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

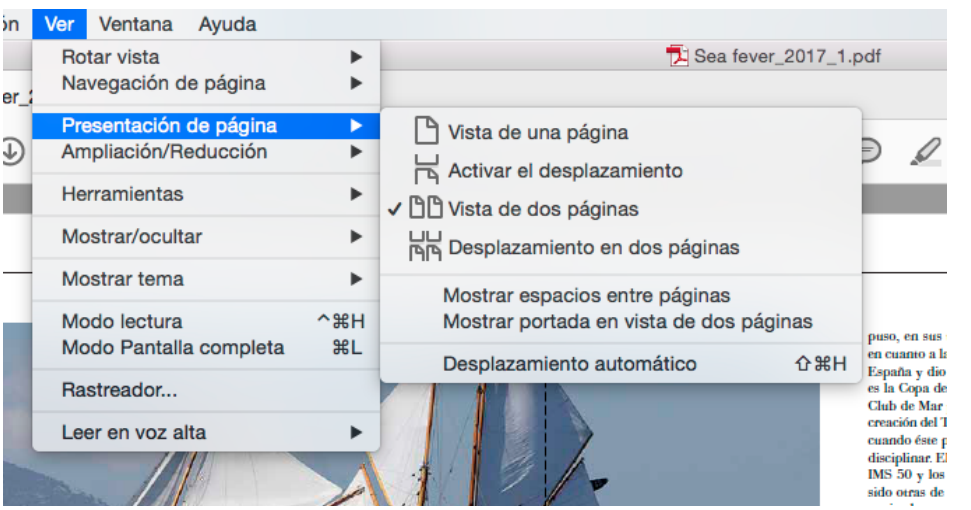
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. VALENCIA: CALIDAD, SINGULARIDAD Y ORIGEN

Nº 247-MARZO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA

HERMANOS ECHAPRESTO

VENTA MONCALVILLO
DAROCA DE RIOJA

MONTSANT, PRIORAT Y TERRA ALTA

Tarragona sabe a vino

ENOTURISMO

Diversión entre viñedos y barricas

Fòrum Gastronòmic Girona

Una cita imprescindible

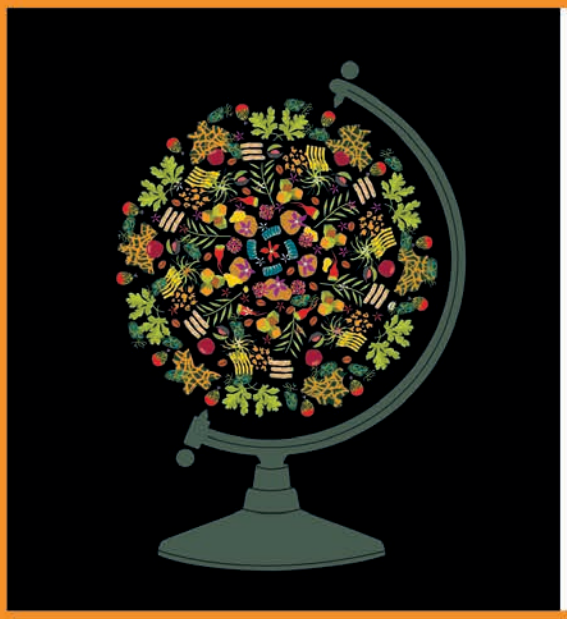
Cabernet sauvignon

Sinónimo de vino mundial

Más Salón.

Más Gourmet.

17—20
Abril
2023



36

SALÓN GOURMETS

PARA
+INFO

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

Brindis entre viñedos

Bodegas Murua



El enoturismo está al alza, y es que no existe una forma mejor de acercarnos al vino que de una forma lúdica y a la vez didáctica. Las bodegas ofrecen cada vez más opciones, con infinidad de actividades, para todos aquellos que quieran disfrutar del vino en el territorio donde se elabora. Os sugerimos visitar algunas de ellas.

> Las bodegas ofrecen cada vez más actividades para los enoturistas

También viajamos a la provincia de Tarragona para conocer un poco mejor los vinos que se elaboran en las denominaciones de origen Priorat, Montsant y Terra Alta. También os hablamos de los vinos de la D.O. Valencia, que está volcando sus esfuerzos en el público local. Siguiendo con los vinos, nuestro nuevo colaborador, el sumiller Pablo Pérez del restaurante andorrano Kökosnot, nos habla de la variedad cabernet sauvignon.

Además, os traemos lo más destacado de la Barcelona Wine Week, que cerró con éxito hace unas semanas su tercera edición, y os avanzamos la que será la cita imprescindible de este mes tanto para profesionales como para aficionados a la gastronomía: el Fòrum Gastronòmic Girona.

Por otro lado, la portada la protagonizan los Hermanos Echapresto de Venta Moncalvillo, ubicado en el pequeño pueblo de Daroca de Rioja, que este año han sumado una estrella verde a su palmarés.

Finalmente, para poner nuestro granito de arena el 8 de marzo, el Perfil de este mes lo hemos dedicado a una mujer, Cristina Torres, que ha sido designada directora general de Marimar Estate Vineyards & Winery. Por primera vez en cinco generaciones, el relevo en el cargo se producirá de madre a hija.

También os hablamos del colectivo Mujeres del Vino –formado por un grupo de mujeres productoras y enólogas en España– que organizó, en el marco de la Barcelona Wine Week, la sexta edición del *showroom* de vinos elaborados por mujeres. ¡Brindemos por nosotras!

Laura Curt

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

SUMARIO #247



MARZO 2023



22 Enoturismo

Las bodegas ofrecen cada vez más opciones, con infinidad de actividades, para todos aquellos que quieran disfrutar del vino en el territorio donde se elabora.

34 D.O.Q. Priorat

Esta denominación de origen se ha convertido a lo largo de los últimos treinta años en un modelo de éxito internacional en la producción de vinos de alta calidad.

42 D.O. Terra Alta

Vinos que expresan el paisaje, un festival de música y otras actividades speran esta primavera tanto a aficionados como a profesionales para celebrar su 40 aniversario.

46 D.O. Montsant

Con esfuerzo, y siendo fiel a sí misma, esta denominación de origen tarraconense ha pasado de ser una de las revelaciones de los últimos años a convertirse en referente del panorama vínico nacional e internacional



7

Vino del mes



Ceramic Monastrell criado en Tinaja

Bodegas Vicente Gandía lanza al mercado la nueva añada 2020 de Ceramic Monastrell criado en Tinaja. En boca es amplio, robusto, de tanino dulce y elegante acidez.





52 D.O. Valencia

Reconocida por los críticos nacionales e internacionales de mayor prestigio y con origen exportador, la D.O. Valencia, vuelca ahora sus esfuerzos en el público local.

56 Cabernet sauvignon

Por Pablo Pérez

La cabernet sauvignon sin lugar a dudas es sinónimo de vino mundial y podríamos afirmar que es la uva más popular de todas.

60 Entrevista a los Hermanos Echapresto

Ignacio y Carlos Echapresto –responsables de cocina y sala respectivamente del restaurante Venta Moncalvillo ubicado en el pequeño pueblo de Daroca de Rioja– no son mediáticos pese a llevar más de 25 años al frente de su exitoso restaurante, que luce una estrella Michelin desde 2010 y una recién estrenada estrella verde.

64 Las nuevas estrellas Michelin 2023: Kaleja

Keleja –palabra sefardí que significa callejón– está ubicado en la judería de la ciudad de Málaga. En ese emplazamiento con tanta historia su chef, Dani Carnero, afirma "guisar el tiempo".

66 Barcelona Wine Week

La tercera edición de la Barcelona Wine Week cerró sus puertas el pasado 8 de febrero batiendo récords y dando un gran salto cualitativo, consolidándose como salón de referencia del vino español de calidad.

72 Fòrum Gastronòmic Girona

La 9ª edición del Fòrum Gastrnòmic Girona se celebrará del 18 al 21 de marzo y llega con muchas novedades, reformando y ampliando su programa de actividades hasta cuatro días.











15 - 25/ 03
II Garnacha Week

Bajo el lema "A través del Ebro" esta segunda edición vuelve para promover desde Zaragoza la visibilidad y el consumo de las garnachas singulares de pequeñas y medianas producciones. Amontillado Winebar & Tienda será el epicentro, donde se podrán encontrar 50 referencias de vinos por copa, además de una cata, un taller de vino y una degustación con el productor.

Más información: IG @winebaramontillado

29 - 31/ 03
Iberovinac 2023

La vigésimo segunda edición del salón del vino y la aceituna de Extremadura se celebrará en Almendralejo (Badajoz) y contará con un 75% de expositores de la región entre bodegas, almazaras, aceituneras y empresas del sector auxiliar.

Más información:
www.iberovinac.es



12 - 14/ 03
GastroMar L'Ampolla



L'Ampolla (Tarragona) acogerá la tercera edición de GastroMar, las jornadas profesionales gastronómicas y científicas dedicadas a los productos del mar, la sostenibilidad, la cocina marinera, la pesca y los productos de las Terres de l'Ebre. Contará con chefs de renombre como Joan Roca, Xavier Pellicer, Joel Castanyé o Carlota Claver.

Más información:
www.ampollaturisme.com

09 y 19/ 03
Passeig de Gourmets

En total, 21 participantes del eje comercial del Passeig de Gràcia de Barcelona se unen para mostrar el talento de sus chefs. A la de ruta de platillos, menús gourmet, cenas temáticas y experiencias gastronómicas se unen por primera vez los bocadillos de autor.

Más información:
www.passeigdegourmets.com





04 y 25/ 03
Snow Club Gourmet

Vuelven las jornadas gastronómicas con las que Grandvalira demuestra su compromiso con la alta cocina. El 4 de marzo se podrá disfrutar de la propuesta de Rooftop Smoke House (Barcelona); y el 25 de marzo, de la de Rafa Zafra, al mando del restaurante Estimar (Barcelona).

Más información: www.grandvalira.com/snow-club-gourmet

12/03
Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas



El Casino de Madrid volverá a convertirse en "templo" del vino en esta 15 edición del concurso. Un total de 120 parejas de catadores participarán en este certamen único en el mundo.

Más información: www.vilaviniteca.es

18-21 /03
Fòrum Gastronòmic Girona



La 9a edición del Fòrum Gastronòmic Girona crece y se acerca al público, con dos días de actividades en el centro de la ciudad y dos jornadas dedicadas en exclusiva al sector profesional en el Auditorio y Palacio de Ferias.

Más información: www.forumgirona.com

06-08/ 03
HIP – Horeca Professional Expo

HIP vuelve en su séptima edición bajo el lema "Unlimited Passion". Se trata del mayor punto de encuentro de la hostelería en el que los empresarios y profesionales del sector se inspiran y obtienen la innovación y soluciones para mejorar sus negocios.

Más información: www.expohip.com



23-26/03
Premios Zarcillo

La 19 edición de estos premios impulsados desde la Junta de Castilla y León se celebrará en Burgos. Se esperan más de 2.000 muestras de 40 países. El panel de cata, formado por un centenar de prestigiosos catadores internacionales estará presidido por el Master of Wine, Pedro Ballesteros.

Más información: www.premioszarcillo.com



01 y 02/ 03
FINE

La cuarta edición de FINE #WineTourismMarketplace se celebrará en Feria de Valladolid. Bodegas, destinos, touroperadores y agencias nacionales e internacionales son los destinatarios de este certamen.

Más información: www.feriavalladolid.com/fine-expo

19-21/ 03
ProWein

Prácticamente todos los países viticultores del mundo estarán representados en la próxima edición de ProWein, que se celebrará como cada año, en la ciudad alemana de Düsseldorf.

Más información: www.prowein.es



CRISTINA TORRES

MIEMBRO DE LA QUINTA GENERACIÓN DE LA FAMILIA TORRES, CRISTINA HA SIDO DESIGNADA DIRECTORA GENERAL DE MARIMAR ESTATE VINEYARDS & WINERY. ESTE ASCENSO TIENE UNA SIGNIFICACIÓN ESPECIAL EN LA HISTORIA DEL RELEVO GENERACIONAL DE LA FAMILIA TORRES DADO QUE, POR PRIMERA VEZ EN CINCO GENERACIONES, SE PRODUCIRÁ DE MADRE A HIJA.



Nacida en California en 1988, Cristina creció entre viñedos y aprendió el negocio del vino de su madre, Marimar Torres, que había iniciado su proyecto vitivinícola a finales de la década de 1980 en el condado de Sonoma. En enero de 2020, Cristina se incorporó a la dirección de Marimar Estate junto a su madre. Marimar da ahora un pequeño paso al lado al otorgar a su hija una mayor responsabilidad directiva como directora general.

Marimar inculcó a Cristina el deseo de ser lo mejor que se puede ser y le ha enseñado a tener fe en los desafíos, contratiempos y fracasos que son parte importante del proceso. En los tres últimos años en la dirección de ventas y marketing, Cristina ha más que duplicado las ventas de Marimar Estate en el mercado americano y ha trabajado en el crecimiento del área de *Direct-to-Consumer* a pesar de la pandemia mundial. Su voluntad es construir sobre la sólida base que ha establecido su madre para llevar el negocio al siguiente nivel y que siga siendo un lugar dinámico y emocionante donde trabajar.

La hasta ahora directora de ventas y marketing asume nuevas responsabilidades y gestionará los equipos de finanzas, ventas, marketing y producción, además de liderar proyectos de eficiencia y sostenibilidad.

"Afronto esta nueva posición con entusiasmo junto con un equipo de personas motivadas y con mucha energía, como nuestra directora de marketing Julia Millan y nuestra directora de operaciones comerciales Sarah Ghattas", afirma Cristina Torres.*

Trayectoria

Cristina Torres es licenciada en Económicas por Princeton University y MBA por The Wharton School of the University of Pennsylvania. Cuenta con el certificado de nivel 3 de WSET (Wine & Spirit Education Trust) y está en proceso de obtener el WSET Diploma. Cristina habla catalán, castellano, inglés y francés con fluidez. De 2017 a 2019 trabajó en Jackson Family Wines (California), principalmente en el departamento de marketing. Durante este periodo, gracias a su compromiso con la sostenibilidad, facilitó la creación de International Wineries for Climate Action (IWCA), que cofundaron en febrero de 2019 Familia Torres y Jackson Family Wines. Ahora, como directora general, Cristina trabajará en estrecha colaboración con el equipo de producción de Marimar Estate a fin de incorporarse oficialmente a la asociación IWCA.

Ceramic

La evolución de un vino icónico

Bodegas Vicente Gandía lanza al mercado la nueva añada 2020 de Ceramic Monastrell criado en Tinaja y lleva a cabo el primer embotellado de Ceramic Sauvignon Blanc en Bodegas Urbanas.



Ceramic Monastrell

Tipo: Vino tinto · D.O.: Valencia · Variedad: Monastrell
Graduación: 14,5% · P.V.P.: 25,99€

Características: Es un vino de viñas viejas de monastrell en estricto secano y criado durante 11 meses en barricas de roble y afinado en tinajas de barro. De color rojo intenso con ribetes vivos, en la nariz destacan los aromas de ciruela madura, regaliz y notas de coco y vainilla. En la boca es amplio, robusto, de tanino dulce y elegante acidez.

TAMBIÉN NOS SUGIEREN...

Nombre: Clos de Gallur
Variedad: Shyrah, tempranillo y cabernet sauvignon
Características: Las uvas provienen de la finca Clos de Gallur que está ubicada dentro de las zonas más interiores de la denominada "Toscana Valenciana". Este vino destaca por su color rojo rubí con reflejos del mismo color. Alta intensidad de fruta roja madura con excelente complejidad y delicado recuerdo de madera nueva de roble. Carnoso, redondo, elegante y con un larguísimo final.
Premios: La Semana Vitivinícola 97 puntos, Verema Guía ADN 94 puntos, Robert Parker (Wine Advocate) 90 puntos y Guía Peñín 92 puntos. Medalla de Oro en Asia Wine Trophy y Berliner Wein Trophy.



Bodegas Vicente Gandía consolida su proyecto de vinos icónicos con el lanzamiento de las nuevas referencias de la marca Ceramic, que ya se ha convertido por derecho propio en una de las marcas de referencia de la casa. Ceramic Monastrell Criado en Tinaja presentó su primera añada 2019 hace un año y medio y en sus primeros meses de trayectoria ha disfrutado de un gran reconocimiento por parte de la crítica, obteniendo grandes puntuaciones y galardones en diversas guías y concursos a nivel mundial.

El secreto del éxito de este vino icónico es su crianza en cuatro fases, primero tiene lugar una crianza sobre lías. A continuación, se produce la maduración en roble francés de Allier, se afina posteriormente en tinajas de cerámica y acaba reposando en la última fase de la crianza dentro de la propia botella unos meses antes de salir al mercado.

Tras agotar esta primera añada se lanza la nueva cosecha 2020, que promete grandes expectativas a todos los amantes de los grandes vinos. Pepe Hidalgo, director técnico de Bodegas Vicente Gandía afirma: "Aprovechando la experiencia adquirida después de la primera añada hemos conseguido elaborar un vino que goza de una mayor frescura y si cabe, es aún más fino y elegante que el de la añada precedente".

Para complementar la gama se ha llevado a cabo el primer embotellado de Ceramic Sauvignon Blanc. Esta es la primera referencia que embotella Vicente Gandía en Bodegas Urbanas y es el primer vino que ve la luz dentro del proyecto Valencia Wine Community. En este caso se han utilizado barricas tostadas con piedra volcánica de Islandia que aportan al vino unos matices que lo hacen único. Este Ceramic Sauvignon Blanc del que se han embotellado algo más 2.000 botellas magnum de 1,5 litros es toda una joya enológica. Su lanzamiento al mercado está previsto para dentro de unos meses durante la primavera de 2023.

Bodegas Vicente Gandía sigue apostando por vinos de alta expresión consolidando su ambicioso proyecto de posicionarse entre las mejores bodegas del mundo. ✻

Más información: www.vicentegandia.es

Nacido en suelo granítico

Clos Amae es el tinto parcelario de la bodega ampurdanesa Terra Remota. De un rojo intenso con reflejos violetas, en nariz se entremezclan notas especiadas como la canela junto a toques afrutados. Sedoso y brillante, con taninos oscuros y redondos, evoca al suelo granítico donde nace.





Vino de autor

Raíces de Valparaíso (D.O. Ribera del Duero) es un vino de autor, moderno, procedente del estudio de microvinificaciones, con una edición limitada de 2.586 botellas de la añada 2019. De color morado oscuro que recuerda a la tinta, en nariz muestra densa fruta, violeta, ciruela, cassis y notas de tabaco. En boca, paladar denso y concentrado con modesta madera de roble y notas especiadas.

Coupage sorprendente

Para reforzar la estructura, color y graduación de la listán negro, variedad endémica de Canarias, El Grifo apuesta en Ariana 2021 por combinarla con syrah que aporta la estructura necesaria para su maduración en barricas. El resultado es un vino de entrada golosa, fresco y equilibrado.





NUEVA IMAGEN

El vino VS Murua, de Bodega Murua, en Rioja Alavesa, acaba de estrenar nueva imagen como reflejo del carácter histórico, innovador y de calidad de una marca que busca la excelencia. La nueva etiqueta muestra toda la elegancia que define este vino de gran personalidad y expresión frutal, que destaca también por su carácter seductor.

Cálido y envolvente

De taninos finos, fruta golosa y amable paladar, este original vino de garnacha de viñas viejas es digno representante de Bodegas Riojanas. Destacan sus notas de frambuesa y mora, flores y especias. Su paladar cálido y unos taninos maduros envolverán nuestro ánimo desde el primer brindis.





El gewürztraminer más desenfadado

Jesús Astrain, enólogo de Bodega Pirineos define así el Alquézar Blanco 2022: "Es un vino de color amarillo verdoso con aromas varietales a cítricos, flores y especias de gran finura. Con una suave entrada, es una gran concentración de sabor cuando su fina burbuja estalla en la boca. Para beberlo muy frío y combinar con aperitivos, pescados, comida asiática, etc. Un vino delicioso".





Un vino vencedor

Malvasía Lías 2019 es la referencia de la bodega El Grifo más premiada en concursos internacionales. La añada 2019 destaca por su volumen, paso largo y untuoso, acidez natural muy marcada, frescura cítrica, notas minerales y ligeramente salinas.



Variedad blanca recuperada

Torres recupera en este vino con D.O. Penedès la variedad forcada. Se trata de una uva blanca encontrada en la zona de Ripollès, plantada en el Alt Penedès. Esta variedad sorprende por su intensidad aromática y su frescura.



ALBARIÑO PREMIADO

El albariño Martín Códax Lías 2019 ha sido galardonado como uno de los tres Mejores Vinos Blancos sin barrica de España del 2022 por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). Se trata de un vino de crianza sobre lías con una gran complejidad aromática y elegancia, y potencial de envejecimiento.



Edición limitada

Una nueva añada de 5.000 botellas de 'Tomás Ferro' ya está disponible, fruto de la colaboración entre Bodegas Luzón y la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). Elaborado con uvas de la variedad merseguera, autóctona de Cartagena, es un vino joven y honesto. El acompañamiento perfecto para todo tipo de aperitivos, carnes blancas, pastas y arroces.

Homenaje al agua

Elements Lluvia de la Bodega Ignacio Marín (DOP Cariñena), nace de una agricultura de técnicas ecológicas. Rinde homenaje a la naturaleza que lo crea, en concreto al agua de lluvia con la que se nutren las vides. Misterioso, elegante y sobre todo diferente. Este *coupage* de moscatel y garnacha posee toques de fruta blanca fresca, flores y vegetales.





Verdejo complejo

Castelo de Medina Verdejo Fermentado en barrica 2021 está calificado como "Gran Vino de Rueda", categoría que indica que procede de viñedos de más de 30 años y de bajo rendimiento. Destacan sus aromas de hierba recién cortada, anisados y de frutas blancas. La fermentación en barricas de roble francés aporta untuosidad y complejidad a la variedad verdejo.

