosa atmósfera donde se combinan pasado y presente, el chef propone una cocina de gusto actual e intenso sabor que toma como base los recuerdos de los platos que hacía su madre y los productos del entorno, muchos producidos por ellos mismos (huerto propio, gallinas, abejas, setas shitake...)”.



“A los comensales quiero transmitirles experiencias de vida y mucho amor por lo sencillo”



en cada plato ya que te lo presento yo. A los comensales quiero transmitirles experiencias de vida y mucho amor por lo sencillo.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
El vino y maridaje es parte importante en nuestro restaurante. Piensa que cada comensal está bebiendo una parte de historia que puedes haber vivido y que un vino te lo puede contar. Y eso es compartir.

También le das importancia al café… ¿Cómo se os ocurrió tener vuestro propio tostadero?
Al café le doy mucha importancia puesto que he vivido en primera persona en Colombia en una finca de producción de recolectado, secado y tostado el café. Me parece una labor brutal este trabajo y a eso le doy mucha importancia porque me gusta que el esfuerzo de familias campesinas sea recompensado con el tostado en nuestra sala para disfrute del comensal. El café es lo último que se lleva a la boca y le ha de quedar un buen recuerdo.

¿Qué ha supuesto conseguir una estrella verde de la Guía Michelin?
La estrella verde Michelin ha supuesto sorpresa y reconocimiento a nuestro estilo de vida sostenible y solidario.

¿Algún proyecto que puedas avanzarnos?
Nuestra actividad prevista es seguir aprendiendo con humildad, hablar de sostenibidad y solidaridad con el comensal y seguir ejecutando proyectos de ayuda nacional e internacional.*

CASA NOVA
Finca Cal Tòfol · Barri la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 937 431 170 · www.casanovarest.com

Restaurantes donde celebrar

SAN VALENTÍN

Este mes muchos restaurantes preparan menús especiales para celebrar el día más romántico del año en pareja. Y es que una buena cena acompañada de un buen vino en un ambiente íntimo es un plan clásico pero no por ello menos apetecible y efectivo. A continuación, una pequeña selección.



1. Dolce Sitges

El menú de cena para celebrar el Día de los Enamorados en Dolce Sitges, elaborado por el chef ejecutivo del hotel Jaume Balada, estará disponible los días 11 y 14 de febrero. Incluye platos como la Crema de marisco con salmonete curado y emulsión de salicornia y las Fresas con chocolate y rosas.
www.dolcesitges.com

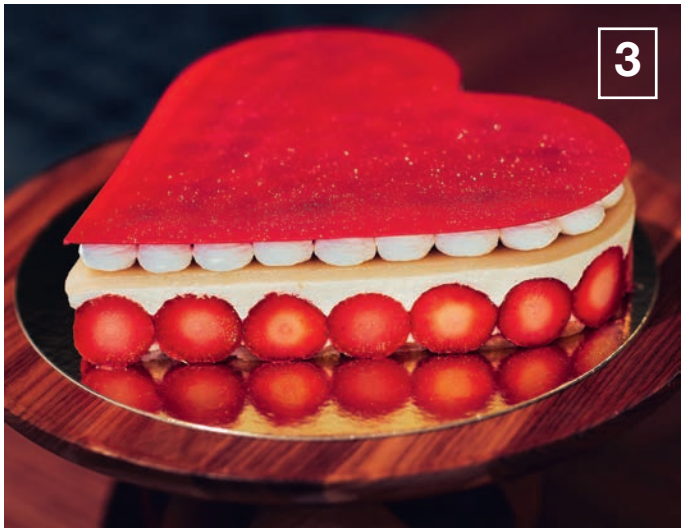


2. W Barcelona

W Barcelona ofrece una romántica propuesta de alojamiento y desayuno y una cena para dos en su restaurante *Fire* con varias opciones de platos a elegir, entre los que encontramos las ostras Amelie con caviar ahumado. El W Lounge ofrece el Flapper Kiss, un cóctel diseñado para brindar por el amor.

www.firebarcelona.com/es





3. Rosewood Villa Magna

El hotel madrileño propone una cena romántica en Las Brasas de la Castellana. El espacio liderado por Fran Sanabria dispondrá del 10 al 14 de febrero un menú especialmente elaborado para la festividad formado por ostras, Papardelle de Langosta y vieiras, Ensalada de Sandía y Queso de Cabra o Panceta al horno con salsa Romesco entre otros.

www.rosewoodhotels.com/en/villa-magna

4. The Ritz-Carlton, Abama

The Ritz-Carlton, Abama propone planes con los que será imposible no sentir un auténtico flechazo:
masajes a base de chocolate, estancias en las villas más románticas y una exclusiva cena en Kabuki, el restaurante con estrella Michelin dirigido por Ricardo Sanz que ofrece alta cocina con fusión japo-mediterránea.

