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

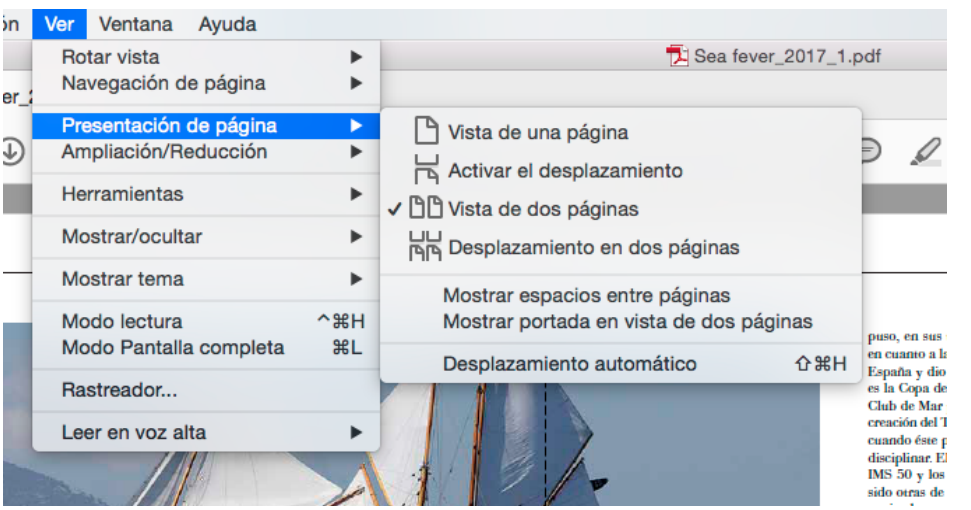
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. RUEDA: LA FAVORITA EN BLANCOS

Nº 248-ABRIL-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





FINA PUIGDEVALL Y CARLOTA, MARTINA Y CLARA PUIGVERT
Les Cols (Olot, Girona)

DOP Bullas · DOP Jumilla · DOP Yecla

Comer en Madrid
Lugares que no te puedes perder

Soles Guía Repsol 2023
MÁS DE CIEN NUEVOS GALARDONADOS

Salón Gourmets
Innovación y sostenibilidad

Chardonnay
Dios salve a la reina

SPANISH WINE ACADEMY

¿Cuánto sabes de vino español?

SPANISH WINE MASTER



Para la gente del vino. Para ti.
Únete a la competición global que cambia la forma de vivir una pasión compartida. Comienza un nuevo viaje por los vinos de España de la mano de la Spanish Wine Academy de Bodegas Ramón Bilbao. Porque es tu mundo. Porque lo llevas dentro.

INSCRÍBETE YA Y DEMUESTRA TODO LO QUE SABES.

Captura el QR o entra en:
www.spanishwinemaster.com

UNA INICIATIVA DE

DESDE 1924
RAMÓN BILBAO

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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

EDITORIAL # 248

¡Ganas de primavera!

Vila Vita Parc Resort & Spa



En esta nueva estación los días son más largos, las temperaturas suben y podemos hacer mil planes. Además, este mes disfrutamos de las esperadas vacaciones de Semana Santa, una época que para muchos se aleja ya de su esencia religiosa y se acerca más al ocio. Sin embargo, las tradiciones gastronómicas perduran y de ellas nos habla Miquel Sen.

Este mes Madrid acoge el Salón Gourmets

A nivel vinícola, recorremos cuatro denominaciones de origen: Rueda, Bullas, Jumilla y Yecla, y también os hablamos de la variedad chardonnay.

Pero sin duda este mes la gran protagonista es la ciudad de Madrid, que acoge el Salón Gourmets. Por ello, además de avanzaros todo lo que tendrá lugar en esa feria imprescindible para los profesionales del sector, hemos tomado el pulso a la capital a nivel gastronómico y os sugerimos locales clásicos que siguen al pie del cañón y novedades que nos os podéis perder si visitáis la ciudad, como por ejemplo el nuevo Robata que ha abierto la *sushichef* Fabiola Lairet. Además, dedicamos sendos reportajes a los restaurantes madrileños RavioXo y Zuara Sushi, que han estrenado estrella Michelin. Y hablando de distinciones, os ofrecemos todas las novedades de los Soles Guía Repsol 2023.

Finalmente, protagonizan nuestra portada no una sino cuatro mujeres: Fina Puigdevall y sus tres hijas. Todas ellas trabajan mano a mano en el exitoso restaurante Les Cols de Olot (Girona), emplazado en una masía en plena naturaleza, que bien merece una visita estas vacaciones.

Laura Curt

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

SUMARIO #248



ABRIL 2023



6 Vino del mes



Usarralde Gran Vino

Se trata de la elaboración más especial y que más toca el corazón de Álvaro y Javier Usarralde. Para ellos, este vino ha conseguido reflejar al máximo su ideología francesa de 'savoir faire'.

21 Bula o Gula

POR MIQUEL SEN

Aunque a muchos les parezca increíble, hasta hace bien poco comer determinados alimentos en Semana Santa requería de una bula. Es decir, de un permiso de la Iglesia que autorizaba al creyente goloso a zamparse los guisos que previamente había prohibido.

26 D.O. Rueda

Un estudio de la prestigiosa consultora Nielsen IQ concluye que el vino de la D.O. Rueda es el más recomendado y ocupa el primer lugar en notoriedad espontánea, siendo el preferido por los consumidores de vino blanco.











36 Bullas, Jumilla y Yecla

Por Enrique García Albelda

La región de Murcia está unida por nexos comunes, parajes singulares, tradiciones vitivinícolas milenarias y por una raíz, o mejor dicho una planta en común, la vitis vinífera monastrell.

44 Chardonnay

Por Javier Campo

La reina, la dama blanca, la emperatriz, la número uno, la mejor… son muchos los calificativos usados para definir esta variedad. Conozcamos un poco más sobre la que es quizás la uva más famosa del mundo.

48 Entrevista a Fina Puigdevall

Sin antecedentes familiares en el sector hostelero y de vocación tardía, Fina Puigdevall posee en la actualidad dos estrellas Michelin, una estrella verde y tres soles Repsol por su restaurante Les Cols de Olot (Girona) ubicado en la masía donde nació y donde también se han criado sus tres hijas, que se han incorporado al negocio familiar.

52 Salón Gourmets

La nueva edición de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, llegará a Ifema Madrid del 17 al 20 de abril casi doblando el número de pabellones, pasando de tres a cinco, en lo que promete ser la mejor edición de su historia.

56 Comer en Madrid

Aprovechando la celebración del Salón Gourmets serán muchos los que visitarán Madrid en busca de novedades pero también los hay que han recalado en la capital por trabajo o para hacer turismo y buscan esos lugares auténticos donde comen los 'gatos'. A continuación, una pequeña selección para todos los gustos.

72 Soles Repsol 2023

La Guía Repsol suma 101 nuevos Soles. En total la publicación recoge 712 restaurantes galardonados con tres, dos y un Sol. Este año, los grandes protagonistas han sido los restaurantes Maralba y Corral de la Morería.

28-30/04
Ressons Penedès by Cruïlla

El primer gran festival de la temporada que maridará música con los vinos y paisajes del Alt Penedès. El cartel lo componen más de 30 artistas que tendrán como escenario más de 17 bodegas y espacios patrimoniales y naturales.
Más información: www.ressonspenedes.com



Todo el mes
Vívid

El festival del enoturismo en la Costa Brava ofrecerá durante todo el mes unas sesenta propuestas originales, como una cata en un globo aerostático, un *speed dating* entre viñas, un *brunch* o un *wine sunset* en bodegas... actividades que maridan el vino, la gastronomía y la música en un ambiente festivo.
Más información: www.vividcostabrava.org

Celler Pere Guardiola – Iolanda Bustos - Arxiu-imatges PTCBG





01 y 02/04
San Miguel Gastro Fest Km0

El Poble Espanyol de Barcelona acogerá la 1ª edición de este nuevo festival gastronómico donde 10 restaurantes ofrecerán platillos elaborados con producto fresco del Parc Agrari del Baix Llobregat armonizados con cervezas San Miguel. Además, concursos, *showcookings*, música y otras actividades.

Más información: www.poble-espanyol.com/activiactividad/gastrofest-km0/

Hasta el 23/04
XIV Jornadas Gastronómicas del Pota Blava y la Alcachofa Prat



30 restaurantes de 13 municipios barceloneses, concretamente de las comarcas del Baix Llobregat y Barcelonès, ofrecerán menús elaborados con pollo 'pota blava' y 'alcachofa prat', y armonizados con Magna de San Miguel.
Más información: www. marcgastronomic.com

Hasta el 30/04
Fondue Experience

Vistas panorámicas de Madrid y una auténtica fondue de queso o chocolate es lo que ofrece la Fondue Experience. Disponible todos los días de la semana en la terraza El Cielo de Alcalá y el Lobby Bar del hotel H10 Puerta de Alcalá, de 12:00h a 22:00h (en terraza solo hasta las 19:00h).
Más información: www.hotelh10puertadealcala.com



JOSÉ MANUEL PÉREZ OVEJAS

ESTAMOS ANTE UN REFERENTE EN EL MUNDO DEL VINO. HIJO Y NIETO DE VITICULTORES, SU APORTACIÓN AL SECTOR HA SIDO ENORME, GANÁNDOSE EL RESPETO Y LA ADMIRACIÓN POR MÉRITOS PROPIOS. ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE HA SIDO PREMIADO COMO MEJOR ENÓLOGO EN LA CATEGORÍA DE VINO SINGULAR EN EL SALÓN INTERNACIONAL ENOMAQ 2023.



José Manuel, que nació y creció entre viñas, se define como viticultor, enólogo y hacedor de vinos, a los que imprime su sello personal. Su sólida formación técnica y su apego al terreno le han aportado una visión de largo alcance para convertirle en una figura muy destacada en el panorama vitivinícola nacional. Desde un modelo muy perfeccionista, tanto en el viñedo como en la bodega, su obsesión por la calidad no tiene límite. Los que le han tratado trabajando destacan su capacidad, entrega y profesionalidad durante estas más de tres décadas dedicadas al vino de forma profesional.

Como se suele decir, "de casta le viene al galgo", su abuelo Mauro Pérez impulsó en 1957 la cooperativa de Pedrosa de Duero, y su padre Benjamín Pérez Pascuas siguió con la tradición familiar de elaborar vino. De éste último aprendió que hay que trabajar con sacrificio, inteligencia y determinación. Además, su familia fue impulsora de la D.O. Ribera del Duero en 1982.

De manera discreta ha conseguido configurar un ambicioso proyecto que lleva su firma: Dominio de Calogía. Tenacidad y determinación fueron básicas para iniciar la construcción de una bodega vanguardista en Roa (Burgos), rodeada de viñedos al más puro estilo *Domaine*. Sin pausa, y con las ideas muy claras, ha puesto unos sólidos cimientos en el concepto de lo que se puede considerar una bodega-boutique, innovadora y moderna, en la que ha elaborado un vino muy exclusivo: Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas. Elaborado con uvas de viñedos viejos de la propiedad, expresa un original estilo personal, a partir de una interpretación muy perfeccionista en el que la variedad tempranillo alcanza su máxima dimensión. Ha permanecido 14 meses en barrica de roble francés y tan solo se han embotellado 32.465 botellas de 75 cl y 2.408 en formato Magnum.✻

TRAYECTORIA

José Manuel Pérez Ovejas (Pedrosa de Duero, Burgos 1965) estudió Ingeniería Técnica Agrícola y posee un máster en Viticultura y Enología. Su trayectoria estuvo ligada hasta marzo de 2019 a la bodega ribereña Hermanos Pérez Pascuas. Un año después decidió apostar por el Grupo J&C Prime Brands —liderado por la familia Juvé e integrado por las marcas Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Primeras Marcas y Pagos de Anguix— donde ejerce como asesor técnico corporativo.

En 2017 fue galardonado por el diario Expansión como mejor bodeguero del año y un año más tarde La Semana Vitivinícola también lo premió como mejor enólogo de 2018.

Usarralde Gran Vino

La garnacha de moda en Rioja



Los hermanos Álvaro y Javier Usarralde lo han vuelto a hacer: se han convertido en tendencia dentro del panorama del vino español. Las garnachas de Rioja Oriental –tradicionalmente conocida como Rioja Baja– están de moda. La variedad se ha convertido en la más atractiva de la actualidad para el consumidor, y en una de las variedades estrella a nivel comercial tanto nacional como internacional.



Usarralde Gran Vino

Tipo: Tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Garnacha
Graduación: 14,50% vol.
PVP: 49,75€

Color con baja intensidad de una garnacha con muy poca extracción, a la vez que brillante, limpio y elegante. Nariz elegante y fresca. Muy varietal. Con un punto licoroso que la hace especial, profunda y persistente. Aterciopelado y sedoso en su entrada en boca. Tensión, frescor y agilidad son sus principales virtudes, sin olvidar su elegante tanicidad de su tímido paso por barrica y sus notas de bayas y bosque que encontramos en su final de boca.

USARRALDE
VINOS DE FAMILIA
Ctra. Corella km 1,5
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel.: 678 763 173
www.chapeauwines.es

Usarralde Vinos de Familia es el proyecto más personal de los hermanos Álvaro y Javier Usarralde en su Alfaro natal, un proyecto en el que ponen en valor las viñas familiares ubicadas en el Monte Yerga. Hasta ahora, los hermanos destinaban varias de estas hectáreas, plantadas con la variedad viura, a la elaboración de sus premiados y reconocidos Vermouth Mon Dieu!. Sin embargo, tras varios años de inquietud por hacer llegar al mercado nuevas propuestas, decidieron lanzarse con la elaboración de la gama Usarralde Vinos de Familia con las otras dos variedades presentes en sus viñedos. Así, de 1,8 hectáreas de tempranillo y 4,5 hectáreas de garnacha, Álvaro y Javier consiguen elaborar tres vinos monovarietales: un tempranillo 100% y dos garnachas 100%.
Su principal objetivo con este proyecto es representar la zona y demostrar la tipicidad y las características del terroir, así como los vinos que siempre se han elaborado en su pueblo, Alfaro. Este rincón de Rioja recibe pocas lluvias y tiene el desierto de las Bardenas muy cerca, por lo que variedades como la garnacha se adaptan muy bien y facilitan la idea de hacer grandes vinos. La garnacha es una variedad autóctona muy sufrida, propia de Rioja Oriental, a la que le gusta el estrés hídrico.

Usarralde Tempranillo

El primer vino de la gama Usarralde Vinos de Familia es Usarralde Tempranillo, el cual surge como recuerdo al primer vino que tomaron, así como a su querido abuelo Pedro. Desde pequeños, los hermanos recuerdan la época de vendimia con su abuelo y la entrega del vino a bodegas de su localidad. Estas memorias son las que han querido transmitir hoy con su Usarralde Tempranillo. Con este vino los hermanos buscan la máxima expresión varietal de esta variedad; fruto de viñedos de 70 años plantados a 550 metros de altitud sobre suelos de arcilla y gran parte de grava, que hacen que el agua no persista en el viñedo y mantenga muchísimo frescor para los veranos cálidos de Alfaro.

Aunque a priori puede parecer un vino simple de lograr, lo cierto es que tiene parte de complejidad. Una vez cortada la uva, se pre-macera durante 8 días en frío para extraer el máximo posible de fruta. Tras ello, se retira parte del raspón dejando entre el 40 y el 45% de la uva con este para buscar la parte vegetal y fresca en boca. Tras el depósito, se redondea con 7 meses en barricas de roble francés Taransaud y Seguin Moreau para buscar la complejidad de la madera en el vino y hacerlo más elegante en boca. El resultado es un vino muy similar en nariz y en boca, un vino que te traslada a momentos sensoriales muy especiales y al vino de toda la vida.

U de Usarralde

El segundo vino lo conforma U de Usarralde, el primer vino 100% garnacha de la gama. Esta variedad, que habitualmente se ha utilizado en la zona para completar vinos de tempranillo de Rioja Alta, es una variedad un tanto 'salvaje' a la que estos hermanos han conseguido 'domar' para lograr un vino tan elegante y representativo de su zona.

Gracias a sus 12 meses en barrica, y siguiendo un proceso de elaboración lo más clásico y ancestral posible, este U de Usarralde se ha convertido en un crianza muy característico de Rioja Oriental. Su elaboración se realiza con una pre-maceración en frío y la máxima extracción de la fruta. Como los propios hermanos comentan, "es un vino que realmente sabe a vino, algo que se echa en falta cada vez más en la Denominación de Origen Calificada Rioja".



Usarralde Gran Vino

Se trata de la elaboración más especial y que más toca el corazón de Álvaro y Javier. Para ellos, este vino ha conseguido reflejar al máximo su ideología francesa de 'savoir faire' (hacer las cosas bien a cualquier precio). Este Gran Vino es fruto de 0,6 hectáreas de garnachas centenarias y la mayor representación de lo que puede ser un gran vino de Rioja Oriental. Para diversos especialistas del sector, es una de las mejores garnachas de Rioja y la única que aparece en el ranking de Rioja Oriental.

La elaboración de este Usarralde Gran Vino está determinada por la mínima intervención en bodega. De su tiempo en barrica durante 9 meses destaca notablemente el trabajo que se realiza de cata, con el fin de detectar el momento en el que el vino alcanza su mayor expresión y vida. De producción limitada a 700 botellas, ofrece un perfil de garnacha con estructura, licorosa, elegante y con tensión. Con esta elaboración, los hermanos han logrado demostrar lo que para ellos es un gran vino de garnacha y un gran vino de la zona.

Usarralde Vinos de Familia se ha convertido en la bodega de moda del momento y la que mejor representa la esencia de Rioja Oriental, no solo en la denominación Rioja sino en toda España. Usarralde Vinos de Familia tiene al frente a los principales embajadores de las garnachas de Rioja, los hermanos Álvaro y Javier Usarralde, quienes invitan a no dejar de probar estas elaboraciones tan particulares.❋

Reflejo del paisaje

Especial Carinyena La Masia 2018 de Heretat Oller del Mas es un vino fresco, sutil y complejo. Un vino que expresa el paisaje, el clima y la pureza de la variedad cariñena. Destaca la tipografía de la etiqueta, hecha con la máquina de escribir del bisabuelo de Frank Margenat (el propietario), una Remington de 1904.





Con historia e inspirador

Así es Heraclio Alfaro Finca Estarijo 2016. Y es que cada copa de este vino recoge y expresa siglos de herencia vitivinícola. El graciano es su columna vertebral pero el equilibrio lo alcanza con la garnacha, de viñas más altas, proporcionándole fruta fresca y acidez; y con el tempranillo y la mazuela. Una potente combinación que remarca su finura y elegancia.



Brillantes puntuaciones

Viña Albina Gran Reserva ha recibido brillantes puntuaciones de la revista *Decanter* en su cata retrospectiva de las añadas 2004 y 2005 de Rioja. Con 97 puntos, equivalente a un vino Excepcional, es el mejor vino de la cata. Actualmente está en el mercado la añada 2015.



Homenaje a los íberos

La familia Lozano ha lanzado Vael, un *coupage* de monastrell, syrah y garnacha tintorera procedente de viñedos de cultivo ecológico certificado. En boca es redondo, untuoso y con marcado carácter frutal. Un vino con el que rinden culto al pasado Íbero de Jumilla. Vael, representado en un lobo, era la divinidad a la que adoraban para la guarda de montes y naturaleza.



NAVARRO EXITOSO

Gran Feudo Crianza 2020 ha conseguido una Medalla de Oro en Mundus Vini y ha sido destacado con la mención "Best of Show Navarra in retail markets". Se trata de un tinto elaborado con garnacha, syrah y tempranillo. En boca se muestra estructurado, complejo y sabroso.



Vino parcelario único

Listán negro Grano a Grano 2020 se enmarca en la línea de investigación 'Experiencias de vendimia' de la bodega lanzaroteña El Grifo. Elaborado con una mínima intervención: sin sulfitos, levaduras autóctonas, clarificación y estabilización por frío, es un vino fresco, joven, armonioso y muy equilibrado. Se han lanzado solo 1.644 botellas.

Elegante e innovador

Sommos Reserva 2018 (D.O.P. Somontano) es un *coupage* de cabernet sauvignon, syrah y tempranillo. Posee un ataque suave, de tanino fino y redondo que llena el paladar de sensaciones muy agradables que se alargan en el tiempo. Resulta ideal para acompañar asados, caza, chuletón y quesos curados. Ha sido distinguido con la Medalla de Oro en Mundus Vini 2023.



Vins i Licors Grau reconocida como mejor distribuidora independiente a nivel estatal

La empresa Vins i Licors Grau recibió el pasado mes de marzo en la sede de la Comunidad de Madrid el reconocimiento como mejor distribuidora independiente en la XVI edición de los premios empresariales "Mercados del Vino y la Distribución". En la misma categoría, estaban nominados como finalistas junto con Vins i Licors Grau, la Bodeteca y Vila Viniteca.

El Sr. Jordi Grau, copropietario de Vins i Licors Grau junto con su esposa Maria Dolors Segarra, también presente a la gala, recogió el premio en nombre de toda la familia Grau, agradeciendo el reconocimiento recibido: "a tantos años de dedicación en un mundo apasionante en el cual sin duda continuaremos trabajando con la misma voluntad y energía". Así mismo, Jordi Grau dedicó unas palabras a "todos y todas las elaboradoras, bodegas, enólogos y enólogas por su trabajo y compromiso con el mundo de la distribución y con Vins i Licors Grau en particular. Una empresa de la pequeña localidad de Palafrugell, provincia de Girona, que con gran esfuerzo ha intentado posicionarse entre las mejores distribuidoras del país". El Sr. Grau cerró su discurso felicitando el resto de nominados y galardonados.

Formaban parte del jurado de los galardones representantes del Incavi, Asaja, Anged, Asedas, Interprofesional del vino de España, Federación Española del vino y ACES, entre otros organismos.

La velada contó con la presencia, entre otras autoridades, de la presidenta de "Mercados del Vino y la Distribución" Mónica Muñoz, la vice-consejera de Medio Ambiente y Agricultura de la Comunidad de Madrid, Paloma Tejero Toledo y el director general de Industria Alimentaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero.



Sr. Jordi Grau y su esposa la Sra. Maria Dolors Segarra, copropietarios de Vins i Licors Grau acompañados en el centro con Mónica Muñoz, presidenta de "Mercados del Vino y la Distribución".