Recuerdos de hinojo

Finca Montepedroso Verdejo 2022 es un vino criado sobre lías finas que le aportan volumen y untuosidad en boca y mejoran su longevidad. En nariz aparecen recuerdos de albaricoque, cáscara de almendra verde y fondo anisado, además de toques ahumados y notas minerales. Tiene una entrada en boca aterciopelada y sedosa, con una sensación de frescura e intenso recuerdo de hinojo.





Fácil de beber

Martivillí Verdejo 2022 es un verdejo elaborado con uvas de viñedos situados a más de 800 metros de altitud sobre el nivel del mar, plantados sobre suelos ricos en calcio y magnesio, que generan aromas a fruta madura y flores blancas. Un vino fácil de beber y con un final refrescante.



SABOR Y FUERZA

Un vino blanco ecológico de la variedad moscatel fermentado con sus propias pieles. Eso y mucho más es 'Tamarix', el nuevo lanzamiento de la gama ecológica de Bodegas Barbadillo. En boca destaca una tanicidad marcada, suave acidez… se trata, en definitiva, de un vino complejo, muy estructurado, con gran sabor y fuerza.

Esencia del sur

Barbadillo Blanco de Albariza cuenta con una nueva imagen que conecta con el alma de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), la cual aparece en el grabado de la parte superior de la etiqueta. En cuanto al vino, se ha buscado el perfil más fresco y sabroso de la uva palomino fina. Es suave, versátil, elegante y con un punto de salinidad.



GODELLO CALIFORNIANO

La bodega californiana de Marimar Torres, lanza al mercado su tercer vino de variedades españolas, un godello 100% de la añada 2021. Además, es su primer vino elaborado en huevos de hormigón. En copa es un vino aromático, con una refrescante mineralidad y gran textura.





Complejo y persistente

Pinot Grigio 2021 es un blanco italiano que llega a España de la mano de Primeras Marcas. Muestra un color amarillo brillante, con reflejos rosados y cobrizos, propios de esta variedad que es una mutación de la pinot noir. Posee un aroma complejo, con notas de pera, azahar, fruta amarilla y especias. En boca es fresco, tenso y muy persistente.



Aromático y fresco

Blume Verdejo Selección 2022 de Pagos de Rey se elabora con uvas vendimiadas por la noche, lo que le permite conservar el carácter aromático, y macera con las pieles a baja temperatura. El resultado es un vino blanco seco, fresco y con la acidez bien integrada.

Dedicado a las ninfas

Náiades Verdejo 2018 debe su nombre a unas ninfas del agua que, según la mitología griega, poseían el don de la curación y la profecía. Está elaborado con uvas de viñas viejas de hasta 120 años, de diferentes *terroir* de la D.O. Rueda. Fermentado en barrica y en contacto con las lías, es un vino elegante, expresivo, fresco y mineral.



VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Con logo termosensible

El Brut Nature de Mar de Frades es un espumoso 100% albariño que acompaña maravillosamente sencillos platos de pescado blanco y cualquier tipo de marisco gracias a su fina y elegante burbuja. La etiqueta incorpora un logo termosensible, que hace que cuando el vino alcanza su temperatura óptima de consumo aparezca un pequeño barco.



Un Brut de Rueda

Cantosan Brut es un espumoso de calidad de la D.O. Rueda elaborado 100% con uva verdejo mediante el método tradicional con 12 meses de crianza en rima, adquiriendo así mayor complejidad. Aromas frutales de manzana verde y toques tostados debido a su contacto con las lías. En boca es fresco y suave. Apto para veganos.



Burbujas con aroma y sabor a vendimia

Le Naturel Pet Nat 2020 se elabora con el método ancestral, es decir, terminando la fermentación en la botella y sin segunda fermentación ni degüelle. Descorcharlo nos traslada al momento en que la uva recién cortada llega a la bodega. Le Naturel Pet Nat huele y sabe a pura vendimia.



Seductor y expresivo

El champagne Bollinger Rosé es un rosado con reflejos cobrizos, seductor y expresivo, que sorprende por sus marices de frutos rojos y aromas de pastelería, sin olvidar el toque especiado, sello de la casa Bollinger. Perfecto para descorchar en una velada especial.



Como un volcán en erupción

El nuevo Barlia Rosè (D.O.P Islas Canarias) hace un guiño a las tradiciones con el objetivo de rescatar y actualizar el vino emblemático de Santiago del Teide, el clarete, y poner en valor la variedad de uva autóctona de la zona, la listán negro. Sorprende en copa, pues al moverlo los tonos que desprende recuerdan a un volcán en erupción.



Aplaudido en los cinco continentes

Cointreau es un licor histórico originado en Angers (Francia) que se elabora con las mejores pieles de naranja amargas, dulces, frescas y secas. Goza de una amplia presencia en los cinco continentes y su calidad superior lo convierte en un "must" entre los *bartenders*. Sin duda, el ingrediente secreto para los mejores cócteles.



Perfecto para mezclar

El icónico y renovado Fundador Sherry Cask Solera, es un brandy original adaptado a nuevos paladares, se presenta como el primer brandy perfecto para mezclar, en su caso con refresco de cola, acercándose a un público más joven y contemporáneo.

Cognac refinado

Rémy Martin 1738 destaca por su nariz, donde apreciamos notas de mermelada de ciruela e higo, roble de toffee y pan tostado. En boca presenta una complejidad dulce, con especias horneadas y un toque de chocolate amargo. Un cognac ideal, a la altura de una velada con aquella persona especial.



El preferido de los bartenders

Por cuarto año consecutivo, Torres Brandy se consolida como la marca de brandy preferida de los *bartenders*, según el Informe Anual de Marcas 2023 (Annual Brands Report 2023) de la revista británica *Drinks International.* Este resultado se atribuye al amplio abanico de referencias que ofrece la marca con una excelente relación calidad-precio.



CARÁCTER SIN ALCOHOL



Pernod Ricard España, ha lanzado en exclusiva en el mercado español Seagram's 0,0%, la versión sin alcohol de la conocida marca de ginebra. Luce un ligero color oro y un aroma suave a cítrico, botánicos y hierbas de tocador, manteniendo un sabor clásico que combina notas de enebro con toques herbáceos.



JAVIER SORIANO
ficha por Grand Hotel Son Net

El nuevo proyecto de Finca Cortesin Hotels & Resorts en Mallorca, ha nombrado a Javier Soriano como su Executive Head Chef , por lo que será el responsable de diseñar la nueva propuesta en cada uno de los rincones gastronómicos del hotel. Soriano es un reconocido embajador del producto mallorquín y un profesional con una larga trayectoria en exclusivos hoteles y numerosos restaurantes de alta cocina tanto en la isla como a nivel internacional.



FABIOLA LAIRET
aterriza en la capital

Robata, el concepto ideado y abierto ya hace siete años en Barcelona por Fabiola Lairet, creadora también del más *casual* Monster Sushi en la Ciudad Condal, aterriza ahora en la capital con su personal concepto de crudos y parrilla nipona. Su esencia es urbana y cosmopolita y, sobre una base de excelso producto minuciosamente traído y seleccionado, obsesión de Fabiola, presenta pinceladas mediterráneas y americanas.

GASTÓN RIVEIRA
llega a Madrid y Barcelona

El chef argentino Gastón Riveira recoge la identidad de la cultura culinaria y del saber hacer de la parrilla de Río de La Plata en sus restaurantes Le Cabrera, de los que abre ahora sucursales en Madrid (Velázquez, 61) y Barcelona (Diputació, 239), después de que en 2021 ya aterrizara en España con su primer local en Málaga.



DAVID GARCÍA
estrena Gargantúa

La infancia y los recuerdos del chef en Bilbao se materializan en Gargantúa, el nuevo menú degustación del premiado restaurante madrileño Corral de la Morería. Incluye nuevas creaciones de las que siete son completamente nuevas, como el besugo y la Gilda y mantiene otros platos icónicos, como la intxaursalsa, un homenaje al postre vasco tradicional.



ANDREA TUMBARELLO
vuelve a la Ciudad Condal



Don Giovanni, el restaurante italiano de Tumbarello, regresa a la Ciudad Condal y presenta su propuesta en el hotel NH Barcelona Stadium. El conocido "Rey de la trufa", ha creado una carta para rendir pleito a la autenticidad y simplicidad de la gastronomía italiana, aunque preparada con delicada exquisitez.

BEGOÑA RODRIGO
aspira a un premio mundial

La chef valenciana con una estrella Michelin por La Salita, representará a España en el épico enfrentamiento internacional de *Top Chef,* que regresa el 10 de marzo. Se trata de una edición especial "World All-Stars" disputada en Londres, donde los 16 mejores concursantes de diferentes ediciones de todo el mundo vuelven a los fogones para luchar por el gran premio mundial: 250.000 dólares, un reportaje en *Food & Wine* y una aparición en la 40ª edición anual de Food & Wine Classic en Aspen.





MASSIMO BOTURA
será embajador de illycafé

El aclamado cocinero italiano de fama internacional es el nuevo illy Chef Ambassador. Este título otorga a Bottura la posibilidad de crear un "café a su medida". Producirá una variación inspirada en el *blend* único de illy a partir de las nueve variedades que lo componen, combinando diferentes cantidades y proporciones según su estilo y preferencias sensoriales, gustativas y olfativas.



JAVIER ARANDA
se alía con Asko

La marca de electrodomésticos escandinava ha cerrado un acuerdo de colaboración con el chef del doblemente estrellado restaurante Gaytán de Madrid.
Aranda será el representante de la marca en España y encarnará la identidad corporativa y los valores de la compañía. Elegancia discreta, artesanía de alta calidad y materiales naturales, son el sello diferenciador de los productos Asko.



ESTILO IBICENCO

Entrantes para picar, ensaladas frescas, brasas para los más selectos y una selección de arroces y cócteles increíbles definen la propuesta de este precioso restaurante de diseño ibicenco ubicado en Barcelona. Ideal su terraza frente al mar.

JULIETA'S
Passeig del Mare Nostrum, 19 · 08039 Barcelona
Tel.: 936 072 077 · www.julietasbcn.com



Sabores de Shanghai

Ya no es necesario viajar a la ciudad china de Shanghai, ni recorrer sus bulliciosas calles para disfrutar de su deliciosa cocina callejera gracias al nuevo Zuji. Su nombre ignifica ancestral, concepto sobre el que se asienta su propuesta gastronómica. Deliciosos chilli crab, costillas, baos, un udón con salchicha ahumada o gastrokubak de rabo de toro estofado son algunos ejemplos.

ZUJI, ASIAN STREET FOOD
Cuesta de Santo Domingo, 24
28013 Madrid
Tel: 913 100 353



15 años de éxito

Los responsables del Grupo Nomo, los hermanos Borja y Juan Molina-Martell, Ramón Jiménez y Naoyuki Haginoya gestionan diez locales entre Barcelona, Girona, la Costa Brava y Madrid, además de su propio servicio de *delivery*: Nomomoto. El denominador común de todos los Nomo es el equilibrio perfecto entre las técnicas y el recetario japonés y los ingredientes locales y el producto de temporada.

GRUPO NOMO
www.gruponomo.com

Viaje por Italia

Acaba de abrir sus puertas en pleno barrio de Salamanca, Matto Madrid de la mano de Jacopo Villatico Campbell y Francesco Luca Caronna, un restaurante 100% italiano que respeta las auténticas recetas de las regiones de Venetto, Toscana, Nápoles y Roma. Las noches de los martes se transforma en un piano bar con música italiana en directo.



MATTO MADRID
Hermanos Becquer, 5 · 28006 Madrid
Tel.: 917 450 051 · www.mattomadrid.com



México en Gràcia

Con una trayectoria de más de 20 años en Barcelona, Ándele ha abierto en Gràcia su cuarto restaurante. La carta recopila las recetas tradicionales mexicanas más conocidas como los tacos al pastor o las enchiladas y otras prácticamente inéditas como el callo de hacha (vieira sobre lima con salsa de chile de árbol). Para maridar, cócteles con base de tequila y mezcal y cervezas de importación.

ÁNDELE
Ramis, 2 · 08012 Barcelona · Tel.: 650 548 610 · www.andele.es

ESPIONAJE GASTRONÓMICO



El "Kuartel Gastronomic Bar" que responde a las siglas del nuevo restaurante KGB Madrid, abre sus puertas en la capital como una agencia de espionaje gastronómico especializada en robar los secretos de diferentes recetas de cocinas del mundo y de chefs de reconocido prestigio infiltrándose en sus cocinas . El objetivo, democratizar la alta cocina y situarla al alcance de todos los bolsillos en formato tapa.

KGB MADRID Zurbano, 45 · 28010 Madrid · Tel.: 914 245 379



Bocados de libertad

LOVO BAR
Echegaray, 20
28014 Madrid
Tel.: 910 416 298
www.lovobar.com

Lovo Bar tiene de musa a Joséphine Baker, una mujer que luchó por la libertad y la igualdad. A la mesa llegan bocados como el brioche de hummus, boletus, piminetos asados y pistachos, el canelón de pato o las gyozas con Granny Smith y salsa hoisin o el sandwich de costilla de cerdo. Atención a sus cócteles como Red Moon o Jupe Banane.



Delicias sin gluten

Ubicado en el corazón del barrio barcelonés del Raval, My Fucking Restaurant ofrece una cocina creativa y viajera elaborada con productos de Km0 y 100% sin gluten que llega a la mesa en forma de tapas y platillos para compartir. Se puede cenar con cócteles o elegir entre más de 140 vinos naturales.

MY FUCKING RESTAURANT
Nou de la Rambla, 35
08001 Barcelona
Tel.: 936 397 827
www.myfuckingrestaurant.com



Bocadillos de autor

DeBokata es uno de los conceptos gastronómicos del chef vasco Eneko Atxa (5 estrellas Michelin) en el nuevo Hotel Radisson Red Madrid, en el que, con una original puesta en escena, los bocadillos, inspirados en el mejor *street food*, son los auténticos protagonistas. Cuenta con una disruptiva carta, disponible para tomar tanto in situ *take away* y *delivery*.

DEBOKATA
RADISSON RED MADRID
Atocha, 123. 28012 Madrid
Tel.: 912 984 800. www.radissonhotels.com



Apuesta segura

Tastem Restaurant es toda una sorpresa en L'Eixample barcelonés, de aquellos que cuando se descubren, se convierten en recurrentes. Dirigido por su propietario Aleix Reig, y con el chef Jordi Anglí como jefe de cocina, se basa en una gastronomía mediterránea, en un producto de excelente calidad, en una magistral elaboración y en un servicio de gran nivel y profesionalidad.

TASTEM RESTAURANT
Provenza, 88. 08029 Barcelona. · Tel.: 936 815 179. https://tastemrestaurantbarcelona.com

Esperada evolución

El *fast food* Piel de Gallina muda a PdG, una evolución de concepto donde al pollo frito se le suman sabrosos entrantes y bocadillos del *street food* más icónico de los recetarios internacionales, añadiendo a la oferta platos con cerdo o vegetarianos. Con ello, PdG busca ofrecer una experiencia más global, enfocada a restaurante, con opción a degustar, más allá del universo del pollo y del *take away* o el *delivery*.

PDG
Aragó, 237. 08007 Barcelona.
https://pieldegallina.com/





VUELTA A LO ESENCIAL

Ubicado en Gijón y solo para 12 comensales, Marcos, el nuevo restaurante del sumiller y empresario Marcos Granda (5 estrellas Michelin), recupera los sabores de la cocina asturiana y la hospitalidad moderna a través de la alta gastronomía. Le acompañan en la aventura el chef Marcos Mistry, como jefe de cocina, y la sumiller Covadonga Fernández.

MARCOS
Cabrales, 76. 33201 Gijón · Tel.: 984 007 580. www.restaurantemarcos.com

Sin Pinotxo

La pérdida de un restaurante o de una notable charcutería provocan un cambio irreparable en el panorama gastronómico y social de una ciudad. Es un hecho evidente que tiene mayor o menor transcendencia según la aceptación que hayan tenido.





Cuando cerró Quo Vadis, un clásico barcelonés, no fuimos muchos los que nos reunimos para un último banquete. De hecho, el cierre estaba anunciado a medida que el establecimiento perdía el esplendor que en los años 60 lo había mantenido en lo alto. De esta manera perdí la última referencia a un plato paradigmático, la *tête de veau con sauce bigarade*. Una referencia que llevaba al comensal a lo mejor de la literatura francesa del siglo XIX, es decir, lo que zampaban Zola o Balzac.

Otros cerrojazos impactantes suceden en las ciudades a medida que los fondos de inversión capturan los mejores emplazamientos. Sobre el funcionamiento de estos pulpos cabe decir que muchas veces arruinan nuestro paladar para siempre, pero que en otras, cosa rara en entidades cuyo fin es el interés económico, aciertan gracias a colocar al frente a un cocinero con pedigrí. En estos casos se produce una buena simbiosis porque el capital gana pasta y al chef lo liberan del martirio de estar pendiente de su decreciente cuenta de beneficios.

Es una sorpresa negativa la desaparición del más clásico punto de tapeo del Mercado de la Boquería

Sabiendo estas premisas, es una sorpresa negativa la desaparición del más clásico punto de tapeo del Mercado de la Boquería, el Pinotxo. De acuerdo que el amigo Juanito Bayén, con 81 años de servicio tenía derecho a una retirada gloriosa. Comenzó cuando era un niño recogiendo diarios que luego vendía entre los comerciantes como embalaje. Cucuruchos donde se transportaban los alimentos antes de que el plástico lo invadiera todo. A fuerza de una voluntad de hierro y una simpatía a veces forzada consiguió hacer de Pinotxo un reclamo al que atendíamos todos aquellos que paseábamos por Las Ramblas, fuéramos ciudadanos, turistas o la bella Catherine Deneuve. Todos apretábamos los codos en su barra para probar las cazuelas que cocinaban a la vista, un *cap i pota* importante y unos chipirones con alubias de Santa Pau definitivas, al mismo nivel que sus garbanzos con morcilla.

Todo esto sucedía gracias a un equipo de cocina de una eficiencia absoluta comandado por los sobrinos del artista. Los hermanos Asín eran el sustrato vital en el que se apoyaba la acción teatral de Juanito. Tras la muerte de Albert, su hermano Jordi continuó una labor callada, tenaz, en la que reposaba la buena marcha de un negocio que iba viento en popa. Todo sugería que la continuidad de la enseña, podríamos llamarla marca, correspondería al sobrino. No obstante, las relaciones familiares no eran buenas y aprovechando la adecuación a las reformas del mercado, Juanito Bayén decidió venderlo. Sin más. Difícilmente resucitará un local único en Europa. Una "parada" en la que se remolinaban todas las fuerzas vivas de la ciudad, incluidos caballeros de camisa y corbata dispuestos a contradecir por unos instantes las razones del orden mundial. En manos de un fondo de los citados anteriormente parece que el nuevo bar no podrá servir las tapas más emblemáticas que cocinaban Asín y su equipo. La única esperanza que nos queda reside en que la nueva propiedad, que lo es ya de la mitad larga del Mercado de la Boquería, posee el sentido gastronómico al que me refería en un principio. Son los responsables del Bar Central, situado unos pasillos más allá, en donde se come unos callos irreprochables, pura esencia de platillos que, como la tortilla, recomiendo probar a primera hora de la mañana. Si las perspectivas culinarias no son negativas, la pérdida de todos los significantes de Pinotxo sí lo son. Una vez más las rencillas familiares han derrotado un patrimonio culinario.❋

MOMENTS

Inspirado en Dalí

Carme Ruscalleda y Raül Balam firman el nuevo menú degustación titulado *Les Dîners de Gala,* que toma su nombre del recetario escrito e ilustrado por Salvador Dalí en el que se inspira. Combina gastronomía y arte, con platos como el Royal de gamba o el Suflé Kocisky caracterizado por un detalle representando el icónico bigote del artista.

Mandarin Oriental, Barcelona
www.mandarinoriental.com



CARMEN

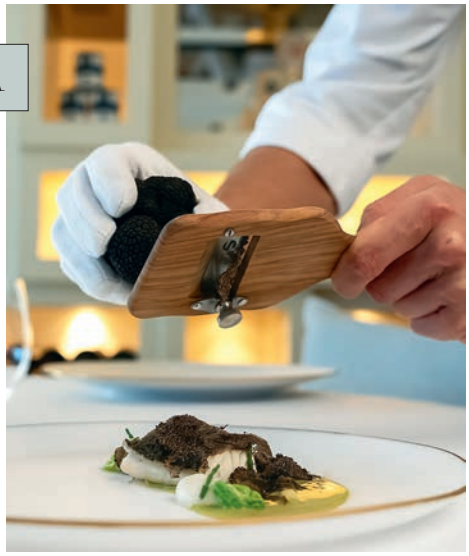


Mollete Session

En formato *afterwork*, Carmen invita a probar su propuesta de entrepanes más andaluza de la mano del chef Pedro Hervás. Cada jueves se podrán saborear molletes clásicos como el de pepito de solomillo de ternera madurado, el de calamares con alga, el de pringá del cocido, y nuevos como el de pastrami o el de atún rojo.

Only You Málaga
www.onlyyouhotels.com/hoteles/only-you-hotel-malaga

ENOTECA



Platos que reconfortan

El restaurante en el que Paco Pérez imprime su carisma, y que ostenta dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, ofrece en el primer menú degustación del año, una propuesta idónea para los días de frío. Los pescados y productos de temporada como las alcachofas, los guisantes y la trufa, son los grandes protagonistas.



Hotel Arts Barcelona
www.hotelartsbarcelona.com

VEREMA, LA PUNTA, MALVASÍA Y DOLCE DELI BAR





Dolce by Wyndham Sitges Barcelona
www.dolcesitges.com

Relax y sabor

Los 2 restaurantes y los 2 bares del complejo Dolce by Wyndham Sitges Barcelona, ofrecen una cocina mediterránea de inspiración internacional con opciones innovadoras basadas en productos locales y de temporada, de la mano del chef Jaume Balada.
Además de buena gastronomía, el hotel ofrece exclusivas opciones de ocio y relax como rutas de senderismo o ciclismo. Ideales –a partir de Semana Santa– sus cuatro piscinas exteriores climatizadas.