www.ritzcarlton.com/en/hotels/spain/abama







5. Mr. Porter

Para este San Valentín, el hotel barcelonés Mr. Porter brinda un afrodisíaco menú y un exquisito postre especial, con el fin de que sus comensales vuelvan a enamorarse a la vez que caen en la tentación. Además, podrán brindar por el amor al ritmo de los mejores *beats* de los DJ's residentes.
www.mrportersteakhouse.com

6. Le Méridien Barcelona

El Hotel Le Méridien Barcelona propone una cena elaborada con productos locales y de temporada con el menú San Valentín (39€ IVA incluido) o comida (35€ IVA incluido) acompañada de una interesante charla (de 19h a 20h) sobre el amor y las relaciones de pareja con una *coach* profesional.
www.lemeridienbarcelona.cat



7. Rosi La Loca

Este extravagante y divertido restaurante madrileño ofrece un menú especial del 10 al 14 de febrero. Además, ha creado el cóctel color rojo pasión para avivar la llama en este día tan especial.
www.rosilaloca.com



8. Tendiez- Sofitel Barcelona Skipper

El restaurante Tendiez del Sofitel Barcelona Skipper ha preparado un romántico menú para compartir basado en la carta creada por David Andrés y el chef ejecutivo del hotel, José Sánchez, que incluye una selección de tapas con producto de proximidad y platos principales del mar y de la tierra.

www.sofitelbarcelona.com



9. Inclán Brutal Bar

En este espacio dan cabida al amor de cualquier tipo: desde relaciones poliamorosas, LGTBIQ, amigos con derechos… y propone celebrarlo del 10 al 14 de febrero con un menú especial que incluye zamburiñas a la brasa y el postre "Kiss Me Dalí".

www.inclanbrutalbar.com



10. Bodega de los Secretos

Bodega de los Secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. Su iluminación tenue y sus mesas situadas bajo cúpulas y hornacinas favorecen las confidencias. La cocina es de vanguardia mediterránea.

www.bodegadelossecretos.com

QUESOS

En el mundo hay más de 2.000 tipos diferentes de quesos por lo que la versatilidad de su uso en cocina es infinita. No obstante, cuando pensamos en la alta gastronomía nos vienen a la mente otros productos como la trufa o el caviar, es por eso que chefs de prestigio están reivindicando el uso del queso en sus recetas más 'top'.

En España, el consumo de queso está al alza. De media, un español consume alrededor de 8,75 kilogramos de queso al año. La creciente concienciación sobre la salud y la creciente demanda de los consumidores de productos derivados de la leche y alimentos ricos en proteínas son factores que impulsan el mercado español de queso. Además, se espera que las rápidas innovaciones en el mercado, como el desarrollo de quesos sin lactosa y bajos en grasa, impulsen aún más la industria en los próximos años.

En nuestro país, además de quesos nacionales se consumen quesos de otros países como Francia, Italia o Suiza.

El queso suizo más consumido en España

Los Quesos de Suiza son famosos en todo el mundo gracias al cuidado y a las características artesanales con las que se elaboran. El pastoreo de las vacas es obligatorio en Suiza, país donde está totalmente prohibido el uso de hormonas y antibióticos en la crianza de ganado y donde ningún queso puede fabricarse con aditivos químicos. Para elaborar un queso suizo se utiliza casi el doble de leche que para fabricar un queso de producción industrial. El uso de leche cruda, no pasteurizada, posibilita un sabor más intenso y potencia los aromas derivados del pasto y forrajes.

Pero de todos ellos, el mejor de 2022 ha sido Le Gruyère AOP. Y es que este queso resultó ser el ganador de los Swiss Cheese Awards que se celebraron el pasado septiembre en la Val de Bagnes (Suiza). Un jurado internacional de 150 expertos cataron y juzgaron más de 1.000 quesos suizos seleccionando a los ganadores de cada una de las 32 categorías que se juzgan en el concurso, eligiendo posteriormente al mejor de todos. Además, Le Gruyère AOP se ha coronado en dos años consecutivos (2021 y 2022) como ganador del World Championship Cheese Contest, uno de los concursos queseros más prestigiosos a nivel mundial.

Le Gruyère AOP sobresale por su exquisitez y calidad, que solo se consigue con un riguroso y preciso proceso de elaboración, siguiendo la tradición desde 1115. Inimitable y sin agujeros, este queso procede del cantón de Friburgo (Suiza) y se elabora con leche cruda de vaca.

Freepik



Los Cameros





© Turismo de Murcia-Queso de Murcia al vino

Bañados con aceite o vino

En nuestro país existen muchas tipologías de quesos pero sin duda destacan por su originalidad con respecto a los de otros países los bañados con aceite de oliva o vino tinto, aportando a la corteza unas características distintivas que también se aprecian a nivel organoléptico cuando se degustan. El Queso de Murcia al Vino posee Denominación de Origen Protegida y se elabora con leche de cabra murciano-granadina.