El más exclusivo

Buezo Nattan Reserva 2005 es el tinto más exclusivo de Bodegas Buezo y su gran apuesta por los vinos de guarda. Complejo, aromático, elegante y atlántico. Imprescindible a la hora de armonizar platos como pastas elaboradas con salsas fuertes, guisos de carne, carnes a la parrilla, asados, quesos grasos y postres con chocolate.





Bobal premiado

Las Hoces 2020, 100% bobal, debe su nombre a Las Hoces del río Cabriel, un ecosistema único donde los viñedos conviven con olivos y plantas aromáticas que marcan el carácter de este vino que ha permanecido 16 meses en barrica de roble francés y 6 meses más en tinajas de barro.
Ha conseguido la medalla Gran Oro con su primera añada en el concurso internacional de vinos ecológicos Mundus Vini Biofach.



Rioja maduro y moderno

Finca Allende Gaminde 2016 en nariz ofrece aromas que recuerdan a los frutos rojos y a la compota, acompañados por matices balsámicos y una pincelada de tinta china. Su paso por boca es armónico, intenso y voluminoso, con un final persistente y profundo. Augura una excelente capacidad de envejecimiento.



NUEVO DISEÑO

El Lago de Bodegas Riojanas –un original tempranillo de maceración carbónica– ha estrenado una nueva presentación que honra el método ancestral de elaboración por medio del pisado de las uvas tradicional de Rioja. Un baile que invoca tradición, raíces, herencia, fruta y frescura.

Tempranillo rompedor

Poco más de 43.500 botellas son las que han salido al mercado de la nueva añada de Finca La Mina de Pradorey. Este reserva 100% tempranillo de la Ribera del Duero es sedoso en boca, con sensaciones de fruta madura, aterciopeladas y balsámicas. Ideal para disfrutarlo con platos de caza menor, guisos tradicionales o con un buen chocolate amargo.



Entrevista a la Directora de enoturismo de Bodegas Franco-Españolas: Elena Pilo

"Compartir en torno al vino nos hace más felices"

Bodegas Franco-Españolas fue pionera en abrirse al enoturismo en 2009 ¿Cómo ha evolucionado vuestra oferta enoturística a lo largo de estos 14 años?
El principal cambio está en la visión interna. Hoy esta actividad se contempla en los planes estratégicos de las bodegas, la prestación del servicio se ha profesionalizado, su impacto en la cuenta de resultados es reseñable (en nuestro caso el 10%) y, además, somos conscientes del alto valor de marca que genera.
Esto ha venido impulsado por el creciente interés de los turistas por el vino, la gastronomía y por disfrutar de experiencias que conecten con lo auténtico y, desde ahí, hemos transformado la oferta poniendo al cliente/turista en el centro. Las emociones juegan un papel esencial en todo el proceso, no basta con enseñar la bodega y probar el vino, hay que "vivirlo".

¿Qué estrategia se debe seguir para hacer llegar el enoturismo al consumidor final? ¿Qué les diría a aquellos que dicen que no hacen enoturismo porque no 'entienden' de vino?
Compartir en torno al vino nos hace más felices y hemos encontrado en el enoturismo la forma de contarlo sin "contracturas". El enoturismo se ha convertido en una herramienta de comunicación y marketing indispensable, democratizando el mundo del vino y permitiendo que, "entendidos" o no, puedan sentirse expertos por un día, siempre enfocando el aprendizaje desde la diversión y el entretenimiento. ¿A quién no le gusta pasárselo bien? No hay mayor motivación que esa.

Cuál es el punto fuerte o el valor diferenciador de Bodegas Franco – Españolas a nivel enoturístico?
La ubicación de Bodegas Franco Españolas es magnífica, en pleno casco urbano de Logroño, a 5 minutos a pie de la famosa "Laurel". Pero es que además, la bodega, originaria de 1890, y la experiencia que se vive en ella no defraudan en absoluto.
Desde nuestros inicios, hemos apostado por un modelo de enoturismo muy centrado en divulgar la cultura del vino a través de actividades lúdicas y culturales. La agenda cultural de Bodegas Franco Españolas hoy tiene un reconocido prestigio nacional, tocando disciplinas como el teatro, el cine, la música o la moda.



¿Cuál es el perfil del enoturista que os visita?
Durante el año 2022, el 76% de nuestros visitantes fueron de origen nacional, principalmente hombres y mujeres de entre 35 y 55 años aficionados y "no iniciados" en el mundo del vino. Un dato muy interesante es que se ha dado un incremento notable del segmento más joven (20-30 años), +30% con respecto a cifras anteriores a la pandemia, lo que denota un creciente interés de los más jóvenes por la cultura del vino. Además, en nuestro caso, el 35% de nuestros visitantes lo hace movido por su interés en nuestra agenda cultural.

¿Buscan el enoturista nacional y el internacional cosas distintas?
En el público internacional sí encontramos un conocimiento más profundo del mundo del vino. En general no están tan interesados en visitar la bodega, sino en probar vinos y descubrir la oferta de la zona. La fórmula del bar de vinos tiene mucho más éxito.
El turismo internacional tiene una marcada estacionalidad, concentrándose en los meses de verano. Sin embargo, el público nacional funciona por corta estancia en fin de semana, por lo que son perfectamente complementarios.
La gran oportunidad para desestacionalizar la demanda está en el segmento MICE (congresual y negocios). En materia de promoción turística, el foco está puesto aquí.

Habéis cerrado el año 2022 con un total de 62.598 visitantes, lo que supone un crecimiento del 115 por ciento respecto a 2021. ¿Contentos con estas cifras?
Sin duda. Veníamos de dos años complicados y, aunque nuestras expectativas eran positivas, no esperábamos una recuperación del negocio post pandemia tan contundente.

¿Qué retos se marca la bodega a nivel enoturístico de cara a los próximos meses?
El enoturismo nos da la oportunidad de explorar otros contextos de consumo de vino diferentes a los tradicionales y la información que obtenemos del consumidor final es de gran valor para marcar la estrategia de la compañía a largo plazo. Uno de los principales objetivos radica en incorporar soluciones tecnológicas que nos ayuden a captar y gestionar toda esa información.
Para nosotros, nuestras actividades enoturísticas representan el alma de nuestros vinos, la coherencia entre nuestro producto y la oferta experiencial es esencial para llegar al consumidor final de forma efectiva, consiguiendo que, no sólo repita en la bodega, sino que quiera seguir bebiendo Bordón y Diamante cuando regrese a casa. Este es el verdadero reto del enoturismo.*

Para disfrutar en familia

Val do Galir es un godello de la D.O. Valdeorras color amarillo verdoso brillante. En nariz es delicado y atlántico con recuerdos florales. En boca es persistente y sedoso con buena estructura debida al trabajo sobre lías. Un blanco perfecto para disfrutar en familia.



JOVEN Y REBELDE

Polvorete 2022 es la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora Bodegas Emilio Moro en El Bierzo. A pesar de su juventud, se aprecian matices propios de la crianza sobre lías. Es equilibrado, con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.



Seco y sabroso

Cyatho 2022 es un verdejo de Rueda que combina aromas intensos y varietales de frutas blancas, con matices de tipo herbáceo como el tomillo y el hinojo y destellos minerales. Se caracteriza por su aroma fresco y por ser un vino seco y sabroso, de paso goloso en boca y con un final elegante debido a su justa acidez natural.



Invita a sonreír

Dominio de Tares ha lanzado la nueva añada 2022 de Sonrisa de Tares, un 100% godello de El Bierzo Alto. Es perfecto para acompañar platos frescos, pescados y pastas que maridan perfectamente con su complejo aroma floral, cítrico y mineral, y al que su trabajo sobre lías en bodega le confiere gran estructura y untuosidad en el paladar.





ECOLÓGICO PREMIADO

Cimera de Clos Cor Ví ha conseguido una medalla de Oro en el Concurso Internacional Mundus Vini Biofach y la distinción de Mejor Vino Blanco Ecológico de España. Elaborado a partes iguales con una selección de cepas riesling y viognier, es un vino que atesora la belleza del paisaje mediterráneo.

EL ARRAIGADO ÉXITO DE
RIOJA

Nuestro vino del año 2023 es conocido por sus orígenes tradicionales, ofreciendo sin duda una opción novedosa para tus clientes y una apuesta segura para tu negocio.



VINO del AÑO 2023
CALIFICADO de EXCELENTE por EXPERTOS
EXCLUSIVO EN MAKRO
makro

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Exclusivo y limitado

Cada añada Azpilicueta elabora solo algo más de 3000 botellas de este Colección Privada elaborado a partir de la variedad tempranillo, que nace de la crianza en barrica, lo que le confiere mayor redondez en boca. Perfecto para maridar con ensaladas, verduras, arroces, pastas, asados de lechal y cochinillo.



Personalidad FLORAL

Finca Lalinde es un *coupage* compuesto por 90% garnacha y 10 % viura. Profundo, sabroso y de una finura envolvente, su personalidad foral traslada a su entorno de origen, las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga.





Clásico moderno

Louis Roederer Collection 243 es el nuevo espumoso de la Maison de champagne. Un clásico moderno de lo más seductor. Este champagne epicúreo es el gran vino de las añadas de la Casa. Su número representa el número de mezclas desde la creación de la Casa Louis Roederer.



No deja indiferente

By Ott Rosé 2021 constituye la máxima expresión de la exitosa familia provenzal Ott, productora de los mejores rosados del mundo. Domaines Ott se ha permitido el lujo de producir este nuevo vino, que no deja indiferente a nadie. El rosado que embotella y entremezcla precio, frescura y exclusividad.



Para disfrutar del aperitivo al postre

Un champagne rosado, de intenso color salmón, con toques afrutados, fresco y elegante que aporta una longitud en boca excepcional gracias a su espuma fina, sutil y viva. Perfecto para tomar en el aperitivo o bien acompañando pescados frescos a la plancha o mariscos, incluso alargando el momento de disfrute hasta el postre, acompañado de un pastel de frutas.

Garnacha irresistible

Larrosa Rosé 2022 de Bodegas Izadi se muestra con un sutil color rosa pálido que semeja a la piel de cebolla. En nariz es muy expresivo con matices a flores y fruta de hueso. En boca es sabroso, untuoso y con notas de fresa.



Para grandes ocasiones



El Santalba Brut Nature representa las tierras riojanas gracias a su elaboración con uvas autóctonas viura. Se caracteriza por la elegancia y la complejidad y produce esa sensación de las grandes ocasiones, ese estado de felicidad y alegría que pocos vinos pueden ofrecer con tanta nitidez.

Rosado refinado

Suañé Rosado Reserva 2018 es un Rioja compuesto por 50% viura, 30% garnacha tinta y 20% sauvignon blanc. Suañé procede de la transformación fonética de la palabra francesa 'soigne' que significa refinado, delicado, esmerado, cuidado… como este vino que enamora por su expresividad y su originalidad. En boca es fresco, muy frutal y sabroso



ESPUMOSO PIONERO

Urbina Brut Valle del Ángel está considerado el primer vino espumoso español con Denominación de Origen Calificada. Se elabora con uvas viura de viñedos de más de 35 años. Destaca por su refrescante acidez, amplio volumen y sabroso recuerdo a mousse de limón sobre fondo de brioche.



Burbujas de verdejo



Doña Beatriz Brut Nature, de Bodegas Cerrosol se ha elaborado exclusivamente con uva verdejo y siguiendo el proceso tradicional de segunda fermentación en botella. Tiene un color amarillo pajizo muy brillante y con una burbuja fina y delicada. Predominan sus aromas frutales y sus tonos lácticos y de bollería fresca. En boca es un espumoso fresco, complejo y armonioso.

Pandemonium

Los nuevos espumosos riojanos de Vintae





Monasterio de San Millán de la Cogolla



El equipo de Vintae ha "dado a luz" en La Rioja a dos espumosos que por sus características bien podrían haber nacido en la francesa Champagne. *Vinos y Restaurantes* no se perdió "el parto" y asistió hace unas semanas al descorche de las primeras botellas: un delicioso *blanc de blancs* de viura y un original *blanc de noirs* de garnacha tinta.

TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: LAURA CURT.

Vintae es una empresa joven –nació en 1999– con sede en Logroño que posee 285 hectáreas de viñedo propio repartidas en catorce denominaciones de origen en las que producen 35 vinos diferentes con más de 38 varietales distintos. Los últimos en incorporarse a la gran familia de Vintae son, como avanzábamos al principio, dos espumosos. Para conocerlos, nos trasladamos al lugar de su nacimiento: el Alto Najerilla, en la cara más septentrional de la Sierra de Demanda, una tierra llena de magia y misticismo. Visitamos los viñedos junto a Raúl Acha, director técnico, Pedro Balda, director de I+D y Richi Arambarri, CEO fundador de Vintae, que nos explicaron que aquí han encontrado el territorio perfecto para la elaboración de vinos espumosos imposibles de emular en cualquier otro lugar del país. Y es que la mayoría de los grandes espumosos españoles tienen un perfil mucho más cálido, siendo difícil encontrar la acidez, equilibrio y frescura que ofrecen los viñedos de esta zona.

Primera añada

Vintae ha lanzado la primera añada de Pandemonium Blanco de Blancas y Pandemonium Blanco de Tintas, la 2015, elaborada partiendo de viñedos viejos de garnacha tinta y viura plantados a 700 metros de altitud. Dos uvas autóctonas de la zona perfectamente adaptadas a sus condiciones climáticas. Gracias precisamente a su clima de influencia atlántica y continental, y a su elevada altitud, las uvas resultan menos alcohóli-


Raúl Acha (detrás) y Richi Arambarri (delante)

cas y tienen mayor acidez, pero a la vez alcanzan una perfecta maduración.
Además, este no es un lugar cualquiera, en el Alto Najerilla están las raíces de Vintae. De Cárdenas desciende Raúl Acha, enólogo y director técnico de la casa y "en Badarán, uno de los pueblos vinícolas de esta zona, nació mi padre. Suyo es el sueño y el empeño inicial de elaborar espumosos aquí", explica Richi Arambarri. Y es que el fundador de Vintae, José Miguel Arambarri, siempre vio claro el potencial de esta zona para elaborar vinos espumosos. Richi, su hijo y sucesor al frente de la compañía, puso en marcha en 2015 un estudio para comprobar si el sueño de su padre era viable, cuyo resultado ha visto ahora la luz en forma de dos espumosos únicos nacidos en viñedos de montaña.


Con los hermanos Echapresto en Venta Moncalvillo


Con los hermanos Paniego en El Portal de Echaurren

Visitas con estrella

Cenamos en Venta Moncalivillo (Daroca de Rioja) donde nos recibieron los hermanos Echapresto y al día siguiente celebramos "el nacimiento" de los nuevos espumosos en un lugar que parecía predestinado para ello: El Portal de Echaurren (Ezcaray). Allí otros hermanos, en este caso los Paniego, ejercieron de anfitriones.





Punta de lanza

Con Pandemomiun Blanco de Blancas 2015 y Pandemonium Blanco de Tintas 2015 en Vintae no sólo suman dos nuevos espumosos, con ellos están empezando a hacer Historia, sí Historia con mayúsculas, y es que ellos son la punta de lanza de lo que podría ser una denominación de origen de espumosos nueva, fuera de la DO.Ca. Rioja, que se situaría en una zona muy similar por sus características a la francesa Champagne, el Alto Najerilla. Eso es lo que se han propuesto en Vintae.
De momento, debemos decir que la presentación de las primeras añadas en el refectorio del monasterio de San Millán de la Cogolla y la cata a ciegas con champagnes realizada en una comida en El Portal del Echaurren, comprobamos que los nuevos espumosos nacidos en La Rioja, nada tienen que envidiar a los champagnes franceses. Es por eso que desde Vintae están animando a más agricultores a que planten cepas que pongan en valor esta zona. Una zona donde históricamente se había cultivado el viñedo durante milenios pero que quedó fuera de la DO.Ca.. Rioja porque su altitud no permitía que las uvas madurasen. Sin embargo, ahora se ha desvelado como una zona ideal para la elaboración de espumosos afilados y verticales con variedades autóctonas.
Richi Arambarri afirma que "para avanzar en el mundo del vino muchas veces es necesario mirar al pasado". Y no tiene dudas de que "el valle del Alto Najerilla es uno de los tesoros escondidos de Rioja".

Destinados a la alta restauración

Estos dos vinos suponen un nuevo estilo de espumosos en España, más afilado, con un frescor y una finura singulares. Son vinos de burbujas sutiles y suaves, pero a la vez vibrantes y enérgicas, que aguantan en la copa hasta el final.
Esa frescura proviene de la alta acidez y la vendimia temprana, y encuentra el equilibrio perfecto en la complejidad que le aporta la larga crianza en contacto con sus lías, de 5 años en ambos vinos, que proporciona mucha cremosidad en el paladar. Ambos vinos, Pandemonium Blanco de Blancas 2015 y Pandemonium Blanco de Tintas 2015, son elegantes, redondos, armónicos y largos. Las dos referencias tienen un precio de 40 euros y las escasas botellas que se elaboraron de esta primera añada se podrán encontrar únicamente en alta restauración.
Si os preguntáis el por qué de su nombre, Pandemonium –reunión de demonios–, desde la bodega indican que "es un vino que se ha enfrentado a la oscuridad para vencer al miedo y ver la luz en su mejor momento".❋



Premio Baja Graduación

Beefeater ha sido doblemente premiada en la categoría Baja Graduación (6-25% a ABV) de los The Global Spirits Masters Competitions 2023 por sus referencias Beefeater Light y Beefeater Pink Light, que se han alzado con la plata. En este caso, los jueces destacaron la "adecuada cantidad de volumen de alcohol" que "ayuda a potenciar los sabores y los aromas".



Para momentos dulces, nada mejor que Baileys Original Irish Cream, que surge de la combinación de whisky, licores irlandeses, nata irlandesa e intensos aromas de chocolate y vainilla. Puede tomarse solo o con hielo, agitado, regado sobre helado u hornedo en tartas Baileys.



Un nuevo clásico escocés

Summerhall Distillery presenta en España su nuevo whisky escocés, inspirado en la Escocia del siglo XVII: The Broody Hen. Elaborado como una conjunción perfecta y equilibrada de una selección de barricas de los mejores whiskies de las Highlands, ofrece un perfil de sabor dulce y ligero con un paladar de vainilla, caramelo y miel de manuka.

Homenaje al cóctel Margarita

Tequila Patrón® celebró el Día Internacional del Margarita proponiendo dedicar todo un mes al conocido cóctel. Para ello, ofreció las claves para realizarlo, empleando como base Tequila Patrón Silver, que garantiza unas notas frescas y complejas, resultado de la elaboración con agave 100% azul Weber y de una mezcla de procesos modernos y tradicionales.





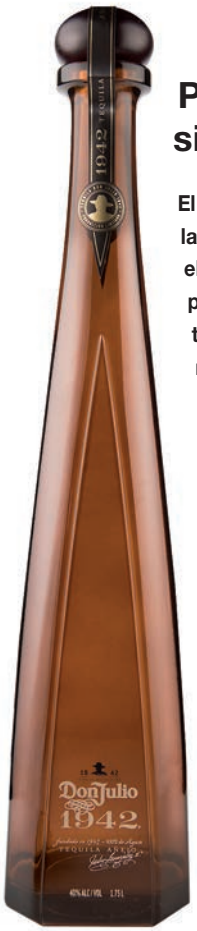
SABOR FRUTAL

June by G'Vine es una propuesta afrutada dulce y de marcado sabor, que sorprende por su versatilidad y baja graduación. Además, se trata de una alternativa libre de gluten y está disponible en los sabores June Melocotón o June Pera y cardamomo.

Inspiración caribeña

Ron Diplomático nos anima a estrenar la primavera con un el cóctel 'Tropical'. De inspiración caribeña, esta sencilla receta con Mantuano como base, se caracteriza por los sabores tropicales, con el mango y la piña como protagonistas, y el vino de oporto (Port wine) que aporta notas de frutos rojos.





Para sibaritas

El emblemático Tequila Don Julio 1942 es la elección perfecta para aquellos sibaritas con los paladares más exigentes, de los que disfrutan de las ediciones limitadas y exclusivas. Producido en pequeños lotes y añejado durante un mínimo de dos años y medio, se elabora artesanalmente en homenaje al año en que Don Julio González comenzó su andadura en la elaboración del tequila.



No deja indiferente

Seagram's Gin IPA es una ginebra al 40%vol cuya particularidad reside en un toque amargo que recuerda al característico lúpulo que marca la identidad de las cervezas IPA. Sin duda, es una ginebra que no deja indiferente, una referencia con carácter.

LA JOYA DE LA CORONA

La premiada ginebra Beefeater ha lanzado Beefeater Crown Jewel, una referencia ultra-premium que se erige como la joya de la corona de la marca. Inspirada en las emblemáticas joyas albergadas en la Torre de Londres, este nuevo *packaging* evoca una preciada joya que encarna el espíritu atemporal de Londres, ciudad en la que la marca asienta sus orígenes desde 1820.





Ideal para gin-tonics

Con Buenos Aires Gin podrás preparar gin-tonics de todo tipo: clásicos como el gin-tonic de romero y pomelo rosado o más creativos y atrevidos como el de pepino y pimienta rosa o el de albahaca y aceitunas verdes.



ALFONSO CASTELLANO

se pone al frente de Seeds

Ubicado en un hermoso palacete modernista, el restaurante Seeds (Serrano, 95) inicia una nueva etapa con Alfonso Castellano al frente de su propuesta gastronómica. El chef, especialmente diestro con los pescados, propone platos como el salmonete a la brasa relleno de alcachofas y langostinos, salsa de su jugo y espuma de patata o el mero negro a la parrilla con calabaza floral, crema de piquillos y carabinero a la press.

Àlex Froloff



XAVIER PELLICER

colabora con Pedro Tassarolo

El chef catalán se ha unido al chef ejecutivo del hotel The Barcelona Edition, para crear cuatro platos inspirados en los 4 elementos de la biodinámica: aire, fuego, tierra y agua; traducido al mundo gastronómico como raíz, fruto, hoja y flor. Podrán disfrutarse en el Bar Veraz, situado en la plata baja del hotel The Barcelona Edition, hasta finales de abril.