ESCÁNDALO



Brunch exclusivo

María Gálvez, más conocida en redes como @goutdhestia y el chef ejecutivo del hotel Ignacio Martínez, han creado un brunch exclusivo en el que se incluyen productos de Formaje, la tienda de quesos artesanos más famosa de Madrid.

Canopy by Hilton Madrid Castellana
www.hiltonhotels.com

IL BOCCONCINO

Italia en Tenerife

En Il Bocconcino, su chef Niki Pavanelli, ofrece una cocina inspirada en la tradición culinaria de su país, alta gastronomía italiana evolucionada y contemporánea, haciendo uso tanto de productos de proximidad como de origen.



Royal Hideaway Corales Resort
www.barcelo.com

ENOTURISMO





Bodega Murua

Diversión entre viñedos y barricas

El decimotercer Informe del Análisis de la Demanda elaborado desde el Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, que permite analizar el perfil del visitante, confirma la tendencia positiva del enoturismo. Y es que las bodegas ofrecen cada vez más opciones, con infinidad de actividades, para todos aquellos que quieran disfrutar del vino en el territorio donde se elabora.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR ACEVIN, RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS.

La degustación de un buen vino va más allá de sus exquisitos aromas y sabores. Implica adentrarse en la esencia de cada región, su cultura y su entorno natural a través de una experiencia multisensorial.

Cada región siente un gran orgullo por sus productos vinícolas y esto es algo que también se evidencia en el turismo. Cuando se planifica una escapada enológica, muchos españoles lo hacen pensando en su región o en las zonas vecinas con las que tienen una gran vinculación porque además, porque les permite hacer escapadas cortas o de fin de semana. Por otro lado, están los que prefieren descubrir zonas vinícolas más alejadas de su región de origen porque se sienten atraídos por esos vinos o tienen ganas de descubrir nuevos paisajes vinícolas.

Pero para conocer mejor el perfil del enoturista en nuestro país, debemos consultar el decimotercer Informe sobre el Análisis de la Demanda Turística, realizado por La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España.

Perfil del enoturista

- **Priman, un año más, los viajes en pareja (48,76%).**
- **La estancia media del enoturista ha aumentado ligeramente en el presente periodo alcanzando los 2,47 días.**
- **El medio de transporte preferido del enoturista es el vehículo propio o alquilado (90,79%).**
- **El tipo de alojamiento elegido por la mayoría de visitantes vuelve a ser el Hotel de 4* (21,72%), seguido del alojamiento rural (21,29%) y la casa de familiares-amigos (18,49%).**
- **El gasto medio diario por enoturista ha ascendido de manera contundente: de 173 ,12 € a 199,99€.**

Este informe parece confirmar la tendencia positiva del enoturismo. El análisis de aspectos como las motivaciones del viaje, los destinos elegidos, el perfil sociodemográfico del visitante, la duración de la estancia o el gasto en destino, entre otros, permiten tener una idea muy clara de cómo es el enoturista de las Rutas del Vino de España.

Ruta del Vino Rioja Alavesa



Bodega Pagos de Araiz



Uno de los datos aportados y que revela esa tendencia positiva y, por ende, la rápida recuperación del sector, es el relacionado con el gasto medio, que ha experimentado un crecimiento nunca antes registrado y se sitúa en 199,99 euros por persona y día (superior al gasto del turista general extranjero y del nacional, según los datos aportados por el INE-EGATUR y FAMILITUR). Este dato, unido a otro de los parámetros analizados, como el tiempo que el enoturista pasa en el destino, permite conocer cuál es el gasto medio total durante su estancia. Los días de media en destino también han experimentado una ligera subida y se sitúan en 2,47. Poniendo en relación estas dos variables, la cifra del gasto medio total en estancia alcanza los 493,97 euros.



guen siendo los predominantes (48,76%), seguidos de los viajes en grupo de amigos (32,85%). Las familias con niños representan casi el doble que las familias sin niños, de lo que el informe deduce que sería razonable considerar el enoturismo como una alternativa vacacional familiar. En general, el tamaño medio del grupo se sitúa en 5,32 personas, habiendo aumentado en casi dos puntos respecto al informe precedente.

Un alto grado de satisfacción

El informe también recoge datos sobre las distintas actividades realizadas en el destino. La visita a bodegas continúa siendo la actividad más solicitada: un 85,15% de enoturistas manifiesta haber realizado una visita, al menos, a alguna bodega. Entre las actividades que le siguen están la visita a pueblos (70,60%), disfrutar de la gastronomía local (64,92%), degustación de vinos locales (62,01%) y compra de vinos (54,88%). Todas ellas, especialmente las tres últimas, han experimentado un gran crecimiento con respecto al periodo anterior. Las actividades en la naturaleza y las culturales, así como las visitas a museos del vino ocupan también buena parte del ocio de los enoturistas en las Rutas del Vino de España. Es decir, que las actividades que mayor relación tienen con el mundo del vino son las que han tenido un mayor crecimiento, algo que enlaza con otro de los datos analizados y que tiene que ver con la motivación principal del viaje. En este sentido, el enoturismo (entendido en este caso como actividades más directas con el entorno vitivinícola) se sitúa a la cabeza, con un 42,64%, seguido de ocio y vacaciones y gastronomía.

Hoteles y alojamiento rural, los preferidos

Los datos relacionados con la estancia en destino, con las pernoctaciones, continúan mostrando la tendencia a alargar el número de días que el enoturista pasa en el territorio.

Al mismo tiempo, el nuevo informe presenta un cambio en cuanto al tipo de alojamiento elegido por los enoturistas: si en el anterior estudio el alojamiento rural superó por primera vez a los hoteles (reflejo de la manera de viajar provocada por la pandemia), en este, los hoteles de cuatro estrellas vuelven a situarse en cabeza a la hora de elegir dónde alojarse.

El dato anterior guarda relación con el tipo de grupo predominante: los viajes en pareja si-

Familia Torres



Actividades preferidas

85,15%
visitar bodegas

70,60%
visitar pueblos

64,92%
disfrutar de la gastronomía local

62,01%
degustar vinos locales

54,08%
comprar vinos

28,82%
visitar museos del vino

Del análisis de las motivaciones y el resto de apartados relacionados, el informe subraya la constatación de que el enoturismo se ha convertido ya en una opción asentada y ampliamente contemplada como opción al 'sol y playa'. Una opción que, según esos datos, continuará escalando posiciones, pues la satisfacción de los enoturistas que visitan las Rutas del Vino de España es cada vez más alta. En esta ocasión, el informe la sitúa en 8,98 puntos sobre diez.

Las Rutas más deseadas

Mientras que el Informe sobre Visitas a Bodegas y Museos de las Rutas del Vino de España ofrece datos relacionados con las rutas más visitadas, el Informe sobre el Análisis de la Demanda ofrece otros igual de relevantes, al preguntar a los enoturistas por las rutas que desearían visitar en el futuro, una vez que ya han conocido alguna. En el presente informe, las rutas que alcanzan los primeros puestos en el ranking de planificación de futuras visitas son Rías Baixas (35,95%), Ribera del Duero (34,79%) y Rioja Alavesa (27,37%). Rioja Alta, Navarra, BierzoEnoturismo y Toro les siguen, con porcentajes que superan el 20%.

Rioja



EL ENOTURISTA DESEA PROFUNDIZAR MÁS EN SU VISITA AL TERRITORIO Y CONOCERLO MEJOR

El público femenino en aumento

Por segundo año consecutivo, el informe muestra un aumento del público femenino, un hecho que en este caso se hace más relevante que en el periodo anterior, pues el porcentaje de mujeres es ya bastante más alto que el de hombres, con un 61,02% frente a un 38,98%. El grupo de edad predominante es el situado en la franja de 46-65 años (39,56%), que ha experimentado un aumento respecto a periodos anteriores, lo mismo que ha ocurrido, de forma significativa, con el tramo más joven, de 18-25 años, que ahora ocupan un 9,05%.

En cuanto a la vinculación con el mundo del vino, cada vez más visitantes manifiestan ser aficionados, es decir, conocer algunas características del producto y el mundo del vino. En el presente informe, el porcentaje alcanza el 42,26%. Un 23,21% se considera apasionado o entusiasta y un 19,56% dice ser principiante, es decir, con escasos conocimientos enológicos pero muy interesado en la oferta turística de Rutas del Vino de España.❋

Rutas del Vino de España

Garantía de calidad

Rutas del Vino de España es la marca de referencia del enoturismo en nuestro país, creada y gestionada desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y apoyada desde la Secretaría de Estado de Turismo. Toda una garantía para los enoturistas, que pueden disfrutar de 36 Rutas diferentes salpicadas por toda la geografía española.


Ruta del Vino Rías Baixas



Ruta del Vino de La Garnacha


Ruta del Vino Rioja Alavesa

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), promotora de las Rutas del Vino de España, empezó a hablar de turismo del vino cuando a muy poca gente se le ocurría si quiera relacionar estos dos mundos. Su objetivo es hacer descubrir al viajero una España diferente y ofrecerle experiencias únicas que transcurren por los territorios vitivinícolas de nuestro país, transitando por los caminos menos frecuentados; viviendo experiencias únicas, de esas que no se anuncian en un catálogo. Y es que desde su creación, el modelo propuesto por Las Rutas del Vino de España va más allá de los aspectos puramente enológicos y las clásicas visitas a bodegas, siendo el territorio el auténtico protagonista, incluyendo su patrimonio, su historia, su paisaje, sus costumbres, su gastronomía… Podríamos calificarlo como un viaje 'inmersivo' en la zona a visitar con el vino como hilo conductor y respetando siempre el entorno, ya que el enoturismo que propone Rutas del Vino de España es una forma de practicar turismo sostenible, apostado por el kilómetro cero, por los pequeños productores y los emprendedores locales.

En las Rutas del Vino de España encontrarás 734 bodegas además de enotecas, alojamientos, restaurantes, agencias de viajes, actividades, museos...

Observatorio Turístico

El Observatorio Turístico de Rutas del Vino de España es el único organismo que, a día de hoy, elabora informes sobre el enoturismo en nuestro país, con una población encuestada suficientemente representativa. Y, ¿qué nos dicen esos datos? Pues nos cuentan, por ejemplo, que cada año visitan las Rutas del Vino de España más de tres millones de enoturistas. ✻

Más información:
www.wineroutesofspain.com

36 Rutas entre las que elegir

Desde Galicia hasta Murcia, desde Cataluña hasta las Islas Canarias, desde La Rioja hasta Castilla-La Mancha... ¡y cualquier elección será acertada!

Son estas: Alicante, Arlanza, Arribes, Bullas, Calatayud, Campo de Cariñena, Cigales, El Bierzo, Garnacha-Campo de Borja, Gran Canaria, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Lleida, Méntrida-Toledo, Madrid, Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Navarra, Penedès, Rías Baixas, Ribera de Duero, Ribera del Guadiana, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Oriental, Ronda y Málaga, Rueda, Sierra de Francia, Somontano, Toro, Txakoli, Utiel-Requena, Valdepeñas, Yecla y Zamora.

Como ves, hay mucho para elegir, ¿verdad? Y dentro de poco todavía tendrás más opciones, pues algunas nuevas Rutas, como las de Almansa (Albacete) y Uclés (Cuenca) se unirán a la marca.

ROSA MELCHOR

Presidenta de ACEVIN y de Rutas del Vino de España

"El enoturismo no sufre estacionalidad y además se adapta a todo tipo de público"

Hace unos años la palabra 'enoturismo' ni siquiera estaba aceptada por la RAE y actualmente este tipo de turismo vive un auge cada vez mayor, compitiendo con el clásico turismo de 'sol y playa'. ¿Cómo ha evolucionado el enoturismo hasta llegar hasta aquí?
Rutas del Vino de España se creó, precisamente, como una estrategia de diversificación económica y desarrollo local de los territorios vitivinícolas, por lo que siempre fue el complemento perfecto al tradicional 'sol y playa'. No competencia, sino complemento. Pero es verdad que el esfuerzo y el trabajo realizado desde hace casi 30 años, cuando se creó ACEVIN y más de 20 desde que empezó a funcionar el club de producto Rutas del Vino de España, nos ha permitido consolidar una marca turística de calidad y hacerla referente en el sector. Como bien dices, cuando comenzamos, el enoturismo era algo absolutamente novedoso, un auténtico desconocido; había que convencer a las bodegas para que lo vieran como oportunidad de negocio paralelo a la producción del vino y un motor de desarrollo y riqueza para los territorios. Hoy, gracias al trabajo de todos los agentes que forman parte de las Rutas del Vino hemos conseguido que la oferta enoturística del país sea una de las más completas puesto que en ella no solo tienen cabida las bodegas sino también el patrimonio, la cultura, la naturaleza, la gastronomía... Cada vez nos conocen más; quien prueba, repite; y la oferta se incrementa cada año porque los territorios lo ven como un producto de excelencia.

¿Qué tiene España a nivel enoturístico que la diferencia del resto de países? ¿Cuál es a su parecer nuestro punto fuerte?
Sin duda, nuestros territorios que, por sí mismos son ya atractivos y muy diversos, por lo que siempre ofrecen algo nuevo y diferente al enoturista. A eso, yo añadiría, como punto fuerte, la calidad que ofrecemos, en particular en nuestro club de producto Rutas del Vino de España: nuestros destinos certifican la calidad de todos sus establecimientos y eso el turista lo nota.



"Tanto el enoturista nacional como el internacional busca un turismo de calidad, no masificado"

¿Buscan el enoturista nacional y el internacional cosas distintas? ¿Cuál de los dos se debería potenciar?
Yo creo que ambos buscan un turismo de calidad, no masificado; un territorio donde disfrutar de la naturaleza, la gastronomía, el patrimonio, las gentes y su cultura. El nacional puede buscar algún territorio menos conocido porque puede conocer ya los más grandes, pero en general buscan lo mismo. Creo que debemos potenciar ambos. Para el nacional las Rutas del Vino de España es una oportunidad de viajar de manera diferente y de adentrarse en territorios poco conocidos y desde una óptica novedosa. Llevamos 20 años, como decía, y aunque cada vez tenemos más visitantes, todavía hay muchos turistas que tienen que venir a hacer enoturismo y conocer nuestras actuales 36 Rutas del Vino de España.

Rutas del Vino de España es la marca de referencia del enoturismo en nuestro país. ¿Qué aporta a los miembros pertenecer a este club? ¿Qué aporta a los enoturistas elegir una de esas 36 Rutas para sus vacaciones?
A los miembros, a los socios, sin duda les aporta formar parte de una marca de calidad, apoyada desde la Secretaría de Estado de Turismo y Turespaña, y la oportunidad de relacionarse con todos los demás, compartiendo ideas, maneras de trabajar y casos de éxito. Para los enoturistas, como decía, es una manera original de conocer nuestro país, donde tienen asegurada la calidad y una gran variedad de propuestas y experiencias diferentes. Es un tipo de turismo que no sufre estacionalidad y además se adapta a todo tipo de público, desde singles a parejas, familias o grupos de amigos, que disfrutarán de la idiosincrasia de nuestros pueblos a través de un turismo sostenible, cercano y apasionante.❋

Finca Villacreces

La joya escondida de la Ribera del Duero



Finca Villacreces está ubicada en un entorno natural de indescriptible belleza, bañado por el río Duero y escondido tras un pinar bicentenario que alberga 15 parcelas de viñedo singular.



Un paisaje de ensueño abraza la bodega, cuya historia se remonta al Siglo XIII, regalándonos grandes vinos como Pruno. Además, la bodega ribereña ofrece enoturismo de calidad, cuidado hasta el más mínimo detalle. Un servicio que busca la excelencia, la cercanía y la creación de una experiencia única a todo aquel que se acerca a conocerla. Así, se puede disfrutar de un magnífico recorrido por el viñedo y la bodega de una manera didáctica y profesional, a través de diferentes actividades.

Todo ello hace que Finca Villacreces sea referente del enoturismo en Ribera del Duero, siendo una de las cinco bodegas más visitadas y 2ª posición en *Tripadvisor*.

Actividades

Visita a Finca Villacreces: Recorrido guiado a viñedo y bodega. Disfruta de una completa experiencia conociendo de primera mano todos los procesos de elaboración de los vinos de Finca Villacreces. Tras conocer los secretos de la bodega, se realiza la cata de los vinos Pruno y Finca Villacreces, especialmente maridados con una selección de productos gourmet.

Picnic sobre ruedas: Recorrido guiado en bicicleta eléctrica a través de las 110 hectáreas que rodean la bodega. Cómodo paseo de 4,5km que permite descubrir las diferencias y tipicidades del suelo sobre el que se asienta la bodega, pedaleando junto al Río Duero. Incluye, también, una cesta de picnic para dos personas para elegir entre las temáticas: Productos Km0, Cesta Vegana o Selección Cheese Lovers y una botella de Pruno.

Picnic entre viñedos: Disfruta del entorno natural de Finca Villacreces con un picnic entre viñedos. La mejor manera de desconectar y descubrir el paisaje que rodea la bodega. Elige la cesta que más te guste entre las temáticas de productos km 0, Cesta Vegana o Selección Cheese Lovers. La cesta incluye una manta de picnic, 2 copas y un sacacorchos. El vino lo eliges tú, pudiendo optar por las diferentes referencias de la bodega o bien de otras Denominaciones de Origen donde Finca Villacreces está presente.✻

Dos eventos que no te puedes perder...

Día Pruno y Villacreces Sunset. La música en directo al atardecer con los viñedos como telón de fondo son el denominador común de estas dos citas que se suelen celebrar en junio y septiembre respectivamente y cuya fecha concreta aún está por determinar. El Día Pruno es un festival pionero que ha sido galardonado en los IWC Intenational Wine Challenge Merchant Awards con el Premio a la Mejor Iniciativa de Promoción del Vino. El Villacreces Sunset, por su parte, se estrenó el año pasado con gran éxito.

CONTACTO

- **Horario visitas:** Consultar los horarios disponibles en cada experiencia
- **Horario Wine bar:** L – D : 10:00 - 15:30h
- **Tel:** 983 680 437
- **Dirección:** Carretera N-122, Km 322, 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

www.villacreces.com
visitas@villacreces.com
@fincavillacreces

Bodegas Luzón

Pasión por el enoturismo

Situada a tres kilómetros de la localidad murciana de Jumilla, Bodegas Luzón se ha transformado en un referente de enoturismo de la Región de Murcia y una atracción imperdible para cualquier amante del vino que visite la zona.







Bodegas Luzón es una de las bodegas más antiguas de la D.O.P Jumilla, con unos orígenes que se remontan a mediados del siglo XIX, si bien su arranque como bodega abierta al enoturismo no llegó hasta el año 2012, cuando comenzó a idear y planificar diferentes actividades enoturísticas que muy pronto se convirtieron en un referente en la zona, donde diversión y cultura se entremezclaban con el objetivo de dar a conocer sus vinos y la historia tanto de la propia bodega, como de la tradición vitivinícola de Jumilla.

Más de 10 años después, la oferta enoturística de la bodega ha quedado completamente consolidada, gracias a un calendario de actividades continuado y a la creación de diferentes visitas, que agrupan a lo largo de un año a más de 9.000 personas que deciden acudir, de una u otra manera, a visitar unas instalaciones de una belleza y calidad indiscutible, y que le valió el premio a la segunda mejor oferta enoturística de España por la web especializada Verema, y la primera de Murcia.

Citas tematizadas

Además de su propuesta permanente de enoturismo, Bodegas Luzón cuenta con un calendario anual con diferentes citas tematizadas, como es el caso de las *Jornadas de Música Entre Vinos,* celebrada a principios de verano en colaboración con la Ruta del Vino de Jumilla o *Vendimia abierta*, de septiembre a diciembre, de modo paralelo a la vendimia, haciendo partícipes de ella a todos los visitantes a través de diferentes actividades, como talleres de enología donde los visitantes pueden crear su propio vino o talleres de pintura con vino.❋

Más información:
www.bodegasluzon.com

Dos tipos de visitas durante todo el año

- **Luzón Experience: El enoturista podrá realizar un recorrido completo por el 'camino del vino', desde la viña hasta la botella, visitando las diferentes estancias y procesos de la bodega concluyendo con una cata de algunas de sus referencias maridadas.**
- **Luzón Premium Experience: Pensada para los amantes del vino que buscan un concepto de visita más exclusivo, y que añade a la experiencia anterior catas directas de las barricas, para que los enoturistas puedan conocer de primera mano los diferentes procesos fermentativos y el cambio del estado del vino desde su fermentación y paso por madera, terminando con una cata final ampliada con sus referencias más *premium*, como sería el caso del monastrell 'Altos de Luzón' uno de los buques insignia de la bodega.**

Pazo Pegullal



Inmerso en la Galicia tropical junto a las riberas del Miño, Pazo Pegullal se encuentra en la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), en la parte suroriental de la comarca de Vigo. Una finca donde los enoturistas podrán disfrutar de los viñedos, pero también de un jardín que transmite serenidad e invita a la reflexión.

RELAX en un ambiente bucólico



Construido en el siglo XVIII, el pazo está circundado por una monumental muralla que rodea la finca. Rosario Andrade, que adquirió la propiedad en 1987, supo ver su potencial enológico pero también imaginó que podría crear un jardín espectacular que finalmente diseñó junto al paisajista Fernando Caruncho. Un jardín propio del renacimiento italiano que responde a un trazado geométrico camuflado por una vegetación exuberante. Incluye un laberinto y misteriosos paseos semiocultos a la vista que junto al rumor del agua de las fuentes se convierten en el escenario ideal para relajarnos y reflexionar.

El viñedo de albariño y godello –amparado bajo la D.O. Rías Baixas– convive con olivares y plantas como rododendros y cipreses. La subzona del Condado de Tea es la menos húmeda y más continental de Rías Baixas, y la que menos acidez tiene, algo que se traslada a los vinos.

Tanto los viñedos como los olivares siguen las normas que establece la Producción Integrada, un sistema de producción agraria que integra los recursos y los mecanismos de producción natural en las actividades de las explotaciones agrarias, introduciendo tecnologías respetuosas con el medio.