Además, ¿sabías que para producir una rueda de queso de 35 kg se necesitan unos 400 litros de leche fresca? Por eso, se suministra a las queserías dos veces al día desde lecherías de proximidad (como máximo deben estar a un radio de 20 km). Las características organolépticas de Le Gruyère AOP lo convierten en una variedad *premium*, muy apreciada en la alta gastronomía por su versatilidad para platos calientes y fríos y para sabrosos aperitivos. Dadas todas sus bondades, no es de extrañar que sea el queso suizo más consumido en España.

El queso italiano que cuenta con su propio Festival

Y si pensamos en quesos italianos, aunque hay muchos y muy buenos, si buscamos versatilidad, el Parmigiano Reggiano es el rey. Y no solo por su versatilidad, también por su extraordinaria potencia gustativa y un sinfín de matices, aromas y sabores de sus diferentes maduraciones. Amparado por su Denominación de Origen Protegida (DOP), no se puede entender sin su vinculación al territorio del que proviene y en el que se produce, ya que solamente se puede elaborar con la leche cruda de las vacas que pastan en las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua (a la derecha del río Po), y Bolonia (a la izquierda del río Reno). Es tan importante que hasta cuenta con su propio festival, el Festival Parmigiano Reggiano que se celebra cada año en octubre.

Los grandes desconocidos

El Alentejo es una región situada al sur de Portugal, entre el río Tajo y el Algarve. Pese a la cercanía con nuestro país, sus quesos son unos grandes desconocidos, pero si los pruebas, ya no los olvidarás. Nisa, Évora y Serpa son las localidades alentejanas que cuentan con quesos de Denominación de Origen Protegida.



Quesos de Suiza

¿Sabes qué es la girolle?

Se trata de un un pequeño utensilio formado por una base redonda de madera y una cuchilla unida a un eje en su parte superior que se utiliza para cortar el queso suizo Tête de Moine AOP. Desde sus orígenes, este queso es reconocido mundialmente por la curiosa y peculiar forma de clavel con la que es servido. Es su suave textura lo que permite que al ser rascado con la girolle adopte su mítica forma, que nos recuerda a su origen completamente natural: las flores del campo suizo culminan en delicadas flores de queso que se derriten en la boca. Sin duda, el Tête de Moine AOP es la opción perfecta para decorar tus platos.

Quesos de Suiza



Fuerte, duro y picante

Si el queso Sbrinz AOP buscara pareja seguro que se definiría como fuerte, duro y picante. Además, añadiría que no le va la fama porque es uno de los quesos suizos menos conocidos. Pero precisamente ese anonimato hace que te sorprendas al conocerlo. Es una auténtica joya gastronómica que bien merece ser descubierta por su masa extra dura y su intenso sabor, con gran cuerpo y carácter. Su largo proceso de curación o afinado está detrás de estas características. Es, de hecho, el más extenso de los quesos suizos y puede alargarse de los 8 hasta los 40 meses, aunque el tiempo de maduración media de un Sbrinz AOP clásico está entre los 18 y los 24 meses. En su elaboración solo se utiliza leche fresca recién ordeñada de vacas que pastan libremente y solo comen pasto, heno y flores. Se corta con ayuda de un cuchillo especial, pequeño y con forma de punta, gracias al cual se van desgajando trozos irregulares. Cuando no está muy curado, también se pueden separar lascas muy finas. Su masa dura y textura granulosa lo vuelven perfecto para ser rallado y empleado en gratinados o risottos. Como aperitivo, puede degustarse con uvas, frutos secos y pan, y marida a la perfección con cava o un gran vino tinto.

Queso de Nisa DOP: Nisa es una preciosa población que esconde uno de los mayores tesoros del Alentejo: el queso de Nisa. Está hecho a base de leche cruda de oveja de la raza merina, con una curación de entre tres y cinco meses. De consistencia semidura y color amarillo, su aroma denso y su sabor ligeramente picante constituyen una auténtica delicia.

Queso de Évora DOP: Ciudad Patrimonio de la Humanidad y rodeada por los paisajes de dehesa más espectaculares del Alentejo, Évora forma parte de los lugares imprescindibles de todo amante del buen comer. La joya de la corona de su gastronomía es su queso DOP. Se trata de un queso amarillento y semiduro, elaborado con leche cruda de oveja, que resulta menos denso que el queso de cabra transmontano. Además, hay dos variedades, una más madura, con un sabor salado y algo picante, y otra más fresca, para quienes se decanten por opciones más delicadas, aunque igualmente intensas.

Queso Serpa DOP: Si se habla de quesos alentejanos, el de Serpa no puede faltar en la mesa. Es uno de los más emblemáticos de la región y se produce a base de leche pura de oveja, cuajada por una infusión de flor de cardo y se cree que podría tratarse del heredero del queso más antiguo producido en Portugal.