JOSEP CARBONELL

celebra 10 años de Pepa Tomate

Pepa Tomate abrió sus puertas en el barrio de Gràcia de Barcelona hace ya diez años. Desde entonces ofrece sabrosos platillos del recetario tradicional elaborados con productos de temporada a un precio asequible, como sus aclamadas albóndigas, cuyo secreto es el "sofrito que se hace en dos días, con mucho chup chup y un toque de vino rancio", aclara su chef ejecutivo, Josep Carbonell. Este décimo aniversario lo celebran con la inclusión en la carta de nuevos platos.

ROMAIN FORNELL

abre Azul Barceloneta

El reputado cocinero francés afincado en Barcelona, abre un nuevo restaurante en el ático del edificio Ocean. "Disfrutar de Barcelona desde lo alto era un sueño, un sueño azul cielo, un sueño inmenso como el Mediterráneo", afirma el chef. En la carta no solo habrá productos del mar, también carnes a la brasa, frescas ensaladas, arroces mixtos y marineros, y una cuidada carta de vinos y cócteles.



Bula o gula



Aunque a muchos les parezca increíble, hasta hace bien poco comer determinados alimentos en Semana Santa requería de una bula. Es decir, de un permiso de la Iglesia que autorizaba al creyente goloso a zamparse los guisos que previamente había prohibido.

Bulas había de todo tipo. Nos protegían, incluso hasta el más allá, asegurándonos pasar menos días en un espacio que se llamaba Purgatorio, en el que estaban confinados, entre otros, aquellos que no llegaron al bautismo a tiempo. Por desgracia, el Papa Francisco ha dicho que este territorio espiritual no existe, lo que me impide jugar con la posibilidad de pasar un buen rato con Aristóteles, Sócrates o alguno de los suyos. Recuerdo al lector que este tipo de papeles, por los que se pagaba un buen dinero, eran individuales, lo que obligaba a las familias numerosas a tener mucho cuidado con las fiestas del bacalao y la carne.

Este magnífico negocio, que contó con un contestatario de lujo llamado Lutero, se apoyaba en un deseo que aún tenemos bien vivo, anterior a cualquier religión: llega la primavera y hay que celebrarla comiéndose sus símbolos, es decir, los huevos, pura evocación. Sobre este tema se ha escrito mucho, por lo que paso al resumen. Los japoneses comen los que llevan las liebres. Estas últimas, al margen de ser deliciosas *à la royale*, viven en la Luna, según se mira desde Kioto, o en Alemania, donde caminan a dos patas, repartiendo los huevos, muy bien pintados. Los transportan en un mágico zurrón. En Francia la tradición es más compleja, porque los regalos que encontrarán los niños en el jardín han sido emitidos por las campanas. El sonido que llega de las de San Pedro de Roma el día de Pascua tiene estas propiedades.

Curiosamente la celebración del equinoccio quizás sea la fiesta del año que más fervor provoca, sobre todo ahora que no se necesita permiso para dejarse llevar por una gula que nos incita a probar los estupendos potajes de vigilia, más un montón de dulcerías que quizás tengan su estrella en las torrijas, la mejor manera de aprovechar el pan seco. Ahora, con la modernidad y sin rezos, se han transmutado en objetos de deseo cada vez más complejos, culminando en las que tienen como base el brioche. La de brioche con helado ha pasado a ser postre de restaurante. Por cierto, como el pecado de estos dulces puede residir en el exceso de aceite, un buen consejo es, una vez ha pasado el pan por todos los aditamentos, hornearlo unos 12 minutos a 180ºC. Solo les faltará espolvorearlas con un poco de canela.

Restaurantes Cinco Jotas



“La torrija de brioche con helado ha pasado a ser postre de restaurante”

Paralelamente, siguen muy vivos los buñuelos, exquisitos a la moda “ampurdanesa”, la leche frita y toda la familia de pestiños. Estos son de origen andaluz y tienen máximo interés cuando alcanzan forma de empanadilla rellena de cabello de ángel. Forman una amplia familia de la que no debemos borrar los borrachuelos de Málaga.

El contrapunto a este recetario de cocina casera son las monas de pastelería, complejas, ricas, en el doble sentido de la palabra, tanto que necesitan un padrino. Son la herencia romana de la Munda, origen de la mona. Aunque sea cierto, no es mi favorito. Prefiero creer en que la mona era un animal de verdad que se agitaba en una jaula de la antigua pastelería Massana de la barcelonesa calle Ferran. Seguro que con la llegada de la primavera el bicho se agitaba dudando entre la gula y la posibilidad de tener bula para largarse de la jaula.✻



Reapertura en Sevilla

Río Grande, uno de los restaurantes más emblemáticos de la capital andaluza, está a punto de iniciar una nueva etapa de la mano de Grupo Carbón junto a destacados empresarios andaluces. La carta, firmada por el chef Mariano Barrero, combinará el mejor producto y las brasas.

RÍO GRANDE
Betis, 69 · 41010 Sevilla · www.riogrande-sevilla.com



Aterrizaje en Vitoria

Grosso Napoletano ha aterrizado en Vitoria. Con esta nueva apertura, todos los vitorianos podrán disfrutar de la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según el prestigioso Ranking Internacional 50 Top Pizza. Este nuevo local, ubicado en pleno centro de la ciudad, cuenta con una capacidad para 61 comensales en interior y 24 en terraza. Dispone de servicio a domicilio.

GROSSO NAPOLETANO
Calle San Prudencio, 26 · 01005 Vitoria (Álava) · Tel.: 946 545 811
www.grossonapoletano.com

El Mediterráneo a los pies y en el plato

Cala Bassa Beach Club abre las puertas de sus restaurantes esta temporada con una propuesta en la que destaca su cocina de autor mediterránea con platos tan sublimes como la carne marinada con sangría de cava, además de platos tradicionales ibicencos, como el bullit de peix o el arroz ciego. En mayo se sumará Portobello, que rendirá un particular tributo a la mejor cocina italiana.



CBBC CALA BASSA
Camí de la Bassa, s/n · 07829 - Ibiza (Illes Balears) · Tel.: 971 342 661
www.cbbcgroup.com/cbbc-cala-bassa-beach-club/



La mejor quiche del mundo

Si buscas una buena quiche debes ir a Barcelona. En The Pan's Club tienen la mejor del mundo, así lo acredita la Association Française pour la Protection de la Quiche. Y es que en este establecimiento podemos encontrar a diario una decena de tartas saladas diferentes. Puedes degustarlas *in situ* o bien optar por el *take away,* a domicilio o *catering*.

THE PAN'S CLUB
Plaza de la Llana, 16 · 08003 Barcelona · Tel.: 935 138 414
www.thepansclub.com



Sabor nipón en Llafranc

El paseo marítimo de Llafranc acoge Nomo Mar, el nuevo establecimiento del Grupo Nomo en la Costa Brava. Como en sus establecimientos 'hermanos', aquí la gastronomía japonesa es la protagonista. Este verano contará con un corner de *take away* donde habrá una selección de maki, nigiri, temaki y rolls, perfecto para disfrutar en la playa.

NOMO MAR
Passeig de Cipsela, 10 · 17211 Llafranc (Girona)
Tel.: 972 302 585 · www.gruponomo.com

Platos de mar y montaña



La nueva propuesta gastronómica de Cantina Viladellops ofrece platos de 'mar y montaña' como el pato relleno de gamba y dátil con su demi-glace; el pulpo a la brasa con cuscús; el bacalao con cap i pota o el arroz de pulpo y panceta.

CANTINA VILADELLOPS
Calle Principal de Viladellops, 16 · 08734 Viladellops, Olèrdola (Barcelona)
Tel.: 931 313 064 · www.cantinaviladellops.com



Milanesas de vicio

En Chalito, que tiene cuatro sucursales, presumen de hacer la mejores milanesas de Barcelona. Lo cierto es que son su especialidad y un auténtico vicio para los 'fans' de esta receta de carne empanada que aquí elaboran con todo tipo de *toppings*: con crema de roquefort y champiñones; con sobrasada, mozarela, queso de mahón y miel... y llegan a la mesa con guarnición.

CHALITO
Chiringuito / Rambla / Vía Augusta/ Maquinista · www.chalito.es



Amor por el producto

Desde su apertura en 2014, el éxito de La Fábrica ha sido fruto de la suma del trabajo en equipo y el respeto y amor por el producto de calidad y de temporada. Unos valores que han propiciado el favor del público y de la crítica. En su recién estrenada sede, ubicada en el centro de Burgos, siguen conquistando paladares con platos como la Tortilla abierta de trufa melanosporum.

LA FÁBRICA
San Juan, 3 · 09003 Burgos · Tel. 947 040 420 · www.fabricarestaurante.com

LA DOLCE VITA

La mejor pasta carbonara

Ubicado en Barceló Lanzarote Active Resort, La Dolce Vita cuenta con un espacio gastronómico diseñado bajo el concepto de *trattoria* italiana. Este se presenta como el lugar perfecto donde degustar una gran variedad de pizzas caseras y las mejores recetas de pasta, originarias de la ciudad eterna, como la famosa pasta carbonara, dicen que la mejor receta de este plato de toda la isla.

Barceló Lanzarote Active Resort
www.barcelo.com/es-es/barcelo-lanzarote-active-resort



CHEZ LUMIÈRE



Fusión entre Francia y Cádiz

Inspirado en las *brasseries* francesas y con el asesoramiento del premiado chef Juanlu Fernández, el restaurante Chez Lumière invita a los comensales a realizar un viaje desde la Andalucía que fascinó a los románticos franceses a la Francia que siempre sedujo a España. El proyecto busca trasladar la idea del típico bistró parisino a un nuevo escenario: el contexto marino del sur peninsular.

Royal Hideaway Sancti Petri
www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-sancti-petri

COYA MARBELLA

Estilo peruano auténtico

Coya Marbella, que abrirá sus puertas este mes de abril, se unirá a una familia global de restaurantes en Europa y Oriente Medio, y llevará a sus clientes a un viaje de inmersión en Latinoamérica a través de una excepcional y auténtica comida peruana, innovadoras creaciones de pisco, eventos culturales y fiestas inolvidables.

Puente Romano Beach Resort
www.puenteromano.com



LE BISTRÓ

Tradición y vanguardia granadinas

La sede de la banca Rodriguez Acosta de Granada reabre convertida en hotel de lujo. En materia gastronómica, destacará por su cuidada cocina de autor fusionando el sabor de la cocina tradicional granadina con toques vanguardistas en cada uno de sus restaurantes y bares: El Patio Royal Breakfast, Le Bistró y el Rooftop con vistas a la Alhambra y a la Catedral.

Palacio Gran Vía, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/palacio-de-gran-via-a-royal-hideaway-hotel/





SEN5ES

Despierta los cinco sentidos

Barceló Tenerife ofrece a sus huéspedes un inolvidable recuerdo de su estancia a través de la cena Sen5Es. Una experiencia gastronómica privada diseñada para sorprender con una explosión de sabores, olores y sorpresas en el embarcadero del hotel; un entorno absolutamente poético.

Barceló Tenerife
www.barcelo.com/es-es/barcelo-tenerife

SOLRAIG

Arroces y platos mediterráneos

Situado en primera línea de mar, en la planta baja del hotel Bel Air de Castelldefels (Barcelona), permite disfrutar de vistas a la playa mientras degustas dos de los arroces premiados como los mejores del país: el meloso trufado con gamba roja, setas y piparra vasca y el de zamburiñas, calamar y guisantes del Maresme. Pero hay más, incluso uno vegano. Tapas y platillos acaban de redondear un carta de inconfundible alma mediterránea.



Hotel Bel Air
www.solraig.tibu-ron.com

D.O. RUEDA





Un estudio de la prestigiosa consultora Nielsen IQ concluye que el vino de la D.O. Rueda es el más recomendado y ocupa el primer lugar en notoriedad espontánea, por delante de sus competidores. Además, los consumidores encuestados destacan que los vinos de Rueda tienen una una relación calidad-precio muy buena y son fáciles de encontrar.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. RUEDA Y LA RUTA DEL VINO DE RUEDA

La favorita de los consumidores de vino blanco



Nacida en 1980, la D.O. Rueda es conocida y reconocida a nivel nacional e internacional por ser una zona especializada en la elaboración de vinos blancos.

Los blancos son los reyes, está claro, las cifras no mienten: el 99,74% de las contraetiquetas entregadas en 2022 corresponden a vino blanco, pero desde agosto de 2008, los vinos tintos y rosados también se encuentran amparados por esta Denominación situada en la Comunidad de Castilla y León. Está integrada por 74 municipios: 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Las diferentes variedades de uva cultivadas están repartidas de manera irregular por los distintos términos municipales que conforman la D. O. Rueda. Sin embargo, el viñedo alcanza su mayor concentración e intensidad en los términos municipales de La Seca, Rueda y Serrada, siendo el de la variedad autóctona verdejo el que mayor superficie ocupa.

Valor de marca

El estudio "Notoriedad de la marca D.O. Rueda", realizado por la consultora Nielsen IQ, al que hacíamos referencia, pone de manifiesto que Rueda posee un valor de marca (determinado por la notoriedad y la consideración) por encima del resto de las denominaciones de origen españolas que elaboran vino blanco, siendo una marca dominante dentro de un mercado atomizado.

De los entrevistados (consumidores de vino blanco con D.O.), un 31% (el mayor porcentaje entre sus competidores) reconocen la marca Rueda sin necesidad de que se la sugieran. Por lo tanto, la D.O. Rueda se convierte así en la primera denominación de origen de vino blanco en notoriedad espontánea. Dentro de este parámetro, el TOM (Top Of Mind) es más elevado en el segmento de hombres de más de 45 años.

Llegar al público joven

De este estudio se concluye que el objetivo principal de la Denominación de Origen Rueda es conseguir que los consumidores prueben el vino porque una vez que lo prueban se convierten en consumidores habituales. Es en este aspecto de "conversión", donde la D.O. es más fuerte, especialmente en la franja de jóvenes entre 18 y 35 años, donde el porcentaje de conversión es mayor. De hecho, son los perfiles de esta horquilla de edad los que están dispuestos a pagar un mayor precio por el vino D.O. Rueda.

"Uno de nuestros mayores retos es seguir trabajando para que los jóvenes se apasionen por el vino", asegura Carlos Yllera. El presidente del C.R.D.O. Rueda recuerda que desde el or-

El más gastronómico



El Gran Vino de Rueda salió al mercado con nueva añada, la 2021, el pasado noviembre. "Estamos muy satisfechos de poder presentar la segunda añada del Gran Vino de Rueda" – aseguró entonces Santiago Mora, director del organismo regulador– "una referencia con la que pretendemos defender el origen de nuestra uva autóctona, la verdejo; y demostrar su versatilidad y capacidad de envejecimiento", añadió.
La cosecha 2021 del Gran Vino de Rueda ve la luz tras un año de elaboración donde "cada bodega le ha conferido su personalidad, partiendo de la mejor materia prima y a través de su elaboración en barricas, huevos de hormigón, tinajas…", comentó Mora. Y es que el Gran Vino de Rueda, que salió por primera vez al mercado en 2021 con la añada de 2020, necesita cumplir tres requisitos fundamentales para que pueda lucir la contraetiqueta negra y dorada que le acredita como tal. El primero de ellos es provenir de viñedos con una antigüedad superior a 30 años, a lo que se suma tener un rendimiento máximo de 6.500kg/ha y una transformación de kilos a litros del 65%.
Con la nueva añada de Gran Vino de Rueda la Denominación de Origen busca reforzar la promoción de esta nueva categoría de vino en el canal HORECA. Además, para la D.O. Rueda el GVR supone dar un paso más hacia las necesidades de un consumidor que "está demandando vinos enfocados a la alta gastronomía", afirma Santiago Mora.

ganismo regulador se impulsan acciones para alcanzar este objetivo. Una de ellas es "la reciente cata a ciegas, celebrada el pasado 9 de febrero en colaboración con la Asociación Jóvenes por el Vino de Valladolid y que resultó un éxito de convocatoria", explica.

La más recomendada, la más compartida

Otro aspecto altamente positivo que se desprende del estudio es que Rueda es la marca que más recomendarían los consumidores (44%). Además, entre los atributos que los encuestados asocian a Rueda están "una relación calidad-precio muy buena", "muy accesible (fácil de encontrar)" y "para compartir con los tuyos, con tus amigos", a los que añaden que es una marca "de toda la vida" y "con prestigio".
"Estamos muy satisfechos con los resultados", concluye Carlos Yllera. "Una vez más los consumidores nos valoran, nos eligen y nos recomiendan; y eso es debido a la altísima calidad de nuestros vinos", añade.

Cifras récord

Pero los consumidores no solo eligen Rueda a nivel teórico en las encuestas, también lo hacen de forma efectiva a la hora de comprar. Y es que la D.O. Rueda cerró 2022 con la mejor cifra de ventas de su historia. En total, la Denominación de Origen entregó un total 109.972.921 contraetiquetas. De ellas, un 99,74% de vino blanco: 109.870.272 contraetiquetas divididas en "Vino Tranquilo" (109.580.467), "Espumoso" (112.600), "Vino de Licor" (5.803) y "Gran Vino de Rueda" (171.402). Esta última categoría lanzó su segunda añada el pasado noviembre y se ha consolidado como la opción más gastronómica de la Denominación de Origen, que pretende así aportar un valor añadido a los consumidores más exigentes.
Los buenos resultados suponen un crecimiento acumulado del 8,01 % respec-

to a 2021, cuando se contabilizaron 101.818.123 botellas vendidas; y de un 32,34% si lo comparamos con el 2020. Son datos que confirman la tendencia al alza en las ventas de la D.O. Rueda, que se consolida como la Denominación de Origen más consumida por los españoles en el sector de los vinos blancos de calidad, según el último informe de la consultora Nielsen. "Estamos muy satisfechos con las cifras que ha arrojado el año 2022, que superan las de cualquier año anterior de Rueda", afirma Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda. "Es todo un orgullo que tanto el canal HORECA como el consumidor final sigan apostando por la calidad de nuestros vinos", añade. Y recuerda: "Todo esto es posible gracias al excelente trabajo que realizan nuestros viticultores y bodegueros". Pero no solo la cifra total de contraetiquetas expedidas en 2022 supone un récord para la Denominación de Origen, también el resultado interanual rompe las estadísticas. En todos los meses del año pasado, la venta de botellas superó a la de ejercicios anteriores.

El reto: crecer a nivel internacional

Para este año, desde la D.O. Rueda se proponen mantener los estándares de calidad que comparten todas las marcas amparadas bajo esta Denominación de Origen. "Somos conscientes que el contexto económico es complicado en la actualidad, pero estamos seguros de que entre todos podremos seguir creciendo, sobre todo a nivel internacional, y ofreciendo el mejor de los productos", asegura Carlos Yllera. Según el presidente del Consejo Regulador, "los vinos de la D.O. Rueda siguen siendo perfectos para compartir en momentos de felicidad con los nuestros". Recuerda, además, que la uva autóctona de la Denominación de Origen, la verdejo, permite una gran versatilidad en las elaboraciones, que van desde los vinos más jóvenes hasta los fermentados en barrica, los elaborados sobre sus lías, el GVR o los vinos con más solera como los dorados.

La Ruta del Vino de Rueda

Para conocer mejor los vinos de la D.O. Rueda, nada mejor que desplazarse a la zona, recorrer sus bodegas y participar en un sinfín de actividades enoturísticas. Para hacerlo con todas las garantías se creó en 2013 la Ruta del Vino de Rueda, una asociación público-privada reconocida en 2014 por ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino) como una de las 36 Rutas del Vino de España, una iniciativa del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo que busca fomentar el turismo de calidad en torno al vino. En total, la Ruta del Vino de Rueda agrupa a unos 150 socios entre bodegas, restaurantes, alojamientos singulares, productores artesanos, tiendas gourmet, etc. Escapadas a entornos naturales de gran belleza; visitas a bodegas para conocer su milenario patrimonio vitivinícola y sus vinos; degustación de quesos, dulces y otras exquisiteces y, claro está, visitas a restaurantes, bares y tabernas, en los que la tradición y la vanguardia se unen, son algunos de los planes que el turista puede hacer en la Ruta.



En poco más de un año liderando la Ruta del Vino de Rueda, Marta S. Martínez Bujanda ha marcado un nuevo camino para este destino enoturístico caracterizado por la máxima calidad y la constante adaptación a las necesidades de los visitantes, que año tras año descubren este territorio enclavado en el corazón de Castilla y León. La búsqueda de la excelencia en todos los niveles es el *leitmotiv* que Marta aplica en la Ruta y traslada a todos los socios para motivarlos a dar la mejor versión de sí mismos. Algo que se refleja en la incorporación de proyectos innovadores y pioneros —recientemente ha sumado al amplio catálogo de actividades la Gastrobodega El Hilo de Ariadna by Martín Berasategui, la primera gastrobodega subterránea de España— con los que llamar la atención de los amantes del vino y, en general, de cualquier hedonista.

Marta —que asumió la presidencia de la ruta en noviembre de 2021— conoce a la perfección la zona y el carácter de las gentes que pueblan cada palmo de la D.O. Rueda, ya que ella es representante de Finca Montepedroso, bodega situada en la localidad de Rueda y una de las 150 entidades socias de la Ruta. Además, es la primera mujer que asume este cargo, un fiel reflejo de los cambios que ha experimentado el mundo del vino en los últimos años. "Para mí ser la primera mujer al frente de la Ruta del Vino de Rueda es un honor y un privilegio, pero tengo que decir que en el mundo del enoturismo hay bastante paridad entre hombres y mujeres. Creo firmemente que lo importante, más allá de la cuestión de género, es trabajar firmemente y con perseverancia para conseguir nuestros objetivos", afirma Marta.

"Llevamos a cabo un sinfín de propuestas, lideradas por hombres y mujeres que creen en la vertebración del territorio a través del mundo vinícola y que trabajan por posicionar la Ruta del Vino de Rueda como una de las mejores del mundo", añade. Además, desde su posición hace balance de su primer año y destaca que "ha sido un año de mucho trabajo acompañado de muchos logros. Para mí ha sido muy enriquecedor; además he contado con todo el equipo gestor de la ruta. El patrimonio de nuestro territorio, la riqueza cultural y gastronómica sumados a lo que es el eje vertebrador, el vino D.O. Rueda, hacen que nuestra ruta sea una de las mejor valoradas de España. Seguiremos trabajando en la búsqueda de la excelencia", explica la presidenta.





"Seguiremos con actividades tan exitosas como es el concurso de relatos, que ya va por su cuarta edición. El bus y el tren del vino también entran en la hoja de ruta de actividades planeadas para este año y mantenemos en el calendario las 'Catas Singulares'. Esta actividad la desarrollamos el pasado año y debido a su éxito hemos decidido incluirla de nuevo en el calendario. Como novedad, queremos desarrollar un ciclo de concierto entre viñedos", concluye Marta.❋



CON LAS MUJERES

Con el objetivo de rendir un justo homenaje a todas las mujeres, la D.O. Rueda celebró el pasado mes de marzo la cata "De mujer a mujer: así suena la D.O. Rueda". Enmarcada dentro de las acciones que llevó a cabo la Denominación de Origen en torno al Día Internacional de la Mujer, el evento reunió alrededor de 50 mujeres que comprobaron cómo el carácter sensorial del vino puede vincularse (y mucho) con las emociones que produce la música.

En total, se cataron cinco referencias de la D.O. Rueda: Sapientia Sauvignon Blanc Organic 2021, de Bodegas Lagar de Moha; Protos Verdejo Cuvee 2022, de Bodegas Protos; Castelo de Medina Prefiloxérico 2020, de Bodegas Castelo de Medina; Circe 2022, de Bodegas Avelino Vegas y Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2021, de Bodegas Rodríguez y Sanzo.

Vinos con elaboraciones muy diversas que pusieron de manifiesto la versatilidad de la uva autóctona verdejo a la hora de elaborar vinos con alta complejidad y calidad.

Una realidad que estuvieron de acuerdo en resaltar las mujeres participantes (profesionales de medios de comunicación, instituciones solidarias y ámbito artístico, educativo, político y del *lifestyle*) en un evento que calificaron como "un punto de encuentro necesario entre nosotras y toda una experiencia sensorial".

La cata estuvo conducida por la Brand Ambassador de la marca, Ana Lahiguera, junto con las representantes de las cinco bodegas participantes, que explicaron de primera mano las peculiaridades de los vinos propuestos. A ellas se sumaron Las Perdidas, un grupo local que se encargó de fusionar el vino con la música.

"El vino siempre va unido a momentos de disfrute, igual que la música", explicó Ana Lahiguera durante el evento. "Además, siempre que catamos un vino hablamos de la vista, el olfato, el gusto…Pero, ¿qué pasa con el oído? Hoy hemos podido comprobar a qué pueden sonar los vinos de la D.O. Rueda, que son muy diversos, como los temas que hemos escuchado", añadió.

Además, con motivo del Día Internacional de la Mujer, la D.O. Rueda lanzó una edición limitada de botellas con la etiqueta "Sé feliz, no perfecta", un *claim* con el que la Denominación de Origen pretende transmitir un mensaje de autenticidad y amor propio a todas las mujeres.

Bodegas Rueda Pérez

Amor y tradición del viñedo a la bodega

Fruto del cariño por la vid y por la tierra la familia Rueda Pérez funda en 2002 su propia bodega. De sus propios viñedos selecciona las mejores uva para elaborar vinos blancos de calidad amparados por la D.O. Rueda.



La bodega de carácter familiar –son ya tres las generaciones de agricultores dedicadas al cultivo de la uva– está situada en el término municipal de Pozaldez, provincia de Valladolid, cuna de la Denominación de Origen Rueda.
Cuenta con 140 hectáreas de viñedo propio: 130 hectáreas son de variedad verdejo, 5 hectáreas de viura y 5 hectáreas de savignon blanc, plantados en espaldera sobre terreno cascajosos en los términos municipales de Pozaldez y Rueda.
Con Jose de Rueda como enólogo al frente de la bodega, se controlan todos los procesos para la elaboración del vino, comenzando con el cuidado de la uva en los viñedos hasta su vendimia en el momento justo de maduración. Ese cuidado de los viñedos de manera sostenible con respeto y dedicación, junto con una elaboración tradicional de sus vinos y el uso de las tecnologías más modernas son las claves de su éxito.
Destacar que ningún elemento de origen animal interviene en el cuidado de los viñedos ni durante el proceso de elaboración, lo que hace de sus vinos un producto totalmente vegano.
Entre los vinos que elaboran destacamos tres: Jose Galo Verdejo, Jose Galo Sauvignon Blanc y Zapadorado.



Jose Galo Sauvignon Blanc
Elaborado con mosto yema procedente de una selección de las mejores uvas sauvignon blanc de los viñedos de la familia Rueda Pérez situados en la finca El Olivar en Pozaldez. De color amarillo pajizo muy limpio y brillante, es muy fino y elegante en nariz con intensa expresión a aromas con notas vegetales y frutas exóticas características donde destacan el maracuyá y la fruta de la pasión. En boca, muestra una acidez que aumenta la sensación de frescor, con gran cuerpo y buena estructura.

Jose Galo Verdejo
Elaborado exclusivamente del mejor mosto yema, el más fino y elegante, procedente de las mejores uvas Verdejo seleccionadas de los viñedos más antiguos que la famila Rueda Pérez posee en la finca Buena Vista. Posee un color amarillo verdoso muy limpio y brillante. Es muy intenso y elegante en nariz con aromas frutales, minerales y matices anisados, gran cuerpo y una buena estructura en boca, mostrando una gran frescura y frutosidad difíciles de olvidar. Con un ligero toque amargo característico de esta noble variedad de uva.

Zapadorado
La combinación de un riguroso trabajo en los viñedos y una cuidadosa elaboración distinguen el carácter de este excepcional verdejo 100%. A la vista destaca por su color amarillo pajizo muy limpio y brillante. Es muy fino y elegante en nariz con aromas frutales característicos, en especial a piña y melocotón y matices anisados. Con gran cuerpo y una buena estructura en boca, muestra una gran frescura y frutosidad con un ligero toque amargo característico de variedad de uva verdejo.**✻ Más información: www.bodegasruedaperez.es**

Valdecuevas

Diez años de éxito

Valdecuevas celebra su décimo aniversario consolidada como una de las bodegas de referencia de la D.O. Rueda y estrenando una nueva imagen, más moderna pero fiel a su esencia. Su objetivo es mantener los estándares de calidad que caracterizan a sus vinos e incluir nuevas e interesantes propuestas.

Vinos Formales

Valdecuevas verdejo
Valdecuevas Cuvée
Valdecuevas fermentado en barrica
Valdecuevas Sauvignon Blanc
Álium
Valdecuevas Rosé

Vinos Desenfadados

Flor Innata
Flor Itura
Diwine



Valdecuevas es una bodega familiar que comenzó su andadura cuando la familia Martín Rodríguez apostó por un terreno único en la D.O. Rueda. En esta zona la naturaleza confluye para aportar las condiciones ideales para el cultivo de la vid, en especial de la apreciada uva local verdejo, aunque también cultivan variedades blancas internacionales como sauvignon blanc, gewürztraminer y viognier, así como la tinta tempranillo, también conocida en la zona como tinta del país. Con estas uvas, ya sea en solitario o en combinación con otras variedades, se elaboran algunos de los vinos más icónicos de la bodega.

Una década después, la familia Martín Rodríguez –ligada al sector agroalimentario en Castilla y León desde hace 40 años– puede presumir de haber situado a Valdecuevas como una de las bodegas de referencia de la D.O. Rueda. Con la calidad como estandarte, cuentan con un amplio catálogo de vinos ideados para satisfacer a diversos paladares. Divididos entre "formales" y "desenfadados" tienen como denominador común un estilo personal y una excelente calidad. Se elaboran en un edificio moderno y eficiente, situado dentro del pago denominado La Pardina, desde donde se controlan todos los procesos de producción.

Y es que el compromiso con la sostenibilidad, tanto en el campo como en la bodega, es uno de los pilares de la familia Martín Rodríguez en Valdecuevas. En el edificio que alberga la bodega han instalado un sistema fotovoltaico para minimizar el impacto ambiental. Además, está perfectamente aislado y se favorece la iluminación natural a través de ventanas y lucernarios. El envasado del vino se realiza en botellas ligeras y se han sustituido los tapones de plástico sintético por los de corcho granulado, con menor huella de carbono en su elaboración. ❋ **Más información: www.valdecuevas.es**



Castelo de Medina Prefiloxérico 2021



Bodegas Castelo de Medina comienza su andadura en 1995, siendo la cosecha de 1996 la que trajo la primera añada de su historia. Es una bodega con clara vocación de calidad y orgullosa de su entorno, patrimonio vitícola, paisaje e historia.
En Bodegas Castelo de Medina son partícipes de todo el proceso: cultivan la vid, seleccionan, elaboran, embotellan y comercializan, lo que les permite ofrecer una garantía de calidad en todas sus gamas.
La bodega posee 180 ha de viñedo propio con más de 30 años de vida y una viña prefelixérica de 0,98 ha, plantada en el año 1900, de la variedad verdejo con la que elaboran Castelo de Medina Verdejo Prefiloxérico.
En la actualidad, se encuentra en una nueva etapa de evolución y desarrollo con un ambicioso proyecto liderado por la familia Bonet Ferrer, que tiene como objetivos prioritarios la reconversión del viñedo ecológico y la incorporación de placas solares, apostando por ser una bodega más sostenible. ❋

BODEGAS CASTELO DE MEDINA
Ctra. CL- 602, Km. 48
47465 Villaverde de Medina (Valladolid)
Tel.: 983 831 932 · www.castelodemedina.com

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Tras fermentar de manera espontánea con levaduras indígenas en depósitos ovoides de hormigón y barricas de roble francés de 500 litros de segundo año, permanece 6 meses sobre lías y 11 meses en botella. El resultado es un vino de color amarillo dorado con reflejos verdosos.
En nariz, se perciben aromas a frutas blancas, cítricos, hinojo, heno y anises, con un toque mineral y una madera muy sutil y bien integrada. En boca es carnoso, con entrada amplia y con volumen que le ha proporcionado la crianza sobre lías. Posee muy buena acidez, un toque salino y es muy persistente.
Un verdejo singular por su origen, elaboración y resultado: intenso, mineral e inolvidable.



Flor de Vetus 2022



NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Es un vino fresco, con notas florales y tropicales, con la acidez propia de esta uva verdejo segoviana, fundamental para obtener un perfil más directo y una boca con volumen y recuerdos a fruta de hueso.
Su etiqueta termocromática informa de cuándo el vino está a la temperatura adecuada (7º aprox). Al llegar a este grado, la etiqueta cambia de color y aparece una mariposa azul para mostrar que Flor de Vetus está en perfecto estado de consumo.

Bodegas Vetus acaba de lanzar la nueva añada 2022 de Flor de Vetus, su vino blanco, elaborada con verdejo de viñedos segovianos.
La bodega zamorana decidió, hace más de una década, ofrecer otra visión de la variedad verdejo. Para conseguirlo, eligió Segovia, la zona más occidental y fresca de la Denominación de Origen Rueda, por su alta concentración de viñedo viejo, de pie franco y plantado en vaso y que se sitúa en el 41% con respecto al total. Es una de las regiones donde también se encuentra un alto número de viñedos prefiloxéricos.
Esta zona además se caracteriza por suelos recios, de arena y cascajo, que se encuentran a una altura sobre el nivel del mar entre los 830 y 910 metros. A ello se suma una climatología continental que favorece la elaboración de vinos blancos con una tipicidad muy marcada.
Uno de los propósitos de Bodegas Vetus, como ya hizo con sus vinos de la D.O. Toro, es demostrar que es posible otra forma de elaborar ante un consumidor que busca explorar esas nuevas vías vinícolas.❋



BODEGAS VETUS
Ctra. Toro-Salamanca ZA-605, km9-10
49820 Villabuena del Puente (Zamora)
Tel.: 980 056 012
www.bodegasvetus.com

Mucho que compartiR



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
#DORueda

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.

D.O.P. Jumilla



BULLAS JUMILLA YECLA



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La región de Murcia está unida por nexos comunes, parajes singulares, tradiciones vitivinícolas milenarias y por una raíz, o mejor dicho una planta en común, la vitis vinífera monastrell.

La monastrell como nexo común

Esta forma de compartir una variedad que conforma varias teorías sobre su etimología, al parecer todas acertadas; ya que por un lado, parece demostrado que proviene del latín monasteriellu-monasteriell, diminutivo de monasterie-monestir, que evidentemente se debe a la impulsión, cultivo y propagación y el arte de la crianza por parte de los monjes. Recibe varios nombres según la zona, en Francia se la llama mourvedre, y aquí es donde nace la otra teoría sobre su etimología, ya que se supone que proviene de Murviedro, Morvedre en valenciano, hoy día Sagunto, introducida, supuestamente por los fenicios en el año 500 a.C., también recibe otras nomenclaturas como rossole nera en Italia y en algunos lugares extrapolados como Australia, Estados Unidos donde es conocida como chipre mataró y en la propia región de Murcia se bautiza también como reyno, gayata y morastell.

Sea como fuere, esta complicidad como hilo conductor en la variedad tinta por excelencia en las tres zonas murcianas las desgranamos, sin menospreciar ni dejar de lado al resto de uvas blancas y tintas acogidas en los distintos Consejos Reguladores.

D.O.P. BULLAS

Con una gran tradición vinícola, como no podía ser de otra forma alrededor de la elaboración del preciado elixir, atestiguada por elementos arqueológicos que sitúan dichas elaboraciones y cultura desde hace más de 2600 años de antigüedad. Aunque su plena expansión y generalización vive varias etapas, es en la época romana donde sus vestigios se hacen más evidentes, reflejado en hallazgos en yacimientos en villas romanas; El Niño de las Uvas o el Sello de Castellar son dos claros exponentes donde se representan la vendimia y demuestran su tradición perpetuada en estas tierras.

La Denominación de Origen Protegida Bu-


D.O.P. Bullas

llas abarca los municipios de Bullas, Mula, Ricote, Ceheguín, Pedanías Altas de Lorca, Caravaca, Moratalla y Calasparra y su Consejo Regulador fue finalmente concedido en 1994.
El clima mediterráneo es un importante y determinante factor en estos vinos, matizado por la altitud de la zona, con temperaturas medias anuales de 15 grados, máximas de 39 en el mes de agosto y -4 en enero, con una escasa pluviometría de 300 mm. Y con frecuentes tormentas y lluvias torrenciales. Son pequeños valles con suelos pardo/calizos sobre laderas, mientras que en los centros de los valles son aluviales y se encuentra mineralidad como el sílex, todos ellos con buen drenaje.
Aquí la planta es muy resistente, tanto para capear sequías como sortear heladas y temperaturas bajas. Produce vinos cuyo máximo exponente es su capacidad de sobremaduración, concentrando azúcares, graduaciones por tanto altas, dando como resultado elaboraciones de vinos de buena acidez, color intenso en los tintos, aromas plenos en todo su amplio abanico de posibilidades, rosados, tintos jóvenes, de crianza, y con alto poder de envejecimiento.
Las variedades acogidas en cuanto a las tintas son la autóctona monastrell, cabernet sauvignon, garnacha tintorera, merlot, petit verdot, syrah, tempranillo; respecto a las blancas están amparadas airén, chardonnay, malvasía, moscatel, moscatel de grano menudo y sauvignon blanc.
Tiene la comercialización de las tres zonas murcianas con mayor destino al mercado nacional, pues el 80% se queda en nuestro país y apenas el 20% sale al exterior, con una docena de bodegas adscritas.

D.O.P. JUMILLA

Avalados por tradiciones milenarias vitivinícolas, atestiguados por 3000 años de antigüedad, ya que en 1978 se encuentran restos de pepitas de vitis vinífera, siendo probablemente los más antiguos de Europa, además de unos pendientes de oro con formas de racimo de uva que formaban parte de un ajuar funerario.
Actualmente la D.O.P. Jumilla se prolonga en el espacio físico entre la frontera de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y la provincia de Albacete perteneciente a Castilla-La Mancha.
El 70% del viñedo está en plena ocupación por la variedad monastrell, ya que esta es la planta que mejor asentamiento ha logrado para su adaptación, puesto que el requisito fundamental son unas condiciones un tanto áridas y soleadas; no obstante, junto a ella conviven tintas como la tempranillo, syrah, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, o petit verdot, produciendo enormes blends y mestizajes; sin olvidar las variedades blancas como airén, macabeo, sauvignon blanc, chardonnay, moscatel, verdejo, p.x. o malvasía, siendo una de las D.O. más prolíficas. Y con el estandarte de ser una de las primeras, si no la de mayor producción de monastrell a nivel mundial.
Posee un total de 22.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician que el cultivo ecológico sea mayoritario. Aquí se elaboran diez tipos de vinos: cuatro tipologías de tinto, dos rosados, dos claretes, blanco y dulce natural. Comercializa un 60% de su producción con destino al mercado nacional y un 40% al resto, con más de 40 bodegas adheridas a la D.O.

D.O.P. Jumilla



LO MEJOR ES DISFRUTAR DE LOS VINOS DE BULLAS, JUMILLA Y YECLA CON PLATOS TRADICIONALES DE CADA ZONA

Su Consejo Regulador es uno de los más antiguos de España, con una reglamentación desde 1966 y que como valor añadido desde principios del siglo XX funciona la Estación Enológica (hoy Laboratorio Regional Agrario y Bodega Experimental) con plena colaboración con el Consejo Regulador.

Sus vinos tintos son de color profundo, con ribetes morados, de gran expresión frutal, frutos negros, fruta en licor, compotados; dotados de vigoroso tanino y acidez. Mientras que los blancos aportan notas afrutadas, cítricas, frescura, generosa acidez, equilibrio de grado alcohólico y de buena corpulencia, vibrantes. Los rosados son frutales y florales, carnosos en boca, vigorosos y de media/alta persistencia.

Los vinos dulces merecen un capítulo aparte, rozan la excelencia, con matices como la confitura de tomate, aceitunas negras, balsámicos diversos, especiados y de considerable acidez.

D.O.P. YECLA

Ubicada en altiplanicies, es una zona influenciada tanto por la meseta como las corrientes mediterráneas, con numerosas elevaciones montañosas, su clima es mediterráneo-continentalizado, de inviernos largos y fríos y veranos calurosos, con una temperatura de gran oscilación térmica, lo que da como fruto una excelente maduración; lluvias escasas, aunque con frecuentes y puntuales aguaceros, con una media de insolación de 3385 horas anuales. De suelos de tipo calizo, con presencia de carbonatos y superficies arcillosas/ arenosas, de suelos pobres en materias orgánicas pero con buena permeabilidad.

Aunque las variedades de uva, tanto blancas (macabeo, donde es una de las zonas de mayor plantación, airén, sauvignon blanc, chardonnay, merseguera, malvasía y moscatel de grano menudo) conviven con las tintas (tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta, garnacha tintorera, petit verdot y monastrell), siendo la monastrell la auténtica reina de picas, donde aquí se encuentra muy cómoda, que aprecia el suelo, el sol, los suelos orgánicamente pobres, profundos y con presencia de caliza.

Los vinos de Yecla se caracterizan por su diversidad, donde predomina el equilibrio, una alta intensidad aromática y una gran concentración frutal.

El Consejo Regulador fue instaurado en 1975 y su zona de producción se limita únicamente al municipio de Yecla, al norte de la región y que da cobijo hasta siete tipos de vinos diferentes: tres tintos, dos tipos de claretes, blanco y rosado; el 70% de la comercialización es nacional, mientras que el 30% restante se dedica a mercados internacionales; sus bodegas adscritas son 9.

Maridaje

Lo mejor es disfrutar de los vinos de Bullas, Jumilla y Yecla con platos tradicionales de cada zona. Desde Turismo de la Región de Murcia nos dan algunas recomendaciones que no nos debemos perder:

"En Bullas existen una gran variedad de pla-

D.OP. Yecla



¿Sabías que...?

- **El cultivo del viñedo en la zona de la D.O.P. Bullas es el resultado de aunar labores tradicionales y saberes ancestrales junto a la integración de tecnología.**
- **Jumilla es una Denominación de Origen supra-autónoma que engloba a dos Comunidades Autónomas: Castilla-La Mancha y Región de Murcia.**
- **La D.O.P. Yecla solía destinar la mayor parte de su producción a países europeos y asiáticos pero ahora reclama su sitio en las cartas de vinos españolas.**
- **La Región de Murcia cuenta con tres Rutas del Vino: Jumilla, Bullas y Yecla, todas ellas certificadas por la asociación española de ciudades del vino (ACEVIN).**

tos tradicionales entre los que destacan el 'ajoharina'; el 'empedrao', arroz con alubias, pimientos y bacalao; el arroz con conejo, las migas y las patatas en llanda. Entre los aperitivos y ensaladas podemos señalar el rin ran, los michirones y la pimpirrana. Y entre los postres, las torrijas de Bullas, únicas en su género. En Jumilla es indispensable probar el cabrito frito con ajos y el gazpacho jumillano, un manjar de origen judío, cocinado con trozos de torta de harina de trigo sin fermentar, a la que se añade carne de caza, liebre, perdiz o conejo. Y no pueden faltar los caracoles serranos. Muy típicas de Semana Santa son las empanadas jumillanas, elaboradas con patata, huevo, atún y piñones, que puedes encontrar en todas las panaderías y bares de la localidad. Así como las habas con bacalao. La Navidad no sería lo mismo sin las 'frioleras', los rollos de vino, 'mantecaos' de almendra y de leche y los sequillos. Para desayunar, no olvides pedir una fritilla con azúcar o miel. Y en los días de lluvia, es especialmente recomendable la 'gachamiga', una receta muy popular por su sencillez cuyos ingredientes son harina, aceite, ajos, agua y sal. En Yecla también es típica la gachamiga, que se toma regada de generoso vino tinto y algunos aderezos agrios. Los gazpachos también son muy típicos. Se trata de una torta muy fina de pan ácimo, deshecha en trozos muy pequeños, carnes de caza o de corral y caracoles serranos. Se pueden añadir otros ingredientes como atún, pimiento o champiñones. Su aspecto final es muy curioso, pero su sabor resulta muy agradable. Se comen acompañados de buen vino tinto y cebolla en vinagre. El queso fresco de cabra frito acompañado con tomate, también frito, constituye una mezcla exquisita de extraordinaria simplicidad. Se suele acompañar de vino blanco o rosado. Las tortas fritas, masa fermentada con levadura frita en abundante aceite, se pueden comer con azúcar, sal, anchoas, miel, sin que falte un buen vino rosado. Las pelotas, también llamadas relleno, son el plato fuerte de la gastronomía yeclana. Se elaboran con pan rallado remojado en agua y leche, magro picado, piñones, perejil y especias, hervidas en el caldo del tradicional cocido. Entre los dulces característicos destacan los 'libricos', elaborados artesanalmente según la receta pasada de padres a hijos. Sus ingredientes son obleas y miel. El 'pan bendito' se elabora con harina, huevo, aceite y azúcar. Se amasa coincidiendo con la fiesta de San Blas. Sequillos, magdalenas, toñas, galletas y rollicos de anís, completan el delicioso catálogo".✻

Llano & Monte

Pasión por la tierra

La fértil tierra de Murcia proporciona a la bodega y almazara Llano & Monte variedades de uva y aceituna de excelente calidad a las que, como productores y embotelladores, extraen toda su finura y potencia de carácter. Elaboran tres vinos y tres gamas de AOVE premium llamados Lágrima Dorada con diferentes reconocimientos a nivel nacional.





Los vinos de Llano & Monte, con Denominación de Origen Bullas, son tintos y se elaboran con variedades de uva garnacha tintorera, cabernet suavignon, syrah y merlot, cultivadas en viñedos propios. La marca, a diferencia del resto de bodegas mediterráneas, no emplea la monastrell, de ahí su seña de identidad. Sus viñedos se encuentran situados en el Paraje de la Alquibla que se caracteriza por su alcalinidad y textura arcillosa y se cultivan en régimen de secano, dadas las escasas precipitaciones en la zona. La vendimia se realiza de forma manual en su totalidad.

Descubrimos 'El secreto del abuelo'

Su carta vinícola la integran El secreto del abuelo, tanto Crianza como Roble, ambos de producción exclusiva. El nombre de 'El Secreto del Abuelo' tiene historia. Su artífice, José Solano, comenzó a crear su fórmula de forma reservada y discreta, hasta que un día sus nietos, jugando, entraron a la bodega para saber qué era lo que escondía el abuelo, y de esa forma descubrieron la elaboración artesanal de sus vinos.

El Roble de 2020 desprende aromas de frambuesa, moras y frutas del bosque con notas de regaliz y especias. Agradable y carnoso, fresco en boca. Se elabora con garnacha tintorera (65%), syrah (15%) y merlot (20%). La fermentación es de 6 meses en barril de roble francés. Un vino perfecto tanto para el aperitivo, como para la comida o incluso para acompañar ese momento del día reservado a la desconexión y relajación.



Por su parte, el Crianza de 2019 es un coupage de merlot (43%), cabernet sauvignon (14%) y syrah (43%). Posee un color rojo violeta, con ribete violeta bien cubierto. En nariz es de intensidad aromática media- alta, muy fresco, con carga de fruta negra y roja. Se trata de una producción casi artesanal de un vino con 12 meses en barrica de roble francés y americano. Excepcional para acompañar entrantes como patés, quesos curados o platos como carnes rojas, guisos y caza menor.

El catálogo de Llano & Monte se completa con el vino blanco Mar de fondo, un 100% verdejo con Denominación de Origen Rueda. Monovarietal que nos muestra los aromas más característicos de la autóctona verdejo.

Todos los productos de Llano & Monte se pueden adquirir en espacios gourmet de toda España y de modo online. Además la bodega realizará tres visitas guiadas durante la campaña. ✻

Más información:
www.bodegasllanoymonte.com

Barahonda

Con la mirada puesta en la calidad

Desde la cepa hasta la mesa, en Barahonda apuestan por un recorrido íntegro basado en extraer la máxima calidad, tanto de la materia prima que entra en las instalaciones como en los procesos que llevan a cabo para preservarla.





La verdadera esencia de Barahonda reside en la tenacidad por conseguir la mayor calidad en todo lo que toca, punto de encuentro de la bodega y el restaurante.

La filosofía de la bodega está basada en el espíritu inconformista de buscar la mejora y la superación para presentar ante su público el mejor producto posible. La materia prima es el inicio de esta cadena que pretende dar lo mejor de sí, otorgando al viñedo su papel protagonista, donde no faltan los cuidados y la meticulosa selección, así como el seguimiento para asegurar que a la bodega llega un fruto puro y sano que en las modernas instalaciones se convertirá, gracias a los cuidados procesos de elaboración, en un producto final en el que los más exquisitos paladares puedan sentir, la tierra, el clima y la zona de la que viene.

Comprometidos con la sostenibilidad

La bodega está ubicada en Yecla, zona privilegiada por naturaleza gracias a las condiciones climatológicas, que permiten a la variedad nativa de esta zona, la monastrell, desarrollarse en un entorno saludable libre de químicos. Cada vez son más las técnicas biotecnológicas que se aplican al viñedo para obtener vinos ecológicos preservando la calidad y características de esta potente variedad. Este conocimiento del entorno hace a la bodega sentir un fuerte compromiso por la sostenibilidad, por ejemplo, sus instalaciones cuentan con paneles solares que hacen que la elaboración tenga una gran eficiencia energética con un bajo impacto medioambiental. Además, apuestan por el desarrollo e investigación (I+D+i) del sector vitivinícola contando con una línea de trabajo dirigida a la mejora competitiva del sector. Mediante parcelas experimentales y un laboratorio sumamente equipado se pretende mejorar la calidad de los vinos, a la vez que se adaptan al reto de las nueva y cambiantes condiciones meteorológicas de los últimos tiempos.

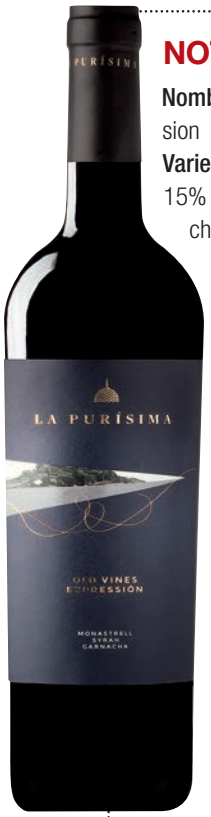


El restaurante

Comprometidos con todas las facetas de la calidad y la importancia de los detalles, el restaurante es también prueba de ello. Su apuesta gastronómica se centra en productos locales y de cercanía, ya que por la ubicación de Yecla, se establece un cruce de caminos de tres raíces gastronómicas, otorgando una riqueza de productos muy variada. A esto se le une la temporalidad y las técnicas que se usan en su cocina para preservar la calidad del producto, y presentar ante la mesa del comensal el resultado de este esfuerzo por sorprender y alimentar cuerpo y mente. ❋

Más información: www.barahonda.com

Bodegas La Purísima



NOTA DE CATA

Nombre: Old Vines Expression
Variedad: 85% monastrell, 15% syrah y 5% de garnacha tintorera
Características: Tras una crianza en barricas de roble francés durante 14 meses, se obtiene este vino que en nariz se presenta con muchos matices (fruta madura, notas especiadas). En boca es carnoso, fresco, largo y potente, con un final muy especiado. De corte muy moderno, cumplirá con las exigencias de cualquier paladar.



Bodegas La Purísima mantiene una historia marcada por el compromiso con la calidad, la innovación y la tradición vinícola. "Entendemos el vino como una obra de arte, uniendo a una larga historia, una filosofía joven, moderna y actual". Para ello cuentan con 350 socios aportadores y 1.800 hectáreas de viñedos. En esta ocasión nos presentan dos vinos de una gran personalidad y con un enorme potencial.❋

BODEGAS LA PURÍSIMA
Ctra. de Pinoso, 3 · 30510 Yecla (Murcia)
Tel.: 968 751 257 · www.bodegaslapurisima.com

NOTA DE CATA

Nombre: Premium
Variedad: 95% monastrell y 5% de garnacha tintorera
Características: Una crianza en barricas de roble durante 16 meses le aportan aromas muy sutiles, con recuerdos a pan de higo, notas balsámicas y un fondo tostado. En boca es intenso y redondo, con un final muy sabroso, dejando un marcado carácter mediterráneo. Premium es la elegancia de la monastrell, transportando a quien lo disfruta a los parajes donde nace, a sus montes y a ese clima tan amable como es el Mediterráneo.



Bodegas Bleda



Bodegas Bleda es una empresa familiar situada en Jumilla, localidad del sureste español que se encuentra a menos de 100 km de la costa mediterránea. Los restos arqueológicos hallados en las cercanías sugieren una vinculación milenaria de estas tierras al mundo del vino.
Durante décadas, de forma continuada y hasta nuestros días, la familia Bleda ha estado al frente del proyecto, manteniendo un fuerte compromiso en la elaboración de vinos de calidad.
En 1915, se sientan las bases de la actual empresa. El despegue de Bodegas Bleda se produce especialmente cuando Antonio Bleda García toma las riendas, apostando por la comercialización y exportación de sus vinos en botella, convirtiéndose así en pioneros en el embotellado de vinos de Jumilla.
En Bodegas Bleda cuentan con 250 hectáreas de viñedo en propiedad. En el Paraje Omblancas, alrededor de la bodega, se encuentran los viñedos de sauvignon blanc, syrah y cabernet sauvignon, plantados en espaldera y con riego por goteo. Las variedades de secano, y principalmente la monastrell, que es la variedad por excelencia de Jumilla, las cultivan en su finca Casa de los Pozos, situada a una altitud de entre 600 y 800 metros.
El objetivo de Bodegas Bleda es hacer disfrutar a los consumidores de un buen vino, y pueden hacerlo porque cuentan con muchos elementos a favor: una tierra maravillosa que da frutos espectaculares, una vinificación respetuosa con los procesos naturales y los tiempos necesarios para obtener la máxima calidad en sus vinos, y más de un centenar de años de experiencia acumulada en la elaboración de vinos de Jumilla. Tradición y vanguardia se conjugan a la perfección, algo que queda patente en sus marcas: Pino Doncel, Castillo de Jumilla, Divus y Amatus, vinos que no dejan indiferente a nadie.❋

BODEGAS BLEDA
Ctra. de Jumilla-Ontur, km 2
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 780 012
enoturismo@bodegasbleda.com
www.bodegasbleda.com



Bodegas Luzón

Sabor y cuna de la historia de Jumilla

El nombre de Bodegas Luzón va íntimamente ligado al de Jumilla, por su historia y sus arraigadas raíces con el territorio.







Si buscamos en los archivos de la memoria de la bella tierra de Jumilla, Bodegas Luzón es una de las bodegas con más solera de las que habitan en el altiplano. Con una historia que se remonta a mediados del siglo XIX, al 1841 según los primeros documentos cuando Don José de Molina, comandante de los Reales Ejércitos destinado en la colonia española de Manila, en la isla filipina de Luzón, vuelve a su tierra natal, Jumilla, para disfrutar de su retiro militar. Allí se hace cargo de las tierras de la familia bautizándolas como "Finca Luzón", en honor a la isla filipina en la que tanto tiempo residió. Finca que a su muerte en 1863 heredaría su hija mayor, dejando escrito que la bodega siempre perteneciera a la primogénita de la familia 'Ad Eternum', quedando así "Finca Luzón" vinculada a las ramas femeninas de la familia Molina hasta mediados de los años 80.

Y desde entonces hasta hoy, donde la bodega es propiedad desde 2005 de la Familia Fuertes, Bodegas Luzón es una bodega orgullosa de sus raíces y del territorio al que pertenece y representa, siendo uno de los principales productores y exportadores de vino de la D.O.P Jumilla, habiendo encontrado un equilibrio entre tradición y modernidad al mantener la esencia centenaria de Luzón, apostando por cultivos ecológicos, la vuelta a los monovarietales en la búsqueda de una monastrell pura y limpia, mientras está a la vanguardia en la aplicación de los procesos, equipamientos e infraestructuras más modernos para adaptarse a las necesidades y tendencias que los nuevos tiempos exigen.

Es por ello que Bodegas Luzón, conocedora y partícipe de la preocupación por la problemática ambiental actual, no ceja en su empeño de elaborar vinos paradigmáticos reconocidos y elogiados a lo largo de todo el mundo por críticos y público, a la vez que experimenta y hace propias variedades adaptadas al territorio, como la garnacha tintorera, syrah o la viognier, todo ello sin olvidar el continuo compromiso con la sostenibilidad y el ecologismo contando desde hace varios años, con el exigente certificado WFCP (Wineries For Climate Protection), que en la actualidad solamente ostentan 38 bodegas en España y que la acredita como una bodega sostenible.

Ello ha avivado su interés por la elaboración de vinos ecológicos, vinos que aseguran el respeto por la tierra y el medio, como es el caso de su 'Altos de Luzón'. Un vino ecológico, con el que la bodega rinde homenaje a la especial identidad de la tierra jumillana, una tierra áspera y seca, que hace que la uva monastrell encuentre allí su inspiración y razón de ser, superándose a sí misma mostrando su mejor versión en un vino de color rojo profundo con reflejos rubí, aromas expresivos e intensos, en los que las notas de frutos rojos y negros, especias dulces y suaves ahumados de la crianza destacan en nariz, con una boca franca y de frescura vivaz, transmitiendo así, el terruño de Jumilla y la filosofía de la bodega. ✻

Más información: www.bodegasluzon.com



Dios salve a la reina

La reina, la dama blanca, la emperatriz, la número uno, la mejor… son muchos los calificativos usados para definir esta variedad. Conozcamos un poco más sobre la que es quizás la uva más famosa del mundo.

Chardonnay



POR JAVIER CAMPO

Su enorme capacidad de adaptación y de expresión, ha convertido a la variedad chardonnay en una de las más plantadas y, probablemente, en una de las más reconocidas a nivel mundial. Su cualidad más aplaudida quizás sea su versatilidad, ya que es capaz de expresar en diferentes estilos su origen o la firma de su creador. No en vano, muchos de los mejores vinos del mundo, se elaboran con chardonnay.

Un poco de historia

Lo más conocido, lo más habitual, es irnos a Francia. Concretamente a la Borgoña. Allí, hay un pequeño pueblo llamado así: Chardonnay. Etimológicamente hablando, el topónimo francés parece derivar de "chardon" que significa cardo. El verbo "chardonner" viene de sembrar los cardos y en origen haría referencia a un lugar donde crece esta planta silvestre. Luego veremos otra explicación etimológica.

Si nos vamos a la época de las cruzadas, tanto sirios como libaneses se hacen dueños y señores de la variedad y son ellos los que la traen desde oriente medio hasta Francia. Pero eso no explica el origen del nombre. Si volvemos a la etimología, los palestinos que la traen desde Jerusalén la llamarían así al derivar de "Sha'ar Adonay" que significa "la Puerta de Dios" en una clara alusión a una importante entrada a la Ciudad Santa. Es una leyenda preciosa.

Igual que nuestra Scala Dei o Escalera a Dios en el Priorat. Pero los estudios genéticos nos ponen un poco los pies en la tierra y nos cuentan que la chardonnay es producto de un cruce espontáneo ocurrido en Francia entre la pinot noir y la gouais blanc.



Algunas características

Como pasa con más variedades originarias de Francia, su expansión por todo el planeta hace de la chardonnay una de las más extendidas y, podemos encontrar vinos de esta uva en España, Australia, Estados Unidos, Italia, Portugal, Nueva Zelanda o Chile, entre muchos otros países. De hecho, el número de hectáreas supera los 160.000 (un tercio aproximadamente en Francia). Y, aunque muchos atribuyan dicha expansión a la filoxera, lo cierto es que es su adaptabilidad al clima y a los diferentes suelos lo que la convierten en una todo terreno. Puede soportar bajas temperaturas en invierno y altas en verano. Soporta tierras no excesivamente húmedas y no excesivamente secas. Suelos con buen drenaje o más compactos. Y también soporta bien el viento. Pues eso. Una todo terreno. Por ello, los enólogos la eligen muchas veces. Da pocos problemas. Da buenos resultados. Da buena producción. Y si nos acogemos a la voz del crupier ¿Quién da más?. La uva se caracteriza básicamente por poseer racimos compactos y pequeños, de color verde y amarillo verdoso en maduración, y de bayas redondas, apretadas, con bastante jugo y piel gruesa. No me atrevería a encasillar a la chardonnay con una nota de cata común como erróneamente suele hacerse. Dependiendo de muchos parámetros y factores la chardonnay reacciona de manera diferente. Podemos encontrar vinos muy ácidos y otros muy cremosos. Vinos muy afrutados y fáciles y otros, en cambio, muy especiados y complejos. Vinos jóvenes y envejecidos. Más pH o menos. Una tierra u otra. Una crianza u otra. Unas manos u otras. Incluso, una copa. Personalmente pienso que, en esta enorme versatilidad radica el éxito de esta variedad.

Curiosidades

Es una variedad que no tiene demasiadas sinonimias. Se llama chardonnay en casi todos los países, aunque en algunos sitios lo escriban tal y como la pronuncian. En Chipre es pinot chardonnay y en Austria Morillon.

Como ya hemos dicho, la variedad viene de Francia y muchos de los considerados mejores vinos del mundo son franceses, pero esto no fue así en el llamado Juicio de París en 1976 cuando un chardonnay americano pasó la mano por la cara a los de La Marseillaise.



LOS ESTUDIOS **GENÉTICOS** AVALAN QUE ES UN **CRUCE** ESPONTÁNEO ENTRE LA **PINOT NOIR** Y LA **GOUAIS BLANC**

La gran pantalla ha elegido esta variedad en infinidad de películas. Quizás sea la sonoridad de su propio nombre, pero, da mucho glamour. Pedro Almodovar o Santiago Segura la han usado. Y un chardonnay español salió en *Tres Anuncios en las Afueras.*

Pero no a todos les gusta la chardonnay. Existe el ABC y no hablamos del rotativo español. Un club de vinos en contra de esta variedad. Sus siglas significan Anything But Chardonnay (cualquier cosa menos chardonnay). Pues eso.❋

Sugerencias de todo tipo

Aquí os dejo una selección de algunos de mis chardonnays preferidos sin ningún orden específico. Veréis que hay elaborados en España y fuera de España. Así de ecléctica, multicultural y cosmopolita es la chardonnay.

- **Colección 125 de Chivite** *(Navarra)*
- **Ruinart Blanc de Blanc de Ruinart** *(Champagne, Francia)*
- **Bay of Fires de Bay of Fires** *(Tasmania, Australia)*
- **Avgvstvs de Avgvstvs Forvm** *(Penedés)*
- **Tara de Viña Ventisquero** *(Atacama, Chile)*
- **Planeta de Cantina Ulmo** *(Sicilia, Italia)*
- **Montrachet Grand Cru de Louis Latour** *(Borgoña, Francia)*
- **Uno de Enate** *(Somontano)*
- **Adrianna White Bones de Catena Zapata** *(Mendoza, Argentina)*
- **Les Blanchots Grand Cru de Billaud-Simon** *(Chablis, Francia)*
- **Milmanda de Torres** *(Conca de Barberà)*
- **Far Niente de Far Niente** *(Napa Valley, USA)*
- **Salón Blanc de Blancs de Salón-Delamotte** *(Champagne, Francia)*

Chardonnay Roure y Chardonnay Roure Selecció Especial



NOTA DE CATA

Nombre: Chardonnay Roure
D.O.P.: Pla i Llevant - Mallorca
Características: Color amarillo dorado, con ligeros tonos verdes, limpios y brillantes. Aromas de vainilla y ahumados. Recuerdos cítricos y a frutas tropicales como la piña, el plátano y el mango, con un ligero toque de mantequilla. Muy largo en boca, bien equilibrado y con mucho cuerpo.

Ambos son vinos blancos de crianza procedentes de unas viñas únicas plantadas en un pequeño valle en terrazas con unas condiciones climáticas que hace que las uvas conserven la acidez natural y un ph muy bajo, aportando a los vinos una sensación de frescura y a la vez cuerpo y estructura.
Todo el mosto fermenta en barricas de 225 y 300 litros (el selección 100% barrica nueva y el roure 50% de 2º año) continúan la maloláctica y la crianza 6 y 10 meses (roure y selección) para después continuar la crianza en botella 1 año el roure y 3 años el selección.*

VINS MIQUEL GELABERT
Salas, 50
07500 Manacor -Mallorca (Illes Balears)
Tel.: 971 821 444
www.vinsmiquelgelabert.com

NOTA DE CATA

Nombre: Chardonnay Roure Selecció Especial
D.O.P.: Pla i Llevant - Mallorca
Características: Color amarillo pálido, con toques de oro. Complejo y elegante en nariz, donde manifiesta su acertada crianza en notas de humo y especias conjugadas sutilmente con sensaciones de miel y cítricos. De boca plena y bien estructurada, con paso firme y fresco (hierbabuena), sobresale la perfecta conjugación de poder, sutileza, sedosidad y nervio.





OSTRAS Thierry
DESDE 1998

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

ostrasthierry

936 888 981

delivery.ostrasthierry.es

Carrer Paris 190, 08036 Barcelona

Príncipe de Viana Chardonnay

Para disfrutar en cualquier momento

Príncipe de Viana Chardonnay es un blanco fresco para disfrutar en cualquier momento del día, como acompañamiento de pescados, marisco o arroces o, sencillamente, como aperitivo.

La tipicidad de los vinos que elabora Bodegas Príncipe de Viana se mide por el lugar donde se cultivan, las variedades que emplean y los paisajes de los que cuidan.

Bodegas Príncipe de Viana elabora vinos que hablan de su viñedo. Una tierra con cientos de años de tradición vinícola. Viñedos viejos en climas templados donde prima por encima de todo el cuidado por el terruño, el medioambiente y el entorno. Bodegas Príncipe de Viana desarrolla proyectos de investigación sostenible del viñedo desde hace más de 20 años.

Variedades tradicionales, selección exclusiva del viñedo y uva, vendimia manual nocturna, semicongelación de las bayas, mesas de selección, barricas, todo, para elaborar vinos de la máxima calidad, como Príncipe de Viana Chardonnay.

Fresco y frutal

Sólo si se elabora con uvas vendimiadas por la noche es posible alcanzar una frescura y una expresión de la fruta similar a la de Príncipe de Viana Chardonnay. Tradición e investigación se unen para encontrar la forma de extraer lo mejor de un viñedo que Bodegas Príncipe de Viana cuida al máximo.

Durante las noches de vendimia, las uvas llegan intactas a la bodega, donde se fermentan en barricas de roble francés y americano en igual proporción. Allí permanecerá el vino con sus lías hasta su embotellado.

Príncipe de Viana Chardonnay es garantía de calidad, versatilidad, mucho sabor y, además, de salud, ya que todos los vinos de Príncipe de Viana son aptos para veganos, como puede comprobarse en su etiquetado, por lo que es posible disfrutarlos con todas las garantías. Esto es sólo posible gracias, como decíamos antes, a una gestión de los viñedos y de los recursos naturales respetuosa con el medioambiente.

Desde su fundación en 1983, el lema de Bodegas Príncipe de Viana ha permanecido fiel a los valores de calidad, respeto por el entorno, sostenibilidad y a una clara orientación al cliente para proporcionarle siempre la respuesta a sus demandas. ❋

Más información: www.principedeviana.com



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra

Características: Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos. De gran expresividad aromática, con intensos y frescos aromas cítricos y pomáceos, como la lima, el limón, el pomelo y la manzana verde, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica. Intensos sabores frutales, de equilibrada acidez, que le aportan una grata frescura. Suave y de gran armonía, prolongada persistencia y marcado carácter.

Fina Puigdevall

Sin antecedentes familiares en el sector hostelero y de vocación tardía, Fina Puigdevall posee en la actualidad dos estrellas Michelin, una estrella verde y tres soles Repsol por su restaurante Les Cols de Olot (Girona) ubicado en la masía donde nació y donde también se han criado sus tres hijas, que se han incorporado al negocio familiar. **POR LAURA MORALES**

"El objetivo es seguir trabajando para dar felicidad a nuestros comensales"



Fina Puigdevall con sus hijas: Martina Puigvert (a su izquierda), la mediana, es jefa de cocina; Clara (a su derecha), la mayor, es jefa de sala y sumiller; y Carlota, la menor, es jefa de repostería.

En muchas ocasiones se habla de sagas familiares pero esas sagas tienen un inicio. La protagonista de esta entrevista podríamos decir que es la base de la que puede llegar a ser una saga familiar de hosteleros. Ella es la cabeza visible de un negocio que tiene y tendrá continuidad gracias a sus hijas. Martina, Clara y Carlota son poco conocidas porque todavía son jóvenes, pero es muy probable que sigan la estela de otros tres exitosos hermanos nacidos como ellas en la provincia de Girona: los Roca. Parece que el trinomio, cociner/a, sumiller y repostero/a funciona. De momento, y aunque ellas ya están incorporadas al negocio, es su madre la que aún lleva las riendas. Hemos hablado con ella a un mes de que cumpla 60 años para que nos haga balance de su carrera hasta el momento. Esto es lo que nos ha contado.

Dicen que lo difícil no es llegar, sino mantenerse... ¿Cuáles son las claves para regentar un restaurante de éxito a lo largo de más de tres décadas?
Desde mi propia experiencia, creo que el éxito radica en no verlo como un trabajo sino como una opción de vida.

Tu seña de identidad es la cocina de tu entorno, una cocina volcánica. Parece que ahora, más allá de las exitosas propuestas de restaurantes concretos como Les Cols, se está empezando a valorar y a dar a conocer la cocina volcánica de diferentes territorios gracias a eventos como Worldcanic, el primer Congreso Internacional de Cocinas y Ecosistemas Volcánicos. ¿Cómo lo valoras?
Lo valoro muy positivamente, por supuesto. Este tipo de encuentros crean sinergias muy beneficiosas para todas las partes que intervienen en ellos, por todas las cosas en común que se comparten y por lo motivador que es ese intercambio.



Les Cols está en una masía y disponéis de huerto ecológico antes de que esa opción empezara a ponerse de moda… ¿Os consideráis pioneros?
La masía Les Cols, donde está ubicado el restaurante, siempre ha tenido huerto y gallinero. Para nosotros es algo natural, lógico y fácil. Nuestra cocina siempre se ha servido de los productos que obtenemos de la naturaleza, siguiendo la estacionalidad, y por supuesto de los productos que nos ofrece nuestra huerta en cada momento.

Afirmas que hay quien piensa que Les Cols, por su estilo, es para turistas extranjeros pero vosotros valoráis mucho también al cliente local. ¿De qué porcentaje estaríamos hablando y qué le aportáis a unos y a otros?
Actualmente, creemos que el porcentaje de cliente local y cliente extranjero está mucho más equilibrado, a un 50%. Para nosotros es muy importante que así sea, nos gusta llegar a nuestro público más próximo pero también nos encanta que vengan desde fuera de nuestras fronteras para probar la experiencia que ofrece nuestra cocina.

El pasado 8 de marzo se celebró el Día Internacional de la Mujer. Hasta hace muy poco tú eras de las pocas chefs que "salían en la foto". ¿Has sentido de alguna forma que representabas a tus compañeras junto con Carme Ruscalleda a la que calificas casi como una hermana?
No me siento representante de mis compañeras, soy una más de ellas en esa lucha. Espero con ansia el día que ya no sean necesarias las reivindicaciones por algo tan básico como es la igualdad de géneros. Eso es lo que realmente me llenaría de satisfacción. Mientras tanto, encantada de seguir participando desde mi ámbito, en actos que dan exposición a esa lucha.

Redefinir el liderazgo de la industria culinaria fue el eje de la octava edición de Parabere Forum, el congreso que visibiliza el papel de las





La anécdota

Hace 8 años, cuando te entrevistamos con motivo del 25 aniversario de Les Cols, nos comentaste que un deseo por cumplir era crear un jabón con tu olor favorito, a hierba recién cortada. No era un deseo nada ambicioso... ¿Lo has cumplido?
Es verdad que el olor a hierba recién cortada me fascina, me encanta usar ese jabón. Es un olor que evoca recuerdos y me aproxima a la naturaleza que nos rodea.

mujeres en la gastronomía, celebrado en Palma (Mallorca) el pasado octubre ¿Cómo valoras este tipo de congresos y tu participación?
Totalmente positivos los congresos que nos dan visibilidad y como he dicho antes, estoy encantada de participar en ellos siempre que me lo piden.

El pasado mes se celebró el Fòrum Gastronòmic de Girona en el que Les Cols estuvo presente...
Efectivamente, participamos una vez más. Encantadas de hacerlo, jugamos en casa y desde aquí proyectaremos nuestra visión culinaria a todos los visitantes que se acercan a conocer un poco más de la cocina local.

"Nos gusta llegar a nuestro público más próximo pero también nos encanta que vengan desde fuera de nuestras fronteras"

Tus tres hijas, Clara (1992), Martina (1994) y Carlota (1999) han decidido seguir con el negocio familiar. ¿Qué aporta cada una a Les Cols?
Estamos muy felices de que nuestras hijas se hayan incorporado a nuestro proyecto. De alguna manera lo han vivido desde siempre y seguir adelante con él es algo natural y algo a lo que le ponen mucha pasión. Clara, la mayor de nuestras hijas, es jefa de sala y sumiller. Martina, la mediana, es jefa de cocina, y Carlota, la menor, es jefa de repostería. Cada una en su ámbito aportan pasión, juventud y aire fresco al proyecto.

Hablando de hijos... afirmas que eres partidaria de que la gente vaya a tu restaurante con niños, que es la única forma de educarles, dejándoles probar los platos de los mayores. No es algo muy común en un restaurante gastronómico, donde no suelen admitir niños...
El concepto de familia es algo que tenemos







“Nuestra cocina siempre se ha servido de los productos que obtenemos de la naturaleza”

muy arraigado en casa, por lo que vemos natural que las familias vengan al completo a visitarnos. Nosotros siempre hemos viajado y visitado restaurantes con ellas y además de educarlas a nivel gastronómico, también ha sido siempre una manera maravillosa de compartir momentos de felicidad con ellas.

Este año cumples una cifra redonda (60), un buen momento para hacer balance. ¿Satisfecha con lo que has conseguido a nivel personal y profesional? ¿Qué te queda aún por hacer o cuáles son tus metas?

Estoy muy contenta por haber conseguido muchas de mis metas profesionales y a nivel personal no puedo estar más orgullosa de la familia y el equipo que me rodea. Junto a todos ellos, el objetivo es seguir trabajando para dar felicidad a nuestros comensales, y perseguir siempre la excelencia para mantener y mejorar el nivel de nuestras propuestas.❋

LES COLS
Ctra. de la Canya, s/n · 17800 Olot (Girona)
Tel.: 972 269 209 · www.lescols.com

36 Salón Gourmets

Crecimiento imparable

La nueva edición de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, llegará a Ifema Madrid del 17 al 20 de abril casi doblando el número de pabellones, pasando de tres a cinco, en lo que promete ser la mejor edición de su historia.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS





En sus 70.000 m² albergará 55.000 productos (más de 1.500 nuevos), más de 2.000 expositores y una larga lista de concursos y catas. Y es que Salón Gourmets es sinónimo de producto de calidad pero también es el escaparate perfecto para poner en valor a los profesionales gastronómicos y sus oficios a través de la convocatoria de actividades (hay previstas 1.200), que año tras año, disfrutan los visitantes profesionales que acuden a la cita.

Comunidades e instituciones

Entre los expositores que llenarán los pabellones 4, 5, 6, 7 y 8 del Salón Gourmets 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.

Como Madrid que este año será 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. Además, las Islas Canarias y Córdoba han reservado sendas jornadas completas para presentar lo más exclusivo de sus productos.

Más allá de nuestras fronteras

El Salón Gourmets 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.

Asímismo, se espera que sean más de 12.000 compradores extranjeros los que buscarán, entre más de 55.000 productos delicatessen de los expositores, aquellos que cumplan con sus expectativas.

Por su parte 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.

Innovación y sostenibilidad

Innovation Area y Organic Exhibition Area mostrarán más de 1.500 bebidas y alimentos de calidad a los más de 100.000 visitantes profesionales que este año, se estima, pasarán por la 36 edición.





El 36 Salón Gourmets en cifras

- Expositores: **+2.000**
- Productos: **+55.000** (más de **1.500** nuevos)
- Superficie de exposición: **70.000m²**
- Actividades: **1.200**
- Países: **+25**

Premios

- 38º Premios Guía Vinos Gourmets
- 12º Premios Revista Club de Gourmets
- 11º Premios Salón Gourmets
- 10º Premios Liga'99

Vinos, AOVEs, charcutería, conservas y quesos, son tan sólo algunos de los sectores que acuden con sus productos gourmet

Brasil, País de Honor

Brasil acercará a los profesionales españoles e internacionales lo mejor de su industria. La cachaça, el café, el açaí, diversas especias, snacks saludables, azúcar y vinos, entre otros, serán algunos de los productos que las empresas brasileñas mostrarán durante el 36 SG, gracias a la colaboración de Grupo Gourmets y la Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones (ApexBrasil), empresa encargada de promover las exportaciones de los productos brasileños en el exterior.

Entre todas las novedades presentadas en Innovation y Organic Exhibition Area, el último día del evento se escogerán los merecedores de los 11º Premios Salón Gourmets por sus singulares propuestas.
Un jurado de profesionales elegirá los tres mejores en las 4 categorías que componen este reconocimiento: Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico más completo nutricionalmente.

Concursos clásicos

Entre los muchos concursos que tendrán lugar destaca el 29º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, el concurso más longevo del Salón Gourmets. También se buscará el mejor cachopo, la mejor hamburguesa o el mejor aceite, y se premiará al mejor sumiller y al mejor tirador de cerveza de la mano de Estrella Galicia.

Muchas novedades

Se estrenan en esta edición el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias; GourmeTapa by Fuentes, el primer campeonato de tapas elaboradas con atún rojo del grupo Ricardo Fuentes; y Master Pinchos Gourmets #productoriojano, un concurso que pone en valor el producto de la región a través de sus sellos de calidad y donde los participantes tendrán que agudizar su creatividad para elaborar esa "cocina en miniatura" que logre convencer al jurado. Y por primera vez se premiará al Mejor Bocadillo de Jamón Joselito.
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 más conocido como "Il Dottore Marquinetti" 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. 100 finalistas que este año optan al título, elegidos entre las más de 1.000 marcas inscritas, y es que nadie dijo que fuera fácil ser el Mejor Queso de España 2023.
Por otro lado, los visitantes también podrán disfrutar de otras novedades como la Jornada Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets; los *showcooking* Orense Enogastronómica y Sostenible; Campo y Alma con productos de Castilla-La Mancha; las catas 30 Aniversario de Oremus (Tempos Vega Sicilia), Spanish Wine Academy: homenaje a nuestros ríos (Zamora Company), Sala de Personal: Bajando las Escaleras de Ginbo Group by Martin MIller's Gin, de la tradición a la modernidad en Familia Martínez Zabala (Bodegas Faustino) y la Cata Vertical celebración 25º Aniversario de Bodega Numanthia (LVMH). ✻ **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

RON CENTENARIO,

EXPRESIÓN DE LA NATURALEZA



El **Ron Centenario** es originario de Costa Rica, un país que representa el 5% de la biodiversidad mundial y del que fluye un exuberante entorno natural, conformando la esencia de Centenario. Tanto es así que se define como "El único ron añejado por la naturaleza". Elaborado en sus instalaciones de San José, su proceso de añejamiento se realiza en una bodega de ron única en Costa Rica. Esta magnífica bodega está rodeada de ríos, animales y árboles frondosos que ayudan a tener el entorno ideal para crear una mezcla mágica que ayuda a añejar los diferentes rones de la saga Centenario de una manera única.

Susana Masis, de reconocido prestigio internacional en el mundo del ron, es la maestra ronera de Ron Centenario. Susana, ingeniera química y con más de 30 años de experiencia en la Casa Centenario, crea un ron excepcional siguiendo las leyes de la naturaleza con agua pura de manantial, que se filtra naturalmente con arena volcánica y que viene añejado en barriles de roble blanco americano que contuvieron 'whisky' escocés, mediante el sistema de **Solera**: la mezcla de rones de diferentes añejamientos.

El **Ron Centenario 7 Añejo Selecto** es el punto de partida de la amplia familia Centenario. De hecho, con él comenzó la historia de la marca contando al mundo cómo se puede beber el mejor ron hecho de la mejor manera. La esencia de los robles, los nobles sabores y aromas. Una mezcla brillante y frutal de rones añejados en barricas de roble blanco americano, que su primer uso fue el 'whisky' escocés de las tierras altas y bajas de Escocia. De color oro, desprende un aroma a miel, manzana roja y madera, ofreciendo un sabor ahumado, madera y miel, frutoso y herbario.

Por su parte, **Ron Centenario 5 Añejo Selecto** presenta características únicas de frutos rojos y suavidad con una gran combinación de aromas de vainilla y roble.

Añejando en barriles de las 'Highland' escocesas, este ron muestra lo más tropical de Costa Rica en cada sorbo. De color dorado claro, se percibe un aroma a madera y vainilla, resaltando en boca un sabor a vainilla, frutos rojos y roble.

Ron Centenario Conmemorativo es un ron semiseco de una calidad cítrica que se combina con la sensación maderosa que brinda el proceso de añejamiento en barricas de roble blanco americano que solían contener 'whiskies' escoceses de Speyside. Un ron de gran fescura que muestra un aroma a cítricos, caramelo y cáscara de limón; con nota cítricas, especias y zacate de limón, en boca.

Ron Centenario 12 Gran Legado es ligeramente más dulce que el resto de los rones de la familia, en el que se percibe la frutosidad de Costa Rica. Un ron suave, con un excelente acabado herbal, añejado en barricas de roble blanco americano, que su primer uso fueron 'whiskies' escoceses de las tierras altas y bajas. Su color es ámbar y su aroma a manzana, cereza, chocolate con leche, caramelo y vainilla. Cremosidad en boca, frutas rojas, pasas y caramelo.

Ron Centenario 20 Fundación es una gran combinación de sabores de las tierras altas y bajas de Escocia debido a los barriles utilizados para el añajamiento. Se trata de la expresión más dulce de Ron Centenario, textura suave, con notas de jarabe de miel. El ron más premiado de la saga, mezclado y añejado en barricas de roble blanco.

Ron Centerario 25 Gran Reserva, uno de los más sigulares de Centenario. Un ron semiseco, de sabor dinámico y terroso. Añejado en un sistema Solera con barricas de roble blanco americano que solían contener principalmente 'whisky' de las tierras bajas escocesas. De color ámbar oro tiene aroma a jengibre, manzana verde y caramelo; con sabor a pimienta, ahumado, zacate de limón y taninos de barril.

Ron Centenario 30 Edición Limitada. La máxima expresión del Ron Centenario, intensamente aromático, audaz, cremoso y sedoso. Añejado en barricas de roble blanco americano que solían tener 'whiskies' de 3 partes diferentes de Escocia Speyside, Highlands y Lowlands.



Asimismo, cuentan con **Centenario Café** que está elaborado con 100% café Arábica de Costa Rica. Sus granos se seleccionan de las mejores zonas del país, como Santa María de Dota y Naranjo, donde se produce el extracto de café que posteriormente se mezcla con Ron Centenario Añejo Especial 7.

Centenario, un ron 100% sostenible, que es un gran aliado en coctelería y perfecto acompañante de la tónica en las creaciones coctaleras. Además hace grandes guiños en la cocina y repostería.



Descubre Ron Centenario y la mejor selección de destilados premium de la mano de Central Hisúmer en el 36 SALÓN GOURMET, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, del 17 – 20 de abril, Stand 8C34, IFEMA, Madrid

DESCONÉCTATE
PARA RECONECTARTE.

VUELVE A LA NATURALEZA





Descubre toda la gama de Ron Centenario
escaneando este código QR o través de:
https://hisumer.com/marca/ron-centenario/

Añejado por la Naturaleza

HISÚMER
IMPORTADOR EXCLUSIVO
PREMIUM SPIRITS & WINES

www.hisumer.com

RON CENTENARIO
EL RON DE COSTA RICA

COMER EN MADRID



Aprovechando la celebración del Salón Gourmets serán muchos los que visitarán Madrid en busca de novedades pero también los hay que han recalado en la capital por trabajo o para hacer turismo y buscan esos lugares auténticos donde comen los 'gatos'. A continuación, una pequeña selección para todos los gustos.

©Jose Salto



1. El.la Sky Bar

El.la Sky Bar cuenta con dos espacios: una zona de restauración y una barra en la magnífica azotea desde la que otear el cielo de la capital mientras tomáis unos tacos de birria con queso Oaxaca y cebolla encurtida, o unas brochetas de pollo adobadas y terminadas con mojo de cilantro y limas acompañados de un cóctel.

Gran Vía, 42 · Tel.: 914 674 562 · www.ellaskybar.es

2. Abya

En el Palacio de Saldaña ha abierto sus puertas un novedoso concepto que marcará un antes y un después en el panorama gastronómico madrileño: Abya, un espacio único de más de 1000 m^2 repartidos en cuatro plantas. Liderado por el reconocido chef Aurelio Morales, ofrece una cocina libre y sin ataduras que conecta la gastronomía del mundo con la de Latinoamérica.

Ortega y Gasset, 32 · Tel.: 910 054 304 · www.abya.es





3. L'Atelier de Robuchon Madrid

En la carta de L'Atelier de Robuchon Madrid, abierto hace unos meses, se encuentran propuestas del legendario repertorio de Joël Robuchon, como los raviolis de cigala con salsa de trufa negra; junto con nuevas incorporaciones inspiradas por el excelente producto nacional, como el cochinillo segoviano crujiente con guarnición de boniato en texturas.

Ayala, 2 · 28001 Madrid · Tel.: 914 538 728
www.jrobuchonespana.es/espacios/latelier

4. Barceló Imagine

Los veganos ya pueden disfrutar del plato más típico de Madrid. El hotel Barceló Imagine reinterpreta la receta que sirve en dos vuelcos: el primero consta de un *sopamen* vegano con fideos de trigo sarraceno; mientras que el segundo se compone de verduras rehogadas con aceite de ajo y pimentón, y servidas junto con garbanzos lechosos, morcilla de calabaza, chorizo vegetal y buñuelos de la abuela.

C. de Agustín de Foxá, 32 · Tel.: 917 32 70 19
www.barcelo.com/es-es/barcelo-imagine

5. Dos Cielos Madrid by Hermanos Torres

Para el restaurante Dos Cielos Madrid los Hermanos Torres han creado dos nuevos menús de temporada: el Menú Clásico con nueve momentos exquisitos, y el Menú Degustación compuesto por doce propuestas, entre las que destacan la Raya en Pimentón, el Rodaballo Beurre Blanc y Caviar y el postre Té Matcha, Lima en Salmuera y Chocolate Blanco.

Hotel Palacio de los Duques Gran Meliá
Cuesta de Santo Domingo, 5 · Tel.: 915 416 700
www.restaurantedoscielos.com











6. La Rita

Pepe Sacristán, madrileño de tercera generación y que ostenta el apelativo de "gato", rescata en La Rita las recetas de su infancia (y la de cualquier madrileño). El cocido, el rabo de toro y la tortilla de patatas con callos a la madrileña, desfilan por la carta. No os perdáis el helado de violetas que acompaña al coulant de chocolate.

Infantas, 29 · Tel: 915 216 688 · www.restaurantelarita.com

7. Casa Carola

En Casa Carola llevan 25 años de "solo cocido" y el éxito es incuestionable. El menú, con un precio fijo de 32'90 € por persona, incluye croqueta de cocido, que llega con copa de cava; y los clásicos tres vuelcos: la sopa de fideos, los garbanzos con patata nueva y verduras frescas, y las carnes. Lo completan varios aliños y condimentos, pan recién horneado, postres caseros, café y chupito. Se puede repetir.

Padilla, 54. Local derecha · Tel.: 914 019 408
www.casacarola.com

8. Katz Madrid

Gracias a Katz Madrid podemos disfrutar de un auténtico *brunch* como si estuviéramos en la ciudad de los rascacielos. Combina los platos más representativos de la carta, como el ya celebre pastrami, con la mejor bollería y pastelería de sus obradores, con y sin gluten.

Gabriel Lobo, 26 · Tel.: 910 664 666 · www.katzmadrid.com



9. Nanako

Restaurantes japoneses en Madrid hay muchos pero Nanako probablemente sirve el omakase con la mejor relación calidad-precio de la capital. Ariel D'Avila nos lleva al país del sol naciente con alguna 'parada' en su Brasil natal a través de un mínimo de 11 pases con el sushi y la robata como protagonistas.

Raimundo Lulio, 24 · Tel: 914 452 762 · www.nanako.es



10. NoDrama Concept

Un año ha servido para que la cocina viajera y multicultural del chef Pablo Fernández se consolide con éxito en el panorama gastronómico madrileño. Su experiencia en cocinas peruanas y japonesas le ha animado a que su quinto menú desde que inauguró NoDrama, honre la gastronomía nikkei, "con mucha creatividad, producto fresco, proteína y cortes perfectos", explica.

Zurbano, 67 · Tel.: 912 554 441 · www.nodramaconcept.com

11. Restaurante Manolo 1934

Manuel, Paloma y Juan continúan con el legado de su padre –jubilado el año pasado–, su abuelo y su bisabuelo en Restaurante Manolo 1934. La fórmula del éxito es la cocina española con mucha inspiración del norte y un trato amable en sala. Imperdibles sus desayunos, el pulpo a la gallega, los torreznos caseros con patata revolcona y el cocido que sirven miércoles, sábados y domingos.

Calle de la Princesa, 83 · Tel.: 915 441 222
www.manolorestaurante.com









12. Tropicool

Adrián Morales, Sergio Serradilla y Débora Cherrys, veganos convencidos, han abierto en el vanguardista centro comercial X-Madrid, Tropicool, un restaurante que ofrece una cocina de origen vegetal 100% y 0% origen animal, con recetas del Caribe y Asia, pasando por África, Tailandia, Indonesia y el Amazonas, entre otras.

CC X-Madrid · Oslo, 53 · Tel.: 917 321 557
www.tropicoolrestaurante.com

13. Torcuato

La cuidada decoración de Torcuato hará que cada foto que subas a IG sea más bonita que la anterior. La carta, por supuesto, está a la altura del espacio, con platos como el lomo de corvina asado y macerado en achiote con crema de frijoles, o la picaña madurada con chimichurri.

Serrano, 61, 4ª planta, Local 401 · Tel.: 910 881 541
www.grupolafabrica.es/restaurante-torcuato

14. Yakiniku Rikyu

Desde su inauguración en el año 2018, Yakiniku Rikyu se ha convertido en una de las opciones más interesantes para descubrir la gastronomía nipona en la capital. Se caracteriza por una variada oferta de carnes de waygu, con las parrillas como estrellas de la casa. Traídas directamente desde Japón, se encuentran incorporadas en el centro de cada mesa para que cada comensal termine su plato.

Paseo de la Castellana, 15 · Tel.: 910 007 767 · www.yakinikurikyu.es



15. Gastro-Galería Frida Íntima

Directamente desde México, llega a la capital un espacio donde disfrutar de lamejor gastronomía azteca y cócteles mexicanos de autor en un ambienteexclusivo y cultural dedicado a Frida Kahlo. Cuenta con terraza y un salón principal que permite degustar su cocina enmesa, de pie o en barra. La planta inferior está reservada para cenas privadas.

Paseo Pintor Rosales, 32 · Tel.: 910 160 221



16. Lhardy

En el histórico Lhardy, el producto y la temporalidad marcan una carta inspirada en la cocina francesa con guiños castizos, donde destacan elaboraciones como la sopa de cebolla, los callos a la madrileña o su famoso cocido madrileño. Su cocina ininterrumpida permite disfrutar de una propuesta gastronómica de calidad a cualquier hora del día.

Carrera de S. Jerónimo, 8 · Tel.: 915 213 385 · www.lhardy.com/reserva



17. Zalacaín

Si no conoces este clásico de la restauración española, este año que celebra su 50 aniversario es el momento perfecto para descubrirlo. Prueba las nuevas incorporaciones a la carta como el Kabratxo asado relleno de setas y espárragos verdes; y clásicos como el Solomillo Wellington, crema de granadas y salsa de cinco pimientas.

Álvarez de Baena, 4 · Tel.: 911 401 414 · www.zalacain.es



Esta ingeniera argentina empezó cocinando para su familia al trasladarse a España sin intención de dedicarse a la cocina a nivel profesional y acabó por convertirse en una de las primeras *sushichefs* del mundo. Tras triunfar en Barcelona con dos exitosos establecimientos, desembarca ahora en la capital con su personal concepto de crudos y parrilla nipona.

POR LAURA MORALES

“Mi cocina se aferra a la técnica y al producto de primera calidad pero busca la diversión”



Fabiola Lairet

Fabiola llegó a España hace ya dos décadas. Poco a poco y casi “silenciosamente” ha ido labrándose una carrera profesional brillante. Está de actualidad porque ha estrenado Robata Madrid, una espectacular izakaya contemporánea y *cool*, con tintes internacionales, y preciosa terraza. El corazón de todo, como el propio nombre del restaurante indica, es la robata, la famosa brasa japonesa al carbón que aquí alcanza su máxima expresión en la cocina vista y en una carta ideada totalmente para compartir. Para entender mejor cómo Fabiola ha llegado hasta aquí, hemos hablado con ella.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinera estando titulada en ingeniería civil?
Me mudé de Caracas a Barcelona, no quería convalidar y tenía a mis hijas pequeñas, tuve la oportunidad de quedarme en casa para atender a la familia, comencé cocinando para la familia y los amigos, me emocioné y me apunté a la Escuela Bell.Art en Barcelona pero sin ninguna intención de hacerlo profesionalmente. Muy pronto, coincidencias y el destino me llevaron a la apertura de Monster, mi primer restaurante, en el año 2010.

¿Por qué decidiste especializarte en cocina japonesa? ¿En qué momento descubres tu pasión por la cocina nipona?
Ya había abierto Monster Sushi, con un concepto asiático donde cocinaba platos vietnamitas, tailandeses, chinos y *sushi rolls.* A los dos años vi la necesidad de darle una identidad más definida al restaurante y decidí que sería la cocina japonesa.



¿Qué les dirías a los que únicamente identifican la cocina japonesa con el sushi?

Que la gastronomía japonesa, como la de cualquier país es muy rica y variada. Cada región tiene su sazón y sus platos que la representan, por ejemplo, si hablamos de ramen podría nombrarte al menos 11 variedades con un gusto único asociado a cada lugar.

Por otro lado, podría hacer referencia a la variedad según el tipo de restaurantes: Kaiseki-Ya, Sushi-Ya, Ramen-Ya, Yakitori-Ya, Tepanyaki-Ya, Yakiniku-Ya, Tonkatsu-Ya, Tempura-Ya, Izakayas, Yatais, etc. Hay que tener en cuenta que en Japón los restaurantes suelen servir un solo tipo de comidas, su filosofía es: mientras más repitas algo, conseguirás un resultado con mayor calidad.



Luego podemos hablar de Washoku, que es la cocina tradicional de Japón que incluye toda esa variedad de tipos de restaurantes que he nombrado anteriormente y Yoshoku que hace referencia a todos esos platos originarios de la cocina asiática, europea o norteamericana, que comenzaron a llegar a Japón desde hace muchos años, y que han sido adaptados al paladar japonés y allí se quedaron.

Las conocidas *gyozas* y el *ramen* son provenientes de China, el *kareraisu* o arroz al curry japonés fue introducido por los oficiales indios de la Marina Británica en el siglo XIX, y la *tempura* llegó a Nagasaki de la mano de comerciantes y misioneros portugueses en el siglo XVI.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?

El amor, la honestidad, la transparencia y la sencillez.

A eso le sumaría los preceptos que tiene la cultura japonesa alrededor de su gastronomía: Honrar y agradecer el proceso de cultivo y recolección, cría y sacrificio de todos los alimentos; Cocinar para alimentar nuestros estómagos y nuestras almas; Agradecer y bendecir la comida que llega a nuestras mesas.

Bajo tu punto de vista, ¿qué importancia tienen la técnica, la innovación y la tradición en la cocina?

Hay ejecuciones en la cocina que son muy técnicas en donde todo tiene un fundamento y una razón de ser, si se intenta ejecutar dicha técnica de manera empírica difícilmente se obtendrán buenos resultados, quien me





Apunte personal

Un sabor de la infancia: Vuelve a la vida (cóctel de mariscos) y conservas de coco (dulcitos de coco y azúcar panela), se suelen comer a la orilla de la playa
Un tipo de cocina: Mediterránea
Un producto fetiche: El pan
Un vino: Guix Vermell (D.O. Montsant)
Un libro: Siddharta de Hermann Hesse
Una película: La vida es bella de Roberto Begnini
Una canción: I say a little prayer
Una manía: Llevar siempre una manicura perfecta
Un hobbie: Cuidar mis plantas, esquiar, bailar...
Un viaje soñado: Las costas de todos los países bañados por el Mediterráneo
Un deseo por cumplir: Reunir a toda la familia dispersa por el mundo en un solo lugar, todos a la vez
Si no hubieras sido chef... Sería interiorista





diga que la abuela que cocinaba cada día para la familia no tenía técnica, se equivoca, pues en el día a día desarrolló habilidades y un "saber hacer/técnica" para conseguir que dicho plato mantuviese su consistencia o incluso mejorarlo de forma estructurada. En resumen, la técnica nos hace ser consistentes y coherentes, es lo que nos marca el camino. La innovación y la tradición son vertientes diferentes dentro de la cocina, digamos que es también una elección, unos innovan, otros hacen cocina tradicional y otros hacen las dos cosas.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué deseas transmitir al comensal?
Es una cocina honesta, sencilla, fácil de entender con alma urbana y cosmopolita a la vez; con atención en el detalle, con una sinfonía de sabores de la gastronomía japonesa adaptados al paladar occidental, en donde se pueden ver grandes rasgos del sushi californiano así como también toque latinos provenientes de la cocina nikkei.
Cocinar es un tipo de lenguaje, una manera de comunicarnos, pero también es alimen-



tar; y alimentar es un acto de amor y dicen que el amor mueve montañas, pues eso es lo que quiero trasmitir... amor.

¿Qué supone para ti ser una de las pioneras y pocas personas en España y el mundo que puede presumir de tener el *Sushi Proficiency Certificate* expedido por la All Japan Sushi Association?

Para mi personalmente ha sido acercarme de manera fidedigna y consciente (no empíricamente) a la gastronomía japonesa, específicamente a la elaboración del sushi, que tiene como responsabilidad servir pescado crudo, que requiere de toda una técnica, higiene y seguridad alimentaria para cuidar de la salud de nuestros comensales, pero a la vez entendiendo los sabores, la elaboración de los platos y las presentaciones.

Ya muchos sabemos que en Japón el oficio de *sushichef* se lo toman muy en serio, hasta no hace mucho alguien que quisiera dedicarse a este oficio debía pasar 10 años en una cocina, actualmente ya existen escuelas en Japón como la Tokyo Sushi Academy que forman *sushichefs* locales en un año o extranjeros en un intensivo de tres meses.

Los que presumimos de este título hemos invertido tiempo y esfuerzo en estudiar y somos los que somos porque nos lo hemos tomado en serio, una de las cosas que me llamaba la atención antes de convertirme en *sushichef* era que cualquiera que enrollara un alga con arroz y pescado –suena fácil, ¿no?– decía que sabía preparar sushi, pero en los resultados se podía ver la falta de conocimiento.

“La mía es una una cocina sencilla, con alma urbana y atención en el detalle”

¿Qué importancia otorgas a la carta líquida? ¿Y a los postres?

Es tan importante como la carta de comida, complementa y mejora la experiencia del comensal.

Los postres... dicen que la mejor impresión con la que se queda cualquier persona con el último recuerdo, y hemos comprobado que lo hacemos bien, llevamos 13 años con la misma carta de postres y ¡Dios nos libre de quitar alguno de la carta!

Tras seis años al frente de Monster Sushi en Barcelona abriste un segundo local en la Ciudad Condal, Robata, y ahora acabas de abrir otro en Madrid. ¿Qué diferencias y similitudes existen entre el Robata de Barcelona y el nuevo de Madrid?

La carta es exactamente la misma y tienen un mismo estilo en el interiorismo pero cada local tiene su personalidad, en los dos tenemos cocinas abiertas.

¿Algún proyecto nuevo que nos puedas avanzar o bien algún objetivo o meta profesional o personal de cara al futuro?

Sí, muy pronto lanzaré una línea de cuchillos japoneses artesanales, que llevará la marca de mi maestro, Matsuda, una oda a mi agradecimiento por formarme como *sushichef* y a la gran amistad que hemos forjado durante años. El cuchillo es una herramienta que se convierte en la extensión de tu dedo o tu mano, haciendo magia, cosas maravillosas, casi como si tuvieras un poder especial. ✻

ROBATA MADRID
Puigcerdá, 4 (callejón de Jorge Juan) · 28001 Madrid
Tel.: 916 006 986
www.robata.es/robata-madrid

ROBATA BARCELONA
Enric Granados, 55 · 08008 Barcelona
Tel.: 937 826 000
www.robata.es/robata-barcelona



RavioXO

Homenaje a la pasta

Dabiz Muñoz ha vuelto a romper moldes consiguiendo una estrella Michelin para este establecimiento ubicado en un centro comercial en el que explora las posibilidades de la pasta con técnicas dispares y creativas.



Ubicado en el Gourmet Experience del Centro Comercial El Corte Inglés de Castellana en Madrid, con acceso independiente por la Plaza de Manuel Gómez-Moreno, RavioXO es el primer restaurante dentro de un centro comercial con una estrella Michelin en el mundo y el primero en Europa ubicado dentro de un espacio comercial. Eso sí, posee una cuidada estética a cargo del estudio de Lázaro Rosa-Violán.

El chef: Dabiz Muñoz



Dabiz Muñoz (Madrid, 1980) se crió en el seno de una familia del barrio madrileño de La Elipa. Nadie en su familia se había dedicado a la restauración, pero él, con tan solo ocho años, ya cocinaba recetas para sus padres sacadas de un libro. Con catorce años sus progenitores le llevaron al restaurante madrileño Viridiana, de Abraham García. Una experiencia que le marcó. Tras hacer COU ingresó en la Escuela de Hostelería de Torrejón de Ardoz y durante su primer año y medio compatibilizó sus estudios con prácticas en el restaurante Balzac. Terminada su formación, y tras suplicar al cocinero Abraham García, trabajó durante un tiempo en su admirado Viridiana, pasando también por los fogones de otros restaurantes madrileños. Con poco más de 20 años, envió currícums a establecimientos de la Guía Michelin en Londres. En el reconocido restaurante londinense Hakkasan, especializado en cocina asiática, descubrió la gastronomía china y se propuso formar parte de su plantilla, algo muy difícil, ya que en el establecimiento solo trabajaban cocineros chinos. Permaneció en Hakkasan dos años y medio. Después fichó por otros restaurantes londinenses y por fin en 2007 inauguró su propio proyecto: DiverXo, un pequeño restaurante ubicado en el madrileño barrio de Tetuán. Rápidamente empezó a darse a conocer entre la prensa especializada y el público general. Su cocina fusión con influencias asiáticas empezó a cosechar todo tipo de reconocimientos. En 2010, recibió su primera estrella Michelin, dos años más tarde, la segunda, y en 2014, la tercera, convirtiendo a Muñoz en el único chef por entonces con esa distinción en Madrid. En el verano de 2014, trasladó DiverXo al hotel NH Collection Eurobuilding. En enero de 2015, StreetXo, su propuesta gastronómica más informal y divertida, se mudó desde Callao hasta el nuevo 'Gourmet Experience' de El Corte Inglés de Serrano. Posteriormente abriría la sucursal londinense, llamada StreetXoLondon, en la zona de Mayfair, que cerró en diciembre de 2020.

La capacidad creativa de Dabiz para conceptualizar modelos de negocio transgresores está más que demostrada, moviéndonos desde el segmento de alta gastronomía con DiverXO y RavioXO, pasando por la cocina más casual y desenfadada como StreetXO e incluso la más accesible como El Goxo o los Food Trucks.

Dabiz revalidó hace unos meses el título de Mejor Cocinero del Mundo por The Best Chef Awards.

RavioXO es el miembro más joven del UniverXO concebido por Dabiz como un homenaje a la pasta en el que trata de descontextualizarla de toda cultura, para crear una vez más, su propio lenguaje, con platos muy creativos pero que conectan con todo tipo de público como 'La pasta de la resaca en versión alta cocina: pasta fría a la carbonara con pollo frío del día anterior".

A la hora de crear los platos de RavioXO, Dabiz aplica a la pasta distintas técnicas que exploran sabores y texturas que recorren, como es habitual en la cocina de Dabiz, continentes, culturas e ingredientes que se fusionan logrando siempre ese equilibrio mágico que caracteriza a su cocina.

Al frente de la cocina de RavioXO se encuentra Balo Ortiz, que es el encargado de mantener la alta exigencia del chef en el día a día.

La propuesta se degusta exclusivamente a la carta e incluye también algunos de los platos más laureados del chef madrileño en DiverXO.❋



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Dabiz Muñoz publicó en sus redes sociales sus impresiones nada mas recibir la estrella: "Gracias a Michelin España por creer en un proyecto tan diferente y tan único. Gracias a mi increíble equipo y gracias a mi Pedroche, esta estrella es más tuya que mía, lo sabemos todos en el mundo. Y por último, pero no menos importante, estoy muy feliz de compartir camino con El Corte Inglés, una historia de amor que empezó hace 10 años con StreeXO Madrid de la mano de Guillermo Arcenegui, que siempre ha creído en mí y mi mundo con fe ciega, esto es un trocito tuyo también amigo".

RAVIOXO Plaza de Manuel Gómez-Moreno, 5A · 28020 Madrid · Tel.: 917 648 992 · www.ravioxo.com



Zuara Sushi

Exclusiva barra nipona

El chef David Arauz jugó con su apellido para 'bautizar' su proyecto gastronómico más personal, por el que ha conseguido una estrella Michelin tan solo siete meses después de su apertura. Se trata de una exclusiva barra nipona para 12 comensales.

El apellido al revés de David Arauz da nombre a este restaurante en el que no solo son importantes los platos, también el ambiente y, en definitiva, todo el ritual que rodea a la experiencia de comer allí. Desde el restaurante definen así su propuesta: "En Zuara Sushi les invitamos a interiorizar la preparación de nuestro menú como si de un ritual se tratara. El escenario; una barra elegante para 12 comensales, una mesa privada para 7 comensales y varios espacios donde relajarse y prepararse para disfrutar de la máxima elegancia del sushi. Nuestros actores convertirán en memorable la experiencia en Zuara Sushi. El menú consiste en una interpretación del producto a través de técnicas y sabores que desarrollan una secuencia de platos para dar posteriormente paso al sushi". Toda una declaración de intenciones que no ha pasado desapercibida a los inspectores de la Guía Michelin que expresan así sus impresiones: "¡Una de las barras de sushi más interesantes de la capital! El establecimiento, no exento de cierto pedigrí al ocupar el antiguo local donde DiverXO empezó a brillar, se presenta con un ambiente japo-



minimalista y una sala donde la barra nipona en forma de "U" acapara todo el protagonismo, pues en ella David Arauz ejerce de 'itamae' a la hora de ofrecer una propuesta respetuosa con la técnica nipona pero fiel a un extraordinario producto nacional".❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

David Arauz declara para *Vinos y Restaurantes:* "La estrella ha supuesto un alegría inmensa tanto para mí como para todo el equipo. Tras la pandemia, Zuara era una apuesta que se ha visto reconocida con la estrella tan solo siete meses después de la apertura. Además la visibilidad que nos aporta Michelin es un espaldarazo que nos refuerza para seguir haciendo viable el proyecto de Zuara ya que el concepto de barra Omakase apenas se ha desarrollado en España. Además, la ilusión por la estrella también la han sentido muchos clientes y proveedores, que así nos lo han hecho saber y por supuesto, a la gente que me rodea, a todos ellos quiero seguir dándoles alegrías y haciéndoles disfrutar".



El chef: David Arauz

David Arauz (Madrid, 1977) se formó en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo de Madrid. Arauz inicia su carrera profesional en el restaurante Arce. Sin embargo, a pesar de su juventud, aquel ayudante de cocina descubre su verdadera pasión: la gastronomía japonesa. Sus numerosos viajes a Japón le abren nuevos horizontes gastronómicos y culturales y perfeccionan su formación en un arte culinario que comienza a desarrollar en la cadena Suntory de la mano del chef nipón Kenjiro Sato. Después continúa su trayectoria profesional en otros restaurantes de renombre como Yashima, en Barcelona, o Kazan, en Santa Cruz de Tenerife. Pero su consagración como experto en gastronomía japonesa se produce en 2010, cuando se incorpora como Chef Ejecutivo al equipo de Grupo Bambú donde permaneció once años. Obtuvo su primera estrella Michelin a finales de 2019 por 99 KO Sushi Bar y la perdió pocos meses después cuando llegó la pandemia, una estrella que ahora ha conseguido de nuevo con Zuara Sushi.

ZUARA SUSHI Pensamiento, 28 · 28001 Madrid · **Tel.:** 633 467 780 · www.zuarasushi.com · **Horario:** M - S: 14:15 y 21:15 · **Cerrado:** Domingo y Lunes · **P.V.P.:** Menú Shibui 165€

AlmaMater



AlmaMater es el proyecto personal del chef murciano Juan Guillamón, en el que se refleja su carácter y donde conviven la vanguardia y el apego a las raíces. Una cocina en la que también está muy presente su espíritu viajero.



Vanguardia y raíces

Situado en pleno centro de la ciudad de Murcia, AlmaMater nació en abril de 2019, justo hace ahora cuatro años. Aún no había cumplido un año desde su apertura cuando sobrevino la pandemia. No obstante, resistió y el esfuerzo se vio recompensado.

El secreto de este restaurante quizá sea la sencillez –o aparente sencillez– ya que la técnica está muy presente, y la materia prima con la que trabajan: productos de la Región como los famosos vegetales de la huerta murciana, carnes como el chato, el cabrito y el cordero segureño y también pescados de la cercana costa mediterránea.



El chef: Juan Guillamón

La trayectoria profesional de Juan Guillamón (Murcia, 1984) comenzó en las cocinas de Museo de Historia Natural en Londres. Lo que en un principio iba a ser un trabajo temporal le permitió descubrir su verdadera vocación, la cocina. Tras finalizar sus estudios de restauración, decidió seguir formándose junto a grandes profesionales. Primero en su tierra natal, Murcia, en La Cabaña Buenavista, para después trabajar en otros prestigiosos restaurantes españoles como Flanigan en Palma de Mallorca, El Portal del Echaurren en La Rioja, Arzak en San Sebastián o Calima en Marbella. Poco después tuvo la oportunidad de trabajar para la escudería Ferrari de Fórmula 1, donde estuvo durante seis temporadas recorriendo el mundo. Esta experiencia le ha permitido ampliar su cultura gastronómica, incorporando nuevos productos y técnicas que han enriquecido su saber profesional. Durante ese periodo compaginó esa actividad con otras, siendo jefe de cocina en restaurantes de Madrid y Las Palmas de Gran Canaria, haciendo *stages* en restaurantes como Ricard Camarena en Valencia, Kabuki en Madrid o Dom en São Paulo y trabajando como chef personal del Embajador Británico en España. En abril de 2019 comenzó su proyecto personal, AlmaMater, en el corazón de Murcia.

Fue finalista al Premio 'Cocinero Revelación' de Madrid Fusión 2021, ese mismo año AlmaMater obtuvo 1 sol de la Guía Repsol. Juan también fue reconocido como Mejor Chef de la Región de Murcia en los Premios de la Gastronomía 2021 del diario *La Verdad*.

Por último, el restaurante AlmaMater consiguió su primera estrella Michelin en noviembre del pasado año.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Juan Guillamón comenta para *Vinos y Restaurantes*: "La estrella Michelin ha supuesto una enorme alegría para mí y para todo el equipo que formamos AlmaMater. Es el reconocimiento a mi proyecto gastronómico personal y al trabajo duro en equipo día a día. Pasamos momentos muy difíciles durante la pandemia, cuando tuvimos que cerrar sin llegar al primer año de andadura. Creo firmemente que esa situación nos hizo más fuertes y resilientes. En tres años y medio, pandemia mediante, obtener una estrella Michelin ha sido un 'chute' de motivación para seguir creciendo. Es cierto que sentimos una gran responsabilidad en mejorar día a día nuestra propuesta, siendo fieles a nuestra esencia y al camino que nos ha traído hasta aquí. Lo enfocamos desde una visión positiva e ilusionante. Estamos profundamente agradecidos a la Guía Michelin por hacerse eco de nuestro trabajo y por poner en valor la gastronomía murciana".

Los inspectores de la Guía Michelin lo definen así: "Las grandes cristaleras de la calle dan paso a un negocio de línea joven y actual, repartido en dos plantas, donde se apuesta por una cocina de mercado y maridajes clásicos pero sin ataduras, ya que el chef Juan Guillamón se permite algunas licencias para incorporar los distintos sabores que ha ido conociendo por el mundo. Ofrecen una carta moderna y equilibrada, así como un menú degustación que solo sirven a mesa completa". Entre los platos de la carta encontramos por ejemplo el Arroz de Calasparra meloso con verduras y emulsión de azafrán y ñora; el Curry de gamba roja, verduras de temporada, arroz salvaje y anacardos; la Fideuá de pulpo, calabaza y ajos tiernos o el Ravioli de costilla de angus, parmentier y setas estofadas. Entre los postres, creaciones como el Coco helado, sopa de mango y yuzu con té matcha y jengibre.❋

ALMAMATER Madre de Dios, 15 · 30004 Murcia · **Tel.:** 868 069 557 · www.almamatermurcia.com · **Horario:** M y Mi: 13.30 – 16:00 - J- S: 13.30 – 16:00 y 20:30 – 23:00 · **Cerrado:** Domingo y lunes · **P.V.P medio a la carta (sin vino):** 50€· **P.V.P Menú Degustación:** 90€- Con maridaje: 120€

Soles Guía Repsol 2023

Mas de cien nuevos astros iluminan la restauración española



Los nuevos 3 Soles: David García y Juanma del Rey (Corral de la Morería) junto a Fran Martínez y Cristina Díaz (Maralba)

La Guía Repsol suma 101 nuevos Soles. En total la publicación recoge 712 restaurantes galardonados con tres, dos y un Sol. Este año, los grandes protagonistas han sido los restaurantes Maralba y Corral de la Morería.

El anuncio y entrega de los nuevos Soles de la Guía Repsol 2023 se celebró el pasado 27 de febrero en el Auditorio de la Diputación de Alicante. La gala, bajo el lema 'La Cocina nos llena', fue presentada por la actriz Silvia Abril. En el escenario se recreó un restaurante donde los cocineros galardonados cambiaron su papel por un día y se convirtieron en clientes.

Antonio Brufau, presidente de Repsol, afirmó que "España es una potencia gastronómica reconocida internacionalmente con aún mucho potencial por descubrir al mundo. Tened por seguro que desde Guía Repsol nuestra vocación es la de apoyaros, fo-



Gargantúa (Corral de la Morería)


Cristóbal Muñoz (Ambivium)


Jorge Lana y Jasone San Martín (Goralai)

mentar que el sector turístico y gastronómico nacional sea cada vez más fuerte y conocido. Y nos sentimos muy orgullosos de ayudaros". Antes de felicitar a los galardonados, Brufau recordó también dos objetivos con los que la compañía está muy comprometida, como son la igualdad de género y la sostenibilidad.

Por su parte, María Ritter, directora de Guía Repsol, añadió: "El lema de este año, 'La cocina nos llena', refleja las ganas que tiene la gente de sentarse a probar platos que provocan exclamaciones, de socializar y dar su reconocimiento a quien satisface o supera sus expectativas, tanto en las ciudades como en los pueblos".


Nigiri de caballa con pisto de invierno (Umiko)

Maralba y Corral de la Morería consiguen 3 Soles

Los Tres Soles Guía Repsol han recaído este año en el restaurante Maralba, ubicado en Almansa (Albacete), y en Corral de la Morería, en Madrid, por unas cocinas "que continúan indagando en la tradición y alentando al descubrimiento del sabor más placentero". Fran Martínez lleva 20 años defendiendo en Maralba una cocina que une dos territorios aparentemente opuestos: La Mancha y el Mediterráneo. Una propuesta que juega con las raíces manchegas y la frescura de los pescados del Levante. A su lado, Cristina Díaz, la mejor sumiller de España en 2022. Mientras, en Corral de la Morería, el cocinero vasco David García elabora platos memorables en los que trenza sus propios orígenes con los de este templo del flamenco que encuentra su mejor armonía en una bodega de más de 1.200 referencias del Marco de Jerez atesorada por Juanma del Rey.

18 nuevos 2 Soles

Los nuevos 2 Soles Guía Repsol, que este año son 18, destacan por sus sólidas propuestas con marcada identidad propia, en las que el arraigo, la modernidad y los paisajes que les rodean sitúan al comensal solo con probar cada plato. Sus cartas reflejan la actualidad de una cocina que nunca se queda quieta: Ambivium (Peñafiel), Amelia (Donostia), Bo.Tic (Corçà), Castell Peralada (Peralada), ConSentido (Salamanca), Deessa (Madrid), El Lago (Marbella), Garena (Dima), Hika (Villabona), Mantúa (Jerez de la Frontera), Montia (San Lorenzo de El Escorial), Nub (Costa Adeje), O Camiño do Inglés (Ferrol), Oba– (Casas-Ibáñez), O'Pazo (Padrón), Rekondo (Donostia), Umiko (Madrid) y Voro (Capdepera).

Los que se estrenan marcan tendencia

Los nuevos restaurantes que han conseguido por primera vez un Sol Guía Repsol son 81. Con las nuevas incorporaciones, los premiados por los Soles de la Guía Repsol suman un total de 712 restaurantes (43 Tres Soles, 164 Dos Soles y 505 Un Sol). Las comunidades autónomas que más soles atesoran son Cataluña (105), Comunidad de Madrid (98), Euskadi (68), Andalucía (65), Comunitat Valenciana (58) y Castilla y León (58).

La directora de Guía Repsol, María Ritter, celebró los 101 Soles que se daban esa noche y explicó lo que se deduce de la nueva lista: "Los listados nos hablan, y el de estos restaurantes nos dice que muchos jóvenes han regresado a sus pueblos; y que el amor entre fogones triunfa". Y es que La Guía Repsol, ha detectado entre los restaurantes que han con-



Once cocineras soleadas elaboraron el menú de la gala

Once cocineras soleadas de la Comunidad Valenciana, y encargadas de realizar el menú que se sirvió después de la gala, subían al escenario para ser ovacionadas por el público: Begoña Rodrigo de La Salita, Susi Díaz de La Finca y María José San Román de Monastrell, las tres con 2 Soles Guía Repsol, formaron equipo junto a María José Martínez de Lienzo, Vicky Sevilla de Arrels, Rakel Cernicharo de Karak, Emmanuelle Baron de Casa Pepa, Alejandra Herrador de Atalaya, Sonia Box de La Perla de Jávea, Mª Carmen Vélez de La Sirena y Cristina Filgueira de El Xato, con 1 Sol Guía Repsol.

El menú realizado por estas mujeres se acompañó de los Vinos DOP Alicante ofrecidos por el Consejo Regulador y elaborados por una docena de nuevas enólogas alicantinas: Mara Bañó, Nerea Tomás, Ana Amat, Mª Luisa Piñeiro, Gemma Giménez, Susana Arias, Juani Madrigal, Laura Ramos, Araceli Martínez, Marta Ribera, Verónica Morro, Mar Cabanes, Sonia Lorente y Sofía Cañizares, mujeres que han venido para revolucionar la histórica producción de esta zona y construir un futuro más femenino que nunca. Estos vinos venían de las bodegas Les Freses, Francisco Gómez, Heretat de Cesilia, La Zafra, Bodegas Pinoso, Vinos Algueña, Vins del Comtat, Finca Lagunilla, Bocopa, Mendoza, las Virtudes, Casa Balaguer y Bodegas Volver.

seguido por primera vez un Sol una tendencia en auge: dejar la ciudad para volver o establecerse en un pueblo, entre ellos Jorge Asenjo, que cambió San Sebastián por un caserío en el Valle de Atxondo (Bizkaia) para montar Erro, o Carlos Oyarbide (Zalacaín), que ha vuelto a San Adrián (Navarra) para abrir Carlos Oyarbide Bistronomiko. Ofrecen una gastronomía rural actualizada que se ve recompensada por un comensal que huye de las luces de neón, del asfixiante asfalto y del ritmo acelerado de las ciudades. También son tendencia las parejas entre fogones, y es que entre los nuevos Soles encontramos matrimonios y noviazgos que maridan lo personal y lo laboral en cocinas y comedores con mucho amor y complicidad, como Albert Sastregener y Cristina Torrent en Bo.Tic (Corçà, Girona) que han recibido dos Soles; los mismos que han conseguido Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi en Nub (Costa Adeje, Tenerife) o Carito Lourenço y Germán Carrizo en Fierro (Valencia), que se estrenan con un Sol; además del tándem de Maralba que ha conseguido los tres Soles. Finalmente, otra tendencia al alza es el uso de brasas, con casos entre muchos otros como Hika Gastronomiko by Roberto Ruiz en Guipúzcoa, La Milla Marbella (Málaga) o Pur (Barcelona).

Soles Sostenibles #AlimentosdEspaña 2023

El Sol Sostenible #AlimentosdEspaña Guía Repsol valora no solo el uso de productos de proximidad y garantía de origen, el aprovechamiento alimentario, las acciones ecológi-


Cristina Martín y Sara Cámara (Casa Pacheco)


Marco Antonio Iniesta y María Egea (Frases)


Daniel Malavia y Roseta Félix (Fraula)


Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi (Nub)

cas o el reciclaje y la reutilización, prácticas que afortunadamente se están normalizando en el sector. También tiene en consideración otras que van más allá de la cocina, como el uso de energías renovables, la movilidad sostenible, la gestión energética responsable o la minimización y compensación de la huella de carbono.

Este año, Javier Olleros de Culler de Pau (3 Soles Guía Repsol), Susi Díaz de La finca (2 Soles Guía Repsol), Samuel Moreno de Molino de Alcuneza (1 Sol Guía Repsol) y Xanty Elías de Finca Alfoliz (Recomendado por Guía Repsol) han sido distinguidos con los Soles Sostenibles #AlimentosdEspaña 2023.



La experimentación con subproductos en Culler de Pau, la reducción de emisiones de CO2 de La Finca, la defensa de un modelo de cereal cultivado con métodos sostenibles de Molino de Alcuneza y la apuesta por la permacultura de Finca Alfoliz son algunas de las actuaciones valoradas por Guía Repsol y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Soles de Honor

Finalmente, se reconocieron las trayectorias gastronómicas de Hilario Arbelaitz (Zuberoa) y Abraham García (Viridiana). Los dos chefs recibieron el Sol de Honor Guía Repsol, Hilario por ser el guardián de la memoria gustativa vasca; y Abraham por ser el primero que puso en marcha la cocina fusión antes de que se acuñara el término. Maca de Castro se lo entregaba a Arbelaitz, maestro y mentor de la cocinera mallorquina; y Pedro Subijana hacía los honores con su amigo Abraham.✻



Bodegas El Grillo y la Luna, perteneciente a la D.O. Somontano, acaba de lanzar las nuevas añadas de sus jóvenes 12 Lunas. Se trata de una gama compuesta por cuatro referencias. 12 Lunas tinto, 12 Lunas blanco y 12 Lunas rosado ya están en el mercado y 12 Lunas garnacha, el último en incorporarse y uno de los más demandados de la bodega, estará disponible en el mes de mayo.



Mejor enólogo de Rioja

The Master Winemaker 100, la guía anual que la revista *The Drinks Business* edita con la lista de los cien mejores enólogos del mundo, ha nombrado este año a Emilio Sojo, director técnico del grupo de Bodegas Riojanas, Mejor Enólogo de la Rioja.



Cuidar el Mediterráneo

Viña esmeralda ha recibido el premio OLA al Mayor impacto de plástico recogido, en la II edición de los Premios Gravity Wave. El objetivo de estos galardones es dar visibilidad a las empresas, personas e instituciones implicadas en la protección de los mares y adheridas al movimiento Plastic Free Oceans.



Nuevo presidente de Hostelco

Pere Taberner, vicepresidente para Europa del Oeste y África del grupo Welbilt, es el nuevo presidente de Hostelco, el salón internacional del equipamiento y servicios para la restauración, hotelería y colectividades de Fira de Barcelona. Taberner asegura asumir la presidencia "con la ilusión y el compromiso de reforzar el salón como dinamizador del sector y generador de oportunidades de negocio, así como de promover la digitalización, la creatividad y la calidad como claves de crecimiento de esta industria".

Club selecto

Enrique Tomás, compañía especializada en jamón ibérico, presenta el Club Glamurós, un selecto club gourmet a través del cual se puede adquirir el Jamón Glamurós. Glamurós es un concepto de distinción que responde a una selección de jamón de calidad *superpremium*, ya que identifica la excelencia entre los mejores jamones de bellota ibéricos.



Alianza estratégica

The Macallan y Grupo Estévez han firmado una alianza estratégica, a fin de garantizar que el Single Malt Scotch Whisky de The Macallan siempre se añeje y envejezca en botas de roble envinadas con los vinos de Jerez del mayor prestigio y calidad. Bajo esta nueva alianza, la marca Valdespino de vinos de Jerez y aperitivos ultra premium se incorporará al portafolio de marcas de Edrington.





Exitosa segunda edición

El Clúster Innovi concluyó con éxito la segunda edición de la Wine Innovation Week, una iniciativa llevada a cabo el mes pasado en Barcelona, el Priorat y el Penedès que ha permitido reflexionar sobre el presente y futuro del sector vitivinícola, poniendo especial énfasis en la innovación y la sostenibilidad.

Oasis de productos delicatessen



Maison Aime (Major de Sarrià, 63) es la única tienda de Barcelona dedicada 100% a productos gastronómicos franceses artesanos (y buena parte de ellos, también ecológicos). Además, entre su amplia gama de productos, ahora estrena su selecto Bar à Fromage –con quesos seleccionados de pequeños productores galos–, que diseñan a medida para eventos y clientes.

Barcelona brillará más en noviembre

El 28 de noviembre la Ciudad Condal acogerá la Gala de la Guía Michelin España 2024. Los coordinadores gastronómicos del evento serán los triestrellados chefs Jordi Cruz (ABaC), Javier y Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres) y Paolo Casagrande (Lasarte).



PAREJAS GANADORAS



El enólogo de Tivissa Nacho Martínez y el vasco afincado en Barcelona y profesional de *Decántalo* Eloi Cedo, han ganado el 15º Premio Vila Viniteca de Cata Por Parejas. El segundo puesto ha sido para los bodegueros Carlos Cerdán, de Albacete y Paco Senís, de Valencia; y el tercer premio se lo han llevado el esloveno Domen Presern y la canadiense Qian Janice, residentes en Dinamarca.



Oleturismo de montaña

Una de las joyas del centro de Andalucía son las Sierras de la Subbética Cordobesa, una zona que ofrece un turismo rural en torno al AOVE. Y es que conocer y disfrutar de olivares centenarios y de los mejores aceites vírgenes del mundo es toda una experiencia.

60 años de un sueño vitivinícola

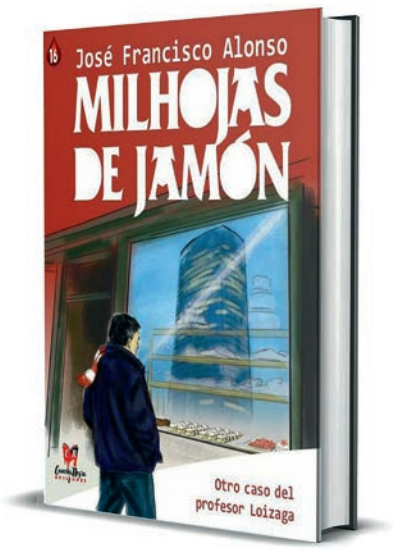


La bodega Jean Leon cumple 60 años de historia. Lo que empezó como el sueño vitivinícola de un restaurador de éxito en Hollywood es hoy un pequeño proyecto en el corazón del Penedès, de espíritu pionero e innovador y viñedos excepcionales, que preserva el legado de su fundador, bajo la dirección de la enóloga Mireia Torres.

SAL CENTENARIA

Sal Maldon®, la marca de sal en escamas® preferida por cocineros de todo el mundo, ha cumplido 140 años. La compañía británica ha querido celebrar esta efeméride con el lanzamiento de una nueva imagen de marca, fresca y moderna, pero siempre acorde con los valores de tradición, artesanía y celebración que la vieron nacer.





Libro gastronómico

El profesor Loizaga, el personaje más gastronómico de la literatura española vuelve de la mano de su creador, José Francisco Alonso, en la obra *Milhojas de Jamón*. El autor es partidario de una novela policíaca cercana, sin violencia expresa y de contenido social, que utiliza la gastronomía y el humor como armas narrativas.



Nueva imagen y página web

En la pasada edición de Fitur se presentó una nueva imagen y página web de La Ruta del Vino de Almansa, bajo el lema "Descubrir, Sentir, Vivir". En los próximos meses se espera que se pueda conseguir la certificación oficial de la ruta.



CHEFS GANADORES

Nicolás Leblay Valdés y Ana Lázaro, de L'Atelier de Robuchon Madrid, gracias a su Ramen de gamba roja, han sido los ganadores del XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, galardón que reconoce a jóvenes chefs de España.



Paco Arango presenta Maktub

"Soy un cineasta que hace películas benéficas para ayudar a los niños con cáncer a los que cuida la Fundación Aladina. He querido replicar este modelo de ayuda a través de otra de mis pasiones, que es el vino, y destinar el 100% de las ventas a esta causa solidaria. Maktub es un magnífico vino de Marqués de Riscal y podréis encontrar un QR en cada botella con una historia narrada por Jose Coronado", afirma Paco Arango.

Nuevo oloroso envejecido



Bodegas León Domecq presenta un oloroso envejecido durante 40 años en barrica de roble americano. Un vino sabroso y muy estructurado, potente, redondo y con mucho cuerpo. Debe servirse a unos 14° puede acompañarse de carnes de caza y rojas, jamón o quesos muy curados.

Escápate a la Sonsierra



El paisaje del vino riojano siempre es un buen plan para pasar un fin de semana rodeado de naturaleza, cultura y encanto, pero te animamos a elegir una zona todavía escondida de Rioja: la Sonsierra, donde vivirás experiencias únicas en sus bodegas. Por ejemplo, Hacienda López de Haro abrirá todos los días la próxima Semana Santa y el Puente de Mayo, ofreciendo visitas en horario de mañana y tarde.

Auténtico queso griego

Mantequerías Arias trae a España Islos, la gama de quesos líder en Grecia, con Islos Feta D.O.P. e Islos 100% Queso de Cabra. Gracias a su sabor delicadamente salado y su riqueza aromática, Islos se convertirá en el ingrediente que aportará ese toque especial a cualquier plato.



FENAVIN

Fenavin se ha convertido en la feria monográfica del vino más importante de España, y la única que ofrece una capacidad de negocio contrastada. Este año vuelve a Ciudad Real del 9 al 11 de mayo.
Sin duda, es una oportunidad ideal para conocer las nuevas tendencias en la elaboración de vino en España y establecer contactos comerciales.



D.O. La Mancha



Denominaciones de Origen de Castilla – La Mancha

La comunidad autónoma de Castilla-La Mancha tiene una relevancia extraordinaria como productora de vino a nivel mundial. Cuenta con nueve denominaciones de origen: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas. Todas ellas ofrecen vinos de gran calidad que triunfan dentro y fuera de nuestras fronteras.

Vinos y productos gourmet para el día de la madre



Lolea

Luchadoras, generosas, incansables, trabajadoras, divertidas, cariñosas, protectoras, valientes... hay muchos tipos de madre pero la tuya es única e irrepetible. Sea como sea tu madre, seguro que encuentras un detalle con el que sorprenderla.

Cuenca, Capital Española de la Gastronomía 2023



Es una de las ciudades más importantes de de Castilla-La Mancha y ha sido designada Capital Española de la Gastronomía (CEG) este año, tras disputarse este título con Pontevedra y Oviedo. Su oferta gastronómica está basada en su cocina tradicional, austera y sencilla, en total conexión con el entorno natural y monumental.



D.O. Penedès – Foto: Maria Rosa Ferré

D.O. Penedès y variedad xarel·lo

Actualmente la Denominación de Origen Penedès –cuya variedad reina es el xarel·lo– es una de las áreas vitivinícolas del estado donde más implementada está la agricultura ecológica, y está previsto que a partir de la vendimia del 2025, el 100% del vino ya sea ecológico.

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



2022 Decanter WORLD WINE AWARDS 96 POINTS

COL·LECCIÓ PRIVADA, UN CAVA IMPRESCINDIBLE

Cavas Hill

www.cavashill.com

DISTRIBUIDO POR FERRER WINES

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

WINE-MODERATION

ANALIVIA

www.PagosdelRey.com



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

PAGOS
DEL REY