Visitas guiadas

En su visita, los enoturistas podrán identificar las más de 370 especies de camelios distribuidos a lo largo de toda la propiedad y observar con detenimiento el espectacular pazo y su capilla dedicada a San Benito. Tendrán también la oportunidad de pasear por el viñedo concluyendo esta experiencia con una degustación de productos entre los que destacan los albariños Pazo Pegullal –muy aromático y elegante, con una untuosidad muy seductora– y Tanto Me Da –muy fresco, exuberante y divertido–, además del aceite de oliva virgen extra, El Olivar D'Pegullal, elaborado a partir de olivos gallegos.❋



CONTACTO

- **Horario:** Se puede planificar la visita con familia y/o amigos el día y horario que más convenga al enoturista
- **Reservas:** Telf y whatsapp: 638 290 412
- **Dirección:** Rúa Pegullal, 12. 36470 Salceda de Caselas (Pontevedra)

www.pazopegullal.com
info@pazopegullal.com
@pazopegullal Pazopegullal

Fillaboa, Murua y Pagos de Araiz

Tres propuestas de enoturismo de Masaveu Bodegas

La familia Masaveu plasma en sus bodegas la pasión por el vino y por el arte y lo trasladan a los visitantes a través de una variada y atractiva oferta enoturística.


Murua



Pagos de Araiz

Masaveu Bodegas se ha convertido, tras 45 años de trayectoria, en un referente del sector del vino con cinco bodegas, distribuidas por diferentes denominaciones de origen del país, que apuestan por elaboraciones limitadas, sostenibles y excelentes.

A través de viñedos propios, logran transmitir la personalidad única de cada *terroir* uniendo excelencia y sostenibilidad en todos y cada uno de sus vinos y sidra de hielo que elaboran en Bodegas Fillaboa (D.O. Rías Baixas), Pagos de Araiz (D.O. Navarra), Murua (D.O.Ca. Rioja), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y Llagares Valverán (Asturias).

Murua (ubicada en Elciego-DOCa Rioja) fue la primera que entró a formar parte de este grupo en 1974 y recibió el Premio Best Of de Turismo Vitivinícola en la categoría de arte y cultura. El arte está también muy presente en la Bodega de Pagos de Araiz (Olite-DO Navarra), la más vanguardista del grupo, una bodega de estilo *château* situada a las afueras de esta villa medieval con unos paisajes de viñedos impresionantes. La bodega más mágica es Fillaboa (Salvaterra de Miño- DO Rías Baixas) no solo por la leyenda que esconde en su nombre, sino porque las visitas por la finca alrededor del pazo y sus jardines son inolvidables.

Visitar alguna de estas bodegas es sentir la filosofía de Masaveu Bodegas y entender la cultura del vino a través de la asombrosa combinación entre el arte y la naturaleza. Visitando las bodegas de Murua, Pagos de Araiz o Fillaboa, crearás momentos únicos e inolvidables. ✻ **Más información:**
www.masaveubodegas.com
enoturismo@bodegas.masaveu.com


Fillaboa

Bodegas Franco-Españolas



Turismo, teatro, música, arte y vino

62.598 personas visitaron Bodegas Franco-Españolas el último año. Su ubicación privilegiada a sólo cinco minutos caminando desde el centro de Logroño, su historia de más de 130 años, sus calados, sus salas de barricas y pasillos centenarios hacen que acercarse a esta bodega urbana sea un imprescindible de la capital riojana.

En el año 1925, el Rey Alfonso XIII visita por primera vez la bodega y en 1956 lo hace Ernest Hemingway. Estos testigos, sin ser conscientes de ello, marcarán el comienzo del concepto de enoturismo. En esos años, la bodega no era consciente de lo que significaba abrir sus espacios al público, pero en el 2009 su espíritu pionero marcó el comienzo del enoturismo con una propuesta innovadora y de calidad que ya es imparable.

Su agenda ha evolucionado hacia un modelo que marida turismo, teatro, música, arte y vino con un programa potente durante todo el año, con tradicionales visitas y catas, organización de conciertos, muestras de cine, teatro, exposiciones y moda, posicionándose como un atractivo para un público de todas las procedencias y edades.

A las citas durante todo el año, enfocadas a la divulgación de la cultura del vino, que incluyen visitas guiadas con cata de vinos Bordón y Diamante, catas verticales y horizontales, catas comparativas de los vinos de Bodegas Franco-Españolas (DOCa Rioja) y Bodegas Valparaíso (DO Ribera de Duero), o enoexperiencias a medida, se suma una propuesta diversa y singular que convierten a Franco-Españolas en emplazamiento de referencia en Logroño y en La Rioja.



Agenda cultural

La agenda cultural comienza con el +Teatro con Diamante y continúa con el Cine de Verano + vino, Hallowine y Moda + vino, que se han convertido en sus ejes culturales. Además Franco-Españolas es coproductora y anfitriona de dos grandes festivales: Muwi La Rioja Music en el mes de agosto y Actual en enero.

Cine de verano + vino: Los jueves de julio al caer la tarde, la bodega centenaria abre sus puertas a una de las veladas enoturísticas y culturales más esperadas. El Cine de Verano en V.O.S.E., con música en directo y oferta de gastrobar con vinos Bordón y Diamante.

Hallowine: Desde 2012, en noviembre, la bodega resucita a sus fantasmas del pasado. El teatro inunda de nuevo sus salas centenarias para acercar el vino al arte, pero esta vez en clave siniestra.

Moda + vino: Al llegar el invierno, la bodega se convierte en escaparate de tendencias para cinco diseñadores que intervendrán cinco de sus salas más emblemáticas. En 'El Wine Fashion Market' veinticinco creadores se dan cita en una jornada en la que el estilo y el buen vino son el maridaje perfecto.

Cada año, la bodega suma nuevos proyectos que ayudan al posicionamiento del negocio turístico en torno al vino, y a la diversificación de la oferta cultural de la zona.❋

Más información: www.francoespanolas.com

+Teatro con Diamante

Los días 18, 19 y 20 de mayo la bodega es puro teatro con +Teatro con Diamante que se ha convertido en uno de los certámenes de teatro corto de mayor prestigio a nivel nacional, con una participación de sesenta compañías candidatas que optan a estar entre las cinco finalistas del certamen. Durante estos tres días, cinco espacios centenarios de la bodega harán de escenario de las cinco obras de teatro seleccionadas, y más de quinientos espectadores harán las veces de jurado para elegir con sus votos el pódium de artistas premiados.

Las compañías profesionales y amateurs que quieran participar en el X certamen de teatro corto, tienen de plazo hasta el 20 de marzo para presentar sus propuestas.



D.O.Q. PRIORAT

Origen milenario

Hace más de mil años que en el Priorat se cultiva la viña y la llegada de los monjes cartujos en el siglo XII abrió las puertas a nuevos conocimientos y técnicas para desarrollar una viticultura que, a lo largo de los siglos, ha ido arraigando en los pueblos que forman parte de los dominios de la Cartuja de Escaladei, el embrión actual de la región vitivinícola de la D.O.Q. Priotat.



La Denominación de Origen Calificada Priorat abarca una pequeña región montañosa situada en la provincia de Tarragona. De acuerdo con la legislación de Cataluña relativa a la división administrativa regional, el territorio de la DOQ Priorat queda dentro de una delimitación administrativa más extensa conocida como Comarca del Priorat, que tiene también una parte de territorio que no forma parte del Priorat vitivinícola.

Así, la DOQ tiene una superficie de 17.629 hectáreas, de las cuales 2.163,97 están plantadas con vid y cultivadas por 513 viticultores. Tiene 12 ámbitos de producción vitivinícola: son los Vinos de Villa, que responden a unidades homogéneas y específicas organizadas según variables topográficas, climáticas, vitivinícolas, sociales, históricas y económicas. Unos territorios que van más allá de los límites administrativos. Las villas que conforman la DOQ Priorat son: Bellmunt, Gratallops, El Lloar, La Morera, Porrera, Poboleda, Escaladei, Torroja, La Vilella Alta, La Vilella Baja, así como la zonas de Masos de Falset y les Solanes del Molar.

Tipos de vino

En función del origen de la uva y según su proyecto vitivinícola, las bodegas de la DOQ Priorat pueden realizar los siguientes etiquetajes para sus vinos:

- **Vino de la DOQ Priorat: puede producirse por todas las bodegas de la DOCa Priorat con uvas procedentes de cualquiera de la parcelas que están dentro de la D.O. Refleja la personalidad genérica de la región y su tipicidad.**
- **Vino de Villa: elaborado íntegramente con uva procedente de viñas ubicadas en una misma zona delimitada por el Consell Regulador. Transmite la tipicidad privativa del mosaico paisajístico de un municipio.**
- **Vino de Paraje: muestra la esencia de un paraje concreto, de un trozo de tierra con características orográficas y/o microclimáticas particulares. Cualquier bodega puede hacer uso de esta división territorial siempre que todas las uvas procedan en exclusiva de uno de los parajes identificados.**
- **Gran Viña Clasificada: nace de un viñedo de virtudes excepcionales que reclama ser embotellado aparte.**
- **Gran Viña Clasificada: representa muestras muy escasas del talento natural e histórico de las joyas vitícolas más exclusivas, de trozos de tierra que fruto de una alianza entre la naturaleza y la tradición han mantenido su esencia inalterada en el tiempo.**





Fidelidad a una tierra

Una Denominación de Origen Calificada garantiza el origen del producto en su totalidad, mediante la ejecución de todo el sistema de trazabilidad en origen, evitando así someter a los productos a unas condiciones que no se consideren óptimas para el mantenimiento de las características de estos vinos. Este es precisamente el rasgo que en los últimos años ha situado a los vinos de la DOQ Priorat entre los más valorados del mundo: la fidelidad a la dureza de una tierra, así como la adaptación de las diferentes variedades a este suelo y a su sistema de producción. Todo ello hace que los expertos identifiquen el vino rápidamente con tan solo destapar las botellas de Priorat. El concepto francés de terroir, o lo que es lo mismo, la fidelidad de un sabor y un vino a su tierra, a su suelo originario, es uno de los matices más apreciados entre los expertos. Su paisaje se caracteriza por sus vertientes con pendientes impracticables en las que el cultivo de la viña se distribuye en altitudes que van desde los 100 metros sobre el nivel del mar en las partes más bajas de los términos de Bellmunt del Priorat y el Molar, hasta los 750 metros en las partes elevadas de la Morera de Montsant y Porrera. La configuración del cultivo se caracteriza por pendientes que superan el 15% de desnivel en la mayor parte de casos, llegando en algunas fincas al 60%. La tortuosa orografía de esta zona provoca que el viñedo se cultive el viñedo en pendientes (costers en catalán), algunos de los cuales no posibilitan un acceso mecánico. Ello hace que el cultivo se trabaje siguiendo las formas más tradicionales de cultivo.



Variedades

Las variedades más cultivadas en el Priorat son las tintas, con la cariñena y la garnacha como las autóctonas más destacadas. Los tradicionales tintos de Priorat están compuestos en su totalidad de garnacha tinta o de una mezcla de garnacha y cariñena, que envejecen especialmente bien y se adaptan a su clima tan seco, lo que transfiere una personalidad fuerte y un sabor característico a los vinos tintos.

- **Tintas recomendadas:** garnacha tinta y cariñena.
- **Tintas autorizadas:** garnacha peluda, tempranillo, picapoll negre, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot y syrah.
- **Blancas:** garnacha blanca, macabeo, pedro ximénez, chenin blanc, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, blanquilla, picapoll blanc y viognier.



En la DOQ Priotat existe una combinación de características geológicas y climáticas que conforman un medio excepcional. La llicorela es uno de los elementos más característicos de su suelo, pero también se encuentran masas boscosas de pino y encina o matorrales donde había viñas plantadas, en lo que es uno de los paisajes más característicos y singulares del Mediterráneo. Por tanto, los vinos de la DOQ Priorat transmiten la singularidad de un territorio único, lo que provoca que las plantas que se desarrollan en él tengan una concentración muy alta de mineralidad que se transmite en cada botella de vino.❋

Enoturismo

El Priorat es una tierra que se asocia a vinos de renombre mundial y a un paisaje agrícola vivo y de gran belleza, con Siurana y la Cartuja de Escaladei como lugares de interés más destacados. Pero también es una constelación de pequeños pueblos con encanto, una red infinita de caminos, el Parque Natural de la Sierra de Montsant, el espacio natural protegido de la Sierra de Llaberia, ermitas y museos, yacimientos antiguos, rutas del vino y del aceite, en coche o en bicicleta, etc. Además, el abanico de bodegas visitables en la comarca del Priorat, así como las experiencias que estas ofrecen, desde pisar la uva, vivir la vendimia o saborear una cata de vinos guiada, conforman una atractiva propuesta para vivir una experiencia fascinante.



Hotel Mas d'en Bruno



Vinyes de Poboleda

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha tinta y mazuela
Características: Vino de color cereza picota con reflejos morados. En nariz, evoca aromas de frutos negros, vainilla y notas tostadas. En boca, es potente, elegante, bien equilibrado, genuino y agradable con buenas notas de crianza. La mazuela y garnacha procedentes de viñedos de baja producción de la zona de Poboleda crean una pareja espectacular, equilibrada y redonda en boca. Este vino está creado para aquellos que desean probar un auténtico Priorat.

La Cooperativa de Poboleda forma parte del grupo Cellers Unió. Se fundó en 1954, el mismo año en que se estableció la D.O.Q. Priorat. Desde entonces, la cooperativa trabaja para mantener unidos a los agricultores locales y poder elaborar vinos excelentes que garanticen la sostenibilidad de su entorno.
Poboleda es un municipio situado al nordeste del Priorat. Esta zona se caracteriza por un fuerte contraste térmico entre la noche y el día que fomenta la formación de los aromas del vino. Se asienta en una zona bastante abierta, de pendientes moderadas, excavadas por el río Siurana y enmarcada por varias cordilleras. Las viñas de esta zona están plantadas a 340 metros sobre el nivel del mar en suelos compuestos de pizarra silícica, popularmente conocida como llicorella, como la mayor parte de terrenos del Priorat. Esto consigue que sus vinos tengan esa personalidad tan característica e inigualable que los diferencia del resto. Vinyes de Poboleda es un fiel reflejo de la tradición vinícola de esta zona del Priorat. ❋



CELLERS UNIÓ
Joan Oliver, 16-24
43206 Reus (Tarragona)
Tel.: 977 330 055
www.cellersunio.com

Secret del Priorat

Secret del Priorat, la última novedad de la bodega de Familia Torres en el Priorat, transmite el paisaje y la diversidad de esta extraordinaria región vitivinícola. El vino es un *coupage* compuesto mayoritariamente por las variedades autóctonas garnacha y cariñena y procede de viñedos seleccionados de la comarca que forman un mosaico de viñas típicas plantadas en pronunciadas laderas y suelos de llicorella.
Secret del Priorat, con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, es, en su conjunto, un vino harmónico y respetuoso con la tradición y cultura local. Su nombre y etiqueta evocan la belleza y la magia del Priorat, un lugar donde la naturaleza revela incesantemente sus secretos a través de pequeños detalles, como las flores de los viejos almendros que crecen junto a las cepas.❋



NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon, merlot y syrah
Características: Vino de bello color cereza oscuro. Intenso y excitante en nariz, con notas frutales que recuerdan a las moras silvestres, sobre un fondo maduro (dátiles, higos secos). En boca es sedoso y ligero, ágil y dotado de un tanino muy fino. Por su intensidad y profundidad, marida de manera perfecta con carnes ala brasa, y sus notas especiadas realzan recetas con salsas de pimienta o hierbas aromáticas (romero, tomillo). Por su delicadeza, también puede acompañar platos con vegetales como los que llevan berenjena. Es el acompañante ideal de quesos semicurados. Servir entre 14 y 16 ºC.

FAMILIA TORRES – PRIORAT
Finca "La Solteta", s/n
43737 El Lloar (Tarragona)
Tel.: 609 526 130 · www.torres.es

Clos Figueras

Vinos singulares y auténticos



En 1997 Christopher Cannan y su mujer Charlotte adquirieron una preciosa finca en el corazón del Priorat, Gratallops. El año pasado cumplieron 25 años que celebraron con una cata de 15 diferentes añadas de su prestigioso vino Clos Figueres en Barcelona. Actualmente, Anne-Joséphine Cannan y su padre Christopher Cannan, trabajan para que el Priorat siga dando a conocer su singularidad y autenticidad.



Para continuar con ese objetivo, padre e hija han ido incluyendo nuevos vinos y desarrollando nuevos proyectos en la bodega, para que sus clientes puedan disfrutar de una experiencia enoturística completa. La bodega dispone de un bonito restaurante con una apuesta gastronómica de Km0 y ecológica. Además, posee unos grandes ventanales con vistas a su idílico jardín y a las terrazas del Priorat. Asimismo, encima del establecimiento tienen unas acogedoras habitaciones que funcionan como B&B y que incluyen como cortesía una visita y una cata en la misma bodega. Es una oportunidad ideal para pasar algunos días disfrutando de la comarca del Priorat con sus respectivas DO's tanto la D.O.Q. Priorat, como la D.O. Montsant.

En cuanto a la elaboración de los vinos en la bodega de Clos Figueras podemos encontrar dos tintos de crianza de gran calidad y de estilo elegante. Uno de ellos es el vino Clos Figueres, que está compuesto de una garnacha y cariñena procedentes de viñas de entre 70-90 años y con una crianza de 14 meses de roble francés.

En segundo lugar, encontramos Font de la Figuera que dispone de un coupage típico del Priorat que no deja indiferente a nadie, donde encontramos las variedades garnacha, carinyena, syrah y cabernet sauvignon, todas ellas envejecidas en barricas de roble francés durante 12 meses.

Por otro lado, también disponen de un vino más fresco que recibe el nombre de Serras del Priorat con una crianza de 7 meses.

Para concluir, cabe mencionar sus dos vinos blancos Serras del Priorat blanco y Font de la Figuera blanco, este último con una historia rocambolesca que os recomendamos que descubráis visitando la bodega.

El último vino, Sweet, como su propio nombre indica, es un dulce monovarietal elaborado con garnacha. Finalmente elaboran un aceite y una miel de su propia finca.

✻Más información: www.closfigueras.info

Visitas

Os recomendamos visitar la bodega para disfrutar de una experiencia muy bonita que puedes compartir con amigos o familiares.
Para visitas y catas es necesario hacer reservación con antelación:
Tel.: 977 262 373 o info@closfigueras.com



Clos Pachem

El legado de un padre a sus hijos







Michel Grupper, fundador de la bodega y enamorado del Priorat, decidió crear su propia bodega y que esta fuera un proyecto para compartir con sus hijos. De hecho, Pachem es el acrónimo de las iniciales de sus hijos: PAul, CHarles y EMma.

La bodega, proyecto realizado por Harquitectes, ha recibido numerosos reconocimientos a nivel internacional y no deja de recibir visitas de arquitectos y estudiantes de arquitectura de diversos países.

Lo más interesante del diseño la bodega es la simbiosis total con la manera de trabajar en bodega: transparencia total. El interior es como una calle llena de escaparates a través de los cuales puedes ver cómo se trabaja, qué se hace en ese momento en concreto, con transparencia y respeto.

Una de las máximas es "menos es más", que se aplica a la elaboración de vino. En Clos Pachem la vinificación empieza en el viñedo. Se trabaja mediante agricultura regenerativa y de forma manual, cuidando cada rincón y cada cepa. Posteriormente, se vendimia a mano escogiendo bien cada racimo. Todo el proceso es a pequeña escala, trabajando de cada parcela por separado.

Se trabaja con las variedades tradicionales de la zona, la garnacha y la cariñena y la filosofía es respetar al máximo las características de la uva y transmitirlas, por lo que elaboran vinos de mínima intervención en los que el protagonista es la variedad de la uva. Se obtienen unos vinos francos y directos, en los que prevalece esta expresión varietal y la mineralidad típica del Priorat.

Los vinos tintos tienen una crianza aproximada de un año (de vendimia a vendimia) en materiales como el cemento, la cerámica, el gres o los foudres. Y el vino blanco, de la Terra Alta, realiza una crianza de aproximadamente cinco meses en inox.

Tanto la bodega como sus vinos son una puerta abierta al futuro pero trabajando con las variedades del pasado: la garnacha y la cariñena. ❋

Más información: www.clospachem.com



Celler Devinssi

Vinos artesanos

Celler Devinssi es una pequeña bodega artesanal situada en Gratallops (Tarragona), donde elaboran vinos de calidad amparados bajo la D.O.Q. Priorat que son fruto del paisaje: accidentadas laderas y terrazas de pizarra con la Sierra de Montsant en el horizonte.



Su fundador, Josep Roca, adquirió los primeros terrenos para plantar viñas en Gratallops hace 25 años, aunque se dedica al mundo del vino (como comercializador y elaborador) desde los años 80.
Este año se celebran los 20 años de la primera añada elaborada por el Celler Devinssi: Il·lia 2003 y los 15 años de la primera producción del vino 'top' de la bodega: Rocapoll 2008.
Más de la mitad de la producción de Celler Devinssi se exporta a EE. UU., Suiza, Suecia, Dinamarca y Singapur, entre otros.

Los vinos

La bodega de Gratallops, que trabaja sus viñas y sus vinos respetando el entorno, produce actualmente alrededor de 16.000 botellas anuales. Elabora 4 vinos amparados por la D.O.Q Piorat: Rocapoll, Il·lia y Mas de les Valls tinto y blanco.
Rocapoll: Es un Vino de Villa producido a partir de la variedad samsó de viñas muy viejas. Producción por añada: 600 botellas. Una verdadera pieza única. Un vino en el que el samsó se expresa al máximo, con una complejidad sorprendente de aromas y sabores.