Estos quesos, con sus característicos sabores y particularidades, forman parte de la riqueza alentejana y, con cada uno de sus bocados, permiten realizar un viaje por las raíces gastronómicas de la región.

Los mejores quesos españoles

El concurso *World Cheese Awards* es el concurso de quesos más reconocido del continente europeo. La XXXIV edición del WCA se celebró el pasado 2 de noviembre en Norwick (Gales), en sustitución de la programada Ucrania por razones obvias. Este evento reunió a queseros, minoristas, compradores, consumidores y periodistas gastronómicos de todo el mundo que juzgaron 4.434 quesos de 42 países. 7 quesos españoles lograron una SuperGold (mejor queso de su mesa, había un total de 94 mesas), 95 con medalla de oro, 172 con plata y 282 con bronce. El total de quesos españoles premiados fueron 536. El mejor puesto conseguido por un queso español fue el del Pata de Mulo de la Quesería Los Payuelos (Sahelices de Payuelo, León) que quedo sexto, y del que el 80% de su producción se dedica a la hostelería.

Estos son los 17 quesos españoles que consiguieron ser mejores en sus respectivas categorías: Hacienda Guijoso (Albacete); Queso Joven. Quesería El de Sereix (Alicante); Bodega Oveja. Finca de Uga (Lanzarote); Pata de Mulo Curado Los Payuelos (León); Q'S Sherry Cask (Cádiz); Ojos del Guadiana (Ciudad Real); Honey and orégano Quesos Villarejo (Cuenca); Queso 12T Mezcla curado de Lactalis (Albacete); Pajonales Curado Bolaños (Las Palmas); PuigPedrós (Girona); Curado Vega de San Martín (Madrid); Bosqueño de cabra curado al vino amontillado (Cádiz); Adiano (Ciudad Real); Ybleu Los Payuelos (León); Buenavista Oveja (Badajoz); AhuyentaLobos La Cabreada (Navarra); Formatge Ecològic de Vaca Betara (Barcelona).

Luna & Wanda



El ‘cheescake’ no pasa de moda

La tarta de queso, que se puso de moda hace unos años con su acepción inglesa (*cheesecake*), es ya un imprescindible en las cartas de los restaurantes, ya que se trata de uno de los postres más demandados. De hecho, se trata del postre favorito de muchos, y no solo de los amantes del queso. Aunque éste es su ingrediente principal en todos los casos, existen diversas formas de hacer esta tarta y distintos tipos de quesos con los que se puede llevar a cabo. Puede ser dulce o salada; al horno o de nevera; compacta o fluida; con base o sin ella; de un queso, varios y hasta con pistachos; con mermelada, helado o sola… Está claro que para gustos ¡tartas de queso! Eso sí, en nuestro país nos gusta que la tarta de queso sepa a queso y las creaciones de maestros en la materia como el pastelero Jon Cake las elaboran con quesos de sabor intenso. En EEUU, en cambio, su famosa *cheesecake* no tiene como protagonista el sugerente sabor del queso, sino más bien la textura. La base de la *cheesecake* estadounidense es el suave queso crema. El sutil sabor de este queso permite que absorba el gusto del resto de ingredientes, dando libertad de poder experimentar con distintos sabores.

Foro Internacional

Como decíamos al principio, los chefs están reivindicando el uso del queso en la alta cocina, algo que se plasmó en el II Foro Internacional del Queso. Durante dos días consecutivos, este evento convirtió a Las Palmas de Gran Canaria en epicentro gastronómico con 7 demostraciones culinarias, 2 mesas redondas, 4 casos prácticos y 3 talleres a cargo de referentes internacionales de la cultura quesera.

Y es que los mejores especialistas del mundo del queso se dieron cita para hablar sobre sus cualidades, explicar sus posibilidades en la cocina dulce y salada, descubrir sus armonías con otros ingredientes y mostrar cómo sacarle todo el rendimiento en el restaurante. El objetivo de este encuentro realizado el pasado mes de julio fue reforzar la conexión entre el sector primario (los productores), los cocineros y hosteleros para que la gastronomía sea un motor más del turismo gran canario.

En las instalaciones de INFECAR, con el auspicio del Cabildo de Gran Canaria, se dieron cita profesionales de proyección internacional como Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta 3* Michelin), uno de los mejores cocineros del mundo que a lo largo de su carrera ha prestado atención a las recetas elaboradas con queso; Albert Adriá (Enigma 1*) que trabaja con queso en la cocina dulce y salada; la cocinera Fina Puigdevall (Les Cols 2* Michelin) que siempre ha incluido el