Il·lia: De producción muy limitada, es un *coupage* de garnacha tinta, samsó y cabernet sauvignon. En boca se muestra muy equilibrado, bien estructurado, carnoso, untuoso y amplio.
Mas de les Valls tinto: Es fruto de un *coupage* de garnacha tinta, samsó y cabernet sauvignon. Destacan aromas de cerezas frescas y maceradas, confituras de frutas negras, vainilla y suaves toques de madera que apoyan la complejidad aromática. Sutiles tonos balsámicos. Boca fresca y viva, acidez correcta con cierta untuosidad, buena longitud y permanencia.
Mas de les Valls blanco: Es un Vino de Villa artesano. Producción por añada: 1.200 botellas. Sabiendo que el 95% de la uva del Priorat es de variedades tintas, se entiende que esta referencia es una verdadera pieza única. Elaborado con pedro ximenez y garnacha blanca, posee un color dorado pálido, transparente. Su nariz recuerda los típicos aromas del sotobosque del Priorat (tomillo, hinojo, laurel, etc.) a los que se suman manzanas al horno, frutas tropicales, hierbas aromáticas y flor de tilo. En boca es bastante cálido, con acidez equilibrada y buena persistencia.

Enoturismo

El Celler Devinssi está entre las bodegas más activas de la zona en cuanto a enoturismo se refiere. Todas las visitas incluyen salidas a la viña en Gratallops para que los visitantes conozcan las peculiaridades de la viticultura heroica de la D.O.Q. Priorat. Con los mismos propósitos, la bodega ofrece talleres de temporada: poda, vendimia, catas especializadas, etc.
Destacar que más de la mitad de los visitantes anuales de Celler Devinssi provienen de fuera de España: EE. UU., Suecia, Bélgica, Reino Unido, Suiza, Países Bajos, etc. Desde el año 2019 Celler Devinssi es socio de la asociación *Priorat Enoturisme*, sumando el esfuerzo para promocionar el producto y el servicio de la bodega y del destino Priorat. ✻

Más información: www.devinssi.com

D.O. Terra Alta

Descúbrela esta primavera

Vinos que expresan el paisaje, un festival de música y otras actividades esperan esta primavera tanto a aficionados como a profesionales para celebrar el 40 aniversario de la Denominación de Origen Terra Alta. Una denominación enclavada en el interior de la provincia de Tarragona en una comarca conocida como la 'Toscana catalana'.





La zona de producción y elaboración de la D.O. Terra Alta está situada al sur de Cataluña, en el interior de la provincia de Tarragona, entre el río Ebro y las tierras del Matarraña (Aragón).
Un saber hacer basado en la tradición y la autenticidad sin renunciar a las técnicas de elaboración más modernas, hacen que la Denominación de Origen Terra Alta crezca día a día para poder ofrecer al mundo sus tesoros, muchos de ellos, todavía, por descubrir.

Variedades

1.250 viticultores cultivan alrededor de 6.000 hectáreas de viña de variedades como macabeo, parellada o cariñena. Pero si existe una auténtica protagonista, ésta es, sin ninguna duda, la garnacha. Ya sea blanca, tinta o peluda, la garnacha es la variedad que mejor alcanza en estas tierras mediterráneas su esplendor en aromas, carácter, personalidad y matices.
En la actualidad, en la Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha mundial, un porcentaje que alcanza el 75% de la producción en España y el 90% de la garnacha en Cataluña. Así pues, no es de extrañar que la Terra Alta sea una de las regiones únicas en la vitivinicultura mundial, donde es posible encontrar una extensa gama de vinos varietales de esta vinífera.

Vinos

Las características diferenciadoras de sus vinos son debidas principalmente a la mediterraneidad de su terruño y al predominio de las variedades de uva tradicionales que, junto con las variedades foráneas, marcan el carácter de sus vinos.
Los blancos son vinos de color pálido, aroma fresco y un paso en boca amplio y equilibrado. Están elaborados mayoritariamente con garnacha blanca. La importancia de la garnacha y una cultura específica para entender su elaboración hacen de estos vinos los que mejor expresan el terruño y la cultura de la D.O. Terra Alta, y los hacen merecedores de un distintivo de garantía específico, el Terra Alta Garnacha Blanca.
Los vinos tintos destacan por su carácter mediterráneo, con elevada intensidad colorante y predominio de los aromas de fruta. La singularidad y calidad se completa con 4 tipos de vinos de licor: los vinos dulces naturales, las mistelas –blancas y tintas– y los vinos rancios, todos ellos obtenidos a partir de uvas de garnacha sobremaduradas por la acción natural del cierzo que sopla durante el otoño.
Las particularidades que se pueden apreciar



en todos sus vinos están claramente marcadas por esta mediterraneidad y son, fundamentalmente, el predominio de las variedades tradicionales, más expresión en boca que en nariz, y una destacable persistencia en la cata.
En la actualidad, los vinos embotellados tienen como destino principal el mercado catalán y la exportación. Entre los países donde se exportan los vinos de la Terra Alta destacan EEUU, Bélgica, Alemania, Polonia, Suiza, Japón, China y Rusia.

Actividades alrededor del vino y la cultura esta primavera

La denominada 'Primavera DO Terra Alta' concentrará en una semana diferentes actividades enoculturales en el territorio. Así, coincidiendo con la celebración del festival Cruïlla, el sábado 22 de abril, en Batea, tendrá lugar también una muestra de vinos a lo largo de todo el día.
Esta celebración de la primavera arrancará el jueves 20 de abril con una cena de gala en la Iglesia del Poble Vell de Corbera, donde la D.O. Terra Alta celebrará su 40 aniversario.
En el marco de esta cena se hará entrega también de los premios del tradicional Concurso de Vinos con D.O. Terra Alta, de manera que los asistentes al festival de música Cruïlla puedan también probar los vinos ganadores.
Previo a la cena tendrá lugar uno de los momentos más esperados por la D.O. Terra Alta: la presentación de su primer libro fotográfico, un proyecto en el que la D.O. ha depositado muchos esfuerzos económicos y humanos y en el que lleva trabajando más de dos años, y que por fin verá la luz, con una presentación espectacular, a la altura del proyecto: un *mapping* que se proyectará sobre la fachada de la Iglesia del Poble Vell.

X Jornadas Gastronómicas de la Galera



Desde el pasado 12 de febrero y hasta el próximo 14 de marzo, 44 restaurantes de las localidades tarraconenses de Alcanar, L'Ametlla de Mar, L'Ampolla y Sant Carles de la Ràpita ofrecerán propuestas gastronómicas con la galera como protagonista. Un año más, los vinos que acompañarán a los menús serán los de la Denominación de Origen Terra Alta, ya que su variedad reina, la garnacha blanca, marida a la perfección con este crustáceo.

Y como en años anteriores, participar de las Jornadas de la Galera puede tener premio. Solo se tiene que hacer una fotografía de alguno de los platos del menú donde la galera sea protagonista junto con la botella de vino DO Terra Alta y compartirla en Instagram con los *hashtags* #JornadesGalera #TerresdelEbre y #fansDOTerraAlta

Los diferentes ganadores del concurso podrán hacerse con un lote de vinos D.O. Terra Alta o una experiencia enoturística en una bodega miembro de la Ruta del Vi DO Terra Alta para dos personas.



Por otro lado, los profesionales también tendrán su espacio en esta semana de celebraciones. Y es que la D.O. Terra Alta recupera la jornada profesional que tradicionalmente se ha celebrado en la comarca. Así, el lunes 24 de abril será el turno para que las bodegas puedan presentar sus vinos directamente a los profesionales de la restauración y la distribución, así como a prescriptores y prensa especializada.

Y como novedad, este año desde la Ruta del Vino de la D.O. Terra Alta se organizará también una jornada para profesionales del turismo de todo el Estado, para que puedan conocer de primera mano las bodegas que forman parte de la Ruta, y acercarse a la comarca para conocerla en plena ebullición, tanto cultural como paisajísticamente.

No te puedes perder...

En el marco de la 'Primavera DO Terra Alta', el fin de semana del 22 y 23 de abril tendrá lugar en Batea (Tarragona) la que será la primera edición del festival Cruïlla DO Terra Alta, y que llenará la comarca de música y cultura para todos los públicos, con un cartel de lujo que incluye las actuaciones de MClan, Els Amics de les Arts, La Fúmiga, Dàmaris Gelabert para los más pequeños, y la música del Dj Miqui Puig.

El otro gran protagonista del Cruïlla DO Terra Alta, junto con la música, será cómo no, el vino de la D.O. Terra Alta, que estará muy presente durante todo el fin de semana, en especial en el espacio Village, que acogerá diversas barras de vinos de la D.O., que se podrán maridar con diferentes propuestas gastronómicas. Un espacio para descansar y recuperar fuerzas para poder continuar disfrutando de las propuestas musicales del festival.

"El Festival Cruïlla ha estado hasta ahora vinculado a Barcelona: la diversidad que la caracteriza y las posibilidades que ofrece ya son elementos intrínsecos de nuestro festival. Pese a ello, en Cruïlla somos curiosos e incansables, siempre abiertos a recorrer nuevos caminos que nos hagan descubrir nuevas cruïlles (cruces de caminos en catalán) en las que hacer una parada. Con este objetivo, el próximo mes de abril, Cruïlla se pone en ruta para llevar un trocito de su esencia a una nueva zona del territorio catalán", ha asegurado Gerard Birbe, director de Cruïlla DO Terra Alta.

Y es que con Cruïlla DO Terra Alta, la marca Cruïlla desembarca por primera vez fuera de la provincia de Barcelona, y la comarca de la Terra Alta, en las Terres de l'Ebre, ha sido la elegida para esta primera inmersión. Una fuerte apuesta por el territorio, tanto por parte de la organización de un festival de renombre como es el Cruïlla, como por la D.O. Terra Alta, que continúa trabajando así en la promoción de su zona de producción, uniendo sus vinos con lo mejor de la cultura.

En este sentido, Joan Arrufí, presidente de la D.O. Terra Alta, ha afirmado que se trata de una apuesta importantísima para el territorio: "Nunca ha habido una propuesta así en las Terres de l'Ebre. Estamos muy contentos. Una propuesta con un cartel importantísimo y donde los vinos y la gastronomía estarán presentes y serán protagonistas. Debemos maridar la cultura con el vino, y esta es nuestra intención. Además, se trata de un proyecto totalmente inclusivo y comarcal. Tiene que ser un proyecto de todos. Es bueno para la comarca, es bueno para las Terres de l'Ebre y, por tanto, es bueno para todos". ✱

Pueblos	**Bodegas**	**Superficie de viña**
12	**62**	**5.870 ha**
Comercialización 2021	**Mercado Nacional**	**Mercado Internacional**
8 millones de botellas	**50%**	**50%**

Celler Piñol

De Batea al mundo



Esta bodega familiar situada en la localidad tarraconense de Batea, en la Terra Alta, posee viñedos propios en cultivo ecológico y potencia al máximo las variedades autóctonas de la zona. Sus vinos se exportan a día de hoy a más de 24 países de todo el mundo, destacando Estados Unidos, Suiza y Japón.

La pasión y el amor por la tierra y los viñedos de la familia Piñol empezó en los años 20 cuando l'Avi Arrufí decidió elaborar un vino de sus propias fincas. 4 generaciones más tarde, Juanjo Galcerà Piñol (enólogo y gerente) sigue con el legado de su bisabuelo – y de su madre, que fue quién tomó la decisión de embotellar a principio de los años 90– aplicando la experiencia adquirida y respetando los valores transmitidos pero incorporando la más moderna tecnología con el fin de innovar y ser pionero en el sector.

Expresión del *terroir*

Más de 85 ha forman las fincas de Celler Piñol, ubicadas a unos 400-500 metros de altitud. Desde la bodega trabajan para construir vinos que reflejen la esencia de la Terra Alta. Para ello se basan en las variedades locales, como la garnacha blanca, la tinta, la cariñena y el morenillo. El resultado son vinos únicos en este mundo tan globalizado, lleno de cabernets y chardonnays. El reto de Celler Piñol es conseguir unos vinos de alta expresión con una personalidad única y es por ello que miman todo el proceso: desde la vid a la botella, combinando tradición y tecnología puntera.

Entre las referencias que comercializan encontramos vinos como los tintos Finca Morenillo, Mather Teresina, L'Avi Arrufí, Sa Natura, N. Sra Portal y Raig de Raïm; el rosado N. Sra. Portal; blancos como L'Avi Arrufí, L'Ànima de L'Avi Arrufí, N. Sra Portal, Raig de Raïm y los dulces Josefina Piñol tinto y blanco.

Destacar que además de trabajar para elaborar unos grandes vinos, se preocupan también del respeto al entorno natural, de la presentación del producto y de transmitir la cultura del vino en cada una de las botellas. Una producción limitada que los convierte en vinos singulares, presentes en las mejores guías especializadas y destinatarios de multitud de premios internacionales.

Finalmente, señalar que en Celler Piñol son pioneros en enoturismo en la D.O. Terra Alta. Disponen de cuatro apartamentos totalmente equipados para disfrutar de la cultura del vino, uno de ellos con un jacuzzi para hacer vinoterapia.✻ **Más información: www.cellerpinol.com www.casapinol.com**



NOTA DE CATA

Nombre: Ànima de L'Avi Arrufí Blanco 2021
Variedad: Garnacha blanca de viñas viejas
Características: Tras una crianza de 7 meses en un tanque oviforme nace este vino blanco de finca. Elegancia, untuosidad y frescor en estado puro. Una bomba de fruta blanca madura, melocotón, albaricoque y notes de especias con un equilibrio perfecto de sabores. Muy mineral, y con un amplio y largo post-gusto. Muy gastronómico: idóneo con rissottos, paella, ahumados, pescados grandes como el salmón y carnes blancas.

Ganador de una Medalla de Oro en el prestigioso certamen internacional Grenaches du Monde (Mayo 2022).

D.O. Montsant

Calidad, singularidad y vínculo con el territorio





Con esfuerzo, y siendo fiel a sí misma, esta denominación de origen tarraconense ha pasado de ser una de las revelaciones de los últimos años a convertirse en referente del panorama vínico nacional e internacional

Desde su nacimiento en 2001, la D.O. Montsant y las bodegas que la conforman -28 al principio y actualmente 55-, han tenido que enfrentarse al reto de hacerse un hueco en el competitivo mercado del vino.

Con una producción de más de 7 millones de botellas, las bodegas de la D.O. Montsant, se mantienen, tras más de dos décadas, firmes en su propósito de seguir sorprendiendo con vinos de calidad, fieles a un territorio en el que un clima de contrastes, una accidentada orografía, la variabilidad de los suelos, las variedades históricas de uva y la mano del hombre son fuente de matices.

Un saber hacer que se ha visto recompensado no solo con los elogios de gran parte de la prensa especializada, sino también con el apoyo de los consumidores , y es que hoy día los vinos de la D.O. Montsant se encuentran en las mesas de más de 40 países. De hecho, casi la mitad de los vinos que se elaboran en Montsant se destinan a la exportación, principalmente a Alemania y Estados Unidos.



En cifras

Pueblos

16

Bodegas

55

Superficie de viñedo

1.908 ha

Premios Montsant



La tercera edición de los premios Montsant, entregados a finales del pasado año, premiaron la labor de aquellos que con su trabajo y profesionalidad forman parte del día a día de la D.O. Montsant y han contribuido a hacerla grande. Entre los premiados, Joan Asens,con sus impecables elaboraciones; René Barbier, por el trabajo realizado en la finca Espectacle; Jaume Doménech, quien estuvo al frente de la D.O. Montsant a lo largo de 15 años; o la Fira del Vi de Falset, por su gran contribución a la promoción del enoturismo en la zona.





UNO DE LOS OBJETIVOS ES CENTRARSE MÁS EN EL PÚBLICO FINAL

CASI LA MITAD DE LOS VINOS QUE SE ELABORAN SE DESTINAN A LA EXPORTACIÓN

Grandes cooperativas y pequeñas bodegas familiares

En la D.O. Monstsant conviven desde grandes cooperativas hasta iniciativas familiares, pasando por bodegas privadas de tamaños muy diversos y productores que elaboran vinos de sus propias viñas usando las instalaciones de otras bodegas. Pero pese a estas diferencias estructurales, todos comparten un mismo objetivo: elaborar vinos de calidad que hablen del territorio.

El territorio

El territorio que se enmarca dentro de la D.O. Montsant, ubicado en la provincia de Tarragona, está delimitado por un semicírculo de montañas que le confieren una forma singular. Por la parte norte queda delimitada por la Sierra de Montsant, de la que recibe el nombre, y La Llena. Hacia el levante, los límites los marcan las sierras de Argentera, la Mola del Colldejou y la Sierra de Llaberia, la zona más cercana al mar. En el lado opuesto encontramos las sierras de la Figuera y del Torno, y al sur es donde le territorio se abre más al río Ebro. Allí se encaminan los ríos Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes, configuran las aguas que riegan el territorio.

Este paisaje ha sido siempre entendido por La D.O. como un elemento de identidad y como valor cultural. Además, debemos destacar que un paisaje bien explotado es sinónimo de trabajo bien hecho, de calidad y de sostenibilidad. Y precisamente estos son los valores que definen los vinos de la D.O.



Variedades

De entre las variedades de uva autorizadas destacan 4 que pueden ser consideradas históricas y predominantes. En el caso de las blancas se trata de la garnacha blanca y la macabeo, y en el caso de las tintas, de la garnacha tinta y la cariñena, que representan más del 65% de las viñas del Montsant.
Estas variedades son las que se adaptan mejor al territorio y las que dotan de singularidad a la D.O. Montsant dentro del panorama vinícola mundial.
No obstante, también podemos encontrar vinos elaborados con chardonnay, moscatel, pansal, parellada, cabernet sauvignon, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll tinta, syrah y tempranillo.

Montsant, donde la tradición agraria mediterránea armoniza con la innovación y al creatividad para forjar un proyecto de futuro.

Los vinos

Más del 90% de la producción de uva corresponde a variedades tintas, entre las que destacan la garnacha tinta y la cariñena. Las dos dan lugar a vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza. La garnacha tinta tiene un perfil aromático muy sensual, de gran complejidad, y produce unos vinos bien estructurados. Por su parte, la cariñena es aromáticamente muy intensa y produce vinos de grado moderado y con muy buena acidez.
En cuanto a los vinos blancos, se elaboran casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona: la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, y la macabeo, que da lugar a vinos más finos. Las dos se distinguen por la sedosidad, la estructura y los aromas elegantes y sutiles.
Los vinos rosados han ido ganando presencia con los años. Son intensos en nariz y sedosos en boca, y destacan por sus aromas afrutados.
Por otra parte, son de larga tradición en este territorio los vinos generosos. Además, dulces, rancios y mistelas han recuperado en los últimos tiempos su prestigio como producto gourmet.

Novedades

Los nuevos distintivos de garantía de origen y calidad, pese a que se presentaron hace justo un año, es ahora cuando realmente ya se pueden encontrar con regularidad en las tiendas.
Además, desde la D.O. nos avanzan que se están ultimando los detalles de un programa de trazabilidad propio y que la previsión es que esté operativo para la campaña de vendimia de este 2023.
También nos dicen que siguen poniendo el foco en la agricultura sostenible, poniendo muchos esfuerzos en la implantación de técnicas de confusión sexual. Actualmente ya se trabaja con estas técnicas en el 50% de las hectáreas de viñas de la D.O. Montsant, y este año se ampliará la zona.
Finalmente, de cara a este año, nos comentan que uno de los objetivos de la D.O. Montsant es centrarse más en el público final, con actos pensados para ellos y participación es más ferias de público final. Paralelamente, y en lo que respecta al público profesional, las metas para este año están puestas en EEUU, Gran Bretaña y China. El objetivo es organizar misiones a estos países para dar a conocer los vinos Montsant.✻

“Los nuevos distintivos de origen y calidad han tenido una muy buena acogida”

La D.O. Montsant presentó justo hace ahora un año tres nuevos distintivos de origen y calidad. ¿Cómo están funcionando?
En febrero de 2022 presentábamos los nuevos distintivos de origen y calidad de la DO Montsant. Unos distintivos que, además de incorporar un sistema de seguridad mediante holograma, distinguen entre la figura de viticultor-elaborador, elaborador-embotellador y empresa comercializadora. La concepción de estos nuevos distintivos ha supuesto todo un reto interno para el Consejo Regulador. Dos años de trabajo intenso con el objetivo de ganar en transparencia hacia el consumidor y, al mismo tiempo, incrementar el valor de los vinos amparados por la D.O. Actualmente nos encontramos en un período de transición entre los distintivos antiguos y este nuevo sistema. Estamos contentos porque ha tenido una muy buena acogida tanto entre las bodegas como entre los consumidores y profesionales del sector.

2022 no solo fue un buen año porque la D.O. celebró su 20 aniversario. ¿Fue también un buen año en el campo?
2022 ha sido el año en que hemos celebrado nuestro 20 aniversario. Estamos muy satisfechos de la aceptación que han tenido todas nuestras acciones, tanto a nivel digital como las presenciales.
Y por lo que respecta a la campaña de vendimia, hemos superado la producción estimada a principios de campaña, llegando a los 7,5 millones de kg, que son cifras de media de la DO. Además, la calidad de la uva ha sido excepcional, especialmente de nuestras variedades históricas, garnachas y cariñenas. Y así lo demuestran los primeros vinos de la añada.

Hace unas semanas tuvo lugar la Barcelona Wine Week donde la D.O. Montsant estuvo presente acompañando a 23 de las 55 bodegas adscritas ¿Cómo valoran su participación en esta feria profesional?
La mitad de nuestras bodegas participaron en la BWW, una feria que, una vez celebradas sus primeras tres ediciones, ha sabido situarse como la feria de referencia del sector vitivinícola del Estado. Una de sus principales ventajas es que abre el calendario de ferias del sector, de modo que es una buena atracción para el comprador local e internacional y, por consiguiente, un importante espacio de negocio para las bodegas, agrupadas bajo el paraguas de cada región vitivinícola. Así pues, habrá que esforzarse para que la Barcelona Wine Week crezca en valor y se reconozca anualmente como una fecha ineludible para el sector.



“Estamos desarrollando un programa de gestión y trazabilidad propio que verá la luz a mediados de año”

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador para este año?
Para este 2023, el Consejo Regulador se ha marcado seguir profundizando en sus líneas estratégicas de actuación. Por un lado, y después de unos años complicados, pretendemos recuperar las acciones comerciales a las que estábamos habituados. Así pues, preveemos participar como D.O. acompañando a nuestras bodegas en ferias sectoriales, como ha sido la BWW, y serán Prowein Dusseldorf y Prowine Shanghai, además de organizar misiones inversas con mercados estratégicos como son los Estados Unidos y Reino Unido. Creemos también que el enoturismo es fundamental y por esto seguiremos apostando por la Fira del Vi de Falset (que este año se celebra del 28 abril al 1 de mayo) y daremos los primeros pasos para desarrollar una oferta enoturística de calidad en Montsant.
Por otro lado, seguiremos trabajando en las líneas de control y sostenibilidad. Actualmente estamos desarrollando un programa de gestión y trazabilidad propio que verá la luz a mediados de año, con la voluntad de digitalizar y agilizar los procesos entre viñedo, bodega y D.O. Y también seguiremos apostando por ampliar el área de confusión sexual para luchar contra la *Lobesia botrana,* hasta conseguir que todas las parcelas que habitualmente han tenido incidencia de esta plaga se traten con este sistema de lucha biológica sostenible. ❋

Celler Masroig

El alma, la viña

Elaborar un buen producto sin dejar al margen el respeto por la tradición y mostrar el carácter propio que lo define. El vínculo con el paisaje marca la diferencia entre amar o simplemente elaborar vino.



Fundado en el año 1917, Celler Masroig es, actualmente, uno de los referentes de la Denominación de Origen Montsant, en la comarca del Priorat. Una bodega que mantiene la esencia y la personalidad del primer día y lo acompaña con los conocimientos y la innovación del presente.

El Celler Masroig trabaja desde hace más de cien años para ser el motor económico, social y paisajístico de este municipio del Priorat.

Los viñedos y los olivos perfilan su paisaje escalonado por las características terrazas de piedra seca. El trabajo de los viticultores contribuye a mantener la belleza de un entorno único donde el vino y el aceite son los elementos de identidad.

Trabajan con persistencia y convicción sobre la arcilla roja, para transmitir los valores sobre los cuales se basa la personalidad de la bodega. Este suelo, predominante en la zona, influye en la calidad de la uva. La garnacha y la cariñena son las variedades de uva autóctonas de la zona. Aunque las dos son protagonistas del territorio, en Celler Masroig entienden la cariñena como la base de sus vinos.❋

CELLER MASROIG
Passeig de l'arbre, 3
43736 El Masroig (Tarragona)
Tel: 977 825 026 — M. 646 743 922
visites@cellermasroig.com
www.cellermasroig.com



Enoturismo

Entender el vino como un elemento imprescindible en su día a día: ésta es la filosofía de Celler Masroig, que abre sus puertas semanalmente para desvelar todos sus secretos. Con una oferta muy diversa, adaptan su propuesta enoturística a cada momento del año para poder disfrutar de una experiencia única alrededor del vino. Desde visitas y catas pasando por la sala de aromas del vino, hasta desayunos entre viñedos, paseos con perros, oleoturismo, maridajes y turismo familiar.



NOTA DE CATA

Nombre: Les Sorts Vinyes Velles 2018
Variedad: 90% cariñena y 10% garnacha
Características: El vino más característico de la bodega y el que mejor representa el terruño del Celler Masroig. Uvas seleccionadas de procedentes de viñedos viejos de cariñena y garnacha. Tras un envejecimiento de 17 meses en barricas de roble francés y, posteriormente, envejecido durante 12 meses en botella, se obtiene este vino con un color cereza con tonos violáceos. De aroma complejo y confitura de frutos rojos y negros. En la copa podemos notar una gran variedad de matices: pimienta negra, clavo, cacao, sotobosque mediterráneo… La entrada en boca es cálida y redonda. Se presentan los taninos bien maduros, con un post-gusto largo y amable.



D.O. Valencia

Más Valencia que nunca

Reconocida por los críticos nacionales e internacionales de mayor prestigio y con origen exportador, la D.O. Valencia vuelca ahora sus esfuerzos en el público local.

La cultura vitivinícola de la demarcación geográfica de la Denominación de Origen Valencia es ancestral, encontrando sus raíces en los fenicios, quienes introdujeron las primeras cepas de vino en este territorio. A lo largo de los siglos, la actividad vitivinícola ha venido incrementando y consolidando su implantación en la provincia, y consolidando extraordinariamente la comercialización de los vinos durante los últimos años.

Oficialmente, la Denominación de Origen Vinos de Valencia tiene su origen en 1932 con la aprobación del Estatuto del Vino, desde entonces, su historia ha estado marcada por diferentes acontecimientos que han moldeado esta figura de calidad como lo que es hoy en día: sinónimo de calidad, singularidad y origen.

Quienes conforman esta Denominación de Origen sienten especial respeto por la tradición, el arraigo al territorio y las variedades autóctonas ancestrales que les diferencian, unidas a la aplicación de técnicas de vanguardia que han ido implementando las nuevas generaciones de enólogos formadas en las mejores escuelas.

La sostenibilidad, en sus tres vertientes: la social, económica y medio ambiental es otro de los pilares en los que asienta su trabajo.

Orgullosa de sus tierras, sus viticultores, enólogos y bodegueros, se marca como objetivo darse a conocer entre los suyos. Lo hace poniendo en valor variedades de uva autóctonas como las blancas merseguera, verdil o moscatel y tintas como la forcallat, arcos o la bonicaire.

Pero no solo de vinos presume esta Denomi-



nación de Origen, sus paisajes, su historia y su Patrimonio Cultural son tan ricos que han sido considerados recientemente merecedores de especial protección. Todo amante del enoturismo debería visitar la zona, por lo menos, una vez en la vida.

Enoturismo

Sumergirse en la Ruta del Vino Valencia es una experiencia única para los amantes del enoturismo. Un recorrido inolvidable a través de la provincia de Valencia, donde descubrir sus diferentes paisajes del vino. Cultura, gastronomía, naturaleza unidas por el argumento del vino en un espacio único con hectáreas de viñedos por recorrer.

Bodegas centenarias, alojamientos singulares o la más tradicional gastronomía local, acercan al visitante a la cultura del vino valenciano. Un territorios donde los viñedos se entremezclan con campos de girasoles,

Presencia en la BWW

La D.O. Valencia estuvo presente en la Barcelona Wine Week, uno de los salones del vino más relevantes a nivel nacional e internacional.

Las bodegas valencianas de Sant Pere, Bodegas Ontinium, Rafael Cambra, La Baronía de Turís, Bodegas Luis Corbí Coloma (Clos Cor Ví _ Finca Cor Ví), Bodegas El Villar y Clos de Lôm expusieron la enorme riqueza varietal y expresividad de sus vinos.

La singularidad de la D.O. Valencia, su arraigo al territorio y su saber hacer despertaron gran interés entre el público asistente a esta tercera edición en la que participaron 828 bodegas en total. Variedades como la merseguera, moscatel, verdil, forcallat etc. dan forma a una Denominación de Origen encaminada a resaltar las virtudes de unas uvas que la hacen única.

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, visitaba su stand en la inauguración para interesarse por la amplia oferta vitivinícola de esta Denominación de Origen y resaltaba más tarde la importancia de las figuras de calidad como valor añadido. Además, aseguraba que "el sector vitivinícola es símbolo de tradición y cultura y, al mismo tiempo, de vanguardia y progreso, lo que contribuye al desarrollo económico del medio rural".

Desde la D.O. Valencia proponen esta selección de vinos singulares a modo de ejemplo



ALIATS
(Bodegas Enguera)
100% verdil

FLOR DE AHILLAS
(Terra d'Art)
100% merseguera

REYMOS CLASSIC
(Anecoop Bodegas – Bodegas Reymos)
100% moscatel

CUVA VELLA
(Bodegas Valsangiacomo)
100% moscatel

LA FORCALLÀ DE ANTONIA
(Bodega Rafael Cambra)
100% forcallat

PANXUT
(Can Leandro Vinyes i Vins)
100% bonicairel

Cómo son los vinos

•Tintos: Procedentes de las variedades con vocación enológica de la provincia como monastrell, tempranillo y tintorera, y otras de reconocida calidad mundial como merlot o cabernet sauvignon. Son vinos de hermoso color rubí, reflejos violáceos y tonalidades púrpura o granates. De nariz limpia y franca, aroma intenso, notas frutales, grosella, frutos rojos maduros. En boca son potentes, carnosos, redondos, persistentes y de buen cuerpo.

•Rosados: Elaborados con variedades tintas en la que el mosto solo ha macerado unas horas con sus pastas, propiedad que proporciona a estos vinos un color y aroma tan característico. Poseen aspecto limpio y muy brillante, con una alta gama de tonalidades que van desde la grosella hasta la cereza. Olores de extraordinaria intensidad, afrutados y limpios. Sabores frescos, agradables y largos.

•Blancos: Son transparentes y brillantes, con tonalidades entre el amarillo pajizo de reflejos verdosos y el amarillo dorado. Vinos fragantes muy afrutados. En su elaboración se utilizan variedades como merseguera, malvasía, macabeo y la autóctona verdil. Recientemente se han incorporado chardonnay y semillón.

•Moscatel: Su elaboración parte de una práctica enológica tradicional de la Comunidad Valenciana a partir del mosto de la uva moscatel romano o de Alejandría. Se obtiene un vino de licor conocido también como Mistela de Moscatel, con unas propiedades aromáticas únicas por su potencia y calidad. De aspecto limpio y brillante, con colores que van desde el amarillo pajizo hasta el ámbar mas oscuro. Vino dulce, untuoso, muy agradable, un producto único, natural y típico de la zona.



almendros, trigo y olivos haciendo que cada estación se tiña de diferentes contrastes de colores.
Este territorio se divide en cinco espacios turísticos con identidad propia. Espacios que cuentan con entornos naturales, paisajes, construcciones y variedades muy locales que hacen de cada uno de ellos una experiencia diferente y de alto valor singular; Alto Turia/Valentino, Clariano, Terres dels Alforins, Moscatel y Valencia ofrecen la oportunidad de descubrir los entornos naturales y patrimoniales que dan esencia a sus vinos.
Un viaje que comienza en la ciudad de Valencia y que transporta al enoturista hacia municipios y regiones históricas vinculadas a la cultura del vino donde descubrir todos los secretos de su elaboración.
Destacar que la Ruta del Vino de Valencia se sumó hace dos años a las tres rutas del vino Alicante, Castellón y Utiel-Requena, con su incorporación a la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana. El objetivo: promocionar y crear una oferta conjunta de experiencias singulares, que ponen en valor el importante patrimonio enológico de la región y que se convierten en un motor económico para las empresas relacionadas con el turismo rural y la enología, así como para los municipios que componen cada una de las rutas. Todo ello de la mano y con el apoyo de Turisme Comunitat Valenciana, que a través del fomento del enoturismo en mercados, tanto nacional como internacionales, apoya de manera directa a todos estos establecimientos.
La unión de las cuatro rutas bajo el concepto del Enoturismo hace trabajar en la misma línea a todos los participantes, lo que contribuye a alcanzar más rápido los objetivos, y permite ofrecer una visión conjunta del territorio.
Cabe recordar que Valencia Ruta del Vino es un proyecto impulsado por la D.O. Valencia destinado a mostrar el gran potencial como destino turístico de la zona, gracias a la riqueza de su territorio vitivinícola, donde los amantes del enoturismo se adentran en la cultura de los vinos adscritos a esta denominaciones de origen.
Su incorporación a la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana permite



aunar toda la oferta enoturística del territorio para ponerla a disposición de los turistas, pero también del público local, ayudando así a descubrir un paisaje marcado por el olor y sabor de las uvas, una cuidada gastronomía, bodegas singulares y alojamientos únicos envueltos en la cultura del vino donde disfrutar en cualquier época del año.

La propuesta que representa Enoturismo CV vuelve a verse como una de las más atractivas del mercado tanto nacional como internacional, ya que ofrece un modelo basado en entornos rurales y naturales, alejados de aglomeraciones, con actividades al aire libre y con una calidad contrastada y avalada por marcas de calidad y garantía que le dan al viajero la seguridad que lo que encontrará en el destino cumplirá sus expectativas.

Más de 175 empresas nutren la Federación a través de cada una de las rutas del vino de todo el territorio, todas ellas apostando por la innovación y la calidad, ofreciendo el mejor servicio, seguridad, siendo el resultado de todo ello, unas experiencias enoturísticas únicas que marcan la diferencia, y que son las que hacen que el visitante pueda identificarse y participar activamente en cada una de ellas.

La federación Enoturismo CV tiene como objetivo promocionar la cultura del vino y el enoturismo en la Comunitat Valenciana, y al mismo tiempo pretende convertirse en un agente de desarrollo sostenible de las zonas más despobladas de la Comunitat Valenciana.❋

Más información:
www.dovalencia.info y
www.valenciarutadelvino.es



La cabernet sauvignon sin lugar a dudas es sinónimo de vino mundial y podríamos afirmar que es la uva más popular de todas.

Cabernet *SAUVIGNON*

Sinónimo de vino mundial

Kamran Aydinov Freepik



POR PABLO PÉREZ

De origen francés, procedente de la región de Burdeos, es una variedad nacida en el siglo XVII del cruce de la cabernet franc y la sauvignon blanc. No se conoce con exactitud su nacimiento u origen y lógicamente la transforma en una variedad enigmática y misteriosa.

Se dio a conocer ya entrado el siglo XVIII gracias al gran protagonismo que se le ha dado en Burdeos.

Presenta una gran adaptabilidad (probablemente su mejor característica a distintos tipos de suelos, climas y latitudes. Es una cepa vigorosa, robusta de gran calidad, que presenta una maduración tardía y facilidad para su cultivo. Su potencial enológico es enorme y con ella se elaboran vinos de gran personalidad y carácter. Durante mucho tiempo fue exclusividad bordelesa pero cuando comenzó a expandirse por diversos lugares del planeta fue evolucionando y modificándose según el entorno, así como también por los diferentes procesos de vinificación y elaboración.

Durante gran parte del siglo XX fue la uva premium más plantada del planeta hasta que en los años noventa fue adelantada por la merlot. Su familiaridad y fácil pronunciación han ayudado a los consumidores a conocerla, incluso en regiones donde el vino no era muy común. Lógicamente su gran popularidad y expansión ha generado controversias y críticas por conseguir su espacio a expensas de variedades locales.

Muchísimos productores de vino han sido muy criticados en su momento por su trabajo y plantación de la cepa, claro ejemplo el de Italia con sus súper toscanos, probablemente hoy en día de los mejores cabernets del mundo sin discusión alguna. Su perfil tánico y su acidez apreciable contribuyen justamente a vinos de guarda por el gran potencial de envejecimiento.

CRDO Ribera del Guadiana



Características

- **Racimos pequeños:** Uvas perfectamente circulares y con un tono azulado que pueden recordar a los arándanos.
- **Variedad potente:** Posee una gran resistencia a las fuertes rachas de viento y también a la acción de diferentes tipos de hongos como por ejemplo la botrytis.
- **Su talón de Aquiles:** Pese a su resistencia, se ve afectada muchas veces por enfermedades como mildiu o la oídio.
- **Versatilidad total:** Puede cambiar sus aromas y cualidades según el tiempo de maduración dependiendo de los procesos y recursos empleados.
- **Características organolépticas:** De intenso color oscuro, en su esencia es un fruto jugoso con toques verdosos, herbáceos e intensidad aromática. En su juventud abarca sabores silvestres, y una vez entrada la evolución se torna más dulce y recuerda más a frutos del bosque maduros como moras, grosellas negras o mermelada de ciruelas. Al final se termina haciendo mucho más profunda en lo que aroma y sabor se refiere.

ESTA UVA PUEDE APORTAR **NOTAS AFRUTADAS** AL PALADAR, SOBRE TODO CUANDO ES COSECHADA CUANDO AÚN NO HA MADURADO DEL TODO

Un poco de historia antigua

Nos lleva a cuando la uva era conocida por los sinónimos de "petite vidure" o "bidure" que podrían ser palabras o términos relacionados con la dureza de la madera de la vid, las primeras regiones productoras de la cabernet dentro de Burdeos han sido Médoc (que se estima fue donde empezó a desarrollarse) y luego aterrizó en Château Mouton y Château d'Armailhac en Pauillac.

La primera vez que se decidió mezclar la cabernet sauvignon fue, en parte, por necesidades financieras.

El clima de Burdeos fue temperamental e impredecible durante la Pequeña Edad de Hielo (entre los siglos XVI y XVIII, los europeos vivieron unas condiciones climáticas extremas, con un gran descenso de las temperaturas, que dejaron su impronta tanto en la vida social como en la economía de todo el continente), por lo que no garantizaba una cosecha provechosa cada año. Los productores necesitaban asegurarse ante los riesgos destinando espacio para plantar otras variedades. A lo largo del tiempo, se descubrió que las características de cada uva podían complementarse entre sí y aumentar la calidad del vino resultante. En general, la cabernet savignon añade estructura, acidez, taninos y potencial de envejecimiento para la crianza. La uva puede aportar notas afrutadas al paladar, sobre todo cuando es cosechada cuando aún no ha madurado del todo, y esto se puede compensar añadiendo los sabores redondos de la merlot. La cabernet franc puede añadir aromas al buqué, como notas más afrutadas. En los suelos más ligeros de la región de Margaux, los vinos basados en la cabernet pueden tener poco color, lo que se puede solucionar mezclándolos con petit verdot. La malbec, que es usada hoy sobre todo en Fronsac, puede añadir aromas más frutales y florales.

Con los viñedos arrasados o perdidos, algunos viticultores de Burdeos se pasaron a la merlot, incrementando sus plantaciones hasta que se transformó en la uva más ampliamente plantada de Burdeos. Cuando los productores de la región empezaron a comprender su terruño y cómo las diferentes uvas se comportaban en cada región, se incrementaron las plantaciones de cabernet sauvignon en el "banco izquierdo" del río Gironde, en el Médoc y en la región de Graves, donde se convirtió en la variedad dominante de los vinos de mezcla. En las regiones del banco derecho de Saint Émilion y Pomerol, la cabernet está muy por debajo de las dos primeras del escalafón de las más plantadas, detrás de la merlot y de la cabernet franc.

En las regiones vinícolas del "banco iz-

Mi selección

Dejo a continuación una serie de cabernets probados por mí difíciles de olvidar e ideales para acompañar siempre la lectura de esta gran revista.

- **Le Difese 2016 Tenuta San Guido- IGT Toscana (Italia)**
- **Mas La Plana 2012 - Torres D.O. Penedes (España)**
- **Abadía Retuerta Pago Valdebellón 2015 – Vino de la Tierra de Castilla y León (España)**
- **San Telmo Cabernet 1987 – Bodega San Telmo - Buenos Aires (Argentina)**
- **Criatura 2013 - Parés Baltà - sin denominación - vino experimental (España)**
- **Château Lynch Bages 2008 - Bodega J.M. Cazes- AOC Pauillac (Francia)**

Mas La Plana - Familia Torres

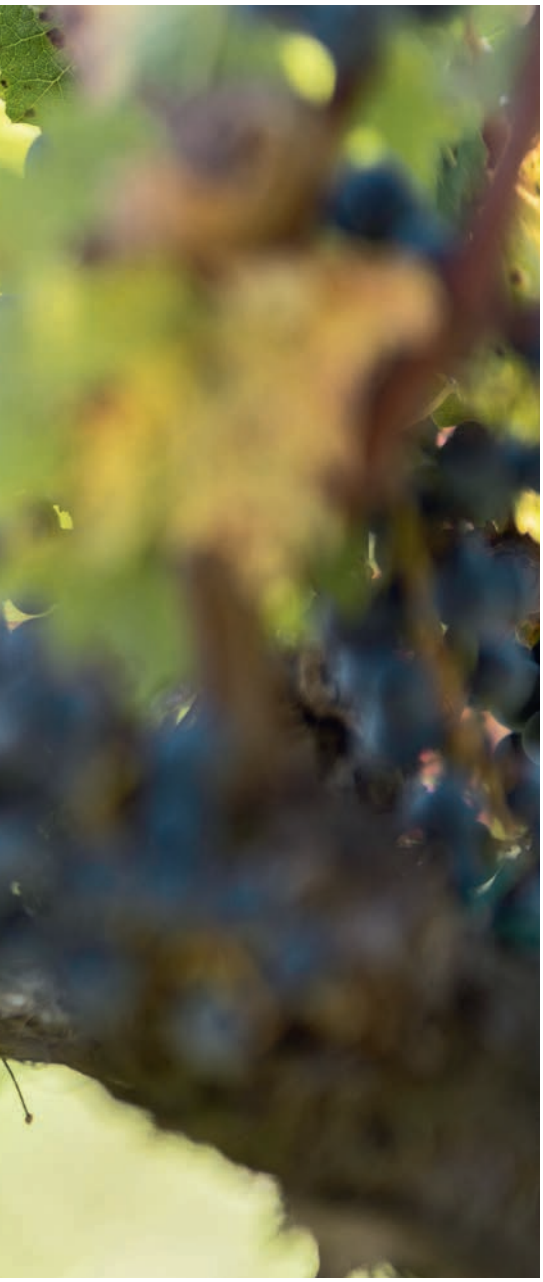


quierdo" la influencia de la cabernet en el vino tiene características únicas en las diferentes regiones. En Sanint Estéphe y Pessac-Léognan, la uva desarrolla más sabores minerales. Los aromas a violetas son una característica de la de Margaux. La de Pauillac tiene un fuerte sabor a lápices y la de Saint Julien tiene sabores a cedro y a caja de puros. Los vinos de cabernet de Moulis-en-Médo se caracterizan por su suave contenido en taninos y su riqueza en sabores afrutados mientras que los vinos de la región sureña de Graves se caracterizan por sabores intensos a grosella negra, sobre todo en los vinos menos intensos. El porcentaje de cabernet sauvignon usado en la mezcla dependerá del terruño, del estilo del productor y de la antigüedad. Las fincas donde se la cultivaba primero, Château Mouton Rothschild y Château Latour, destacan por su producción regular de un vino con los porcentajes más elevados de cabernet sauvignon.