Quesos de Suiza



Emmentaler, ideal para las tapas

El queso suizo Emmentaler AOP es por su calidad y versatilidad un aliado perfecto para elaborar tapas. Su sencillez de manipulación para cortar y dar diferentes formas al queso (dados, láminas, rallado, virutas…) sin que se deforme fácilmente gracias a su textura firme, así como su capacidad para combinarlo con un gran abanico de productos, hacen de este queso un ingrediente 'top' para las tapas.
La Fundació Alícia, un centro dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario propone un divertido concepto: las Emmentapas: tapas de fusión hispano-suiza: gilda láctica, champiñones rellenos y pimientos de Padrón rellenos.

queso en sus menús degustación; o el equipo de I+D del grupo Dani García que explicaron cómo aplicar la cocina del queso a diferentes modelos de negocio. Junto a ellos el investigador culinario David Chamorro (Food Idea Lab) presentó una novedosa investigación sobre hongos, mohos y bacterias; el cocinero Sergio Bastard (La Casona del Judío 1* Michelin) explicó las alianzas de los vegetales y los lácteos y Ramón Coalla (Coalla Gourmet) descubrió afinidades inéditas entre quesos de diferentes tipos y bebidas.
El primer ganador de MasterChef, Carlos Maldonado (Raíces 1* Michelin) dirigió un taller sobre armonías de quesos y panes en colaboración con la panadería de Gran Canaria Miguel Díaz; mientras que Ana Belén González Pinos explicó cómo ha sido la evolución en el consumo del queso.

EL PRÓXIMO 27 DE MARZO SE CELEBRA EL **DÍA INTERNACIONAL DEL QUESO,** UNA FECHA ESPECIAL PARA TODOS LOS AMANTES DE ESTE EXQUISITO ALIMENTO

También acudieron expertos del mundo del queso como el afinador italiano Alessandro Carpenedo (La Caseria) referencia indiscutible de los maestros afinadores mundiales; y Clara Díaz contó su andadura en Formaje, una nueva forma de vender queso en el siglo XXI.
Además, se celebró el I Campeonato de Bocadillos con Queso, que sirvió de cierre al evento. Quique Dacosta ejerció como presidente del jurado que estuvo formado por el chef Carlos Maldonado, Ana Belén González Pinos (Formadora y consultora experta en queso) y José Carlos Capel (crítico gastronómico de El País y fundador de GastroActitud). Disputaron la final cinco bocadillos seleccionados por GastroActitud entre los 100 aspirantes de toda España presentados en la convocatoria.
El ganador fue el cocinero Antonio Pérez de Gran Canaria con el bocadillo 'Soy Canario', inspirado en el clásico bocadillo canario conocido como 'Bocadillo de Pata'. Lo realizó con un pan típico canario, con patata y un mojo suave, que untó muy ligeramente con mostaza de Dijon. Lo rellenó con berros, tomate seco de La Aldea, miel de Palma, corteza de queso crujiente y queso palmero ahumado.❋

Casi idéntico al original

La cadena Alcampo y los establecimientos especializados en alimentación vegana comercializarán "Hello Fuah!". Fabricado en España, únicamente con ingredientes vegetales, presenta una apariencia y un sabor prácticamente idénticos a los del foie gras de origen animal. Además, es un 50% más barato que el original.





CREACIONES SIN LÍMITE

El obrador artesano Pepina Pastel nos ofrece una selección de tartas veganas deliciosas para todos los gustos y necesidades: de Galleta Lotus, de Explosión de Chocolate o una Carrot Cake vegana… Ahora con la opción "Tarros Veganos" podemos llevarnos un trocito de tarta a casa, para que no tengamos que elegir.

Chocolate reinventado

Lindt ha lanzado su primera línea de tabletas veganas en España. 'Lindt Receta Original Vegan' es una reinvención de su chocolate con leche clásico, elaborado con bebida de avena y pasta de almendras para ofrecer una opción vegana sin renunciar al sabor del chocolate más delicioso.





Chips vegetales premium



Crujientes, *premium* y con nombre propio. Las chips vegetales de Patatas Torres son la alternativa *veggie* estrella de la temporada, pensadas para los paladares más selectos y exigentes. Las Chips de Boniato, Remolacha, o Chirivía son algunas de estas deliciosas opciones.

Pescado 100% plant based

Heura pasa de la tierra al mar, a medida que se expande por Europa, con el lanzamiento de dos nuevas y deliciosas referencias de pescado 100% vegetal: Filetes de Merluza y Varitas de Pescado. Estos nuevos productos ofrecen todo el sabor con un 70% menos de impacto climático que el original.



Nuevos *fingers* vegetales

Ardo Foods, líder en Europa en verduras congeladas, ha lanzado al mercado los Fingers Vegetales Ardo, unas varitas de verduras con una corteza súper crujiente y un relleno de mezcla de verduras muy suave disponibles en tres colores.



Con ingredientes naturales

Vegetánea, la gama de productos 100% vegetales de Central Lechera Asturiana, ha lanzado tres nuevas referencias al mercado; una crema para untar y dos alternativas al yogur, una de sabor natural y otra con trozos de mango. Se elaboran en España a partir de ingredientes naturales y sin azúcares añadidos.