Wavebreakmedia Micro Freepik

Dentro del marco de la historia de la variedad no podemos dejar de mencionar una de las grandes proezas del cabernet sauvignon español: Torres Más La Plana vino nacido en el año 1970 del cultivo realizado previamente en el año 1966 en la finca de su nombre ubicada en el Penedés. Vino re-



Stockking Freepik



conocido mundialmente y ganador de las olimpiadas del vino de París, justamente la capital de la tierra del cabernet sauvignon premio que marcó un antes y un después en la historia del vino español.

Descendencia

Como nota curiosa, la cabernet sauvignon ha tenido descendencia y es justamente una cepa utilizada en ciertos lugares de España como en el norte de Cataluña. En 1961 un cruce entre esta misma y la garnacha (uva de origen español) derivó en la marselán. Se utilizó también en los años veinte el polen para fertilizar la vid glera (la uva del Prosecco) para crear la uva tinta incrocio manzoni.

EN GENERAL, LA CABERNET SAVIGNON AÑADE **ESTRUCTURA**, ACIDEZ, **TANINOS** Y POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO PARA LA **CRIANZA**

Presente

Encontraremos a esta gran variedad, como hemos mencionado antes, en casi todo el planeta.

Destacamos su región de origen, sus características más importantes y parte de su rica historia, pero lugares donde hoy tiene un excepcional desarrollo son, entre otros países: Canadá, Estados Unidos, Líbano, Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Chile, España e Italia, donde encontraremos excelentes cabernets.❋

Hermanos Echapresto

“La nuestra es una cocina honesta, de verdad, de pueblo”



Ignacio y Carlos Echapresto –responsables de cocina y sala respectivamente del restaurante Venta Moncalvillo ubicado en el pequeño pueblo de Daroca de Rioja– no son mediáticos pese a llevar más de 25 años al frente de su exitoso restaurante, que luce una estrella Michelin desde 2010 y una recién estrenada estrella verde, que distingue el compromiso de los hermanos con la sostenibilidad. Hemos hablado con ellos para que nos expliquen en primera persona cómo empezaron y cómo han llegado hasta aquí.

POR LAURA MORALES

Los hermanos Echapresto son hijos de agricultores y ganaderos, algo que les ha marcado y que determina el fuerte vínculo y compromiso que tienen con su entorno.

Su historia como hosteleros empieza hace 27 años, cuando sin conocimientos previos en el sector de la restauración, los Echapresto decidieron abrir un negocio. Ignacio es el hermano pequeño, el cocinero autodidacta, inquieto, curioso y meticuloso; Carlos, el hermano mayor, el sumiller, el jefe de sala y el anfitrión de la casa. El primero empezó a trabajar como aprendiz de herrero pero con la mente ya puesta en el futuro negocio, en el que él iba para camarero y su hermano Carlos para cocinero. Sin embargo, una enfermedad que padeció cuando tenía 19 años hizo que se cambiaran los papeles, así que como él mismo afirma, su primer contacto con la cocina fue fruto de las circunstancias. Años más tarde, casi sin proponérselo, convirtieron a Daroca de Rioja en el pueblo más pequeño del mundo con un restaurante con estrella Michelin... Asiáticos, americanos o australianos llegaban y siguen llegando hasta Venta Moncalvillo para degustar sus platos, sorprendiendo al principio a los menos de 30 habitantes con los que cuenta el pueblo.

¿Por qué decidisteis montar un restaurante sin conocimientos previos en hostelería? ¿Cuándo y por qué tomasteis esta decisión y por qué elegisteis montarlo en vuestro pueblo natal siendo un municipio tan pequeño?

Venta Moncalvillo nació como una humilde casa de comidas, nada que ver con lo que es hoy en día. En su momento se planteó como un trabajo que permitiese complementar las rentas familiares que hasta entonces solo se obtenían de la agricultura y algo de la ganadería.



No queríamos montar un negocio, tan solo pretendíamos tener un trabajo que nos permitiese seguir viviendo en el pueblo. Éramos muy jóvenes, muy atrevidos y también, por qué no decirlo, muy inconscientes. Nos apropiamos de una parte del granero y de los establos que conformaban los bajos de la casa familiar y abrimos un bar con un pequeño comedor con el único valor que teníamos, la cocina de nuestra madre, "la Rosi".
Veintisiete años después el único objetivo que nos planteamos lo seguimos cumpliendo: seguir viviendo en el pueblo que nos vio nacer y crecer.



¿No era un poco arriesgado para un negocio?
Por supuesto que hubo mucho riesgo, pero venimos de orígenes sencillos, nuestros padres nos inculcaron el esfuerzo como un valor fundamental y eso es lo que hemos hecho y llevamos haciendo desde entonces: esforzarnos cada día para sacar este proyecto adelante. Nosotros nunca vimos este proyecto como un negocio, si no como un modo de vida.

¿Siempre tuvisteis clara la filosofía del restaurante o ha ido evolucionando a lo largo de las décadas? ¿Cómo definiríais la cocina que ofrecéis?
Venta Moncalvillo no ha sido siempre como la conocemos hoy, comenzamos siendo una casa de comidas muy humilde y nuestra casa ha evolucionado a la par que hemos evolucionado nosotros como profesionales y como personas.
El hecho de viajar y conocer otros proyectos, otras gentes, es lo más grande que nos ha sucedido en nuestra vida profesional, eso nos permitió abrir la mente y querer mejorar cada día. Nuestros clientes nos han ayudado a ser mejores, además, el contar con un equipo profesional y humano a nuestro alrededor que ha creído en nuestro proyecto ha hecho que hoy nuestra casa sea el restaurante que es.

En cuanto a nuestra cocina, es una cocina honesta, de verdad, de pueblo, que mira a la tierra como lo hacían nuestros padres agricultores, una cocina basada en el trabajo y el respeto al producto y que busca el sabor por encima de la técnica.

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Venta Moncalvillo? ¿Qué tipo de menús/ platos?
Os encontraréis una propuesta donde los protagonistas son los vegetales de nuestra huerta y la infinidad de alimentos que nos ofrece nuestro entorno más cercano de la sierra de Moncalvillo, a través de la caza, las hierbas silvestres, las setas y los productos de las granjas de nuestros vecinos…
Una cocina de entorno que evoluciona al ritmo de las cosechas y del producto de temporada.
Creemos que lo que nos diferencia es la identidad y la cercanía, ofrecer esos productos auténticos que solo encontramos en nuestro entorno o cultivamos en nuestra huerta, es lo que hace que hoy en día Venta Moncalvillo sea un restaurante con una identidad muy marcada. Ni mejor, ni peor. No se trata de ser los mejores (eso es algo muy subjetivo) pero si se trata de tener una identidad única por la que tus clientes viajen a conocer tu trabajo.



En estas fechas tenemos alcachofas, habitas baby, los primeros guisantes lágrima, colmenillas… En abril llegarán los espárragos y los perrechicos. Y en verano tendremos un vergel de huerta con mas de 20 tipos de tomates, 15 de pimientos, berenjenas, calabacines… En definitiva, nuestros platos tendrán cada día el mejor producto que nos ofrezca nuestra huerta y nuestro entorno.



¿Qué importancia le dais al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias tenéis en carta y cuál es el criterio de selección?
En una tierra como Rioja, el vino es un pilar fundamental, nuestra carta y nuestro servicio del vino ha hecho que sea un foco de atracción al restaurante, de hecho tenemos gente que viene al restaurante a comer, otros que vienen a beber y la mayoría a comer y a beber. Disponemos de dos cartas de vinos, que entre ambas superamos los 1800 referencias; Una carta se centra en vinos de Rioja, pensando en ese público que llega a nuestra tierra a disfrutar del vino, de las visitas a bodegas… ese público que busca descubrir un pequeño elaborador, un vino de una parcela singular, un monovarietal o que le descorches un gran vino de una añada mítica de cualquiera de las históricas bodegas de Rioja. La segunda carta recoge los vinos de España, "del nuevo y viejo mundo vitícola", los vinos de las grandes regiones productoras, los vinos tranquilos, generosos o espumosos del panorama vitícola nacional e internacional.
Un vino para estar en la carta de vinos de nuestra casa tan solo nos tiene que gustar y transmitir emoción, la misma que intentaremos trasladar nosotros a nuestros comensales.

Vuestro restaurante luce una estrella Michelin desde 2010 pero en la última edición de la guía francesa habéis sumado una estrella verde ¿Qué ha supuesto esta nueva distinción?
Fue un momento muy bonito y muy emocionante, por nosotros, por nuestro equipo y por nuestra familia. Pero más allá de eso, recibir reconocimientos como la Estrella Verde Michelin no hace sino reforzar ese compromiso que tenemos tanto con nosotros mismos como con la sociedad. Porque en Venta Moncalvillo llevamos muchos años trabajando en ser más responsables y respetuosos con nuestro planeta. Estamos localizados en un lugar maravilloso y eso hace que nuestra apuesta por convertir a Venta Moncalvillo en un restaurante/empresa referente y comprometido con el medio ambiente haya sido muy clara y firme siempre.



¿Cómo es trabajar juntos siendo hermanos? ¿Ventajas? ¿Inconvenientes?

Ignacio: Yo no sé trabajar de otra forma, no concibo Venta Moncalvillo sin Carlos. A mí me da mucha seguridad saber que es mi hermano quien recibe y quien aconseja a nuestros clientes, es un gran anfitrión y por qué no decirlo como una extensión mía en la sala. No te negaré que hay días de todo tipo, como en cualquier relación y me quedo con todo lo bueno que hemos vivido y lo que nos queda por delante. Para mí es un lujo afrontar retos, compartir desilusiones y alegrías, en definitiva, andar el camino juntos.

Carlos: Creo que el ser dos personas tan diferentes con ideas distintas, pero con objetivos comunes hace que las discusiones sean constantes ¿eso es un inconveniente o una ventaja?.

Lo que hoy es nuestra casa es gracias a los errores y los aciertos que ambos hemos tenido, y sobre todo al respeto que cada cual ha tenido en la valía del otro.

¿Algún proyecto de futuro que podáis avanzarnos?

La pandemia nos permitió pararnos a pensar y ver el camino que debíamos llevar, nos dimos cuenta que el camino que siempre teníamos cobraba mas sentido que nunca, el respeto a nuestros mayores, el amor nuestra tierra, la puesta en valor de lo auténtico y de lo autóctono…

Pasar la pandemia viviendo en nuestro pueblo nos reconfirmó lo afortunados que somos haciendo lo que queremos en el lugar que queremos, así que nos animó a seguir mejorando nuestra casa, porque uno siempre quiere tener su casa lo mejor posible y esta vez con la incorporación de la siguiente generación al negocio, por lo que entendimos que era el momento de acometer la reforma que nos ha llevado a lo que ahora mismo es Venta Moncalvillo.

Por ello, el proyecto no es de futuro, es de presente. Ahora toca disfrutar de que lo que hacemos, de lo que somos y eso nos llevará a seguir en la línea de contante evolución y nos dará la oportunidad de poder recorrer los caminos que queramos andar.✻



VENTA MONCALVILLO
Ctra. Medrano, 6
26373 Daroca de Rioja (La Rioja)
Tel.: 941 444 832
www.ventamoncalvillo.com

Keleja –palabra sefardí que significa callejón– está ubicado en la judería de la ciudad de Málaga. En ese emplazamiento con tanta historia su chef, Dani Carnero, afirma "guisar el tiempo". Y es que su seña de identidad son las recetas rescatadas del olvido y las largas cocciones pasadas por el tamiz de su experiencia bajo las órdenes de grandes chefs como Berasategui, Manolo de la Osa o Adrià.

TEXTO: LAURA MORALES.
FOTOS: GOMA BRAND NARRATIVES



Kaleja

Guisar el tiempo

Kaleja se inauguró a finales de 2019, y pese a la pandemia que lo paralizó todo solo tres meses después, este nuevo proyecto logró echar raíces y antes de cumplir los tres años recibió su primera estrella Michelin, algo que ya podía augurar cualquiera que se hubiera sentado en alguna de sus mesas o en su barra con vistas a la cocina. Una distinción que viene a refrendar que lo original tiene premio, aunque esa originalidad se base en algo que *a priori* pueda parecer tan poco novedoso como las elaboraciones tradicionales, hechas a fuego lento a la candela de leña y sarmiento. Una vuelta a los orígenes pero con un toque de la evolución necesaria para encajar esas elaboraciones dentro de un menú propio del siglo XXI.

Sin duda, debemos dar las gracias a chefs como Dani Carnero, que rescatan recetas casi olvidadas para que las nuevas generaciones puedan disfrutarlas. Aunque la carta es muy cambiante, para ejemplificar, podemos mencionar los maimones, una receta andaluza que alimentó a mucha gente en épocas de escasez, que se elabora como una sopa de pan y ajo, a la que aquí añaden un punto gastronómico con un *all i pebre* de anguila, que aporta untuosidad, pero no sabor.

Para maridar los platos, la cava de vinos, elegida y gestionada por Carlos Buxó, permite al comensal viajar por elaboraciones clásicas o biodinámicas, bien por botella, o bien a través de una armonía de 6 pases, donde es el propio equipo de Carlos el que va tejiendo la experiencia.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Dani Carnero lo expresa con estas palabras: "Kaleja es la idea romántica de cualquier cocinero que ama el guiso y la candela como eje de su propuesta. Con ese concepto hemos avanzado, y gracias a él, y al fenomenal trabajo del equipo, llegó la estrella. Ha sido un reconocimiento como profesionales, pero también es un premio para la ciudad que nos acoge y arropa, que a su vez se beneficia de un turismo gastronómico de buen nivel".



La opinión de los inspectores

Los inspectores de la Guía Michelin lo valoran así: "Hace honor a su nombre, pues Kaleja es una palabra sefardí que significa 'callejón' y que nos habla sobre el peculiar emplazamiento del local, en la bella judería malagueña y a pocos metros del Museo Picasso.

Lo primero que llama la atención es el sutil olor a humo, un elemento esencial en la propuesta diferencial de esta casa, ya que el chef Dani Carnero plantea una cocina de las de antes desde la perspectiva actual, trabajando al calor de las brasas en largas cocciones (lo que llaman "cocina de candela") para rescatar los sabores de su infancia, en muchos casos asociados a recetas tradicionales andaluzas que está salvando del olvido. La propuesta ve la luz a través de dos menús degustación (Memoria y Gran Menú Memoria). ¡Todos los platos tienen potencia, sabor y una historia tras de sí!"*



El chef: Dani Carnero

A los 15 años, Dani Carnero ya había decidido que su futuro profesional estaría entre fogones. Comenzó a trabajar con Ignacio Muguruza, y un poco más adelante, a las órdenes de Berasategui. Una temporada con Manolo de la Osa y un año en El Bulli fueron sus últimos pasos antes de fundar La Cosmopolita, un local en pleno centro de Málaga autodefinido como 'guiso-bar', que se alza como un imprescindible de la gastronomía malagueña, precursor de Kaleja, la cocina donde Dani desarrolla su visión y valores de la gastronomía, y de La Cosmo, donde busca un comensal joven, viajero y desenfadado.

KALEJA Marquesa de Moya, 5 · 29005 Málaga · www.restaurantekaleja.com · **Horario:** M: 20:30 – 00:00 – Mi- S: 13:30 -16.00 y 20:30 – 00:00 - D: 13:30 a 16:00 · **Cerrado:** Lunes · **P.V.P Menús:** Gran Menú Memoria: 110€(sin bebida) - **Menú Memoria:** 90€(sin bebida)

BARCELONA WINE WEEK









Una edición de récord

La tercera edición de la Barcelona Wine Week cerró sus puertas el pasado 8 de febrero batiendo récords y dando un gran salto cualitativo, consolidándose como salón de referencia del vino español de calidad. La riqueza y variedad de suelos del país, la sostenibilidad y la potente alianza entre el vino y gastronomía fueron las principales tendencias y ejes temáticos.

Las 828 empresas expositoras de Barcelona Wine Week – un 27% más que la pasada edición en 2022-, procedentes de todos los territorios productores de vino de España, han exhibido cerca de mil referencias nuevas en el salón, que ha presentado una ocupación plena del palacio 8 del recinto Montjuïc de Feria de Barcelona durante sus tres días de celebración.

El evento ha generado grandes oportunidades de negocio con la visita de más de 20.000 profesionales, un 20% internacionales –procedentes de 80 países–, principalmente europeos y estadounidenses.

Entre los asistentes, más de 600 grandes compradores internacionales invitados por la organización, procedentes de mercados estratégicos para la exportación de vino español como Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Brasil, Japón o China, que han participado en alrededor de 8.000 reuniones de negocios entre expositores y compradores nacionales e internacionales, y alrededor de 50 actividades programadas afianzan su posicionamiento como certamen líder del vino español de calidad.

Asimismo, la organización de Barcelona Wine Week estima que el impacto económico generado por la celebración del salón se sitúa alrededor de los 12 millones de euros.



Laura Curt en el stand de Masaveu Bodegas

Más de 185.000 copas de vino catadas

Durante la celebración de BWW se han servido más de 185.000 copas de vino, entre las catas ofrecidas por los expositores, y las organizadas dentro del extenso programa de actividades del salón. Masters of Wine como Tim Atkin, Pedro Ballesteros, Norrel Robertson; Andreas Kuback y Álvaro Ribalta; el catador del ránking Parker, Luis Gutiérrez; sumilleres convertidos en elaboradores o bodegueros de renombre han configurado el plantel del programa de catas, ponencias, mesas redondas y debates.



Una feria sostenible

BWW es pionera en materia de sostenibilidad y *zero waste*. El 70% del mobiliario y stands del salón se reutiliza cada edición y la moqueta es ecológica.

En este sentido, como parte de su estrategia sostenible, BWW ha colaborado con Ecovidrio - que ha recogido más de 21.000 botellas durante la celebración del salón- y con el Institut Català del Suro que ha reunido 4.500 tapones de corcho para su posterior reciclado.

Organizado por Fira Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, BWW ha contado con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV), el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) e ICEX España Exportación e Inversiones. La próxima edición se celebrará del 5 al 7 de febrero de 2024, también en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona. ❋

En cifras

828
empresas expositoras

8.000
reuniones

+ 20.000
profesionales

+ 600
grandes compradores internacionales

+ 185.000
copas de vino catadas

VALORACIONES



Javier Pagés

Presidente de Barcelona Wine Week

"En esta edición el salón se ha posicionado contundentemente como el mejor punto de encuentro sectorial para todos los profesionales de la industria del vino en España. Una plataforma única de negocios y promoción para el sector, desde donde proyectar internacionalmente la calidad, variedad y diversidad del vino español".

J. Antoni Valls

Director general de Alimentaria Exhibitions

"Esta edición ha batido récords en todos los sentidos, tanto en participación de empresas como en el apoyo y confianza de instituciones, organismos y profesionales del sector. Este éxito constata el acierto en nuestra apuesta por impulsar un salón que represente y ponga en valor la calidad y la potencia del vino español para contribuir a la internacionalización de sus empresas, y al conocimiento y consumo del mismo, tanto en el mercado nacional como internacional".





Anayón

Coincidiendo con su 20 aniversario, Anayón presentó dos nuevas referencias en el mercado –Anayón Garnacha Rosado y Anayón Garnacha Blanca– y anunció un *restyling* que ya se está implementando progresivamente en la gama completa.

El rosado es una edición limitada de apenas 2.000 botellas elaborado de garnacha de viñas viejas de 70 años, fermentado en tina de madera y con una crianza posterior sobre sus lías en barricas de roble americano durante 6 meses. Un rosado de acidez ligera y elegante, refrescante, equilibrado y redondo. El blanco se elabora con garnacha blanca de viñas de 20 años. Los 9 meses pasados sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable y 39 meses en barricas de roble americano de segundo uso, le confieren un color ámbar intenso y una extraordinaria longitud, combinando su frescura con su cremosidad.

Bodegas Familiares de Rioja



Bodegas Familiares de Rioja acudió a la feria con su marca corporativa, que simboliza el compromiso de la pequeña y mediana bodega con los municipios, con el viñedo propio y con las raíces riojanas. El stand acogió a veinticuatro bodegas de la asociación que presentaron sus nuevas añadas y sus nuevas elaboraciones y mostraron a los profesionales lo que está pasando ahora mismo en la región vitícola más importante del país, con nuevos productores y estilos, vinos de pueblo, de viñedos singulares o vinos de viñedos centenarios.

Corpinnat



Laura Curt con Paco Torelló (Torelló Viticultors)

El éxito de la primera edición de la Cata de Vinos Base Corpinnat superó las mejores expectativas con una asistencia de cerca de 500 visitantes, entre público profesional y aficionados al mundo del vino que tuvieron ocasión de catar más de cuarenta vinos base (varietales y coupages) elaborados íntegramente en las bodegas de la marca y que son el embrión de los futuros corpinnats que saldrán al mercado después de los años de crianza en la cava.



44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino

El 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) que tendrá lugar del 5 al 9 de junio Jerez de la Frontera (Cádiz) se presentó oficialmente en la BWW. La OIV es una comunidad científica intergubernamental formada por 49 estados miembros. Es como la ONU del vino. De hecho, se fundó incluso antes, en 1924, y España es miembro desde el principio, acogiendo el congreso en más de una ocasión. La primera, en 1929 en Barcelona.
El congreso de junio constará de tres jornadas técnicas y una jornada práctica.



Juvé & Camps

En el marco de la Barcelona Wine Week, Juvé & Camps organizó una cena para presentar sus nuevos proyectos y cavas. Se cataron los tres espumosos de la gama Milesimé Parcelarios –Milesimé Xarel·lo 2017, Milesimé Chardonnay 2018 y Milesimé Blanc de Noirs 2018 pinot noir– y el Reserva de la Família Rosé Edición Centenario. Este último es una reinterpretación del icónico Reserva de la Familia, primer brut nature creado por Juvé & Camps en 1976.