Apuesta por la proximidad y el reciclaje



Frit Ravich presenta su nueva gama de frutos secos Km0, una nueva línea de productos elaborados con ingredientes de agricultores cercanos al centro de producción de la compañía. El nuevo surtido ofrece cuatro variedades distintas: nueces, almendras, avellanas y pistachos en envases 100% preparados para ser reciclados.



Bebidas orgánicas sin azúcar

Manolo Bakes presenta sus nuevos Organic Lattes. Se trata de cinco bebidas orgánicas sin azúcares añadidos con sabor a cúrcuma, remolacha, espirulina, té chai o té matcha. Se sirven calientes y están disponibles para tomarlas tanto con leche fresca como con bebidas vegetales.



Innovador foie vegano

Nestlé presenta Voie Gras, la primera alternativa vegana al foie que llega al supermercado. Este innovador producto simula el sabor, la textura y el aroma del producto tradicional. Entre sus ingredientes destacan las grasas vegetales, la proteína de soja y la combinación de ingredientes como miso, levadura, sésamo tostado, polvo de champiñones, además de aceite con aroma de trufa blanca.





Nueva línea de frutos secos

Ya ha salido al mercado Closca, una nueva marca de frutos secos de la cooperativa FSO Garrigues. Se trata de una nueva línea de productos que nace con una imagen fácil de diferenciar, próxima e innovadora, adaptada a los nuevos públicos y a los nuevos consumos, y preservando la calidad de los productos, la tradición y el espíritu cooperativo.

Apuesta por la arbequina



La obtención de aceites de la máxima calidad es el principal propósito de Pago de Valdecuevas. Para lograrlo, apuesta mayoritariamente por la arbequina. Las atípicas condiciones climatológicas de 2022 han hecho que la última cosecha haya sido de poca cantidad pero muy buena calidad.

Vermut para cócteles

La Cooperativa de Gandesa ha presentado el nuevo Vermut 'Pessigolla', un vermut de autora, la multipremiada *bartender* Mariona Vilanova, conceptualizado desde su origen para hacer combinados. "Funciona perfectamente como producto solo y cuando se mezcla con otros productos, no pierde ni su gusto ni su esencia", dice Vilanova.



VERDEJO SELECCIONADO



De Alberto Dorado ha sido reconocido como uno de los 125 mejores vinos del año para *Decanter*. Este histórico dorado elaborado bajo el método tradicional de crianza oxidativa en damajuanas expuestas al sol y soleras de más de 80 años de antigüedad, es un ejemplo de la consistencia y diversidad de los vinos de la variedad verdejo con Denominación de Origen Rueda.



PROYECTO EXITOSO

Finaliza con éxito el proyecto de I+D Oivina, liderado por Pagos de Araiz y destinado a reducir enfermedades biológicas en el viñedo. Promovido por la UE y el Gobierno de Navarra, ha tenido como objetivo el desarrollo de un modelo predictivo para disminuir el empleo de productos fitosanitarios.



TÉS DEPURATIVOS

Tea Shop propone para depurar el organismo una deliciosa variedad de tés e infusiones con sabores tan sugerentes como Vanilla Bellini, Cinnamon Roll, Strawberry Cream o Italian Panettone, convirtiendo el acto de cuidarse, en todo un placer.

Vermut jerezano

Bodegas Álvaro Domecq acaba de sacar al mercado Vermut La Janda, elaborado con vinos de la variedad Oloroso y Pedro Ximénez combinados con hierbas y botánicos autóctonos.



Kombucha rica en probióticos



Supergreen es el nuevo sabor de Komvida Kombucha perfecto para equilibrar la microbiota. Se trata de una kombucha con kiwi, pepino y espirulina de sabor suave, refrescante y delicioso.



Aceites buenos y asequibles

Según la *Guía Evooleum* los mejores virgen extra de España por menos de 8€ son: Virgen del Voto: 3'30€; García de la Cruz Ecológico: 3'68€; Molino del Genil Picual: 4'83€; Alma Oliva Bio: 6'50€; Prólogo Picual: 6'50€; El Henazar Selección Temprana: 6'69€; Sierra Prieta Picual y Cornicabra: 7€; La Maja Edición Especial Arbosana: 7'63€; Nevadillo Negro Temprano: 7'95€; y Ecoleus: 8€.

Espacio novedoso

Jon García ha abierto un espacio único en Barcelona: Jon Cake & Wines (Gelabert, 42), donde se pueden adquirir sus famosas tartas de queso pero también disfrutarlas en porciones, acompañadas de un buen vino o destilado de elaboración propia. Las tartas fijas de la carta son: la Clásica (con quesos azul, grana padano y mascarpone), Manchego, San Simón, Valdeón y Chocolate Negro. La personal carta de vinos, creada por Rubén Pol y Lucía Viz de Partners in Wine, busca ofrecer un enfoque original, diferente y asequible.





Premio a la trayectoria empresarial

Bodegas Gallegas recibió, a finales del pasado año, el Premio a la trayectoria empresarial en la gala 45 aniversario de la CEO por sus más de 60 años en el sector del vino y con presencia en 50 países. Su gerente, Manuel Vázquez, recogía el galardón.



Denominación imparable

La D.O. Toro ha concluido 2022 con un aumento de las ventas del 2,54% con respecto al año anterior, lo que supone alcanzar un total de 16.445.000 botellas comercializadas, superando, por segundo año consecutivo, los 16 millones de contraetiquetas retiradas.



ACEITES RIOJANOS GOURMET

Un buen producto transforma un plato y para ello son ideales los sabores y aromas afrutados y herbáceos de los dos aceites Finca Malzapato, Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina Finca Malzapato y el Aceite de Oliva Virgen Extra Royuela Finca Malzapato, ambos pertenecientes a la D.O.P. Aceite de La Rioja.



Distinguida con tres estrellas

La icónica sidra El Gaitero ha sido premiada en los *Japan Cider Awards* con la máxima distinción, tres estrellas. Esta sidra espumosa elaborada por el método tradicional, de gran riqueza aromática y semiseca, es la sidra líder del mercado español.



Plan para reducir la huella de carbono

Bodegas Franco-Españolas ha lanzado un plan integral de sostenibilidad medioambiental, económica y social en todas las áreas de la bodega, tanto en los procesos de elaboración de vino, como en el enoturismo y en las áreas administrativas con el objetivo de reducir su huella de carbono en más de un 50%.



Nueva agenda

La D.O. Utiel-Requena ha presentado la Agenda del vino 2023. En ella se recogen las principales actividades en torno al mundo del vino que se pueden realizar en la Denominación de Origen divididas en cuatro bloques: actividades de las bodegas, ofertas enoturísticas, planes culturales y formación. Este año también se ha apostado por un segundo formato en tamaño tarjeta de visita que permite acceder a la Agenda a través de un QR.



Quesos suizos en Sierra Nevada

En lo alto de las pistas de esquí de Sierra Nevada (Granada) puedes encontrar el primer restaurante propio de Quesos de Suiza. El Chalet Suizo by Quesos de Suiza, que estará abierto durante toda la temporada de esquí, basa su carta en este alimento de producción artesana.



Datos positivos

La Denominación de Origen Cigales ha recuperado en 2022 la cifra de los cuatro millones de contraetiquetas, subiendo un 12,75 % las ventas de tirillas de 2021. Hace cinco años que no se alcanzaba los cuatro millones, destacando especialmente el incremento en los rosados, blancos y los tintos de guarda.



VINAGRE EXQUISITO

Bodegas León Domecq ha lanzado al mercado el Vinagre de Jerez Reserva Alcaidesa 1850. Es ideal para combinar con platos frescos y ligeros como una ensalada con anchoas o un tartar de atún. Además, gracias a su aporte aromático especiado, marida de forma excepcional con la cocina asiática.

Récord histórico

La D.O. Rueda cerró 2022 con la mejor cifra de ventas de su historia: un 8,01% de crecimiento acumulado respecto a 2021 y hasta un 32,34% si lo comparamos con 2020. Además, el resultado interanual rompe las estadísticas. En todos los meses del año pasado, la venta de botellas superó a la de ejercicios anteriores.





Enfocado a la alta gastronomía

El Gran Vino de Rueda 2021 ya está en el mercado. Se trata de la segunda añada de esta nueva categoría de la D.O. Rueda, un vino que refleja la impronta de las bodegas que lo elaboran a lo largo de todo un año. Enfocado a la alta gastronomía, reivindica la uva autóctona verdejo y su versatilidad.



Sidra premiada

La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, de Pomaradas y Llagares de Sariego S.L. perteneciente al grupo vitivinícola Masaveu Bodegas, ha sido premiada con el Gran Oro en la tercera edición del Concurso Internacional de Sidras CINVE 2022. Esta sidra procede de manzanas ecológicas de variedades autóctonas asturianas y para su elaboración se utilizan levaduras autóctonas.

CAPRICHO GOURMET



Haute Fromagerie es la nueva gama de quesos de Mantequerías Arias escogidos por Roland Barthélemy, el más apreciado maestro quesero del mundo. Esta exclusiva selección está formada por 15 quesos (azules, de pasta blanda y pasta dura) galardonados en los certámenes más prestigiosos del mundo.

Toques que aportan vitalidad



Just Spices propone una selección de sazonadores y mezclas de especias para tener más vitalidad: desde el preparado para caldo de verduras al sazonador para pescado. El sazonador de jengibre, combinado con agua o zumos y sin azúcares añadidos, aporta una dosis extra de energía.

BODEGA SOSTENIBLE

Recaredo ha sido reconocido con el "Green Emblem Robert Parker – Michelin", que reivindica el valor de aquellas empresas vitivinícolas que han demostrado grandes esfuerzos en sus prácticas de cultivo ante el reto del cambio climático. Con esta distinción, Recaredo –como bodega especializada en Corpinnats de larga crianza– se convierte en la primera bodega de Cataluña en recibir este reconocimiento y en la segunda de España.





Rioja será anfitriona

La DOCa. Rioja se convertirá en el epicentro de la actividad enoturística nacional e internacional al ser elegida sede de la convención 'World's Best Vineyards 2023', una cita anual célebre por revelar el ranking de las mejores experiencias ofrecidas por viñedos y bodegas, que goza de un enorme prestigio y gran repercusión mediática mundial. Se celebrará del 10 al 13 de julio.



Ampliación a cinco parcelas

En 2022, el equipo de la bodega lanzaroteña El Grifo protagonizó un hito histórico dentro de la viticultura europea: adelantó el ciclo biológico de la vid consiguiendo que en los primeros días de abril se recogiera la uva de Playa Quemada. Ahora sigue su revolucionaria vía de investigación y amplía la 'Vendimia de Invierno' a 5 parcelas.

Cremas untables para restauración



De la mano de Nestlé Professional, Nestlé ha lanzado sus primeras cremas untables para la restauración en un formato de 3 kg. Para ello, ha apostado por la fuerza de algunas de sus marcas más emblemáticas como KitKat y Milkybar.

CERTAMEN ÚNICO

La 15 edición del Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas se celebrará el 12 de marzo en el Casino de Madrid. 120 parejas de catadores competirán en este certamen único en el mundo para llevarse uno de los tres premios: 30.000 euros para la pareja ganadora; 7.000 euros para la segunda clasificada y 3.000 euros para los terceros.





CATAR JUGANDO

Fundada en 2019, Bebedistinto celebra su tercer año con la satisfacción de haber conseguido su misión inicial: hacer del vino algo divertido y fácil para todos. Comercializa, exclusivamente *online*, un *pack* compuesto por una o dos botellas de vino tradicional, ecológico o natural junto a un sencillo y ameno trivial sobre enología.



D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant y D.O. Terra Alta

Descubriremos las particulares características de los vinos adscritos a estas tres Denominaciones de Origen vinícolas ubicadas en la provincia de Tarragona.

DO Montsant

Fòrum Gastronòmic Girona



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



Cabernet sauvignon

De origen francés, es una de las variedades más reconocidas a nivel mundial y se ha adaptado excepcionalmente en numerosas zonas de todo el mundo, incluyendo nuestro país.

Pagos de Araiz



Especial Enoturismo

Vuelos en globo, paseos en bicicleta o rutas a caballo son tres formas singulares y 'chic' de visitar viñedos, aunque hay muchas más opciones.

Regalos para el Día del padre

El 19 de marzo nos recuerda que no está de más demostrar nuestro cariño a nuestro progenitor con algún detalle. Os daremos algunas ideas en forma de vino, destilado o producto gastronómico.



Cardhu - Jose y Nicolás Coronado

D.O. Valencia

Los vinos con D.O. Valencia contienen en cada botella la esencia del estilo de vida mediterráneo, donde la pasión, la tradición y la creatividad, se unen.

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

HIP Horeca Professional Expo

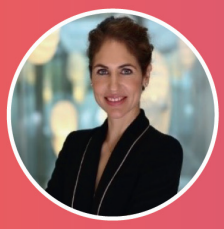
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

6-8 de marzo 2023
IFEMA Madrid

UNLIMITED PASSION

+35.000	+500	+600	9	60.000 m²
profesionales	firmas expositoras	expertos internacionales	auditorios	de innovación

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS



SABINA FLUXÀ
Vice-Chairman & CEO
Iberostar Group



JUAN CARLOS SANJUAN
CEO
Casual Hoteles



MARC RAHOLA
CEO
OD Hotels



ALEIX PUIG
CEO
Vicio



JESÚS FERNÁNDEZ
CEO
Grupo Shibuya



JOSÉ GUILLERMO DIAZ
CEO
Artiem Hotels



TONI NADAL
Entrenador de Tenis y Director
Rafa Nadal Academy



EVA COLLADO
Consultora Estratégica de Capital Humano y Digitalización



IGNACIO BLANCO
CEO
Grupo Larrumba



ENRIQUE TOMÁS
Presidente & Fundador
Enrique Tomás



BORJA HERNÁNDEZ
CEO
Burger King



ELVIRA DURAND
Founder & CEO
Grupo Le Coq

GLOBAL MAIN PARTNERS

PROVEEDOR OFICIAL

BANCO OFICIAL

ASEGURADORA DE HIP

Escanea el QR y consigue tu pase con un 50% de descuento:

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com