Laura Curt con la familia Juvé



D.O.P. Jumilla

En el agrupado del Consejo Regulador DOP Jumilla fue uno de los más representativos de la feria, con tres pasillos de ocupación y 15 stands. Como novedad, se presentaron por primera vez con un agrupado del Consejo Regulador las bodegas certificadas en 2022: Finca el Olmillo y Finca Monastasia.

En el acto inaugural, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, visitaba la zona de la DOP Jumilla, y saludaba al presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García y a la secretaria gerente Carolina Martínez. Además, se llevó a cabo junto a la sumiller María José Ayala, una cata magistral destinada a los socios de la asociación de la casa de Murcia en Barcelona.



Llopart

La bodega del Penedès presentó el nuevo Leopardi Brut Nature cosecha 2016 en formato Magnum, disponible en edición limitada de 688 botellas. Este Corpinnat icónico de Llopart sale a la luz en este nuevo formato coincidiendo con la celebración de los 40 años del espumoso. La familia destapó la novedad en la Barcelona Wine Week: "Es uno de nuestros espumosos con más historia, tanto por los años que hace que está en el mercado como por lo que simboliza: esta tradición de más de 600 años de dedicación al viñedo de nuestra familia", explicó Josep Maria Llopart, miembro de la vigesimosexta generación de elaboradores de vino de la bodega.

D.O.Ca. Rioja

La Denominación de Origen Calificada Rioja mostró su diversidad y singularidad una vez más durante la cata magistral que llevó a cabo en la BWW bajo el lema "Rioja, 100 kilómetros de diversidad". Dirigida por Pablo Franco, director técnico de la Denominación, gozó de gran acogida por parte de los visitantes a la feria que hicieron a través de la cata un viaje no solo por la gran variedad de vino de Rioja, sino también por la diversidad de sus suelos y terruños, paisajes, uvas, climas y municipios.





Restaurants From Spain

ICEX organizó una mesa redonda para destacar la creciente proyección internacional de este distintivo en la restauración española en el mundo, que ya cuenta con 260 referencias de calidad. Un distintivo lanzado hace dos añaos que se ha convertido en un instrumento de apoyo y reconocimiento a los restaurantes que son aliados de la cocina española en el mundo. La periodista y sumiller Charlotte Hey moderó el debate con algunos de los embajadores de la cocina española en Londres, como los célebres chefs José Pizarro y Nacho Manzano, así como los sumilleres de nuestras mejores cartas de vino.



Sumarroca

Bodegas Sumarroca presentó Letargia Gran Reserva Brut Nature 2012. Con 10 años de crianza, es un cava sobrio, elegante y con carácter. Sin duda, una apuesta de la bodega para poner en valor los cavas de largo envejecimiento. De color amarillo con ribete dorado, posee una buena intensidad aromática donde los aromas de fruta blanca se dejan acompañar por los tostados y las sutiles notas de hierbas aromáticas. En boca resulta sabroso y goloso pero con nervio.



Anne-Joséphine Cannan

La Garnatxa Valenta

La asociación Terra de Garnatxes presentó la nueva añada del vino solidario La Garnatxa Valenta, una presentación que estuvo capitaneada por los representantes de las 6 bodegas que forman parte: Clos Figueras, Edetària, La Gravera, La Vinyeta, Viladellops y Vinyes Domènech. La Garnatxa Valenta es una edición muy limitada de tan solo 400 botellas, numeradas y elaboradas 100% con garnachas de las bodegas implicadas. El diseño de la etiqueta es obra del niño Dídac Perianes.

D.O. Cava

Los Cavas de los Elaboradores Integrales fueron los grandes protagonistas de una cata de gran nivel conducida por el sumiller Roberto Durán, y por Pedro Ballesteros, decano de los Masters of Wine en España. Ballesteros afirmó que "el Cava es la mayor historia de éxito del vino español" destacando la variada oferta que existe. Por otro lado, se llevó a cabo un *tasting* a cuatro manos de alto nivel ha mostrado la extraordinaria versatilidad gastronómica del Cava de la mano del chef David Arauz, junto con su sumiller, Álvaro Prieto.





Familia Torres

Familia Torres presentó su proyecto vitivinícola del Priorat. Un proyecto que se afianza con cuatro vinos –Secret del Priorat, Salmos Vi de Vila, Perpetual Vinyes Velles y Mas de la Rosa– que representan cuatro aproximaciones a la realidad de esta histórica región tarraconense de suelos de llicorella y pronunciadas pendientes, una propuesta que parte de lo genérico y alcanza la singularidad máxima. Así lo pudieron constatar los asistentes a la cata impartida por Miguel Torres Maczassek, quinta generación de Familia Torres, y el enólogo Jordi Foraster. Para apreciar mejor el perfil de cada vino, la bodega ofreció una cata horizontal de la añada 2019.

Mujeres del vino

Nueva y exitosa edición

El colectivo Mujeres del Vino –formado por un grupo de mujeres productoras y enólogas en España– organizó, en el marco de la Barcelona Wine Week, la sexta edición del *showroom* de vinos elaborados por mujeres. Un nuevo encuentro que resultó ser todo un éxito.









El pasado 8 de febrero de 19:00 a 22:00h el Palau de Pedralbes de Barcelona acogió un nuevo encuentro de *Mujeres del Vino* en formato *showroom* donde se dieron cita 42 mujeres, 25 Denominaciones de Origen y se pudieron catar 222 vinos con un denominador común, todos habían sido elaborados por mujeres.

La revista *Vinos y Restaurantes* estuvo presente y obsequió a las asistentes con un ejemplar de nuestra última publicación.

Diez años de trayectoria

Como dicen las responsables de Mujeres del Vino "este es un grupo abierto a que pueden pertenecer todas aquellas personas que sientan afinidad con los valores de las mujeres del vino".



El proyecto cuenta ya con 10 años de trayectoria y fue ideado por Anne-Joséphine Cannan de Clos Figueras, que organizó la primera acción del 'Tast amb Dones' durante la feria del vino del Priorat. En 2019, la sumiller y comunicadora Meritxell Falgueras del Celler de Gelida se sumó al proyecto.

Productoras, familiares, enólogas y también periodistas se fueron uniendo para crear un colectivo enfocado a dar visibilidad a la presencia femenina en el sector del vino y, al mismo tiempo, enfatizar la importante calidad de su trabajo.

A lo largo de estos años más de 100 mujeres de diferentes profesiones relacionadas con el vino han participado activamente en eventos del colectivo. ✻

Más información: www.mujeresdelvino.es

Fòrum Gastronòmic Girona

Una cita imprescindible



La 9ª edición del Fòrum Gastrnòmic Girona se celebrará del 18 al 21 de marzo y llega con muchas novedades, reformando y ampliando su programa de actividades hasta cuatro días. Dos días en las calles y plazas más céntricas de la ciudad y dos jornadas dedicadas en exclusiva al sector profesional en el Auditorio y Palau de Congresos y en la Fira de Girona.

El Fòrum Gastronòmic Girona es el aparador de la innovación culinaria, un preciso termómetro del dinamismo del sector, un intercambio de conocimiento y productos gastronómicos de todos los rincones del territorio. Ofrece un espacio de intercambio de ideas y conocimientos del sector gastronómico desde un punto de vista empresarial, profesional e institucional.
Pioneros en el sector del *foodservice*, el Fòrum Gastronòmic Girona es una gran oportunidad donde descubrir nuevos modelos de negocio, nuevas tecnologías, equipamientos, servicios, empresas y profesionales.
El objetivo de este año es ofrecer un acontecimiento de alto nivel exclusivo para el sector profesional pero también crear una nueva propuesta rigurosa y con contenido de calidad para el público no profesional amante de la gastronomía.

Público general

Como avanzábamos al principio, las dos primeras jornadas del certamen (18 y 19 de marzo) –englobadas bajo el nombre *Fòrum Girona Ciutat*– se desarrollarán íntegramente en diferentes espacios del centro de la ciudad con el objetivo de difundir y acercar la gastronomía a todos los públicos, adaptando sus contenidos a las inquietudes de los visitantes y a los amantes de la gastronomía. Será un fin de semana lleno de actividades muy participativas y con una clara vocación integradora entre los productores y gastrónomos con los aficionados a la gastronomía.
Con un completo panel de actividades gratuitas, el certamen estará presente en diferentes espacios muy céntricos, en los cuales los visitantes podrán descubrir los productos de la feria de expositores, asistir a ponencias, demostraciones, degustaciones, participar en concursos...







Los retos del sector, a debate entre profesionales

Los días 20 y 21 de marzo la actividad se ubicará en el Auditorio-Palau de Congresos y en la Fira de Girona, centrada exclusivamente en el sector profesional de la gastronomía. Habrá una amplia y especializada feria de expositores en el Palau de Firas, que de nuevo será el principal atractivo del Fòrum y que se ampliará ocupando también el piso superior del Palau.

A lo largo de estas dos jornadas también se podrá participar en ponencias y debates con profesionales del sector, monográficos de cocina, talleres, concursos, etc. Una programación específica que se está trabajando directamente con el sector, para convertir el Fòrum Gastronòmic Girona en un verdadero centro de debate, influyente en la toma de decisiones y líder en la implantación de estrategias comunes en beneficio de la gastronomía y la restauración.

Uno de los objetivos del Fòrum Gastronòmic Girona es consolidar el territorio gerundense como capital de la gastronomía, y por eso trabaja conjuntamente con aso-

EN CIFRAS

+15.000
m² de superfície

+200
empresas expositoras

+120
actividades y ponencias



Concurso de startups

Por segunda vez consecutiva el Fòrum da espacio a las *startups* de innovación dentro del sector gastronómico en una actividad en formato concurso.
El concurso no valorará la facturación del negocio ni el tamaño, se dará importancia a la tracción del mercado y a las soluciones disruptivas.
De las empresas candidatas se hará una selección de 6, las cuales serán invitadas el 21 de marzo al Fòrum Gastronòmic de Girona donde un jurado escogerá a la ganadora, que recibirá un premio económico de 2.000 €.



ciaciones y colectivos profesionales, junto con las instituciones, para ofrecer un programa de actividades que aborde la actualidad y los retos del conjunto del sector. Se contará con destacados profesionales que abordarán esos retos, analizando los principales obstáculos con los que se topan los negocios de la restauración y estudiando públicamente las oportunidades que estos también generan. Serán dos días en los que el Fòrum Gastronòmic Girona será un verdadero centro de debate, influyente en la toma de decisiones y líder en la implantación de estrategias comunes en beneficio de la gastronomía y la restauración.

Concurso fotográfico

Uno de los principales objetivos del Fòrum Gastronòmic Girona es visibilizar la importancia del producto y su origen, y es por esa razón que los pilares del concurso serán los siguientes: Producto y Territorio. El concurso se hará a través de la red social Instagram. Encontraréis toda la información en el perfil @forumgastronomic_girona ##autoctonfgg23

Nueva imagen

El Fòrum Gastronòmic, que ya anunció que se celebrará de forma anual en la ciudad de Girona, llega además este año acompañado de un visible cambio de imagen que quiere transmitir el dinamismo y la innovación por los cuales apuesta. Este es fruto de la renovación







Ponentes

El Fòrum Gastronòmic Girona da voz a cocineros, maîtres de sala, sumilleres, pasteleros, panaderos, queseros, charcuteros... Pero también a todas esas empresas involucradas en el mundo de la gastronomía y el sector de la hostelería. Preservando saberes y prácticas, reflejando la diversidad de estilos que cohabitan en la cocina, ofreciendo tribuna a los genios consagrados y abriendo el escenario a los jóvenes que piden paso, se ha elaborado una programación de sesiones temáticas de máxima especialización a cargo de profesionales de prestigio del panorama gastronómico catalán e internacional. Entre los ponentes se encuentran Mateu Casañas, Fina Puigdevall e hijas, Josep Roca, Quim Casellas, Ada Parellada o Raül Balam.

EL FÒRUM QUIERE DAR VISIBILIDAD A LAS MICROEMPRESAS Y A PROYECTOS INNOVADORES Y HA APOSTADO POR LA CREACIÓN DE UN ESPACIO CON STANDS SUBVENCIONADOS

iniciada en la última edición del salón, con el impulso de una nueva etapa nacida en Girona enfocada a ganar notoriedad internacional y con una firme apuesta por ofrecer contenidos innovadores y de calidad. En este sentido, para la edición de 2023 también se refuerza el *Fòrum Territori,* una fórmula ideada en la última edición para hacer girar el salón profesional durante todo el año. De este modo, se ensancha la visión territorial del Fòrum Gastronòmic como espacio de acogida abierto a todo el mundo, ofreciendo actividades que van desde experiencias gastronómicas únicas hasta recuperar los nuevos debates que puedan surgir durante el certamen y que no se hayan podido tratar en profundidad.

Fòrum Gastronòmic Girona, organizado por Incatis, sigue contando con el patrocinio principal de Estrella Damm y con el apoyo de la Diputación de Girona, el Ayuntamiento de Girona, la Generalitat de Cataluña y la Cámara de Comercio de Girona.✻

Más información: www.forumgirona.com

Dónde

Fòrum Ciutat: 18 al 19 de marzo
Plaça Catalunya, Girona
Fòrum Gastronòmic Girona: 20 al 21 de marzo
Palau de Fires de Girona y Auditori-Palau de Congressos

36 Salón Gourmets

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva



Ifema Madrid acogerá del 17 al 20 de abril el Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad que en su 36 edición crece, pasando de tres a cinco pabellones. Contará con más de 2.200 expositores y más de 100.000 compradores profesionales. De esos compradores se espera que más de 12.000 sean extranjeros, que buscarán entre los más de 55.000 productos delicatessen expuestos, aquellos que cumplan con sus expectativas.



Entre los expositores que llenarán los pabellones 4, 5, 6, 7 y 8 del Salón Gourmets –más de 70.000 m² de superficie– habrá una amplia representación del sector privado, así como de Comunidades Autónomas, Diputaciones, Cámaras de Comercio, Consejos Reguladores, Ayuntamientos, Denominaciones de Origen y otras instituciones públicas que mostrarán en sus stands el mejor producto gourmet. Todas ellas acuden al SG apoyando a las empresas expositoras que se encuentran bajo su paraguas, facilitando la comercialización de sus productos a nivel nacional y en el extranjero, dado el carácter internacional del evento.
Además, esta nueva edición acogerá más de 1.200 actividades y 4.000 reuniones de negocios.

De Madrid al mundo

Madrid será este año la Comunidad Autónoma invitada y mostrará a los visitantes la variedad de la gastronomía madrileña en los showcookings, presentaciones y actividades que organizará durante los 4 días.
Pero el Salón Gourmets también es internacional y prueba de ello son los más de 25 países que estarán representados por los expositores que acuden al evento, entre los que se encuentra Brasil como País de Honor. Los visitantes podrán conocer de cerca empresas y productos procedentes de Alaska, China,



Chile, Croacia, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, Irán, Japón, México, Pakistan, Polonia, Republica Checa y Suiza.

Reuniones de negocios

En el Business Center / ICEX, el espacio del Salón Gourmets destinado a reuniones de negocios, se esperan más de 200 compradores procedentes de más de 40 países, invitados expresamente por la Organización y el ICEX. Durante los 4 días de celebración se llevarán a cabo 4.000 reuniones programadas gracias a la plataforma virtual SG Matchmaking que permite que tanto expositores como compradores, puedan agendar aquellas reuniones de negocios que más se adapten a sus necesidades.

Nuevos campeonatos, pizza de ostras y mucho queso

Además de los campeonatos clásicos como el de sumilleres o el de tiradores de cerveza, en esta edición se estrenan el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias; GourmeTapa by Fuentes y Master Pinchos Gourmets #productoriojano. Además, los asistentes al 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets podrán disfrutar durante la prueba de la pizza de ostras que Jesús Marquina elaborará en directo.
Otra de las novedades son las 5 categorías nuevas –para un total de 20– que este año forman parte del 13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España. Finalmente, otra novedad es el concurso Reinventa el bocadillo de Jamón by Joselito. ✻ **Más información: www.gourmets.net/salon-gourmets**

Datos prácticos

Fechas: 17- 20 de abril
Horario: L – Mi: 10:00 - 19:00
J: 10:00 - 17:00.
Localización: Ifema Madrid

ORAC®
DECOR

Personaliza tus paredes con Orac Decor®



ESCANEA Y
ENCUENTRA TU
DISTRIBUIDOR MÁS
CERCANO

CONTÁCTANOS AL **93 856 49 00** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**

Espacio diseñado por Ana Negrete Design

VINOS QUE TIENEN MUCHO QUE DECIR

La D.O. Arlanza (situada al sur de la ciudad de Burgos y al este de la de Palencia) presentó en Barcelona de la mano de Ramiro García, presidente del Consejo Regulador, una selección de sus vinos más representativos. Se trata de unos vinos que tienen su origen en unos recónditos viñedos, marcados por la altitud donde se encuentran y por las condiciones extremas sobre las que se desarrolla y madura la uva con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.



Valencia será la sede de The World's 50 Best Restaurants

El próximo 20 de junio, la Ciutat de Les Arts i Les Ciències de Valencia acogerá la Gala The World's 50 Best Restaurants. Este prestigioso encuentro incluirá el foro de liderazgo "#50Best-Talks; 50 Best Signature Sessions", encuentros gastronómicos entre chefs internacionales y chefs valencianos y, por supuesto, la ceremonia de entrega de premios.



Carne ibérica fresca

Señorío de Montanera lanza por primera vez la venta de carnes frescas de temporada a través de su tienda *online*. El cliente podrá recibir en su domicilio los mejores cortes de cerdo ibérico 100% de bellota, procedentes de la montanera 2022–2023 y listos para disfrutar frescos, sin proceso de congelación previo.



Referente internacional

Dos mujeres, Carmen y María José Basconcillos, al frente de Dominio Basconcillos, son pioneras en viticultura sostenible, y trasladan la tecnología más avanzada a un vino que es referente internacional dentro del sector. La calidad de su vino responde a la altura del viñedo, al respeto por la ecología, a la innovación, y a mantenerse fieles a una producción controlada y limitada.





Nuevo templo de la cerveza artesana

OKasional Beer es un establecimiento y tienda *online* creado por Xavi Garcia en Barcelona. Cuenta con numerosas opciones de cerveza embotellada, algunas de ellas *premium* y muy difíciles de conseguir en otros lugares. Formatos en lata y colaboraciones entre distintas *breweries* para elaborar cervezas de edición limitada, 4 tiradores que cambian semanalmente y catas bajo reserva previa completan la propuesta.

Lujoso y acogedor

Magerit Cocktail Bar acaba de abrir sus puertas en el Barrio de Salamanca (Lagasca, 18) y ya ha conquistado a todos por la sofisticación de su propuesta. Perfecto para tomar un cóctel o un vermut artesano, es el lugar idóneo para disfrutar de la tarde-noche sin límites.



RUTA ROSA



La "Ruta Rosa" de Bodegas Rectoral de Amandi quiere maridar gastronomía y moda colaborando con 27 tiendas de Ourense, Pontevedra, Lugo y Santiago y los bares y restaurantes de toda Galicia. Las tiendas participantes teñirán sus escaparates de rosa, invitarán a sus clientes a una copa de Rectoral de Amandi y sortearán una experiencia en la Ribeira Sacra. Los hosteleros ofrecerán hasta el 26 de marzo por cada copa de Rectoral de Amandi, una participación para entrar en el sorteo de diferentes regalos.

Mercado 'gastro' y cultural en 2024



Barcelona acogerá el año que viene el *Time Out Market*, un mercado gastronómico y cultural que concentrará en un mismo espacio a los mejores chefs, restauradores, bebidas y experiencias culturales de la ciudad. Se ubicará en la terraza-mirador del Maremagnum, en la zona del Port Vell.



DOP Jumilla

Bullas, Jumilla y Yecla

Estas tres Denominaciones de Origen avalan la calidad de una amplia oferta de vinos tintos, rosados y blancos ricos en matices y que cada vez gozan de mayor prestigio entre el público.

D.O. Rueda

DO Rueda



La Denominación de Origen Rueda es una de las pocas zonas vinícolas europeas especializadas en la elaboración de vino blanco y en la protección y desarrollo de su variedad autóctona, la verdejo. Una variedad capaz de producir elaboraciones tan diferentes como vinos jóvenes, espumosos o dorados, así como vinos de guarda.

36 Salón Gourmets

Más de 1.200 actividades durante los 4 días de celebración –del 17 al 20 de abril– tendrán lugar tanto en los stands de los más de 2.000 expositores como en los 5 escenarios que prepara el Grupo Gourmets en Ifema Madrid.





Palm Court - Mandarin Oriental Ritz, Madrid

D.O. Vinos de Madrid y Comer en Madrid

Aprovechando la celebración del Salón Gourmets serán muchos los que visitarán Madrid. Nosotros seleccionaremos algunos restaurantes donde comer platos tradicionales o vanguardistas –que de todo hay en la capital– y pondremos en valor los vinos de esta comunidad autónoma, que posee 51 bodegas adscritas a la D.O. Vinos de Madrid.

Yummin



Software para restaurantes

El sector de la restauración y la hostelería es muy exigente. Por eso, es fundamental ofrecer un servicio ágil y de calidad a los clientes. La mejor herramienta es un software para hostelería.

Chardonnay

Esta variedad francesa originaria de Borgoña es considerada como la “variedad reina de las uvas blancas”. En España ha tenido un crecimiento exponencial en las últimas décadas.

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

PRÓXIMA EDICIÓN 2023



La Guía de Proveedores 2023

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima edición escribiendo a equipamientohostelero@curtediciones.com o descárguelo en www.equipamientohostelero.com



CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

SOM MONTSANT · FEM MONTSANT

3 NOUS DISTINTIUS DE LA DO MONTSANT.

Garantia d'origen i qualitat.



VITICULTOR ELABORADOR





ELABORADOR EMBOTELLADOR





COMERCIALITZADORA



montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.domontsant.com

PDR.cat 2022
Informació i promoció de règims de qualitat
Actuació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022
cofinançada per:

Unió Europea
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals

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

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR