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

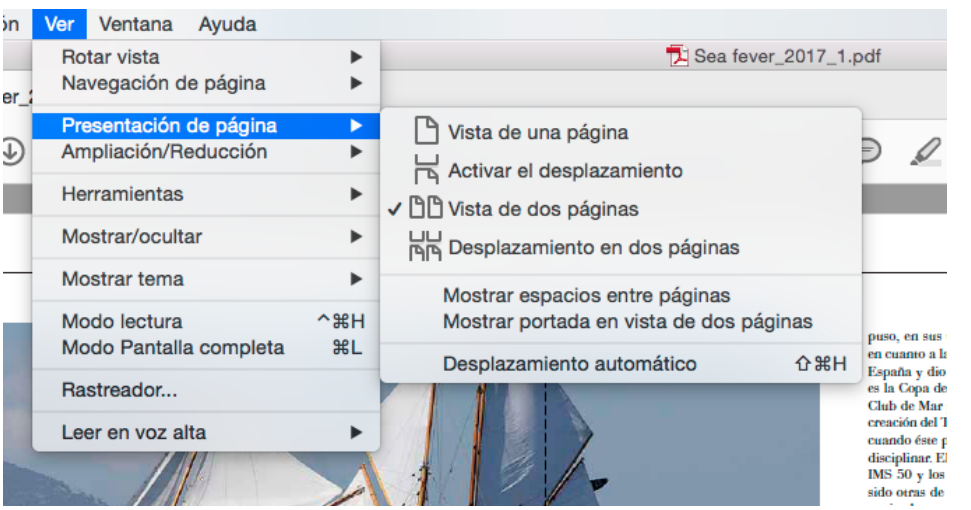
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

CASTILLA-LA MANCHA: VINO PARA BEBERLO Y VIVIRLO

Nº 249-MAYO-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





FENAVIN

Grandes expectativas y nuevos pabellones

Los mejores **regalos** para el **día de la madre**

D.O. Penedès
Territorio privilegiado

Xarel·lo
La uva versátil

POR LAS COMIDAS QUE SE CONVIERTEN EN CENAS



Tómate las cosas

Con_Vino

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

El vino solo se disfruta con moderación.

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

www.interprofesionaldelvino.es

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 # 249

Cita en Ciudad Real

CRDO Manchuela



Fenavin se celebrará del 9 al 11 de mayo

Se calcula que la próxima edición de Fenavin reunirá a compradores de 102 países, y se espera una cifra récord de 4.300 compradores internacionales y 14.700 nacionales. Sin duda, una cita imperdible para los profesionales del sector vinícola.
Aprovechando que se celebra en Ciudad Real, hemos elaborado un reportaje sobre las nueve Denominaciones de Castilla – La Mancha: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas. A nivel gastronómico, no podíamos dejar pasar la oportunidad de descubrir Cuenca, que este año es la Capital Española de la Gastronomía.
Además, la sección 'Las nuevas estrellas Michelin 2023' la ocupa este mes el restaurante Ababol, que ha conseguido la primera estrella para la ciudad de Albacete. Y de un pequeño pueblo de esa provincia manchega, Casas–Ibáñez, son los jóvenes chefs protagonistas de nuestra portada: Javier Sanz y Juan Sahuquillo, los artífices de los exitosos Cañitas Maite y Oba.
Volviendo al tema vinícola, este mes también os hablamos de la D.O. Penedès y de la variedad reina de ese territorio: el xarel·lo, a la que le hemos dedicado un reportaje en exclusiva que firma nuestro colaborador Javier Campo.
Finalmente, incluímos un completo reportaje sobra la digitalización de los restaurantes y un bazar de productos con los mejores regalos gourmet para el Día de la madre.

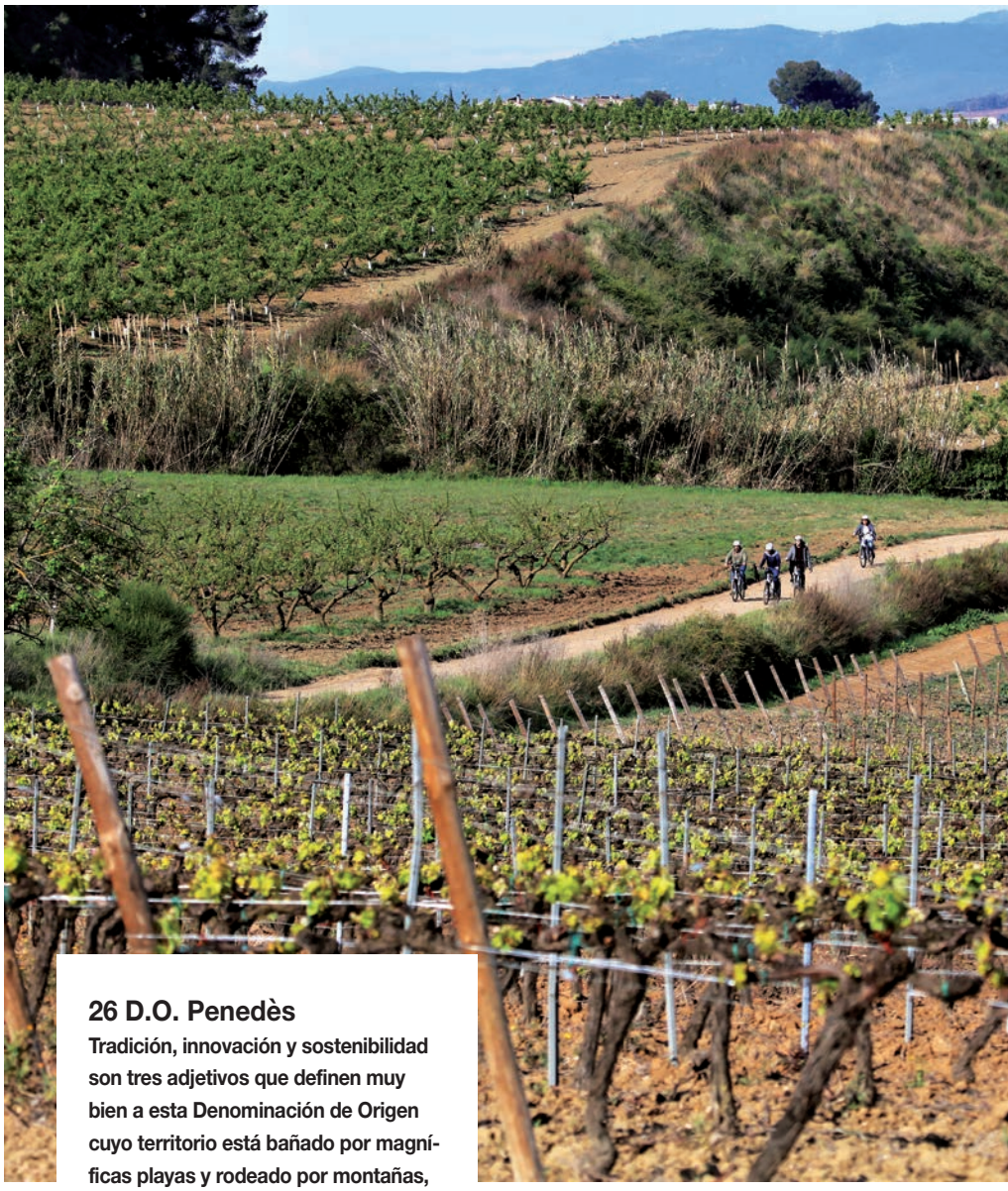
Laura Curt

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

SUMARIO #249



MAYO 2023



26 D.O. Penedès
Tradición, innovación y sostenibilidad son tres adjetivos que definen muy bien a esta Denominación de Origen cuyo territorio está bañado por magníficas playas y rodeado por montañas, ofreciendo un entorno paisajístico de interminables viñedos.

32 Xarel·lo
POR JAVIER CAMPO
La variedad que nos ocupa hoy ha ido ligada al trinomio macabeo, xarel·lo y parellada con el que se elaboran vinos espumosos. Pero hay algo más.

36 Castilla – La Mancha
Dicen desde Turismo de esta comunidad autónoma –y no les falta razón– que en Castilla-La Mancha el vino se disfruta bebiéndolo y viviéndolo. Sus vinos esperan que los cates y sus bodegas esperan que las visites.



6 Vino del mes



Albariño
Condes de Albarei

Desde 1988 la bodega Condes de Albarei se ha especializado en la elaboración de albariños de gran calidad. Su buque insignia, Conde de Albarei, lleva 35 años maridando momentos en más de 30 países.





46 FENAVIN 2023

La Feria Nacional del Vino (Fenavin) volverá una vez más a Ciudad Real entre el 9 y el 11 de mayo, en una edición marcada por la inauguración de la tercera fase del complejo IFEDI y por una previsión de datos que consolida al salón como gran referente nacional e internacional.

54 Cuenca, Capital Española de la Gastronomía 2023

Una elección que pone de manifiesto la importante evolución gastronómica que ha experimentado la ciudad en los últimos años, así como la relevancia de sus chefs y los recursos invertidos en este aspecto.

58 Entrevista a los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo

Además del exitoso e informal Cañitas Maite, estos dos jóvenes cocineros, son los artífices del premiado Oba en Casas-Ibáñez (Albacete). También asesoran Cebo en Madrid, Can Domo en Ibiza y este verano liderarán un pop up en la Costa Brava.

62 Las nuevas estrellas Michelin 2023: Ababol

En Ababol la cocina tradicional manchega se combina con algunas técnicas y platos de la cocina francesa junto con aportaciones vascas, ofreciendo un concepto gastronómico con mucha personalidad fruto de las raíces familiares y la trayectoria profesional de su chef, Juan Monteagudo.

64 Los mejores regalos para el Día de la madre

Encontrar un regalo a la altura que exprese todo el agradecimiento a las grandes protagonistas de este día no es tarea fácil, por eso os damos algunas ideas.

68 Digitalización del restaurante

La restauración empieza a poner en valor el gran número de ventajas que aporta la digitalización con tal de conseguir una mayor eficiencia en el trabajo, más rapidez a la hora de servir y gestionar pedidos y, por tanto, atender más clientes.









14/05
Brunch entre viñedos

La bodega Finca Villacreces, ubicada en plena Milla de Oro de Ribera del Duero, vuelve a apostar por experiencias enoturísticas memorables y presenta la primera edición de este evento. Se podrá disfrutar de 12:00 a 15:00 horas.
Más información: www.villacreces.com



16/05
3er Simposio de Viticultura Regenerativa

Falset (Tarragona) acogerá esta tercera edición del certamen que reunirá a expertos nacionales e internacionales para explicar en qué consiste y cómo funciona la microbiología del suelo y por qué puede ayudar a los viñedos a hacer frente a la amenaza climática.
Más información: www.viticulturaregenerativa.org





26 - 28 /05
Festival de Campo

Es el novísimo evento que llega al Hipódromo de la Zarzuela para acercar el campo a la ciudad. Su apuesta de ocio y gastronomía y su amplio catálogo de actividades, pensados para toda la familia (incluidos animales), lo convierten en la cita ineludible en Madrid el último fin de semana del mes.
Más información: www.festivaldecampo.org

09 - 13/05
Baileys se une al Festival de Eurovisión

Como socio oficial del certamen, que este año se celebrará en Liverpool, Baileys aportará algunos de los momentos más divertidos y apetecibles al evento, tanto en el Liverpool Arena como en las fiestas del Festival de Eurovisión de todo el mundo.
Más información: www.baileys.com/es-es/



Hasta el 21/05
Pop-up de Alapar en Blanc

El restaurante Blanc de Mandarin Oriental, Barcelona, sorprende a sus comensales con una colaboración con el restaurante Alapar. Una experiencia diseñada para viajar a una auténtica taberna japonesa sin perder el toque mediterráneo, casando perfectamente con el alma tan barcelonesa como oriental del hotel.
Más información: www.mandarinoriental.com





SHEILA GONZÁLEZ

CÓMICA, ACTRIZ Y PUBLICISTA, SHEILA IDEÓ Y DESARROLLÓ DURANTE LA PANDEMIA 'WINE UP COMEDY', UN *STAND UP* QUE HABLA SOBRE EL MUNDO DEL VINO CON CATA INCLUIDA. UNA FORMA ORIGINAL Y MUY DIVERTIDA DE ACERCAR EL VINO AL PÚBLICO AMATEUR. EL SHOW NACIÓ EN BUENOS AIRES Y HA VIAJADO POR VARIAS CIUDADES DE LATINOAMÉRICA Y ESPAÑA.

El objetivo de las bodegas es llegar a cuanto más público mejor. La combinación de vino y ocio a través de las diferentes actividades enoturísticas ha resultado ser una fórmula infalible. Parecía pues, que ya todo estaba inventado en ese sentido hasta que Sheila ideó algo nuevo: hacer que las bodegas viajen a la ciudad. Una propuesta ideal para los que no pueden invertir tiempo o dinero en una escapada pero quieren disfrutar del vino de una forma lúdica. El resultado: *Wine Up Comedy*, un show de humor de una hora de duración donde las bodegas tienen la oportunidad de hablar de sus vinos al público asistente mientras la actriz guía la experiencia con un monólogo, contando chistes e interactuando con los espectadores.

Sheila describe así el espectáculo: "A lo largo del show el público va degustando varias etiquetas. A veces empezamos con un verdejo bien frío, seguimos con un crianza, un reserva y terminamos con un cava…Y otras empezamos con un champagne y terminamos con un malbec gran reserva. Cada vez los vinos cambian. Por eso cada show es único... y está escrito y pensado con mucho respeto hacia el vino".

Las próximas actuaciones las anunciará a través de sus redes sociales y en su página web: www.wineupcomedy.com. ❋

Apunte personal

Ha vivido en Madrid, Londres, La Haya, Sevilla, Mendoza, Buenos Aires y Santiago de Chile. Le gusta la pizza y el jamón serrano, pero lo que más le gusta es el vino y la comedia.

Trayectoria

Sheila González (Madrid, 1985), se licenció en Publicidad y Relaciones Públicas en la Universidad Complutense de Madrid, cursando el último año con beca en la Haagsche Hogeschool de La Haya. Posteriormente se diplomó en Interpretación para Cine y Televisión en el Instituto del Cine de Madrid (NIC), ciudad donde realizó sus primeros trabajos en televisión, en programas de entretenimiento en Localia Tv, Telecinco, Canal Sur y Antena 3. En 2010 viajó a Argentina para trabajar en "Un Mundo Prefecto" con el músico y humorista Roberto Petinatto (América Televisión) y el programa deportivo Arena Mix. Actuó en varias series y tiras argentinas hasta que en 2014 viajó a Chile para participar en algunos programas como la segunda edición de MasterChef. En 2019 regresó a Argentina para trabajar en Incorrectas, el programa más visto de la televisión del país, entre otros.

Durante la pandemia ideó y desarrolló Wine Up Comedy, llevándolo a distintos lugares de Argentina y Chile. En 2021 lo trajo a España y desde entonces ya ha recorrido varias ciudades, como Valladolid, Zamora, Burgos, Elche, Ibiza o Barcelona además de Madrid, donde está actualmente.

Albariño Condes de Albarei

La esencia de las Rías Baixas

Desde 1988 la bodega Condes de Albarei se ha especializado en la elaboración de albariños de gran calidad. Su buque insignia, Conde de Albarei, lleva 35 años maridando momentos en más de 30 países de todo el mundo.



Albariño Condes de Albarei

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 13% vol.
PVP: 10€

Características: Limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (melocotón) y frutas tropicales (mango, piña), con presencia de flores blancas (azahar). Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.

BODEGAS CONDES DE ALBAREI
Lugar A Bouza, 1
36639 Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 543 535
info@condesdealbarei.com
www.condesdealbarei.com



Las uvas procedentes de las pequeñas parcelas de cepas viajas con las que se elabora el albariño Condes de Albarei se encuentran dentro del Valle del Salnés, en el corazón de las Rías Baixas. Sus viticultores trabajan de forma artesanal las viñas conducidas en emparrado por la climatología de la zona.

Un cuidadoso trabajo que se complementa con la privilegiada localización de sus viñedos. La influencia del océano Atlántico y de la Ría de Arousa aportando salinidad; sus suelos granítico-arenosos permiten un buen drenaje que resulta fundamental en un región como el Valle del Salnés donde las precipitaciones son abundantes; las diferentes orientaciones y localizaciones de las parcelas consiguen que los viticultores de Condes de Albarei obtengan uvas con notas diferenciadas. Todas estas particularidades llevan a vendimiar una uva albariña llena de matices y singularidades propias de su entorno y de su tierra con la que los enólogos de Condes de Albarei trabajan para obtener un albariño que garantice la pureza varietal de la variedad de uva. Un trabajo delicado dentro de bodega que tiene como máxima el respeto absoluto hacia la variedad para que, una vez lo tengamos en copa, el albariño Condes de Albarei nos recuerde al mar de las Rías Baixas, a su frescura y salinidad, a su vivaz acidez y a las frutas frescas y flores blancas.





El albariño Condes de Albarei cuenta con una historia de 35 años plagada de premios y reconocimientos de carácter nacional e internacional, lo que pone de manifiesto su excelente calidad. Este albariño no solo triunfa dentro de nuestras fronteras si no que también lo hace fuera dado que ya se encuentra en más de 30 países de todo el mundo como son Estados Unidos, Japón, Inglaterra, México o Australia entre otros.

Una trayectoria impecable que ha situado al albariño Condes de Albarei entre los mejores blancos de toda España y un referente dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas.

La bodega

El valle del Salnés es tierra de albariño y eso, junto con la pasión por esta variedad de uva, es lo que propició la fundación de la bodega Condes de Albarei en el año 1988. Pequeños viticultores del valle decidieron unir sus viñas para poder elaborar albariños de gran calidad.

La complejidad y riqueza aromática de los albariños de la bodega Condes de Albarei no se podría entender sin conocer su filosofía de trabajo. Desde su fundación Condes de Albarei ha basado todo su trabajo, desde el viñedo a la bodega, en mantener un profundo respecto por su entorno con la implementación de nuevas técnicas cien por cien ecológicas en las tareas llevadas a cabo en los viñedos; la reducción en un 70% de las emisiones de CO_2 a la atmósfera; o su compromiso absoluto con el reciclaje, por el que cada año consiguen reciclar más de 8 toneladas de residuos.

Los vinos

La bodega Condes de Albarei lleva trabajando a lo largo de estos 35 años la variedad de uva albariño. Una uva con elevada potencia aromática y que posee una gran versatilidad. Las características de esta variedad es lo que ha permitido a la bodega Condes de Albarei elaborar albariños que muestran el gran potencial de esta uva través de elaboraciones tan singulares como sorprendentes.

Condes de Albarei "Enxebre": Se trata del vendimia seleccionada de la bodega. Este albariño ha sido el primer vino blanco de España en elaborarse a través de maceración carbónica.

En este albariño de pequeña producción dominan los aromas afrutados a manzana y melocotón, sobre un sutil y elegante fondo de flores blancas. Es un vino fresco en boca, glicérico, con cuerpo y final ligeramente amargo que le proporciona una gran personalidad y complejidad.

Condes de Albarei "Carballo Galego". Tan solo 6.000 botellas llegan al mercado de este vino cuando se puede elaborar (que no es todos los años). Este albariño se caracteriza por poseer una fermentación y crianza en barricas de roble gallego (roble es carballo en gallego).

Con esta singular elaboración nos encontramos como resultado un vino con una buena intensidad aromática, en la que conjugan las notas de frutas maduras propias de la variedad de uva, con los aromas típicos de la crianza en barrica, como son las notas especiadas, café, vainilla y coco. En boca se nos muestra denso, glicérico, largo y con una gran persistencia aromática.

Condes de Albarei "En Rama". De las viñas más viejas se extrae la uva para esa singular elaboración de apenas 3.000 botellas y que se ha conseguido elaborar en tan solo cinco ocasiones. Después de una elaboración respetuosa, el vino permanece en depósito de acero inoxidable durante tres años con lías que se van cambiando año a año. Como resultado de este largo proceso de afinamiento, el vino muestra toda su pureza e integridad, que se refleja en su complejidad aromática, potencia, estructura y longitud en boca.

Destaca por su franco carácter varietal, floral y vegetal. Con dejes de miel y una grata y sugerente complejidad. En boca se presenta opulento, sedoso, graso y glicérico. Es un vino equilibrado, sabroso y con acidez integrada, con un postgusto de gran vivez y longitud.❋

Vino de Pueblo



Hacienda López de Haro lanza su Vino de Pueblo de San Vicente de la Sonsierra, un *coupage* de tempranillo y mazuelo nacido en viñedos ubicados en el término municipal y que es el homenaje de la bodega riojana a la gran tradición vitivinícola sonserrana. El resultado es un vino de enorme complejidad y lleno de matices.



Carácter disruptivo

Bodega Vega Real, perteneciente a Bodegas Barbadillo, presenta un Ribera del Duero atípico, más ligero y menos clásico, que atraerá a aquellos que huyen de los vinos con mucha presencia de madera y buscan vinos expresivos y que les sorprendan. Un tempranillo tan atrevido que no deja indiferente.



Pagos de Anguix sigue avanzando en su filosofía ecológica y ha lanzado el primero de sus tintos, certificado como tal: Costalara 2020. Se trata de un vino 100% tinto fino sometido a una crianza de 12 meses para conseguir un tinto con notas de frutas silvestres, especialmente, de grosellas, y un toque de especias dulces. En la boca es untuoso, estructurado, fresco y mineral.



Fragante y floral

Valparaíso Crianza 2019 es un Ribera del Duero fragante y floral con notas de violeta, mora, ciruela y algunas notas especiadas de roble. Posee una agradable densidad y textura con tanino joven pulido, frutos negros carnosos, pimienta, clavo y regaliz. Final largo, denso y en capas. Ha conseguido 96 puntos en la Guía ADN 2023.



Ideal para compartir

Private Collection Garnacha Reserva 2016 de Bodegas Marqués de Reinosa, presenta un color cereza granate y una buena intensidad aromática. Son destacables las notas de maderas finas, especiados y notas minerales, que se combinan con recuerdos varietales de fruta roja y hierbas aromáticas. En boca es amplio, estructurado, equilibrado y con buena persistencia.

Tempranillo excepcional

Pantocrátor 2011, el vino más excepcional de Bodegas Tarón que ya se encuentra en el mercado, es un vino de guarda de edición limitada que solamente se produce en añadas excelentes. Su nombre evoca una de las figuras emblemáticas del arte románico y su etimología es toda una declaración de intenciones, ya que su significado en griego es "el que todo lo puede".





Sabor a Somontano

3404 Tinto Joven, del que ya ha salido la añada 2022, es el vino con más personalidad y sabor a Somontano de Bodega Pirineos. Elaborado con moristel, garnacha y merlot, es un vino moderno pero muy arraigado al entorno y muy versátil a la hora del maridaje.



El mejor garnacha navarro

Blaneo Garnacha 2021 elaborado por Bodega Pagos de Araiz, perteneciente a Masaveu Bodegas, ha sido escogido en la Selección de los Vinos D.O. Navarra 2023 como mejor vino garnacha. Es un vino de un color rojo cereza, con ocho meses de crianza en barricas de roble francés y americano.



Un joven para jóvenes

Hacienda Molleda Cariñena es un tinto joven muy aromático y muy elegante, donde la fruta negra y jugosa se mezcla con un toque de caramelo y aroma de café. De estilo moderno y diseñado para gente joven, es perfecto para acompañar carnes rojas, arroces, pastas, queso, jamón o bacalao a la brasa.

RIOJA MODERNO

M de Murua es uno de los vinos por excelencia de la bodega de Rioja Murua y forma parte de su línea más moderna. Se trata de un tempranillo elegante, aterciopelado, con gran volumen y con un final largo y persistente. Ha sido galardonado con la medalla de oro en su añada 2019 en el Concurso Vinalies Internationales.



Sugerencias del mes

VINOS BLANCOS



Todo natural

Desde el viñedo y su gestión, pasando por su elaboración, todo en Viore Organic es natural. Es el primer vino ecológico de Bodegas Viore y se elabora exclusivamente con verdejo. También es apto para veganos. Es naturalmente fresco, envolvente, sedoso y con un final persistente.



ALBARIÑO GAMBERRO

Xandomel es un nuevo vino de edición limitada elaborado en Galicia con uvas 100% albariño. Estamos ante un vino 'cool' y 'fashionable', gamberro y joven. Ideal para cualquier momento en el que el disfrute y el hedonismo sean los protagonistas. Combina con verduras a la parrilla, mariscos, carnes y pescados blancos, quesos, arroces cremosos y comida japonesa.



Fresco como la brisa marina

Con el mar Mediterráneo y los días de verano como inspiración, nace Cala Pescador, el nuevo vino blanco del Celler del Pescador con D.O. Cataluña. Se trata del primer blanco de la bodega sin burbujas. Elaborado con macabeo, garnacha blanca y moscatel, es un vino joven muy fresco, con aromas florales y a fruta blanca, de perfil sedoso, persistente y fluido en boca.

El favorito de José Andrés

El cocinero José Andrés acaba de revelar cuál es su joya enológica preferida: el albariño de la D.O. Rías Baixas Gran Vino Pazo Barrantes. De escasa producción, cuidada crianza, y elaborado por Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga, acaba de salir la añada 2020, que tiene un 25% menos de producción pero una gran calidad.





Fruto de una variedad recuperada

Familia Torres ha lanzado un nuevo blanco ecológico del Penedès fruto del proyecto de recuperación de variedades ancestrales que impulsa la bodega para afrontar el cambio climático. Se trata de Clos Ancestral blanco 2022, elaborado mayoritariamente con la variedad prefiloxérica forcada, que sorprende por su aroma delicado y frescor.



Nuevo en la familia

Can Sumoi acaba de lanzar Garnatxa Blanca, un nuevo vino que busca recuperar esta variedad en el Penedès. En nariz destaca por su intensidad aromática. En boca es fresco, redondo y de gran volumen. Como todos los vinos de Can Sumoi, es orgánico y natural.

Con historia

Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2021 es un vino de crianza biológica que retoma la tradición de la época isabelina. Encontramos tanto aromas a frutos secos como a fruta de hueso, hierbas de tocador y notas balsámicas. En boca tiene un punto salino y untuoso, con un postgusto intenso.





Más personalidad

Albet y Noya ha renovado la imagen del 3 Macabeus para dotarlo de más personalidad. Su etiqueta luce un fragmento de una obra que preside la entrada de la masía modernista donde se ubica la bodega y su botella tipo Borgoña es más ligera, ecológica y elegante. En su interior encontramos un vino muy fresco y marcado por una buena acidez.



Alma mineral

Camille Volivarts 2020 de Louis Roederer posee un color amarillo dorado intenso y un aroma a frutas amarillas, trigo y avellanas tostadas. Las notas de madera se integran delicadamente. Tiene una textura redonda, rica, completa y untuosa, siendo un vino concentrado, suave y aterciopelado en el paladar.



VINO SEDUCTOR

Pazo das Bruxas 2022 ha sido elegido 'Best of Show Rías Baixas' en Mundus Vini. Su nueva botella borgoñesa ha permitido reducir el peso y por tanto las emisiones de CO_2. Es un vino seductor, con finísimas notas florales (tilo) y frutales (limón), sobre un fondo que recuerda el membrillo. En boca es intenso y sabroso, con una delicada y sutil acidez afrutada.

Ideal para mariscos

Valdecuevas sauvignon blanc 2022 es un vino con D.O. Rueda en el que destacan los aromas cítricos y herbáceos típicos de esta variedad y unas finas notas minerales que le aportan personalidad. En boca es redondo, fresco y elegante. Ideal para acompañar mariscos, todo tipo de pescados, quesos frescos, pastas, arroces y carnes blancas.



DE ALTA GAMA



Bodegas Campillo apuesta por vinos blancos de alta gama especiales para hostelería. Una de las nuevas incorporaciones es Campillo Verdejo 2022 criado sobre lías. Es un vino intenso, muy expresivo, con una acidez muy bien integrada y una sensación muy fresca. Ideal para acompañar unos buenos aperitivos, platos a base de pescado, fideuá, arroz, pasta o quesos suaves.



Carácter atlántico

Ya está disponible en el mercado Viña Caeira, el primer vino elaborado por Carlos Moro en la D.O Rías Baixas. Es un vino monovarietal elaborado 100% con albariño que fermenta durante 4 meses sobre sus propias lías para conseguir un equilibrio perfecto entre acidez, frescor y volumen.

Irresistible multivarietal



Pradorey Blanco, elaborado con viogner, albarín y verdejo, es fino, elegante, fresco… delicioso y marida con prácticamente todo, desde legumbres hasta pescados blancos, quesos semicurados o algo más exótico como un pato a la pekinesa, convirtiéndose en el aliado perfecto y en el acierto seguro para un sinfín de ocasiones.

CHARDONNAY 'DE ORO'

Chardonnay Pirineos ha ganado una medalla de oro en el concurso más relevante que se celebra a nivel mundial de uva chardonnay, Chardonnay Du Monde 2023. Destaca por su color amarillo pálido con tonos verdes. En nariz presenta gran finura y expresión. En boca es sabroso y con buena acidez, cremoso y estimulante. Marida con entrantes (embutidos, patés) mariscos, pescados azules y salseados.



Entrevista al Presidente de la D.O. Rueda: Carlos Yllera Pérez

"El vino blanco cada vez gusta más"

La D.O. Rueda es, según un estudio de la prestigiosa consultora Nielsen IQ, la preferida de los consumidores de vino blanco. ¿Qué factores determinan esta preferencia? ¿Por qué gustan tanto?
Estamos muy orgullosos de que el consumidor final siga prefiriendo la D.O. Rueda; y eso se debe al buen hacer de nuestros viticultores y bodegueros, que trabajan para alcanzar la excelente calidad que tienen nuestros vinos. Aquellos que los prueban, repiten, porque valoran la frescura, la intensidad aromática, el cuerpo, el equilibro y la acidez típica que proporciona a nuestros vinos nuestra variedad autóctona, la uva verdejo.

Uno de los retos de la D.O. Rueda es captar al público joven ¿Vais a realizar alguna nueva acción o campaña en este sentido?
En la D.O. Rueda tenemos nuestra mayor tasa de conversión (consumidores que prueban el vino una vez y se convierten en habituales) dentro de la franja de edad entre 18 y 35 años. Por eso, seguimos trabajando para que los jóvenes se acerquen a la cultura del vino, siempre que eso implique un consumo responsable, por supuesto. Por ejemplo, el pasado 9 de febrero organizamos una cata a ciegas en colaboración con la Asociación Jóvenes por el Vino de Valladolid que resultó un éxito de convocatoria.

Otro de los retos de la Denominación es crecer a nivel internacional ¿Cómo vais a intentar subir el porcentaje de las exportaciones?
En 2022, hemos cerrado las exportaciones con un récord histórico: un crecimiento de un 8% respecto al año anterior y 106 países en total (9 más que en 2021). Se siguen batiendo récords en mercados que se están comportando muy bien, como Holanda; y seguimos presentes, con mucha fuerza, en ferias especializadas del sector como la alemana ProWein. Vamos a seguir centrándonos en abrir nuevos mercados a nivel internacional, pero, sobre todo, en fidelizar aquellos en los que ya hay presencia de los vinos de la D.O. Rueda a través de acciones de promoción internacional.



El año pasado uno de los objetivos que se marcó el Consejo Regulador fue situar los vinos D.O. Rueda (especialmente los que llevan la etiqueta de Gran Vino de Rueda) como una opción gastronómica con un valor añadido dentro del canal HORECA. ¿Qué balance hacéis?
El Gran Vino de Rueda es el "contraetiqueta negra" de la D.O. Rueda. Es una apuesta por un vino de perfil más gastronómico que tiene que cumplir unos requisitos específicos de producción y elaboración. Varios medios referentes en el sector como la revista americana *Wine Enthusiast*, y las británicas *Decanter* y Jancis Robinson ya han destacado en sus páginas la calidad del GVR.

La D.O. Rueda cerró 2023 con las mejores cifras de ventas de su historia. ¿Qué objetivos espera cumplir al finalizar el año?
Sin obviar el entorno cambiante que nos rodea, lo cierto es que el vino blanco cada vez gusta más. Esperamos cerrar el año con crecimiento, por supuesto (el 2022 se cerró con cifras récord de casi 110 millones de contraetiquetas entregadas), pero seguimos siempre atentos a todo lo que el mercado pueda fluctuar.

Finalmente, no siempre se habla lo suficiente de las falsificaciones. El pasado mes de marzo os enfrentasteis a un nuevo caso... ¿Cómo pueden distinguir los consumidores una botella auténtica de una falsa?
Nuestra contraetiqueta es el sello de identidad que garantiza al consumidor la procedencia del producto y la superación de los parámetros de calidad. Cada contraetiqueta (tenemos 4 categorías) tiene una serie de elementos de seguridad exclusivos para evitar falsificaciones. Entre otros, un sello holográfico con microrelieve y un número de contraetiqueta que nos permite vigilar la trazabilidad del vino, desde el viñedo hasta el embotellado.❋

ROSADO PREMIUM

Blaneo Rosé 2022 es un vino de garnacha de viñas viejas de un atractivo color rosado pálido con tonos asalmonados, brillante y atractivo. La bodega Pagos de Araiz ha elaborado una edición limitada de solo 7.200 botellas de esta referencia en línea con su filosofía de apostar, con la marca Blaneo, por los grandes vinos monovarietales de alta calidad navarros.



El 'revival' del clarete

Pagos de Anguix presenta su añada 2022 de El Rosado, un vino que rinde tributo a los claretes históricos de la Ribera del Duero. Es un *coupage* de las variedades tinto fino y albillo mayor. Un rosado expresivo y frutal, con matices de miel y de flores silvestres propios de la albillo mayor ribereña.



Elegante, seductor y complejo

Victoria Pariente, fundadora de Bodegas José Pariente, inspira la nueva elaboración de la bodega. Se trata de un rosado con mucha fruta que sorprende por su frescura y complejidad, ideal para disfrutar en cualquier momento.





CAVA gastronómico

Duc de Foix Gran Reserva Brut Nature es un cava de guarda superior elaborado mayoritariamente con xarel·lo. En boca es estructurado y sedoso, con un final seco y de larga persistencia. Tiene una personalidad propia y sus características lo hacen muy gastronómico, ideal con carnes y pescados guisados, quesos, foies, arroces y ahumados.



Estilo provenzal

Murviedro ha elegido la pinot noir para elaborar su vino rosado de gama alta al más puro estilo provenzal. Destaca por su refinado perfil, tiene esencia propia, no se parece a ningún otro rosado. En el paladar es fresco, intenso, muy agradable, con acidez equilibrada.

Nuevo *packaging*

El nuevo *packaging* disponible para las botellas Magnum (1,5 litros), Jeroboam (3 litros) y de 0,75 cl del cava Castell d'Or, está inspirado en la tradición y el valor de la agricultura. Este elegante diseño ha sido cuidadosamente elaborado para destacar en los establecimientos especializados y transmitir la calidad del producto a los consumidores.





Espíritu mediterráneo

La Rosa, elaborado con 60% sumoll y 40% xarel·lo, en su nueva cosecha 2022, ofrece un vino rosado pálido que, debido a la sequía de la pasada vendimia, aporta calidez y más estructura, manteniendo siempre la frescura de la altura.



Fresco, aromático y delicado

Los enamorados de El Grifo Rosado de lágrima ya pueden disfrutar de la cosecha de 2022. Elaborado con cepas prefiloxéricas de listán negro, en nariz conquista por el aroma a frutos rojos con notas balsámicas y de hoja de tomatera. En boca es un vino de paso fresco, crujiente, con untuosidad y volumen.



CREMOSO Y CÍTRICO

El vino base de Carrasviñas Brut procede del mosto flor de uva verdejo. Elaborado siguiendo el método tradicional, tiene una crianza sobre lías de, al menos, 9 meses. Es un espumoso de Rueda con una burbuja pequeña y fina, complejo, intenso y muy varietal. En boca es intenso y persistente a la vez que cremoso y cítrico.



Plata en Bruselas

Elaborado con cabernet franc 100%, La Montsec Rosada 2021 de la D.O. Costers del Segre es un vino complejo, que sorprende a su paso por boca con un gran peso de fruta y, sobre todo, muy diferente. Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas.

Diseño responsable



El champagne Telmont ha sido galardonado en los premios Global Wine Masters, promovidos por la revista *Drink Business,* como ganador de la nueva categoría "Design & Packaging" con la medalla de oro por su producto Réserve de la Terre. En los premios, el jurado elogió especialmente el diseño responsable, la belleza minimalista de la botella y toda la información de valor que figura en la etiqueta principal.

Lleno de matices



Enterizo Reserva Brut Nature es un cava lleno de matices, cremoso y largo que se caracteriza por su burbuja fina y bien integrada. Es el perfecto aperitivo y el mejor acompañante para platos grasos, ya que su acidez y frescura permite limpiar su paladar. Medalla de Oro en Proava.



AUDAZ Y COMPLEJO

Bollinger R.D. 2008 es un champagne complejo y de incomparable esplendor, donde la fecha de degüelle acapara todo el protagonismo como garantía de su frescura y prolongado tiempo de crianza. Sinónimo de lujo, R.D. es un champagne de elaboración excepcionalmente artesanal y de altísima calidad.

Moderno y con personalidad

Clos de Lôm presenta su añada 2022 de Monastrell, un vino con el que a través de una vendimia temprana se ha buscado mayor frescura. El rosado de la bodega valenciana es un vino sorprendente, moderno y con personalidad que ha conseguido numerosos galardones.



Ágil y sabroso

Palacio de Bornos Brut se elabora siguiendo el método champenoise. Con una crianza sobre sus lías de 12 meses como mínimo, presenta un color amarillo pajizo con reflejos dorados y una burbuja chispeante. Contiene aromas de flores blancas y manzana verde, con recuerdos de bollería fina. En boca es fresco, ágil y sabroso.



Afrutado y dulce

The Sweet Toast of American Oak ha sido creado para producir un The Balvenie más afrutado y dulce. Se trata de un whisky de 12 años deliciosamente complejo con notas de fruta confitada, coco y delicado toffee de vainilla, donde también salen el dulce de leche, la canela, los cítricos y el jengibre en nariz.



Mediterránea y fresca

Sus botánicos 100% mediterráneos de máxima calidad y su elaboración artesanal son el secreto de esta ginebra super premium de origen español y de éxito internacional. Se caracteriza por su original aroma, picante en nariz, con notas herbáceas que recuerdan a bosque de pino húmedo, tomatera, romero y aceituna negra, y por su ligero final amargo.



ÚNICO Y ESPECIAL

Mount Gay lleva más de tres siglos trabajando en el arte de mezclar ricos y sabrosos rones. Para celebrar este aniversario, la marca ha lanzado el nuevo Mount Gay Black Barrel Cask Strength, una perfecta combinación de rones elaborados de distintas formas que proporcionan un sabor único y especial.





Sabor equilibrado

Envejecido en pequeños lotes durante dieciocho meses en barricas de roble blanco americano, Don Julio Añejo es un tequila rico, distintivo y maravillosamente complejo. Su sabor alcanza el equilibrio perfecto entre el agave, la madera y toques de vainilla.

Inspirado en el Caribe

De inspiración caribeña, esta sencilla receta con Mantuano como base, el *premium mixing rum* de Diplomático, se caracteriza por los sabores tropicales con el mango y la piña como protagonistas y el vino de Oporto que añade notas de frutos rojos. Un cóctel que evoca a la primavera. Marida a la perfección con cecina con foie rallado y almendras.





PLATOS SUGERENTES

Doñaluz, el *place to be* madrileño, ofrece una propuesta gastronómica y oferta de ocio, donde destacan sus 'tardeos' con increíbles DJ y sus platos más sugerentes como los tequeños de guayaba con salsa sweet chilli o la causa Doñaluz de pollo y piquillo con aguacate que puedes acompañar con sus cócteles de autor, como el Bluerita o el Doñaluz Gold.

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



Álex Froloff

Homenaje al Mediterráneo

Con unas imponentes vistas al mar, Pic Nic rinde culto al producto mediterráneo con una cocina marinera actualizada y suculenta. Destaca por su triple dimensión: Un lugar donde celebrar un buen tapeo, una interesante carta de autor y un cómodo entorno de *chill out* para alargar la sobremesa.

PIC NIC
Passeig de la Ribera, 73 · 08870 Sitges (Barcelona) · Tel.: 938 110 040
www.restaurantpicnic.com

México se encuentra con Oriente

Chamako es el tercer proyecto de un viejo conocido del panorama gastronómico en Barcelona, Leo Chechelnitskiy, pero a su vez es el renacer del primero de todos, el Sasha, con un concepto que promete grandes noches con buena comida –que une a México con Oriente– y cócteles donde priman los que se realizan con base de tequila y mezcal y extraordinarias micheladas.

CHAMAKO Margarit, 18 · 08004 Barcelona · Tel.: 935 293 488 · www.chamako.es

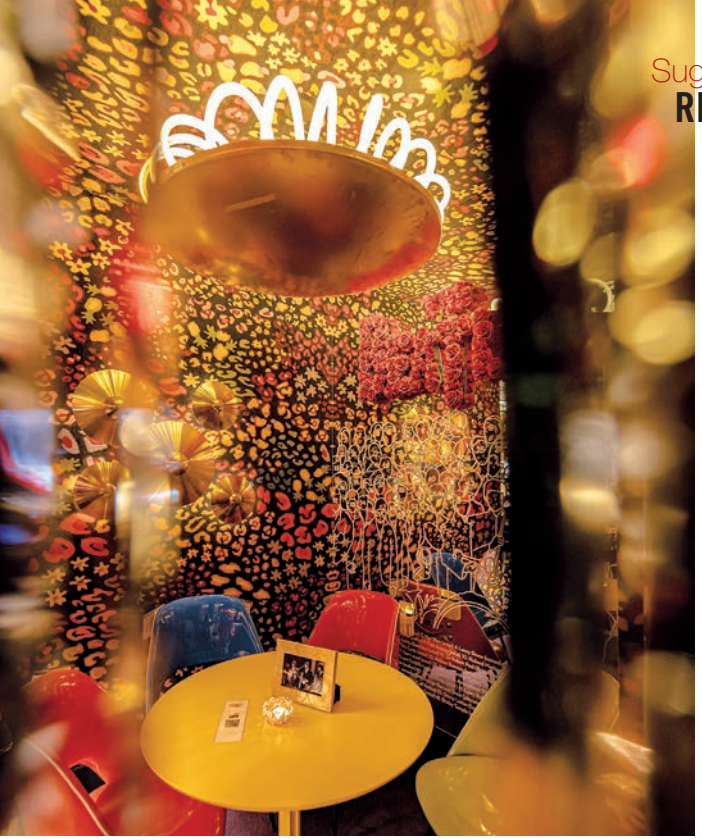


Apuesta por la cocina *raw food*



El restaurante BarraCruda, situado en el madrileño barrio de Barajas, hace una decidida apuesta por el vino y aumenta las referencias de su carta hasta un total de 34 etiquetas distintas.
Además, su propietario y chef José Alberto Zapata, ha introducido nuevos platos en el menú degustación para la temporada primavera-verano pero mantiene su apuesta por la cocina *raw food* con platos crudos, semicrudos y cocciones a baja temperatura.

BARRACRUDA
Bahía de Palma, 8 · 28042 Madrid · Tel.: 616 988 166 · www.barracruda.es



VIAJE GASTRONÓMICO

El nuevo Barbara Ann Sol se presenta como una escalera al cielo del *glam rock*. El chef Pepe Roch ofrece una carta con la que es posible viajar hasta Asia disfrutando de gyozas de langostinos, pasar por Sudamérica con los tacos de cochinita pibil y degustar Italia con una pizza artesana, además de clásicos nuestros reinventados como las croquetas de jamón ibérico y trufa.

BARBARA ANN SOL
Cedaceros, 3 · 28014 Madrid · Tel.: 911 176 110 · www.barbaraann.es

Homenaje a la cocina cantonesa

Bao Li es un nuevo espacio que rinde homenaje a la gran cocina cantonesa, con una carta llena de sabor e historia con propuestas tradicionales reinterpretadas como los fideos artesanales de boniato con ibérico adobado.



BAO LI Jovellanos, 5 · 28014 Madrid · Tel.: 917 822 905 · www.baolirestaurante.com



Alta cocina nipona



Nintai se ha consolidado como uno de los restaurantes imprescindibles si visitas Marbella. Diseñado para 12 comensales, el restaurante japonés ofrece novedades como el chawanmushi de almejas gallegas con guisante lágrima del Maresme o los noodles de calamar gallego ahumado, macerado en soja de shiso con ensalada de Hijiki, sésamo y wasabi.

NINTAI
Ramón Gómez de la Serna, 18-B.
29602 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 608 966
www.restaurantenintai.com

Línea más *healthy*

Los nuevos platos de temporada que el chef Matteo Bertozzi ha incorporado a la carta de My Fucking Restaurant reflejan su talante innovador y creativo, que en los últimos tiempos camina hacia una cocina más ligera y saludable incluyendo verduras de proximidad –como la mini acelga de colores con crujiente de su tallo– aunque mantiene platos como las croquetas de ossobuco que le dieron fama.

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



BELBO TERRENAL



Brunch en las alturas

Belbo Terrenal, el restaurante de cocina mediterránea de Belbo Collection en el hotel ME Barcelona, ha incorporado a su oferta gastronómica el *Terrenal Brunch,* un exclusivo evento dominical en el que deleitarse ilimitadamente de algunas de sus recetas más emblemáticas, *showcooking* de arroces y barbacoa, recorriendo los principales sabores del mediterráneo. Se sirve en la terraza de 12:30h a 17:00h.

Belbo Collection - ME Barcelona
www.belbocollection.com



QUIRAT

Tradición e innovación

Su nueva carta de alta gastronomía firmada por el joven chef Víctor Torres, celebra la primavera con creaciones únicas, basadas en el producto de temporada y proximidad. Una propuesta que fusiona tradición, modernidad e innovación y se inspira en la filosofía de "la simplicidad de lo auténtico".

InterContinental Barcelona
www. barcelona.intercontinental.com/es/

CORTIJO SANTA MARÍA 1962

Homenaje a los sabores andaluces

El restaurante gastronómico de SO/Sotogrande estrena un menú homenaje a los sabores de Andalucía elaborado con producto de proximidad, que irá evolucionando cada mes. El chef Leandro Caballero firma la experiencia, que está compuesta por distintas fases en las que el comensal podrá degustar de forma pausada los diferentes platos.



SO/Sotogrande
www.so-sotogrande.com/es

TERRA



Del huerto a la mesa

St. Regis Mardavall Mallorca Resort acaba de abrir Terra, un espacio dedicado al disfrute de los mejores productos de temporada y de proximidad que saltan directamente del huerto y la granja a la mesa con un toque de la isla muy especial. Y lo hace incluso en su oferta de desayunos con la creación de un Rincón Mallorquín.

St. Regis Mardavall Mallorca Resort
www.stregis.com/mardavall



ROKA BARCELONA

Efímero y nocturno

De mayo a septiembre abre sus puertas Roka en el Hotel Arts Barcelona en servicio de noche. Este restaurante efímero combina el exitoso concepto de cocina robatayaki japonés, la técnica de cocinar sobre carbón, junto con el amor por los sabores locales de la tierra y el mar, y el producto de temporada, presentes en todas las propuestas gastronómicas del icónico hotel.

Hotel Arts Barcelona
www.hotelartsbarcelona.com

OS-KURO

El sushi bar soñado

Os-Kuro es un proyecto personal de Joaquim Clos, director general de Derby Hotels Collection, que ha diseñado su sushi bar soñado, con bodega de sakes y cocina a la robatayaki. Su objetivo es ofrecer cocina japonesa pura, fiel a la tradición y con un producto de máxima excelencia servida por un equipo de profesionales que aman y respetan la cultura nipona.





Hotel Claris
www.hotelclaris.com

JAVIER GOYA
cocina en un ático



El chef Javier Goya es el responsable de la propuesta gastronómica de The Penthouse byWOW, un ático de ensueño – ubicado en las plantas 5 y 6 el antiguo Hotel Roma, actual WOW Concept– donde disfrutar como nunca de la cocina de TriCiclo. Una carta sabrosa que conjuga la cocina castiza madrileña con sabores viajeros en un equilibrio perfecto entre originalidad y tradición.



JOEL CASTANYÉ
se alía con Eurofragance

La casa de perfumes ha creado junto con el propietario y chef del premiado restaurante La Boscana un menú completo compuesto de cuatro entrantes, cuatro platos principales y tres postres, en el que cada plato ha inspirado una fragancia. Los platos recientemente presentados se pueden degustar ya en el restaurante de Bellvís (Lleida) en formato tapa.



TADAYOSHI MOTOA
pone su sello a Toki

Toki es el sexto restaurante del sumiller y empresario asturiano Marcos Granda. Abierto recientemente en Madrid, Se trata de una elegante barra diseñada única y exclusivamente para 6 comensales dispuestos a viajar hacia el pasado de la mano de la innovación y tradición culinarias. Toki reivindica disfrutar aquí y ahora de la alta cocina japonesa con el sello del chef Tadayoshi Motoa.

MARÍA SALINAS
estrena propuesta

La conocida chef mallorquina ha diseñado junto a los responsables de LJs Ratxó "La alacena de María", una iniciativa absolutamente rompedora y única, que aboga por un trato muy cercano –María atenderá de manera personal a todos los asistentes, como si de sus propios invitados se tratara– por la adaptación de los platos a su entorno, y por resaltar el factor sorpresa.





DANI GARCÍA
lleva Málaga a París

El chef malagueño ha llegado a la capital francesa para llevar un trozo de la Costa del Sol con *La Chambre Bleue*, un nuevo concepto de restaurante que recibe el nombre de uno de los primeros cuadros que Picasso pintó en el país galo. Según Dani García, "La Chambre Bleue es Mediterráneo y es Málaga en París. La carta representa el mar, el producto, pero sin perder nuestro toque".

RAMCÉS GONZÁLEZ
revoluciona el *delivery*



La *startup* de comida *delivery* El Salseo acaba de ver la luz de la mano del chef Ramcés González. El Salseo es pedir una hamburguesa de 10 euros y que te llegue a tu casa una creada por un estrella Michelin en un *packaging* de lujo. Se trata de una nueva forma de entender el *delivery* –desde Zaragoza a prácticamente toda España–, con una fórmula innovadora y transgresora, basada en el I+D y en criterios de eficiencia y escalabilidad.



JAIRO ALONSO
cocina con amor

"Queremos homenajear la buena cocina, la identidad de sus gentes y su cultura. Por ello, he creado el menú degustación 'Desde Cantina con amor'. Una propuesta cocinada con mucho amor y pasión, esencia y buen sabor", explica Jairo Alonso, chef y copropietario del restaurante Cantina Viladellops, referente en la zona del Penedès (Barcelona) tan solo un año después de su apertura.

LENA MARÍA GRANÉ Y RICKY SMITH
reciben galardones

Los chefs y copropietarios de BaLó (Déu i Mata 141 de Barcelona) han sido galardonados con el premio "Chef Revelación" que otorga la prestigiosa publicación *Time Out.* Proponen una cocina con estilo propio y en constante evolución, lo que ha hecho que BaLó reciba también la distinción "Bib Gourmand" de la Guía Michelin.





JAVIER ARANDA
amplía su línea de negocio

El chef estrella Michelin lanza una nueva línea de negocio: Javier Aranda Eventos. Además, estrena un nuevo local propio pensado para todo tipo de encuentros y situado en el anexo de su laureado restaurante Gaytán en Madrid. Adicionalmente, Gaytán y Javier Aranda son una combinación ganadora que se materializa a través de un servicio de catering, cuyos menús son personalizables.



PEPE VIEIRA
abre un hotel

Pepe Vieira, con dos estrellas Michelin, ha abierto un hotel de 14 habitaciones –Hotel Pepe Vieira, Relais & Châteaux– inmerso en la naturaleza sobre la Ría de Pontevedra, y anexo al restaurante. En el espacio central, el huésped accede a un área con chimenea, a continuación, al salón gastronómico, y finalmente puede visitar la bodega, donde destacan los vinos gallegos de entre más de 700 referencias de otros países. Asimismo, el hotel concede especial protagonismo al desayuno, que plantea en cinco pasos.

PACO PÉREZ
desembarca en Marbella

La apertura del hotel 5* El Fuerte Marbella, traerá consigo la llegada de nuevos espacios gastronómicos. Edge by Paco Pérez será uno de ellos, en el que la esencia mediterránea y el producto de cercanía tendrán todo el protagonismo, bajo el concepto 'Cocina Mediterránea Viajera'.





MARTÍN BERASATEGUI Y PACO BUDIA
renuevan el menú de Etxeko Ibiza

Esta temporada invitan a los comensales a dejarse seducir por los productos y creaciones más sublimes, según el antojo del mar, el campo y las estaciones. El menú degustación incluye novedades como 'La Frescura' –apio helado con aguardiente granizado, zanahoria y compota de remolacha y frutas–, combinadas con alguno de los clásicos de Berasategui como la 'Tortilla líquida de jamón'.

Otros aires

Los cambios que ha experimentado el mundo gastronómico y su hermano vinícola han sido tan rápidos e insospechados que, vistos con cierta distancia, pueden despertar una sonrisa.



Si escribo por lo que he visto, la primera gran batalla culinaria e ideológica que se dio en nuestro país buscaba implantar teorías filosóficas. Cuando con la comida se hace especulación teórica, malo. Así aparecieron la "doctrina aloe vera" de Quique Dacosta, mientras que Ferran Adrià proclamaba la "deconstrucción", escasamente aplaudida por Miguel Sánchez Romera, convencido que el *mi-cric* era la panacea, soporte de todas las salsas y sabores. Fue una guerra cruenta que tenía como último objetivo destronar al rey Santi Santamaria de su trono fundamentado en una cocina mucho más clásica, asequible gustativamente y, por tanto, escasamente juguetona. En esos años en los que el teléfono móvil era un trasto gigantesco, había que ser divertido, porque la vida bajo el general Franco había resultado de lo más aburrida.

Como vivíamos en un "pelotazo", las facturas de la restauración eran terribles. Si se quería comer afinando al máximo los sentidos, la cosa se ponía en un "congo". Cierto día, en el restaurante Via Veneto de Barcelona, el número uno de Francia, Monsieur Sanderes, un hombre del que Néstor Luján dijo –algo exageradamente– que era más antipático que el general De Gaulle, me contó cómo había alcanzado la perfección enviando por TGV, alias AVE, unas botellas de vino, descorchadas en Burdeos pensando en el tiempo exacto que tardarían en llegar a su restaurante parisino, perfectamente oxigenadas. El mecanismo del transporte, el sistema antivibración y el pastón que costaron los magnums de Château Latour, combinado con su exquisito recetario, seguro que llevaron a un banquete de ensueño. Lo malo fue el despertar.

La consecuencia de estas magníficas teorías fueron distintas marchas atrás. Para hacer este tipo de movimiento mecánico nada mejor que un *foodtruck*. Aparecieron como setas, tenían que ser la solución de la comida rápida. Tal fue su éxito efímero que alcanzó un programa horrible de esos que firma *Masterchef*. Aguantamos la paliza, el libro del experto cocinero *foodtruckero* hasta que los carricoches se perdieron en el polvo del olvido. Paralelamente, ya habíamos dejado de extasiarnos con los vinos de garaje. Una pirueta consistente en comprar alguna botella que no fuera mala del todo, etiquetarla y darla por propia y buena, al margen de no saber la ubicación de las cepas que la habían generado. Tuvieron premios y dejaron con la boca abierta a los papanatas, que para eso lo son.

Green Spot



"El mundo vegetal, el hortelano, el pastor... comienzan a ser referencias definitivas en la búsqueda de sabores"

Estoy convencido, o casi, que las últimas revoluciones que se dan en este simpático mundo del gusto se las debemos a los enólogos. Como trabajan dentro de empresas de sólido capital, no están para inventos y sí para detallar exactamente cómo se elaboran tintos, blancos y cavas, en qué proporción suelo, viña y manipulaciones humanas elevan al máximo su tronío. Ha sido un cambio significativo, callado, al que poco a poco, se suman cocineros seguros de que el camino para alcanzar la gloria está en la materia prima manipulada sabiamente, sin ser obligatorio tratarla con tecnologías que la lleven a ser espuma o aire, un tema cuyo resultado definió nuestro Luján con frase memorable: parece semen de mono. El mundo vegetal, el hortelano, el pastor... comienzan a ser referencias definitivas en la búsqueda de sabores. El único problema son las moscas, me refiero a los famosillos de los que nunca sabemos en qué establecimientos fundamentales han comido, qué conocimientos tienen y si han pagado la cuenta del último restaurante que han fotografiado poniendo carotas y haciendo carantoñas. Ya sabemos que un *influencer* es un especialista en vender humo retocado. ❋



D.O. Penedès

Esos tres adjetivos definen muy bien a esta Denominación de Origen cuyo territorio está bañado por magníficas playas y rodeado por montañas, ofreciendo un entorno paisajístico de interminables viñedos. Descubrir los grandes vinos de sus bodegas constituye una experiencia altamente gratificante que puedes realizar in situ o desde casa, descorchando una botella, tú elijes.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO PENEDÈS Y TURISME PENEDÈS



Tradición, innovación y sostenibilidad

Situada entre el Mar Mediterráneo y la montaña, a medio camino entre las provincias de Barcelona y Tarragona, la D.O Penedès es heredera de una tradición vinícola que se remonta a 2.700 años atrás, antes incluso de la llegada de los griegos. En época de los romanos, los vinos del Penedès eran apreciados en todo el Imperio y se exportaban a la Galia, a Britania e incluso a Mauritania, aprovechando la Vía Augusta. Este reconocimiento internacional ha perdurado hasta la actualidad: un tercio de la producción se consume en el extranjero.

Estamos ante una denominación que quiere seguir poniendo en valor su pasado y el prestigio que sus vinos han alcanzado a los largo de la historia pero sin quedarse anclada. Al contrario, sigue innovando y marcándose objetivos, como por ejemplo, que en 2025 todos los vinos de la D.O. sean ecológicos. Otro de los aspectos que se trabajarán a lo largo de estos próximos años, es que la D.O. Penedès pueda llegar a ser una D.O. Calificada para reconocer la calidad y la excelencia de sus vinos. También se apuesta por potenciar variedades recuperadas como la moneu y se pretende erigirla como una variedad de referencia en los vinos tintos elaborados dentro de la D.O. Penedès. Otro aspecto importante es la incorporación de nuevas técnicas de elaboración que den lugar a vinos con mínima intervención.

Cómo son los vinos
La D.O. Penedès es reconocida principalmente por la calidad de sus vinos blancos, entre los que destacan los elaborados con su variedad reina: el xarel·lo, aunque sus vinos tintos cada vez cobran mayor protagonismo. También se elaboran aquí rosados, espumosos y vinos dulces. Vamos a conocerlos un poco mejor.

Blancos
Además de xarel·lo, la variedad reina del Penedès, las variedades blancas más utilizadas son macabeu, parellada, subirat parent, malvasia de Sitges y chardonnay, aunque el reglamento también permite utilizar riesling, gewürztraminer, moscatel de Alejandría, moscatel de grano pequeño, sauvignon blanc, chenin, garnacha blanca y viognier.
Los vinos blancos del Penedès ofrecen una riqueza aromática durante todo el periodo de juventud, entre el primer y segundo año. Con una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol. A la hora de acompañar las comidas, los blancos maridan con comidas suaves, preparadas sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos.

Tintos
Fruto de la experimentación, la constante innovación y de la recuperación de variedades propias y atendiendo a las nuevas tendencias de los paladares, la D.O. Penedès ofrece una amplia y exquisita gama de vinos tintos de calidad.
Elaborados con garnacha, syrah, monastrell, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, samsó, ull de llebre, los tintos de la D.O. Penedès son todo un lujo para los sentidos. Mejoran con el paso del tiempo si se mantienen en las condiciones apropiadas. Según la cosecha y el tipo de uva, pueden evolucionar entre 4 y 5 años. En la mesa, para acompañar un reserva tinto o sencillamente un buen vino tinto D.O. Penedès, se recomiendan las carnes rojas y los asados. Para los vinos tintos aromáticos, la carne blanca y los quesos azules resultan de lo más adecuado y sugerente.

MUCHAS DE LAS CERCA DE **300 BODEGAS** QUE HAY EN EL PENEDÈS, **ABREN SUS PUERTAS** OFRECIENDO **PROPUESTAS ENOTURÍSTICAS** PARA TODOS LOS GUSTOS Y BOLSILLOS

Rosados
En el Penedès hay una nueva generación de vinos rosados, con mayor o menor intensidad de color y aromáticamente complejos, que son grandes vinos y que en nada tienen que envidiar a un buen vino blanco o tinto joven. En cuanto a su marida-



10 Experiencias que debes vivir en el Penedès

1 Visitar una bodega de la Ruta del Vino del Penedès
Con más de 70 bodegas visitables, desde las microbodegas a las grandes marcas internacionales, pasando por las bodegas medianas y los viticultores, la Ruta del Vino del Penedès reúne una de las ofertas de enoturismo más amplias. Visitar una bodega, experiencias gastronómicas y de degustación, talleres con el enólogo, elaborar tu propio vino, hacer una cata en la terraza o wine bar de una bodega... ¡las opciones son inacabables! Sea cual sea la experiencia que elijas, seguro que querrás volver.

2 Hacerte un *selfie* Miravinya
No hay ruta más singular que Miravinya. Un itinerario pensado para hacer en coche con toda la familia, donde descubrir los diferentes paisajes del Penedès, los rincones que sólo los locales conocen y sus historias, a través de 5 miradores con una arquitectura singular: La Cadira, El Circell, La Bardera , El Balcó y Sant Pau. No olvides hacerte un *selfie* para recordar esta aventura y compartirla con nosotros en redes sociales con la etiqueta #penedesexperience.

3 Dormir con tu *camper* en los distintos pueblos de Penedès
Viajar en autocaravana significa conectar con la naturaleza, encontrar el encanto de los pequeños pueblos y vivirlos entre sus habitantes. Actualmente, Penedès dispone de 12 áreas de pernocta.

4 Sorprenderse con la diversidad del paisaje: bosque, viñedo y playa
Seguro que ahora mismo te apetece recuperar mente, cuerpo y alma, disfrutar de libertad y del aire libre. Respira aire puro en el Parque del Foix, disfruta del agua en el Parc dels Talls o en el entorno de Les Dous y del sol y las playas del Garraf y del Baix Penedès.

5 Pasar 24h en Vilafranca del Penedès, ciudad con carácter
Las propuestas de la Capital del Vino son tantas que quizás necesitarás más de un día. La cultura, la tradición, la historia, la viña y el vino son aspectos que configuran el ADN de la ciudad.



6 Subir una de las 7 cimas

Queremos que descubras uno de los paisajes más desconocidos del Penedès: los caminos y rincones de la sierra prelitoral en su vertiente de Penedès. Aquí encontrarás los 7 cims (7 cimas), algunos de ellos rozando los 1000 metros.

7 Recorrer el Penedès sobre ruedas con la ruta Penedès 360

¿Buscas una nueva aventura en bicicleta? Penedès 360 son 3 rutas circulares para realizar en bici a lo largo y ancho de la región de Penedès. Cada ruta está pensada para realizar en diferentes etapas, una cada día, y por modalidades de bici diferente: grável, carretera y mountain bike. Te lo puedes tomar como un agradable paseo...¡o como todo un reto deportivo!

8 Viajar a través de la historia y el patrimonio del Penedès

Castillos, monasterios románicos, vestigios íberos y obras modernistas cuentan la historia de este lugar . Encontrarás museos, espacios culturales y experiencias como el Cava Centre, VINSEUM, la Vil·la Museu Pau Casals o la DO Vinífera.

9 Recorrer la Carretera del Vino en coche eléctrico

Se puede visitar el Penedès de forma responsable y con conciencia, como por ejemplo recorriendo La Carretera del Vino en coche eléctrico. Se trata de la primera propuesta enoturística con emisiones 0%, con un alto valor histórico y cultural, que permite descubrir el antiguo trazado que unía los viñedos del Penedès con las playas del Garraf, con la posibilidad de realizar paradas en 13 bodegas y 7 municipios.

10 Disfrutar de la costa y las villas marineras

¿Sabías que Denominación de Orígen Penedès llega hasta la costa, con playas familiares poco profundas y de arena fina? Aquí encontramos populares destinos turísticos como El Vendrell, Cunit, Coma-Ruga, Calafell, y las reconocidas Sitges y Vilanova y la Geltrú.

**Fuente: Penedès Turisme*



je, hay platos que casi piden un vino rosado como los arroces y pastas, y otros con los que combina perfectamente, como las carnes blancas y las verduras a la brasa.

Burbujas con nombre propio

Hay muchos tipos de vino espumoso procedentes de diferentes partes del mundo como el champagne, el cava, el espumante... Desde hace ya nueve años, los espumosos del Penedès tienen nombre propio: Clàssic Penedès, y cada vez tienen más peso en el sector. De esta manera se garantiza la calidad del producto vinculada al territorio y se evitan confusiones respecto a la procedencia de la uva, ya que los que tienen la etiqueta Penedès están elaborados con uva del Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra. Otro rasgo diferenciador del Clàssic Penedès con respecto al resto de vinos espumosos de otras procedencias, es el tiempo de crianza, ya que con D.O. Penedès debe ser superior de 15 meses. Además, todos los espumosos Classic Penedès nacen con la garantía de respetar una agricultura que se integra en el medio, utilizando métodos tradicionales de cultivo y técnicas 100% ecológicas.

A nadie le amarga un dulce

En la D.O. Penedès los vinos dulces pueden ser elaborados de diferentes maneras según la uva con la que se elaboran. Por un lado, está la elaboración de vino dulce con uva sobremadurada, que se obtiene cuando se deja la uva en la cepa hasta que tiene un alto contenido en azúcares. También está el vino dulce natural, obtenido de la fermentación parcial del mosto y adición parcial de alcohol. Por último, el vino dulce de hielo que se obtiene concentrando el mosto según la técnica de congelación parcial del agua del mosto.

Se buscan los mejores vinos de 2023

El pasado 24 de abril, el edificio de la Enológica de Vilafranca del Penedès fue el escenario de la sesión de cata del 57 Concurso Tastavins D.O. Penedès, que decidirá cuáles son los mejores vinos Penedès del 2023. Este año el panel lo han formado 30 catadores de alto nivel vinculados al sector vitivinícola –enólogos, sumilleres, responsables de tiendas especializadas de gran consumo, periodistas especializados y winelovers– que han probado las cerca de 150 muestras presentadas de una cuarentena de bodegas participantes.

El panel de catadores dedicó toda la mañana a probar a ciegas y valorar las muestras presentadas en la edición 2023 del concurso, repartidas en 7 categorías diferentes: blancos, blancos crianza, rosados, tintos, tintos jóvenes, Clàssic Penedès y xarel·lo.

El director de la D.O. Penedès, Francesc Olivella, ha puesto en relevancia la continuidad del concurso como "un ejemplo de que la cultura vitivinícola del Penedès está bien viva" y ha destacado "la impecable labor que las bodegas de nuestro territorio desarrollan día a día".

El Concurso Tastavins D.O. Penedès, organizado por la Academia Tastavins Penedès con la colaboración de la Denominación de Origen Penedès y el apoyo del Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès, es uno de los más antiguos del estado y con mayor relevancia dentro del sector.

Los ganadores del 57 Concurso Tastavins D.O. Penedès se darán a conocer el próximo 12 de mayo en el Auditorio de Vilafranca del Penedès. Una gala que se enmarca en los actos paralelos de las Ferias de Mayo que se celebrarán ese mismo fin de semana.❋

Lluna Nova



NOTA DE CATA

Características: De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y aspecto brillante. En nariz destaca la mezcla de fruta blanca, fruta cítrica como la manzana verde, retama, romero, frutos secos y con un sutil toque de madera que nos recuerda la canela. En boca es amplio y estructurado, pero al mismo tiempo fresco, aportando un paladar con mucha fruta y un posgusto largo. El cuerpo y la estructura están muy bien integrados.
Maridaje: Es el acompañante ideal de crustáceos, marisco con salsa, moluscos de concha y queso curado.

La bodega Pinord, heredera de los métodos tradicionales de varias generaciones de viticultores y bodegueros, que se remonta a más de 150 años, no deja de innovar y un claro ejemplo lo encontramos en este xarel·lo ecológico y biodinámico. Tras la vendimia manual, ya en la bodega, realizan un prensado suave en el cual separan el mosto flor que usan para elaborar el vino, que fermenta en barrica el tiempo que estiman necesario, realizando battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando de esta manera untuosidad y elegancia. Una vez embotellado, lo dejan reposar y madurar en botella un mínimo de 8 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión.



Actualmente Lluna Nova va por la cosecha 2017 y solo se han elaborado 2.536 botellas, por lo que se trata de un vino exclusivo, único y diferente. Además, posee el certificado ecológico Deméter. ✻

Más información: www.pinord.es

Covides Viñedos · Bodegas



Desde sus inicios, en Covides han estado plenamente comprometidos con el medio ambiente, con su protección y mejora en todos los ámbitos de la actividad, desde el viñedo hasta la bodega.Sus vinos Penedès y cavas son el resultado de este compromiso ambiental y social. Además, todos son veganos. Ahora también disponen de una gama ecológica, Terra Terrae, y una línea de vinos procedentes de su nueva Bodega Experimental.
Terra Terrae habla del mundo, del cosmos y de cómo el hombre se relaciona con él. El compromiso de Covides con la ecología y la tierra se refleja en el esfuerzo que invierten en el proceso de producción: desde el viñedo a la bodega, hasta el embotellado y el etiquetado.
El vino Terra Terra Blanco, de las variedades chardonnay, xarel·lo y moscatel de Alejandría, proviene de una selección de los mejores viñedos de los socios de Covides. De color amarillo pálido con reflejos dorados y aromas intensos que recuerdan al romero, la miel y la flor de almendro. En boca es cálido, untuoso con un final largo y persistente con notas que recuerdan a las frutas de hueso como los melocotones y los albaricoques. Ideal para acompañar platos de la cocina nacional e internacional como pescados, arroces, mariscos, quesos suaves, sushi, foies, ahumados y también para disfrutarlo solo como aperitivo.
Los vinos del nuevo Celler Experimental de Covides son fruto de una pequeñísima bodega experimental creada en las instalaciones de Covides en Sant Sadurní d'Anoia, donde se crean grandes vinos en cortísimos tirajes. Mediante procesos muy manuales y con técnicas de mínima intervención, se elaboran vinos ecológicos D.O. Penedès que permiten expresar vinos muy singulares. Tras el lanzamiento del primer vino experimental, un 100% xarel·lo –ya agotado–, ahora se presenta un tinto Cabernet sauvignon 2022 selección de viejos viñedos, y que es un homenaje a todas las mujeres, en especial a las socias y trabajadoras de Covides.✻

Más información: www.covides.com



Xarel·lo

La del medio

Y esto no es una canción. La variedad que nos ocupa hoy ha ido ligada al trinomio macabeo, xarel·lo y parellada con el que se elaboran vinos espumosos. Pero hay algo más.



POR JAVIER CAMPO



D.O. Penedès - Mª Rosa Ferré

Probablemente, si hablamos de la xarel·lo, mental y automáticamente nos desplazamos hasta el Penedès. No es de extrañar la asociación ya que esta variedad es originaria de esta región catalana, pero con raíces franco-andaluzas ya que es un cruce de la andalusí hebén y la brustiano faux, aunque algunos hablen de la gibi, pariente por otro lado de la pedro ximénez.

Etimología

Como nos gusta descubrir la etimología, según los estudios de filología de Fava i Agut publicados en 2001, el nombre charelo o xarel·lo proviene de la variante dialectal italiana sciarello, con el significado de clarete, un término utilizado para referirse a los vinos tintos de poco color. Claro que, si tenemos en cuenta que es una variedad blanca, no sé si tiene demasiado sentido y, para los que estén pensando en la mutación xarel·lo vermell o rojo, el tinte es muy tímido, sin llegar a lo que podemos asociar cromáticamente con un clarete, un ojo de gallo o un tinto de capa baja.

Lookstudio Freepik



Variedad insignia del Penedès

Es un tanto curioso que, a pesar de ser la insignia y bandera de la zona, la Denominación de Origen Penedès y la Denominación de Origen Cava, le dedican apenas unas líneas cuando tiene un especial y singular protagonismo en sus vinos, tanto espumosos como tranquilos. Ocupa la mayor superficie de cultivo comarcal y debido a su resistencia y adaptabilidad, la xarel·lo se ha ido extendiendo a otras zonas catalanas y del resto del mapa. Esto ha provocado que muchos vinos de xarel·lo sean enormemente diferentes entre sí, dependiendo de su procedencia. Y para ello solo tenemos que elegir entre una cartoixà del Priorat y una pansa blanca de Alella, ambas sinonimias de la penedesenca.

Del coro a solista

La llaman la rústica porque se adapta a climas cálidos, a diferentes alturas, a diversos terruños y esto le confiere una de sus principales características que es la estructura, aunque tenga algunos problemillas con la humedad. De las tres variedades usadas en el típico *coupage* de muchas botellas de cava, es la que da volumen y acidez. Esto, dependiendo del/la enólogo/a puede variar ya que algunos la vendimian un tanto verde y otros, prefieren darle más tiempo y maduración. Como en botica, cada cual tiene su receta. No me cabe duda de que, los vinos varietales o monovarietales tienen tanto tiempo como el vino en sí mismo, pero, es cierto que hace tan solo unas pocas décadas que la xarel·lo ha pasado de ser una cantante de coro a ser



Restaurante Matute



una destacada solista. No estamos hablando solamente de los vinos tranquilos sino también de los vinos espumosos y aquí, como veréis, no he puesto ni denominaciones ni marcas.

Con o sin burbujas

Es evidente, que tanto en la D.O. Penedès (con su Clàssic), en la D.O. Cava o en Corpinnat, la xarel·lo tiene una preponderancia especial a la hora de elaborar enormes vinos, con o sin burbujas, incluyendo los de primera y segunda fermentación. Para muchos, se está convirtiendo en una seña de identidad y el *coupage* clásico, ha sido relegado a un segundo plano con los primeros vinos de muchas bodegas que han elegido a la xarel·lo como variedad que quieren que les represente en la cúspide de su portfolio.

Muchas y muchos sumilleres de todo el mundo destacan entre los vinos elegidos para sus cartas referencias elaboradas en su totalidad con esta variedad que se comporta de manera diferente en los jóvenes, los envejecidos y los espumosos. En mi caso, he trabajado incluso con dulces más que interesantes, con ancestrales y también con crianza bilógica bajo velo de flor. Versátil que es, oiga. Y glamurosa. No olvidemos a María Teresa Campos y su "Charel 10".❋

Mi selección

Como siempre, mi selección de vinos –en este caso elaborados con xarel·lo– no tienen orden de preferencia pero son más que recomendables:

- **BB Ancestral de El Jardí del Sentits,** sin D.O., pero del Penedès. Es uno de los proyectos de Blanca Ozcariz que nos regala este vino con burbujas baby.
- **Electio de Parés Baltà,** elaborado en el Penedès con paso por barrica de roble francés y hungarés, de escasa producción y amplio disfrute.
- **Horafosca de Can Descregut,** también del Penedès, con crianza de 4 meses y elaborado con viña vieja de casi 70 años de edad.
- **Cartoixà de Terroir al Límit** en el Priorat. Es un ejemplo de cómo la ubicación de esta variedad aporta diferencias increíbles marcadas por la pizarra y el clima.
- **50 Lliures de Torelló,** con paso por cinco recipientes diferentes: ánfora, damajuana, huevo de cemento, acero inoxidable y barricas de roble y acacia.
- **Foranell de Quim Batlle** es una pansa blanca elaborada en Alella con marcados toques salinos en inox y la aportación del saulò como elemento diferenciador.
- **Vi de Glass de Gramona** recuerda a los **Ice Wine** elaborados en Alemania o Canadá, pero, en este caso, con la variedad reina del Penedès.
- **El Corral Cremant de Albet i Noya** es un espumoso Clàssic Penedès de Muntanyes d'Ordal de larguísima crianza y enorme expresión.
- **Sòls Xarel de Rubiò de Sols** en el interior de Costers del Segre y con una crianza de 15 meses. Un singular vino de xarel·lo en Lleida de larga vida y recorrido.
- **Porcellanic Sur-lie de Ton Rimbau** con una curiosa y ecológica crianza que pasa de la barrica a la propia botella de cerámica sumergida en agua.
- **Himen de Loxarel** es un vino biodinámico con crianza biológica bajo velo de flor en ánfora de barro. Una auténtica curiosidad para tener en cuenta.
- **Adernats Xarel·lo Vermell de Vinícola de Nulles** se elabora en la D.O. Tarragona y está a caballo entre un blanco y un rosado.
- **Els Capricis Castanyer de Vilarnau** es uno de los vinos del grupo de González Byass con paso por madera y elaborado 100% con xarel·lo.
- **Vittios Vi Dolç de Torelló** se elabora con xarel·lo sobre madurado y vendimiado en octubre que le confiere un natural y delicioso dulzor. Escasa producción.

Vino para beberlo y vivirlo

Castilla-La Mancha



CRDO La Mancha

Dicen desde Turismo de esta comunidad autónoma –y no les falta razón– que en Castilla-La Mancha el vino se disfruta bebiéndolo y viviéndolo. Sus vinos esperan que los cates y sus bodegas esperan que las visites. En muchas de ellas puedes alojarte para visitar sus viñedos, sentir el silencio de sus salas de crianza, disfrutar sus propiedades terapéuticas, participar en la recolección de sus uvas, iniciarte en los secretos de la cata o sentir la magia que desprende su fermentación o maceración.



La comunidad autónoma de Castilla-La Mancha –formada por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo)– no sólo es una tierra de grandes llanos famosa por El Quijote. Es una región singular, plena de naturaleza, patrimonio universal, fiestas únicas y gastronomía exquisita. Además, constituye el mayor viñedo del mundo.

Si decides hacer enoturismo, encontrarás cinco Rutas certificadas por Acevin: Jumilla, La Mancha, Méntrida-Toledo y Valdepeñas, a las que pronto se unirán Almansa y Uclés.

Debemos recordar que el cultivo de la vid en esta zona está en constante evolución y ha modernizado técnicas para elaborar vinos acordes con las exigencias más actuales. Así, encontramos vinos para todos los gustos y para todos los bolsillos. Vinos universales, codiciados y muy premiados. Vinos exquisitos y que te llenarán de increíbles aromas y sabores. Nueve denominaciones de origen avalan su calidad: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.

La Denominación de Origen La Mancha es la mayor es superficie de terreno y en volumen de producción, seguida de la Denominación de Origen Valdepeñas. Las Denominaciones de Origen Almansa, Uclés, Méntrida y Manchuela cada vez tienen más presencia en el mercado nacional e internacional y en ferias y concursos de catas donde sus vinos empiezan a ser reconocidos por la gran labor de los últimos años. Por su parte, las Denominaciones de Origen Mondéjar y Ribera del Júcar poseen poca extensión y volumen de producción, centrándose su elaboración y comercialización al ámbito regional/nacional. Destacar la particularidad de la Denominación de Origen Jumilla, que tiene su sede en Jumilla (Murcia), pero parte importante de su extensión y producción corresponde a terreno de la comunidad de Castilla - La Mancha. Vamos a conocerlas una a una.

CRDO Almansa



D.O. Almansa

Variedades representativas: Garnacha tintorera (60% de la superficie de producción) y monastrell
Tipos de vinos: Vinos Secos Blancos y Rosados, Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, Vino Tinto Seco y Vino Espumoso de Calidad

La D.O. Almansa, fundada en 1966, es la zona de producción que se encuentra más al este de Castilla-La Mancha. Sus 9.000 ha de viñedo están repartidas en torno a 8 municipios de la provincia de Albacete y están adscritas 11 bodegas, con una producción media de 6,7 millones de botellas anuales.
En 2022 la D.O. Almansa volvió a aumentar el valor de sus vinos tanto a nivel nacional como internacional, incrementando un 1,8% su valor de comercialización. En el contexto internacional, el valor del vino de D.O. Almansa ha aumentado un 21% respecto al año anterior, conformando las exportaciones a nivel internacional un 77% del total. Adolfo Cano, presidente del Consejo Regulador, ha valorado positivamente estos resultados y ha afirmado que "nuestros principales mercados siguen consumiendo nuestros vinos como lo habían hecho en los últimos años, además de que Europa sigue siendo un valor seguro para los vinos de D.O. Almansa junto a China y Canadá, que siempre ha sido uno de nuestros principales importadores".
Más información:
www.denominacion-origen-almansa.com

D.O.P. Jumilla

Variedad de uva representativa: Monastrell
Tipos de vinos: Blancos, tintos jóvenes y con crianza en madera, rosados, dulces y de licor

Esta Denominación de Origen –con 1.540 viticultores y 42 bodegas certificadas– se prolonga en el espacio físico entre la frontera de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (40%) y la provincia de Albacete perteneciente a Castilla-La Mancha (60%). La comarca en la que se asienta la D.O.P. Jumilla constituye un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. Actualmente la zona de producción incluye alrededor de 22.000 hectáreas con más del 75% en cultivo ecológico certificado. El 90% de los vinos de la D.O.P. Jumilla son tintos y se diferencian por estar elaborados a base de la variedad monastrell, la cual representa el 70% de la producción.
Los vinos de la D.O.P. Jumilla se han convertido en un producto con una personalidad única en el mundo gracias a las más de tres mil horas de sol al año de las que disfrutan sus viñedos, junto con el buen hacer de sus agricultores, enólogos, bodegueros, y el trabajo con su uva autóctona.
La pasada campaña 2021-2022 se ha saldado con un balance de más de 26 millones de botellas vendidas, el 66% en el mercado internacional (96 países de los cinco continentes), con EE.UU, Alemania y China como destinos estrella. Japón es el mercado que más ha crecido, y Canadá asciende a la cuarta posición por delante de Reino Unido.
Destacar que las ventas de la D.O.P. Jumilla han aumentado un 14,61% en España, y también se percibe crecimiento por tipo de vino: los blancos y rosados de Jumilla siguen ganando adeptos.
A pesar del actual contexto mundial (la guerra en Ucrania, el aumento de los precios del combustible y la energía y el aumento de inflación), las bodegas de la D.O.P. Jumilla continúan sus esfuerzos comerciales para consolidar mercados existentes y abrir nuevos destinos para sus vinos. Y con este fin, también trabaja el Consejo Regulador, con una intensa actividad de promoción.
Más información: www.vinosdejumilla.org



CRDOP Jumilla

CRDO La Mancha



D.O. La Mancha

Variedades de uva representativas: Airén y tempranillo
Tipos de vinos: Jóvenes, tradicionales, envejecidos en barrica, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos y La Mancha Excellent

La D.O. La Mancha agrupa a cerca de 15.000 viticultores y alrededor de 250 bodegas de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. La Denominación cerró 2022 con un balance positivo en sus embotellados, que con 68.058.688 botellas (+8,6 %) superando las ventas del año 2021 (62.670.286 botellas) y consiguiendo así cambiar la tendencia negativa de la pandemia.
Los vinos de La Mancha son el resultado del cultivo de la vid en una zona ideal para ello, con una gran cantidad de horas de sol y abundancia de suelos calizos que la hace especialmente propicia para elaborar vinos tintos con gran cuerpo, alcohólicos y muy buenos para crianza, siendo las zonas más arenosas especialmente favorables para alcanzar altas graduaciones y obtener vinos con una marcada sequedad. Por otro lado, las bodegas han sabido evolucionar hasta situarse hoy día entre las más modernas del mundo, produciendo vinos cada vez más demandados en España y fuera de nuestras fronteras, donde el Consejo Regulador quiere seguir promocionándolos.
Además, entre otras muchas acciones, los vinos de La Mancha continúan con su estrategia promocional que vincula el vino con la música, apostando por los festivales de música emergente en la comarca manchega. Por ejemplo, el Consejo Regulador ha estampado su firma para colaborar con el Oasis Sound 2023 de La Solana que se celebrará entre el 30 de junio y el 1 de julio. La organización del Festival ha manifestado su compromiso a dar un papel de mayor relevancia el vino en el propio Oasis Sound de La Solana, garantizando "la presencia de al menos 21 referencias de la D.O. La Mancha de un mínimo de 7 bodegas distintas". Además, la D.O. La Mancha, dentro del acuerdo de colaboración con el Festival de Música Zeporock, al que viene asistiendo desde hace varios años en El Toboso (Toledo), ha convocado su primer concurso de vino y música con Denominación de Origen La Mancha. El festival se celebrará del 23 al 25 de junio.
Más información: www.lamanchawines.com

D.O. Manchuela

Variedades de uva representativa: Bobal
Tipos de vinos: Tintos, rosados y blancos

La D.O. Manchuela se enmarca entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel. Esta ubicación entre dos ríos hace que se conozca a La Manchuela como 'La Mesopotamia manchega'. La conforman 38 bodegas y 1167 viticultores pertenecientes a 26 municipios de las provincias de Cuenca y Albacete.
En La Manchuela se unen tradición y tecnología para producir unos 2,5 millones de hectolitros de vino anualmente, lo que supone casi el 5,1% del total de la producción de vino de España y el 7,6% del total de Castilla-La Mancha.
Del total de superficie de cultivo, 12.478 hectáreas, el 19,3% se destina a las variedades blancas, mientras que el 80,7% se destina a las variedades tintas.
En cuanto al total de volumen potencial de vino en la Denominación de Origen Manchuela se estiman aproximadamente unos 860.355 hectolitros.
En vino blanco, destaca la variedad macabeo con un 74% del total de variedades blancas. En vino tinto, destaca la variedad bobal con un 41% del total de variedades tintas. La comercialización de los vinos de la Denominación de Origen Manchuela se realiza principalmente en el ámbito internacional (90%).
Más información: www.manchuela.wine



CRDO La Manchuela

CRDOP Méntrida



D.O.P. Méntrida

Variedad de uva representativa: Garnacha
Tipos de vinos: Tintos y blancos

Los viñedos de la Denominación de Origen Méntrida se extienden desde las faldas de la Sierra de Gredos hasta la ciudad de Toledo, es decir, al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid. Un lugar con suelos arenosos de origen granítico, ácidos y con muy poca cal lo que acrecienta la finura de sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva.
Las claves que definen los vinos de esta denominación son las vendimias manuales, las largas fermentaciones con temperaturas controladas y los bazuqueos a la vieja usanza. A ello se suman formidables espacios para la crianza de los vinos con salas de barricas centenarias ubicados en sótanos y cuevas naturales.

Los vinos de esta denominación aportan calidad, son elegantes, originales y con gran personalidad. Son valorados, añada tras añada, con excelentes puntaciones en las más prestigiosas revistas y guías, tanto nacionales como internacionales, y es que las bodegas saben aprovechar la pobreza y baja caliza de los suelos y la idoneidad del clima, para hacer llegar al consumidor unos vinos únicos, seductores y provocativos.
Más información: www.domentrida.es

D.O. Mondéjar

Variedades de uva representativas: Tempranillo y macabeo.
Tipos de vinos: Tintos jóvenes, crianza y reserva; y blancos jóvenes.

La Denominación de Origen Mondéjar cuenta con una extensión de 93.962 ha, que comprende los siguientes municipios de la provincia de Guadalajara: Mondéjar, Sacedón, Pioz, Auñón, Albalate de Zorita, Albares, Almoguera, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Pastrana, Pozo de Almoguera, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de los Canes.
En el siglo XVI las referencias históricas hablaban del vino de Mondéjar tildándole de bueno y delicado, con especial referencia al rosado. La alternancia de sus suelos arcillosos rojos, con los grises de caliza margosa, unido a un clima mediterráneo suave, dan origen a vinos tintos de intenso color rubí, y a blancos de color oro pálido, afrutados y de aspecto elegante. Los vinos tintos son elaborados principalmente con la variedad tempranillo, aunque en los últimos años están teniendo más presencia otras variedades como syrah o cabernet sauvignon. Los vinos blancos, principalmente elaborados con macabeo, se caracterizan por ser pálidos, aromáticos, afrutado, moderados de alcohol y frescos.
Más información: www.domondejar.es

D.O.P. Ribera del Júcar

Variedades de uva representativas: Bobal, tempranillo y moscatel de grano menudo
Tipos de vinos: Tintos, blancos y rosados

Este año la D.O.P. Ribera del Júcar, ubicada en la provincia de Cuenca, cumple 20 años. A lo largo de estas dos décadas las bodegas adscritas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad y los viticultores en la reconversión de sus viñedos en variedades complementarias a las tradicionales.
La D.O.P. Ribera del Júcar Posee una extensión de 6.700 ha de viñedo y engloba 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante.



CRDOP Ribera del Júcar



CRDO Mondéjar

CRDO Uclés



Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros. Esta incomparable situación y el especial microclima de la Ribera del Júcar aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid que se traducen en unos vinos que se caracterizan por su frescura y profundidad. Destacan los tintos elaborados con las variedades tintas que históricamente se han cultivado en la zona como como la tempranillo (cencibel) y especialmente la variedad bobal, al margen de otras variedades introducidas hace 30 años que se ha aclimatado muy bien. Los vinos suelen ser de color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalicias. Predominio del rojo y del púrpura. En la fase olfativa destacan aromas limpios y de intensidad media.

Más información:
www.vinosriberadeljucar.com

D.O. Uclés

Variedades de uva representativas: Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta,verdejo, chardonnay, airén, moscatel de grano menudo, viura y sauvignon blanc.

Tipos de vinos: Blancos jóvenes, blancos con crianza y fermentados en barrica, espumosos, rosados, tintos jóvenes, tintos jóvenes con barrica, tintos crianza y tintos reserva.

Esta joven Denominación de Origen vinícola –creada en el 2006–, está formada por cinco bodegas que elaboran pequeños volúmenes de producción con altas cotas de calidad. Su filosofía de trabajo es la de elaborar vinos con clase y carácter diferenciados. Además, esta denominación se ha preocupado desde sus inicios de la preservación del medio ambiente, siendo la sostenibilidad su eje fundamental: Uclés fue la primera Denominación de Origen en medir la huella de carbono en su totalidad, ya que sus bodegas adscritas cuentan desde 2013 con la verificación de huella de carbono de AENOR.

La zona de producción de la D.O. Uclés se sitúa en la Meseta Sur y abarca viñedos del este de Cuenca y del noreste de Toledo. Resultan muy interesantes los tintos, tanto jóvenes como los crianza, que incluyen en su elaboración un porcentaje muy mayoritario (o monovarietales), de cencibel procedente de fincas con suelos más arenosos, pues en estos pagos se logra una maduración plena y permite a este varietal expresar su perfil más 'Uclés'. Si sumamos un pH bajo, bajos rendimientos y la edad del viñedo, el resultado son tintos frescos, de cierta potencia y buena carga frutal y con buen potencial de guarda.

Más información: www.vinosdeucles.es

CRDO Valdepeñas



D.O. Valdepeñas

Variedades de uva representativas: Airén, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo; tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot.

Tipos de vinos: Blancos, tintos, rosados, espumosos y semisecos, semidulces y dulces.

La Denominación de Origen Valdepeñas es la más antigua de Castilla-La Mancha, pues ya ha cumplido 90 años y actualmente la gestiona la Consejería de Agricultura, después de que se disolviera a finales de 2021 la interprofesional que se encargaba de esta marca de calidad. A efectos prácticos la D.O. Valdepeñas mantiene su actividad habitual, pero la ausencia de esta entidad ha reducido las actuaciones de la marca.

Está situada en el sur de Castilla-La Mancha. La zona de producción está atravesada por el río Jabalón de este a oeste. Abarca más de 21.500 hectáreas de viñedos –algunos centenarios–, mimados por más de 2.500 viticultores.

705 metros de altitud media sobre el nivel del mar, un clima continental y seco, 80% de los días despejados, más de 2.500 horas de sol, una temperatura media anual de 16ºC y precipitaciones anuales de entre 200 y 400 litros se traducen en unas uvas de buena maduración que dan lugar a unos vinos de intensidad colorante, óptima estructura y potencia aromática. Desde sus grandes reservas, reservas y crianzas, acunados en barricas, hasta los frescos y aromáticos jóvenes los vinos de la D.O. Valdepeñas se exportan a más de 100 países.

Más información: ww.vinosvaldepenas.com

Allozo Roble Jesús Calzada

Personalidad y estilo

Desde Bodegas Allozo Centro Españolas nos sugieren probar un vino muy especial, un tempranillo manchego que luce una etiqueta diseñada por el pintor Jesús Calzada. Posee una gran personalidad e invita a una nueva degustación por el agradable recuerdo que deja en nuestros sentidos.





NOTA DE CATA

D.O.P.: La Mancha
Variedad: Tempranillo
Características: Tras permanecer 3 meses en barrica de roble francés y americano, se obtiene este vino de un intenso y brillante color rubí cereza con tonalidades ocre. En nariz destaca un aroma muy definido que combina perfectamente la vainilla del roble con unos intensos aromas frutales de la uva de procedencia, confiriendo los elegantes aromas de crianza finos e intensos con fondo especiado que nos augura una gran evolución en botella. En boca es aromático, goloso, fresco, con gran equilibrio, acidez, alcohol, con una elegante vía retronasal, de paso largo, amplio y complejo.

En 1991 el sueño de tres familias se vio realizado al crear Bodegas Centro Españolas, la primera bodega estilo châteaux de Castilla - La Mancha.

Situada en Tomelloso, el corazón de la tierra de Don Quijote, pronto se convirtió en una de las bodegas más vanguardistas y de referencia en esta D.O., ya que revolucionó la viticultura de la tierra, logrando una identidad propia, aunando la tecnología mas vanguardista con las artes tradicionales de la tierra manchega, siendo pionera de los vinos de autor en Castilla- La Mancha. Desde la bodegas afirman: "Nuestros vinos son Quijotes que equilibran la modernidad y la tradición, excelentes vinos que no dejarán de sorprenderte".

El proyecto Allozo, al que pertenece el vino que hoy nos presentan, está basado en un intensivo trabajo en los viñedos particularmente seleccionados por parte de los viticultores y enólogos de la bodega, para extraer la esencia de las diferentes variedades y terroirs. La elaboración y embotellado de todos los vinos Allozo se realiza en la propia bodega y da lugar a vinos Jóvenes, Crianzas, Reservas y Grandes Reservas que envejecerán en 3.800 barricas de roble, donde el vino tomará la madurez necesaria para terminar en los botelleros donde se alcanzará el equilibrio propio de los Grandes Vinos.

Bodegas Centro Españolas está enfocada a la exportación, comercializando sus vinos Allozo en más de 30 países de todo el mundo.

Además, infinidad de premios respaldan los vinos Allozo, primeros en Castilla - La Mancha en conseguir Medalla de Oro en el Challenge International du Vin de Burdeos, Campeones de España en 2006 en Ljubliana –la competición mas antigua del mundo–, además de innumerables premios que hacen de la bodega y de los vinos Allozo los más galardonados de Castilla - La Mancha. ✻

Más información: www.allozo.com

Bodegas Fernando Castro

Bodegas Fernando Castro es una empresa familiar fundada en 1850. Es la bodega más antigua de Castilla - La Mancha bajo la dirección de la misma familia. Actualmente, dos generaciones de la familia Castro trabajan conjuntamente, contando con el inestimable apoyo de grandes profesionales y disponiendo para ello de unas instalaciones modernas, cómodas y funcionales, lo que ha facilitado la expansión de su mercado a los más de 75 países donde actualmente exportan.
En la última década ha ampliado su gama de producto a nuevos y emergentes sectores como son los vinos espumosos, sin alcohol, vinos ecológicos e incluso sangrías.

De forma reciente, han introducido en su portfolio Viña Lastra Blanc de Noir y Viña Lastra Blanc de Noir Brut, que tendrán su primera presentación durante Fenavin. Un vino blanco elaborado con uva tinta 100% bobal, con aromas florales y de fresa, que en boca tiene una acidez integrada y refrescante. Un vino fresco, elegante y con una complejidad única que no dejará indiferente a nadie. Ideal para acompañar marisco, pescado, quesos suaves y arroces.
Bodegas Fernando Castro se mantiene en una constante modernización de sus tres plantas productivas, más de 20.000m² que dan cabida a 7 líneas de embotellado, 7.000 barricas y una capacidad para almacenar más de 6 millones de botellas. En los próximos meses, se inicia una nueva ampliación hasta alcanzar los 46.000 m², que incluye nuevas naves de envejecimiento de barricas, una nueva línea de embotellado de bag-in-box y una novedosa, y única en España, línea de envasado para el innovador formato en botella de cartón.
Su flexibilidad y capacidad de adaptación a nivel estructural ha supuesto un aumento significativo en la capacidad de elaboración y de comercialización, hasta alcanzar los 45 millones de botellas anuales; de ellas, más del 90 por ciento destinadas a exportación.*



BODEGAS FERNANDO CASTRO P.º Castelar, 70 · 13730 Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) · Tel.: 926 342 168 · www.bodegasfernandocastro.com



Entrevista al Presidente de la D.O.P. Ribera del Júcar: Javier Prosper

“La exportación es la mejor salida de nuestros vinos”



¿Qué tienen en común y en qué se diferencian los vinos de la D.O.P. Ribera del Júcar del resto de vinos castellano- manchegos?
Los vinos castellano-manchegos con los vinos de la D.O.P. Ribera del Júcar, tienen un único aspecto en común, la imagen de vinos de segunda clase o que no tienen la suficiente calidad, evidentemente algo que no es cierto.
Los vinos de la D.O.P. Ribera del Júcar, son diferentes al resto, la composición del suelo y la altura sobre el nivel del mar a la que están nuestros viñedos, los hacen diferentes.
Podría haber un punto en común con la D.O.P. Manchuela e incluso con la D.O.P. Utiel-Requena, que es la variedad bobal.

¿Está afectando la actual sequía que se vive en toda España a los viñedos de vuestra denominación? ¿Cómo se traducirá está situación en la próxima vendimia?

“La sequía está afectando y mucho a nuestros viñedos”

La sequía está afectando y mucho, en la campaña pasada hubo episodios de altísimas temperaturas y al no llover en otoño ni en invierno la planta está “cansada”. Es pronto para pronosticar, si lloviese en mayo podría paliar algo esta situación, el escenario es complicado.

Hace unos años nos comentaste que os era más fácil vender vuestros vinos en Tokio que en Madrid. ¿Habéis logrado equilibrar la balanza o aún estáis trabajando para ser reconocidos dentro de nuestras fronteras?
Sí que es cierto que en proximidad se está vendiendo más, los castellano-manchegos quieren beber vinos de su tierra, el turismo de interior en Castilla - La Mancha, también está ayudando a que se beba más vino, pero la exportación es, hasta este momento la mejor salida de nuestros vinos.

Una buena plataforma de promoción profesional es FENAVIN que se celebra este mes de mayo. ¿Cómo están el Consejo Regulador y las bodegas preparando esta gran cita?
Con bastante ilusión. FENAVIN para la D.O.P. Ribera del Júcar es fundamental, “jugamos en casa” y de manera conjunta todas las bodegas y eso siempre ayuda a dar imagen de marca y a resaltar la calidad de nuestros vinos.

¿Qué objetivos se marca la D.O. a medio o a largo plazo?
Apoyar a nuestras bodegas para aumentar nuestra presencia en Castilla-La Mancha y en el arco mediterráneo, y potenciar la exportación.❋





RIBERA JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Ribera del Júcar, mar de sensaciones, de placeres profundos, colores intensos y de silencios eternos. Allí, al sur de la provincia de Cuenca, entre el guijarro cálido, nacen los Vinos de Ribera del Júcar.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Castilla-La Mancha

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Plaza del Ayuntamiento, s/n, 16708 Pozoamargo (Cuenca) · Tel.: 969 387 182 · Fax: 969 387 208
www.vinosriberadeljucar.com · do@vinosriberadeljucar.com

FENAVIN 2023

La Feria Nacional del Vino (Fenavin) volverá una vez más a Ciudad Real entre el 9 y el 11 de mayo, en una edición marcada por la inauguración de la tercera fase del complejo IFEDI y por una previsión de datos que consolida al salón como gran referente nacional e internacional.

Grandes expectativas y nuevos pabellones





Se calcula que la próxima edición de Fenavin reunirá a compradores de 102 países, y se espera una cifra récord de 4.300 compradores internacionales y 14.700 nacionales. Respecto al número de expositores, este superará los 1.900, lo que supone un crecimiento de hasta un 2,5 % con respecto al pasado año.

Estos datos confirman, según destacó el presidente de la Diputación y de la Feria Nacio-







nal del Vino, José Manuel Caballero, que existe un reconocimiento mundial del salón, avalado por "unas excelentes herramientas de negocio, a disposición de compradores y visitantes, así como por unas cifras de venta que año tras año se incrementan, y que en 2022 sumaron hasta 381 millones".

Herramientas de negocio

Entre las innovadoras herramientas de negocio que ofrece Fenavin, destacan "Contacte con" -una plataforma gracias a la cual se prevé la celebración de 8.000 reuniones-, el Buscador de negocio o la Galería del vino. Esta última permitirá, en un espacio de 1.915 m^2, conocer *in situ* una amplia oferta de vinos, ya que contará con la presencia de 1.467 marcas, de las que 496 son ecológicas.

El Buscador de Negocio, por su pate, es un programa que, en primer lugar, ayuda a los compradores internacionales a descubrir la oferta global de Fenavin y a seleccionar las bodegas que reúnan los requisitos que ellos buscan, y, en segundo lugar, a programar con la antelación de un mes reuniones de negocio. En ediciones anteriores, Fenavin abrió sus puertas con más de 7.000 reuniones cerradas.

En el salón tendrán lugar, además, numerosas actividades de carácter técnico, cultural y empresarial, con el vino como principal protagonista, dirigidas a profundizar en diferentes aspectos relacionados con su comercialización, distribución y promoción.

CUERPO DIPLOMÁTICO DEL VINO



Fenavin ha constituido su Cuerpo Diplomático de embajadores y embajadoras del Vino, compuesto por destacados profesionales del periodismo y del mundo de la Cultura, con los que ha celebrado en Madrid el éxito de la Feria ante su inminente nueva edición. Tanto el Presidente de Fenavin y de la Diputación de Ciudad Real, José Manual Caballero, como el Director de la Feria, Manual Julià, compartieron los preparativos, las novedades y la repercusión que tendrá el salón con periodistas tan populares como Luis del Olmo, Ana Rosa Quintana, Ana Terradillos, Francisco Rosell, Moisés Rodríguez o Xabier Fortes, entre otros; con la reconocida actriz Concha Cuetos; con Julián Velasco, director general de COPE; con el escritor Benjamín Prado; con Sonia Prince de Galimberti, mujer referente en el mundo del vino, Presidenta-fundadora de AMAVI; con Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center; con el empresario, presidente y fundador de Asefma, Félix Bellido, y con la reconocida psicóloga Inma Puig.

El apoyo institucional estuvo representado por Isabel Rodríguez, Ministra de Política Territorial y Portavoz de Gobierno de España, nombrada embajadora la pasada edición.



Nuevas instalaciones

Las instalaciones del IfediI, complejo ferial de Ciudad Real, ya se han completado. Las obras de la tercera fase, que comprendían la construcción de los pabellones D, E y F han concluido, con lo que el espacio resultante se ofrece como el más moderno, versátil e innovador de la mitad sur de España, con 31.640 m de exposición sobre un total de 34.000. José Manuel Caballero ha reconocido que en 2018 se fijó el objetivo de lograr un recinto "propio del siglo XXI, porque Fenavin así lo requería", aunque quiso dejar claro que el nuevo Ifedi no solo acogerá a la Feria Nacional del Vino, sino a todo tipo de eventos que "favorezcan el desarrollo económico y empresarial de la provincia".





Los nuevos pabellones pueden funcionar a la vez o por separado, una interesante característica, ya que de esta manera posibilitan la celebración simultanea de distintos eventos, sin que interfieran unos en otros.

El más espectacular de los tres nuevos pabellones, por su aforo y altura así como por haber sido concebido sin columnas de apoyo, es el E, que suma hasta 4.000 m² de exposición, con una capacidad para organizar espectáculos de 8.000 personas.

Ampliar la representación extranjera

Cabe destacar que la organización de Fenavin está inmersa en un largo proceso de estudio de los diferentes mercados mundiales de vino para conseguir atraer a compradores de destinos muy diversos.

El proceso se centra en tres grandes mer-

VINOS DE PAGO

En el transcurso de Fenavin 2023 se orecerá una cata de Vinos de Pago, para que los asistentes conozcan de la mano de AsCuVi CR (Asociación Club de Vinos de Ciudad Real) los Pagos existentes en Castilla-LaMancha, y degusten dos grandes vinos pertenecientes a las bodegas Dehesa del Carrizal y Vallegarcía.

Lo que se pretende con esta actividad es poner de relieve la categoría de los vinos elegidos para la cata, y dar a conocer a los asistentes dos tipos de uva de origen francés, que han logrado aclimatarse a la provincia de Ciudad Real, ofreciendo unas características excepcionales y en todo su esplendor.



SE CELEBRARÁN NUMEROSAS **ACTIVIDADES TÉCNICAS, CULTURALES Y EMPRESARIALES** DIRIGIDAS A PROFUNDIZAR EN ASPECTOS RELACIONADOS CON LA **COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y PROMOCIÓN** DEL VINO

cados. El primero de ellos es el que corresponde a los países que, en relación a la exportación de las bodegas, mantienen un mercado "maduro", con buena implantación del vino español, como es el caso de Reino Unido, Alemania, Francia, EE.UU. o los países nórdicos,

En segundo lugar se encuentran los denominados mercados "emergentes", formados por aquellos países en los que se está generando un consumo creciente de vino español. A este grupo pertenecen China, India, Brasil, Perú o Marruecos.

En tercera posición se sitúan los mercados "incipientes", que hacen referencia a países como Tailandia, Cabo Verde o Camerún, en los que el consumo de vino español es débil, pero en los que existen buenas perspectivas.







Desde la organización de Fenavin señalan que el principal problema con el que se encuentran las bodegas y cooperativas a la hora de exportar es que aún son escasos los países con los que hacer negocio. Por este motivo, consideran de vital importancia que en cada edición el número de países interesados en abrir negocios sea muy elevado. En la presente edición de la Feria Nacional del Vino, estarán presentes los tres mercados citados a través de la participación de más de cien países.

Mención especial merece el Reino Unido. Al respecto, Gerald Lawson-Tancred, delegado de la Feria Nacional del Vino en dicho país, explica que el mercado del vino en Reino Unido es muy complicado, de ahí que su consejo para las bodegas que quieran introducir en él, sea "tener paciencia y perseverancia, porque una vez que hayan logrado entrar, puede ser una inversión de tiempo y dinero muy valiosa".

Retos del sector

En la misma línea de apertura al exterior se alinean las dos ponencias organizadas por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMV). La primera de ellas, "Turismo y Vino. Cómo convertir a nuestros turistas en clientes", tendrá lugar el día 9 en el aula 6 del pabellón Homero. En ella, en la que el Direc-

ACERCARSE A LA GENERACIÓN Z

Uno de los grandes retos del sector es el de alcanzar a sus públicos objetivos, y hay que tener en cuenta que no todos esos públicos necesitan los mismos mensajes. La industria requiere hacer un esfuerzo para aproximarse a los jóvenes, y a ellos la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino) dedicará la ponencia "Cómo ganar adeptos al vino en la Generación Zeta, desde los medios de comunicación y las redes sociales". A través de profesionales del sector de la comunicación se explicará cómo hacerlo, destacando las preferencias de quienes forman parte de esta generación que engloba a las personas nacidas a finales de la década de 1990 e inicios de los años 2000, muy familiarizados con el uso de la tecnología digital, Internet y los medios sociales desde edades muy tempranas.

tor General del OeMV, Rafael del Rey, actuará como moderador, se hablará sobre por qué España, pese a ser una de las mayores potencias mundiales tanto en vino, como en turismo y gastronomía, no termina de sacar todo el partido posible en ventas. El reto consiste en convertir a los numerosos visitantes que recibe nuestro país en clientes de nuestros productos, y especialmente de vino, para que con las técnicas de distribución actuales y superadas las trabas fiscales, administrativas y logísticas, puedan comprar vinos españoles para enviarlos a sus domicilios en el extranjero.

Por otra parte, a través de la ponencia "El Vino Español en el Mundo: Mercados y Retos de las Bodegas Españolas", que se desarrollará el 10 de mayo, también en el aula 6 del pabellón Homero, se analizará la evolución de los mercados internacionales del vino, tratando de deducir los principales retos a los que se enfrentan las bodegas españolas, con el objetivo fundamental de mejorar su valor e imagen. ❋







NOTA DE CATA

Nombre: Rectoral do Umia
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Madurado sobre sus lías finas durante 6 meses, posee un bonito color amarillo con destellos verdosos. Destaca por su intenso aroma a manzana y flores. En boca es fresco y con una acidez sorprendente pero muy ajustada manteniendo un equilibrio perfecto.

NOTA DE CATA

Nombre: Rectoral de Amandi
D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: Mencía
Características: En nariz se aprecian delicados aromas a moras y frambuesas con notas florales a violeta y toques a caramelo de tofe y regaliz. En boca es persistente y largo con una entrada fresca y notas florales.



Presentes en FENAVIN · Pabellón Osiris · Calle 1 · stand 19

Bodegas Gallegas

Bodegas Gallegas nació hace más de 60 años como un proyecto personal de su fundador Manuel Vázquez y ahora son sus hijos, Manuel y Myriam, los que dan continuidad a este proyecto. Su filosofía de trabajo se basa en el respeto al entorno, la potenciación de la economía local y la investigación como base de la calidad y carácter diferenciador de sus vinos. Bodegas Gallegas está presente en 50 países del mundo y elabora vinos con Denominación de Origen Rías Baixas, Ribeira Sacra y Ribeiro.❋

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

Luzón Colección Monastrell Roble

La evolución de un nuevo clásico

Luzón Colección Monastrell Roble de Bodegas Luzón, ha sido elegido el mejor vino en contacto con madera de la D.O.P. Jumilla en el 29 Certamen de Calidad de Vinos de Jumilla celebrado el pasado mes de abril.





En esta última edición del certamen se entregaron más de una treintena de galardones repartidos entre medallas de oro, medallas de plata y tres menciones especiales (Mención Especial al Tinto elaborado sin contacto con madera, añadas 2021 y 2022, Mención Especial al Tinto elaborado en contacto con madera, añadas 2021 y 2022, así como la Mención Especial para el Vino Ecológico mejor valorado del Certamen), entre las 157 muestras catadas por los 18 catadores expertos llegados desde toda España.

NOTA DE CATA

D.O.P.: Jumilla
Variedad: Monastrell
Características: En la copa presenta un color rojo cereza y ribete violáceo, con una nariz en la que predominan los aromas a fruta roja fresca, especias dulces, tostados y notas de café y que en boca se muestra carnoso, suave y fresco, con unos taninos maduros y dulces.
Un vino perfecto para carnes rojas, guisos de caza, platos elaborados a la parrilla, setas o cualquier plato en el que el sabor umami sea el protagonista, incluyendo los postres elaborados con chocolate.

Entre las menciones, Bodegas Luzón consiguió cinco medallas, de las cuales dos de las más prestigiosas fueron para Luzón Colección Roble 2022, que se alzó con la Mención Especial Monastrell con Madera, añadas 2022 y 2021 y la medalla de oro. Una mención que a la bodega le hace especial ilusión ya que después de cuatro años alzándose con la Mención al Mejor Tinto Joven de Jumilla, este año han logrado que su Luzón Colección Monastrell Roble 2022 haya sido reconocido como el mejor vino con madera de las añadas 2021-2022. Una evolución que demuestra el grado de madurez y plenitud que han alcanzado en los últimos años, los vinos de la bodega. Se trata de un vino cuya fermentación transcurre en un periodo de 6 a 8 días, macerando posteriormente en contacto con los hollejos por un periodo entre 5 y 10 días. Una monastrell expresiva e intensa, que mantiene su toque afrutado pese a su paso, durante 3 meses, por barricas de roble.
Además, Bodegas Luzón ha logrado ser reconocida con 3 medallas de oro, para su Luzón Colección Roble 2022, Finca Luzón Roble 2022 y Finca Luzón Joven 2022, y una medalla de plata para su Luzón Colección Monastrell Ecológico 2022. ✻

Más información: www.bodegasluzon.com

Presentes en FENAVIN · Bodegas Luzón · Pabellón Hafiz (Hall 7) · Calle 25 · stand 8



Cuenca

Tradición y mucho más

Tras dos intentos fallidos, en las ediciones de 2017 y 2018, Cuenca ha conseguido ser seleccionada como Capital Española de la Gastronomía 2023, una elección que pone de manifiesto la importante evolución gastronómica que ha experimentado la ciudad en los últimos años, así como la relevancia de sus chefs y los recursos invertidos en este aspecto.

FOTOS CEDIDAS POR CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA.



CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2023



Cuenca ha logrado convertirse, por unanimidad, en Capital Española de la Gastronomía (CEG) tras disputar el título con Pontevedra y Oviedo. Y su alcalde, Darío Dolz, no pudo disimular su alegría en el trascurso del Salón Internacional del Turismo (Fitur), afirmando que "a la tercera va la vencida" y asegurando que "no vamos a defraudar". Dolz hizo hincapié en que el sector gastronómico y las administraciones "se iban a volcar" y en que la ciudad tenía la voluntad de mejorar al máximo su propuesta: "Vengan a Cuenca" –clamaba en su discurso- "Cuenca les espera con todo su patrimonio, arte, cultura, naturaleza y, ahora gastronomía".

Recordemos que CEG es un evento anual creado por la Federación Española de Perio-



Migas con huevo.



Copita de Ajoarriero (chef Jose Miguel Castellano y el equipo de ASPADEC).

distas y Escritores de Turismo, junto a la Federación Española de Hostelería. Cuenca ya era la tercera vez que optaba a este reconocimiento, y para lograr el triunfo, presentó un intenso programa de actividades gastronómicas dirigidas a resaltar la variedad de sus productos y la innovación culinaria desarrollada en los últimos años.

Cocina encantada

Tal y como afirman quienes la conocen, la cocina de Cuenca puede ser calificada de "encantada", como también lo es su peculiar naturaleza. Sus orígenes son milenarios, y debe ser atribuida a una situación geográfica determinada y a ser receptora de numerosas culturas que dejaron su impronta en el paisaje, y sus tradiciones en la vida cotidiana. Los sabores conquenses nos trasladan a la tradición islámica, marcada por "las maqamas y risalas", con sus postres y panes dulces. La llegada del cristianismo aportó las bondades de la cocina pastoril, en la que no faltaban sabrosos asados y buenos platos de verduras de las huertas del Huécar. Posteriormente, los tiempos coloniales incorporaron nuevos productos, engrosando las recetas de una cocina que el Quijote universalizó.
La de Cuenca es también una cocina definida por las costumbres, las festividades, la caza o la pesca, hasta llegar a una ambiciosa oferta culinaria de autor.

Tierra de vinos y quesos

Grandes protagonistas de Cuenca son sus vinos y sus quesos. Los primeros nos remiten a Manchuela, con su Ribera del Júcar; La Mancha baja, con sus Pagos de Calidad, la Alcarria y la Sierra, ahora con bodegas pequeñas pero selectas, como es el caso de Calzadilla en Huete o Alto Landón en Landete.
En cuanto a los quesos, sobresale el manchego como estandarte, así como los artesanos en Sierra o Alcarria.

Platos más representativos

- Zarajo: aperitivo formado con las tripas más tiernas del cordero, alrededor de ramitas de sarmiento. Se cocina en una parrilla a fuego lento.

- Morteruelo: presenta el aspecto de un paté muy espeso, y se consume con tenedor. Aunque existen diferentes recetas, su base está constituida siempre por perdiz, codorniz, gallina, liebre, conejo y cerdo. Como resultado se obtiene una pasta que se adereza con romero o tomillo.

¿Sabes qué es el resolí?

Al acabar una comida típica de Cuenca, no puede faltar el resolí, un licor de origen musulmán que originalmente solo se consumía en Semana Santa, pero que ahora se encuentra todo el año. Está realizado a base de crema de café, coñac y anís.




Terrina de caza especiada al morteruelo (chef Miguel Escutia).

Campo y alma

Según explica Elena Escobar Sánchez, Directora General de Alimentación de la junta de Castilla-La Mancha, la garantía de marca "Campo y alma" agrupa a las 35 figuras de calidad de la región. Esta marca facilita mucho la promoción de los productos, ya que bajo una sola denominación se le están ofreciendo al consumidor todos los productos de calidad de la Cominidad Autónoma.

LA COCINA DE CUENCA ESTÁ DEFINIDA POR LAS COSTUMBRES, LAS FESTIVIDADES O LA CAZA, HASTA LLEGAR A UNA AMBICIOSA OFERTA DE AUTOR







- Ajoarriero o atascaburras: se elabora con patata, bacalao, pan rallado y huevo cocido, ingredientes con los que se forma una mezcla que puede untarse en el pan a modo de paté.

- Alajú: de origen árabe, es uno de los postres más representativos de la cocina conquense. Se realiza con miel, almendras y pan rallado y se cubre con dos obleas para darle forma de torta.

Vanguardia y Raíz Culinaria

Pero no solo de tradición vive la gastronomía de Cuenca, sino que también ofrece propuestas innovadoras, creativas y de vanguardia. Los protagonistas de esta revolución son jóvenes cocineros, surgidos de la formación profesional, que apuestan por una cocina exclusiva y personal, aunque en consonancia con las particularidades patrimoniales, históricas y naturales de la ciudad. Para ello emplean las mis-





Arriba: plato de trucha ibérica, otra de las propuestas típicas de Cuenca.
Izqda.: chef Jesús Segura (Restaurante casas colgadas. Abajo: chef Miguel ángel Bailén (Parador Nacional de Cuenca)

Productos con etiqueta de calidad

En Cuenca podemos encontrar una serie de productos que conforman la despensa de Castilla-La Mancha.

- **D.O.P. Queso Manchego.**
- **D.O. Miel de la Alcarria.**
- **D.O. Azafrán de la Mancha.**
- **D.O. Aceite de la Alcarria.**
- **D.O. Uclés.**
- **D.O.P. Ribera del Jucar.**
- **D.O. Manchuela.**
- **D.O. Mancha.**
- **I.G.P. Cordero de la Mancha.**
- **I.G.P. Cordero de la Serranía de Cuenca.**
- **I.G.P. Ajo morado de las Pedroñeras.**
- **Miel de Cuenca**



mas materias primas que sus antepasados, pero los pasan a través del tamiz de la modernidad.

Esta cocina moderna, con firma de autor, ha contado y cuenta con un importante elemento dinamizador: "Raíz Culinaria", una iniciativa impulsada desde la Dirección General de Turismo, Comercio y Artesanía de la junta de Castilla-La Mancha para situar a la gastronomía "en el lugar que merece, dotándola del prestigio gastronómico del que es digna, dadas sus raíces, tradiciones, y el gran valor de sus productos, platos y chefs".

Esta vanguardia culinaria está constituida por chefs como José Luis Adán (restaurante El Torreón), Miguel Ángel Bailén (Parador Nacional de Cuenca), José Miguel Castellano (jefe de cocina ASPADEC), Daniel Peña (Profesor de Cocina. Natura, Escuela de Hostelería), Juan Pedro Romera (Restaurante Romera Bistró), Jesús Segura (Restaurante Casas Colgadas), Miguel Escutia (Restaurante Raff-San Pedro), Mª Paz Marlo (Restaurante Marlo), Fran Martínez (Restaurante Cinco Sentidos), Nacho Ruiz (Restaurante Natura) y Hubert (Paranoia y Casu Terraza).✻

Consulta todas las noticias, actividades y eventos

www.capitalespanoladelagastronomia.es
www.instagram.com/cuencaesturismo/



Además del exitoso e informal Cañitas Maite, estos dos cocineros amigos desde la infancia, son los artífices del restaurante gastronómico Oba en Casas-Ibáñez (Albacete), reconocido en su primer año de funcionamiento con una estrella Michelin, una estrella verde y dos soles Repsol. También asesoran Cebo en Madrid, Can Domo en Ibiza y este verano liderarán un *pop up* en la Costa Brava. Además, nos avanzan en exclusiva que están planeando llevar un proyecto informal a la capital.

POR LAURA MORALES

Javier Sanz y Juan Sahuquillo



“Somos unos cocineros que hablan de lo que somos y de dónde venimos”



Se nota que solo tienen 25 años porque desbordan energía y tienen ganas de comerse el mundo. Y es que si han sido capaces de brillar tras abrir su primer proyecto al filo de la pandemia en un pequeño pueblo de Albacete, no acertamos a imaginar que lograrán de aquí en adelante. Hemos hablado con ellos y esto es lo que nos han contado.

¿Siempre tuvisteis claro que queríais ser cocineros?
Sí, desde muy pequeñitos estábamos siempre metidos en la cocina... Yo (Javier) soy tercera generación de familia de hosteleros. Mi abuelo empezó con un bar pequeño en la carretera, mi padre hizo el hotel... y con Juan hemos dado una vuelta al negocio. Llevamos juntos toda la vida: estudiamos cocina juntos y nos formamos en algunos de los mejores restaurantes de España con la idea de algún día volver a casa y poner un proyecto en marcha.

¿Cuáles han sido vuestros referentes en cocina si es que los habéis tenido?
Siempre ha habido referentes. Estamos en un país donde hay infinidad de grandes restaurantes y grandes cocineros que han sido ejemplo, que han abierto camino para que nosotros podamos ahora andar por ellos, pero personalmente Dabiz me parece un genio, por lo que ha conseguido no solo con Diverxo sino con todo en general. Andoni Luis Aduriz en Mugaritz también es un gran ejemplo de cómo hacer las cosas de forma diferente, de cómo ser libre y bueno, muchos otros, como Paco Pérez en Atrio, Nacho Manzano en Casa Marcial, con esa propuesta que me inspiró muchísimo la temporada que estuve allí... hay propuestas súper inspiradoras en España.

¿Cómo definiríais, a grandes rasgos, vuestra cocina?
Nuestra cocina la definiría como polivalente porque dentro de nuestro Grupo, Cañitas, tenemos varias líneas de trabajo: algunas más informales y otras más cuidadas y otras súper gastronómicas como puede ser Oba. Yo diría que somos unos cocineros que hablan de lo que somos y de dónde venimos: de un pueblecito pequeño, Casas Ibáñez, en Albacete, donde nuestras aficiones han sido salir al campo, la pesca, la caza... el estar en contacto con la naturaleza todo el día y eso se traduce de una forma directa y clara en Oba, el restaurante gastronómico donde conectamos muchísimo con el entorno y con lo que nos rodea, por el que hemos conseguido una estrella verde de sostenibilidad Michelin. También tenemos propuestas más informales, para todos los públicos, como puede ser Cañitas Maite, que es una propuesta más divertida, que habla de lo que somos, dos chavales jóvenes.

¿Qué os inspira a la hora de crear nuevos platos?
Te pueden inspirar muchas cosas pero hay que ser polivalente y tener la cabeza muy bien dividida: saber cuándo hay que pensar para cada uno de nuestros restaurantes y enfocar la creatividad para una cosa o para otra, no siempre se puede ser súper gastronómico, a veces hay que hacer propuestas más informales y divertidas y que funcionen.

¿Cómo se logra que un restaurante familiar de un pueblo de Albacete como Cañitas Maite sea conocido en toda España y más cuando a los tres meses de poneros al frente se declara la pandemia?
Han sido tres años donde ha ido todo muy rápido. El primer año fue súper intenso, sabíamos que teníamos la oportunidad de ganar "Cocinero Revelación", "La mejor croqueta del mundo" o "El mejor escabeche de España" y conseguimos ganar los tres en Madrid Fusión 2021 y así dar visibilidad a nuestro proyecto. Salimos adelante con muchísimo trabajo y con mucha suerte también de que aparecieran personas en nuestro camino que nos ayudaron a comunicarlo y gente del equipo que empezaba con nosotros y que confiaron en este proyecto.



“Es un orgullo ganar premios y nos motivan pero no hay que frustrarse si no llegan”

“No vale relajarse, hoy estás aquí arriba y mañana puedes estar abajo”

“Nunca hay que perder los orígenes, saber de dónde uno viene”

Así que el éxito ha sido un cúmulo de cosas pero sobre todo muchísimo trabajo, esfuerzo, sacrificio, suerte... de todo un poco, pero gracias a la vida todo pasó como queríamos.

Y poco después llegó Oba, el gastronómico. Este sí que era vuestro sueño. ¿Como lo difiniríais?
La verdad es que sí, era nuestro sueño. Siempre nuestra ilusión fue tener un restaurante donde pudiéramos hablar de lo que somos, de lo que hacemos, del entorno... hacer una cocina que nos representara al 100%, para muy poquita gente, con un discurso muy personal y muy especial. Hablamos de cosas que nos rodean y que casi se están perdiendo... tenemos esa obligación moral, cultural y geográfica de recuperarlas y de ponerlas en valor. Es un proyecto que se hizo muy poco a poco, estuvimos 29 meses dándole forma, con una economía todavía muy débil porque estábamos empezando.
En un año de vida conseguir tantos premios es brutal, no podemos estar más orgullosos y más contentos. Estamos súper motivados para continuar y aspiramos a obtener nuevos logros. Debemos decir que esta será la última temporada de Oba en su actual localización, seguiremos creciendo para que el restaurante sea todavía mejor.

¿No os abruman tantos reconocimientos? ¿Aspiráis a más o los premios no son algo que busquéis?
Bueno, dicen que “a nadie le amarga un dulce”. Todos los premios que vengan, bienvenidos sean, pero nosotros no trabajamos para ganar premios sino para tener un negocio sólido, para poder crecer y llegar a donde queremos. Sí que es un orgullo ganarlos y nos motivan pero no hay que frustrarse si no llegan. Tenemos muchos retos por delante: ojalá el día de mañana ganemos tres estrellas Michelin, estemos en los 50 Best ...

Además, el año pasado aceptasteis asesorar Cebo en Madrid y Can Domo en Ibiza ¿Qué ofrecéis en ambos espacios?
En 2022 empezamos con los proyectos de Can Domo en Ibiza y Cebo en Madrid, dos puntos gastronómicos para nosotros estratégicos dentro de España.
En Can Domo ofrecemos una propuesta mediterránea, una oferta que habla de las islas con nuestro sello, con platos de casa como la croqueta o el carabinero pero con matices ibicencos. Se trata de un hotel muy pequeño, muy coqueto, con una oferta cortita, una carta a mediodía más informal (arroces y finger food) y por la noche más gastronómica (menú degustación).
En Cebo ofrecemos una propuesta con la base de Cañitas Maite igual que en Can Domo, pero reversionando las recetas y dándoles un punto más gastronómico.

Por si todo esto fuera poco, este verano La Santa, el *market* que aúna ocio y gastronomía en Santa Cristina d’Aro (Girona), os ha fichado. ¿Os apetecía llevar un pedacito de Cañitas Maite a la Costa Brava?
Este verano tenemos un *pop up* de dos meses en La Santa Market y honestamente, tenemos que decir que Cataluña y Barcelona nos han cuidado muchísimo. La mayoría de nuestros ‘partners’ vienen de Cataluña. Hay gente muy fan nuestra ahí que nos ha apoyado muchísimo desde el primer día, desde marcas a clientes.
La Santa nos pareció un proyecto muy interesante y muy chulo, una forma de que el equipo crezca, que parte de él se vaya fuera en verano y que la marca salga fuera de casa... todo eso es crecimiento y nos motiva también. Cataluña se ha portado muy bien con nosotros y nos hace ilusión estar ahí.

Sin duda, sois los chefs del momento y seguramente muchos jóvenes que aspiran a ser cocineros se fijan en vosotros. ¿Qué consejo les daríais?





“Esta será la última temporada de Oba en su actual localización, seguiremos creciendo para que el restaurante sea todavía mejor”

Nos agrada mucho que nos digas que somos los cocineros del momento, pero bueno, te diré que desde dentro nosotros no lo vemos así, nosotros nos exigimos muchísimo. Hay que seguir trabajando, hay meses que trabajamos casi los 30 días. No vale relajarse, hoy estás aquí arriba y mañana puedes estar abajo, la vida no es solo pegar un acelerón sino que hay que mantenerse.

Considero que somos los mismos chavales de hace tres años: dos chavales con 25 años que les encanta la gastronomía, que les encanta lo que hacen y que viven por y para esto.

Para la gente que nos pueda tener de ejemplo, estamos agradecidísimos. Siempre estamos ahí para aconsejar, para echarles un cable o decirles por dónde creemos que hay que tirar, pero la clave está en cosas muy básicas: que te guste lo que haces, que tengas actitud, disciplina y seas muy persistente con tus sueños. Hay que tener paciencia y tener claro dónde quieres llegar. Querer es poder: si dos chavales han podido triunfar en un ‘hotelín’ pequeño en un pueblo de 4.000 habitantes en medio de Albacete, cualquier persona puede. El momento llega. Y sobre todo, nunca hay que perder los orígenes, saber de dónde uno viene y ser el mismo de siempre, ganes más premios, menos... debes ser el mismo que eras para que todo siga igual.



¿Algún proyecto de futuro que podáis avanzarnos?

Estamos pensando en una nueva propuesta en Madrid, algo más informal que Cebo, enfocado a lo que es Cañitas Bar, para comer con las manos, que nos permita acercar esa propuesta dirigida a todos los públicos a la capital. Eso tenemos en mente para final de año, aún lo estamos cerrando.❋

CAÑITAS MAITE / OBA
C. Tomás Pérez Úbeda, 6
02200 Casas-Ibáñez (Albacete)
Tel.: 967 461 054 / 663 237 445



Ababol

Recetario manchego con un toque 'chic'



En Ababol la cocina tradicional manchega se combina con algunas técnicas y platos de la cocina francesa junto con aportaciones vascas, ofreciendo un concepto gastronómico con mucha personalidad fruto de las raíces familiares y la trayectoria profesional de su chef, Juan Monteagudo.

Ababol posee la única estrella Michelin de la ciudad de Albacete. Su nombre hace referencia a una palabra local que se utiliza para referirse a las amapolas y es ya una dirección imprescindible de la emergente cocina manchega.

Está ubicado en pleno centro de la ciudad, en un espacio diáfano y luminoso con capacidad para unos 25-30 comensales.

La decoración del local es sencilla, en la que destacan los cuadros, que fueron pintados por el padre del chef, el artista Philippe André Georges Monteagudo.

Ababol ofrece una propuesta, como comentábamos al principio, basada en la cocina tradicional manchega en la que destaca el producto de temporada. La mayoría de las verduras de su despensa proceden de las dos extensas huertas que la familia del chef posee en Tarazona de la Mancha. Una de ellas es un establo con más de 500 ovejas y cabras, de cuya carne se surte Ababol, y olivos centenarios con cuyos frutos Monteagudo elabora su AOVE de degustación, un *coupage* de arbequina y cornicabra. Una extensa y cuidada selección de proveedores locales completa la despensa. También la carta de vinos da protagonismo a las pequeñas bodegas de la zona, independientes y centradas en proyectos de recuperación de variedades autóctonas o casi extintas. ❋



El chef: Juan Monteagudo

Juan Monteagudo (Albacete, 1991) creció entre huertos y campos aprendiendo a amar el buen producto. Se enamoró de la cocina gracias a su abuela materna, que le enseñó la riqueza de la cocina manchega y el amor a la huerta. En 2011 empezó a estudiar cocina en la Escuela de Hostelería de Artxanda (Bilbao), en la que, además, cursó una especialidad en cocina creativa e internacional. Mientras se formaba, hizo prácticas en grandes templos vascos, como Mina o Azurmendi. Tras completar su formación, se trasladó a Madrid y pasó por enclaves como Membibre, Álbora, Santerra, Adunia junto a Manolo de la Osa o Lobito de Mar de Dani García. Tras varios años vuelve a Albacete y en enero de 2022 inaugura Ababol, consiguiendo su primera estrella Michelin diez meses después de la apertura. Ese mismo año fue nominado como candidato al premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión. En enero de este año, en este mismo congreso, se alzó como ganador del Concurso a la Mejor Croqueta de Jamón de España.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Juan Monteagudo comenta para *Vinos y Restaurantes:* "Ha supuesto un cambio total en nuestra vida en el restaurante. En primer lugar, estamos muy agradecidos y sorprendidos por la concesión de este reconocimiento a nuestro trabajo y a nuestra filosofía. Es algo que nos ha pillado por sorpresa, pues no lo esperábamos, en primer lugar queríamos centrarnos en asentar las bases de la propuesta gastronómica de Ababol y poder formar al equipo y dotarlo de conocimientos y herramientas, para construir algo sólido en lo que basarnos y poder ofrecer al cliente, algo distinto donde poder 'comer Albacete y su gastronomía'. Aún no somos conscientes de que tenemos una estrella Michelin y mucho menos de lo que supone y conlleva, cierto es que poco a poco lo vamos viendo y por ende evolucionando la propuesta de Ababol. La exigencia del cliente aumenta y el prototipo de cliente cambia totalmente, ahora tenemos la responsabilidad y presión de no fallar bajo ningún concepto, y de tener que representar a la gastronomía local con todo su esplendor. También ha supuesto una liberación a la hora de cocinar, tenemos más libertad a la hora de crear y presentar nuestras propuestas, pero sin olvidarnos de nuestra esencia, que es lo que nos caracteriza, una cocina sencilla y con pocos artificios, cuidando el producto y su sabor. A nivel de reservas, se ha notado el empuje de la estrella Michelin y por eso también estamos agradecidos, ya que podemos trabajar haciendo lo que soñamos y podemos vivir de ello. Ahora están cambiando los restaurantes gastronómicos y sus condiciones y en Michelin se han dado cuenta y apuestan por este cambio. En conclusión, ha supuesto un empuje y un cambio en nuestras vidas, cambio que nos está viniendo bien al equipo de Ababol y a la ciudad de Albacete".

ABABOL Calderón de la Barca, 14 · 02002 Albacete · **Tel.:** 967 020 882 · www.restauranteababol.es · **P.V.P a la carta:** 25€ entrantes, 35€ principales y 12€ postres · **P.V.P Menú Tierra:** 75€ (maridaje: 45€) – **Menú Ababol:** 110€ (maridaje: 65€)

Los mejores regalos para el

DIA DE LA *MADRE*

Decirle a nuestra madre que la queremos es sin duda el mejor regalo, pero también compartir tiempo con ella. Y, por supuesto, un detallito no está de más. Sin embargo, encontrar un regalo a la altura que exprese todo el agradecimiento a las grandes protagonistas de este día no es tarea fácil, por eso os damos algunas ideas.



Para *foodies* y estilosas

Señorío de Montanera tiene cuatro packs de productos ibéricos de bellota disponibles a través de la venta *online*. Su selección se centra en lonchеados de jamón y paleta junto con algunas piezas de ibéricos e incluye de regalo unos exclusivos pendientes de cerámica ultraligeros hechos a mano por la artista Ana Clara Espárrago.



Saludable y solidario

Dehesa de Los Llanos nos sugiere obsequiar a las madres con un picnic para disfrutar al aire libre: una cesta de castaño fabricada a mano en España llena de productos de Km 0. Un regalo saludable y solidario con la economía rural.



Champagne vestido para la ocasión

Laurent-Perrier Cuvée Rosé se viste de gala para celebrar el 7 de mayo con nuestra madre: Metal Jacket Bambú. Inspirado en la exuberancia de las zonas tropicales, otorga un brillo único a la botella y sublima el servicio.

Alianza clásica

Dice el refrán que con buen queso y mejor vino, más corto se hace el camino. Por ello, la bodega Ramón Bilbao se ha aliado con Poncelet para lanzar una Edición Especial que incluye dos vinos –Verdejo y Rosado– y cuatro quesos del mundo, especialmente seleccionados por la prestigiosa firma de quesos.





Deleite para el paladar

Las madres amantes del jamón se deleitarán con la Edición Limitada del Bellota 100% Ibérico Añada 2018 de Monte Nevado. Este jamón procede de animales de raza 100% ibérica, criados en libertad en las mejores dehesas, y alimentados durante los meses de montanera a base de bellotas y hierba. Elaborado de forma natural, solo jamón y sal, sin aditivos.

Dulce tentación

Si tu madre es de las que adora el dulce y es de gustos refinados, acertarás con las innovadoras y tentadoras combinaciones de Catànies Cudié: almendra marcona 100% mediterránea tostada y caramelizada, envuelta de un exquisito y artesanal praliné y acabada con una fina capa del cacao en polvo más puro. El dúo de sabores yogur y té verde seguro que la sorprende.



Vermut y gildas

El maridaje de las gildas gourmet de Bombas, Cohetes y Lagartos de Vallekas, con el vermú vermello de St. Petroni es ideal para vivir una sencilla pero extraordinaria experiencia gastronómica junto a mamá.





Para elegantes y sibaritas

Yaso Matteria es un vino de la D.O. Toro con cuerpo y estructura, pero a la vez muy fino y equilibrado, con aromas intensos de frutos negros, mineral (canto rodado), mentolados, tostados cremosos y también notas florales de violetas, que le otorga un toque femenino. En boca es goloso y frutal.

Para vanguardistas



Bodegas Ysios lanza su primer rosado, Ysios Rosé, el regalo ideal para madres vanguardistas. Un vino de garnacha de viñas viejas ligero, refrescante y equilibrado. El diseño de su botella se inspira en el movimiento de las olas cuando rompen contra la orilla.



Voluntad inquebrantable

Con la chispa sutil de un vino delicadamente dulce, Viña Albina Semidulce es fresco, agradable, aromático y afrutado. Además, la marca Viña Albina representa los valores que el Día de la Madre celebra porque, como la voluntad inquebrantable de una madre, los vinos Viña Albina han permanecido fieles a su carácter desde 1901.



Café perfecto sin salir de casa

The Barista Express™ Impress de Sage está equipada con todo lo necesario para conseguir un café perfecto. Este modelo, además, incorpora un sistema de dosificación inteligente y una palanca de bateo asistido. Seguro que ahora querrás tomarte un café con tu madre más a menudo.

Limoncello y flores

El limoncello Villa Massa está elaborado de forma tradicional exclusivamente con la piel de limones de Sorrento y el ramo que propone Muscari Flores hace referencia al colorido de la Costa Amalfitana. El regalo perfecto de las madres, qué podrán disfrutar de un viaje a Italia a través de los sentidos.



Albret La Viña de mi Madre



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Brillante e intenso color rojo cereza picota. Gran variedad de notas aromáticas, con predominio de confituras de frutas negras, de moras y cassis, así como matices de ciruelas e higos secos. Transmite sutiles y complejos aromas de vainilla, bombón de licor y tabaco de pipa. En boca, se muestra suave y expresivo, con abundantes sabores frutales y de fina madera, perfectamente integrada, que lo hacen un vino muy complejo e interesante. Elegante y persistente.
Maridaje: Patés y quesos, caza menor, carnes a la parrilla y cochinillo lechal.



Vino de *terroir*, cabernet sauvignon procedente de un único viñedo de unas 3 hectáreas con más de 25 años de antigüedad. Suelo franco, con abundantes cantos rodados y excelente drenaje. Procedencia única y determinada que otorga al vino un carácter diferenciador. Idealpara brindar con nuestra progenitora en su día: "Viñedos cultivados por generaciones de mi familia. Mi madre. Y antes, la madre de mi madre. Cultura transmitida de viva voz, de sus manos a las mías. Trabajando. En su honor, este vino con el nombre de mi origen: La Viña de mi Madre".

La crianza en barrica de roble francés durante 21 meses acaba de redondear este reserva que encantará a cualquier madre y más si se lo regalas tú.❋

FINCA ALBRET
Carretera Cadreita – Villafranca s/n
31515 Cadreita (Navarra) · Tel.: 948 406 806
www.fincaalbret.com

DIGITALIZACIÓN DEL RESTAURANTE

Una de las inversiones prioritarias para muchos bares y restaurantes que buscan modernizar su negocio y mejorar su gestión es la tecnológica. La restauración empieza a poner en valor el gran número de ventajas que aporta la digitalización con tal de conseguir una mayor eficiencia en el trabajo, más rapidez a la hora de servir y gestionar pedidos y, por tanto, atender más clientes. **POR ISABEL FERNÁNDEZ**



Gestión eficaz y servicio ágil

Ofimática TSS





Yumminn

La innovación es una constante que permite abordar la restauración de forma más eficiente y aportar un mayor valor añadido al servicio. Un camino que iniciaron los códigos QR, las cartas *online* o las pantallas digitales y que prosigue con la incorporación de otras tecnologías que hacen que la experiencia del consumidor sea más personalizada.

Esta revolución no afecta solo a la atención al cliente, sino que supone un cambio integral que influye a todo el negocio.

Apostar por herramientas de digitalización permite optimizar los servicios con el cliente y diferenciarse de la competencia.

La digitalización permite nuevas formas de relacionarse con el consumidor. Estar presente en las plataformas en las que está el cliente tiene un gran impacto en sus negocios. Por ello, han de mejorar su posicionamiento SEO en sus webs, y dotarse de herramientas que contribuyan a incrementar su conocimiento en el sector y aumentar su presencia en internet. Gracias a ello, pueden ampliar su clientela fija llegando a nuevos usuarios, además de conocer las tendencias del mercado. Una estrategia digital permite tomar decisiones basadas en datos que pueden extraer de la información de los clientes así como de su competencia.

Además, con la escalada de precios actuales, las cuentas de gestión de los restaurantes se han visto afectadas. Por ello es el momento adecuado para invertir en tecnología y en procesos internos del restaurante y, de esta manera, amortiguar el golpe recibido. Tecnología que ayude a los equipos a ser más productivos, ahorrar energía y/o tiempo en sus procesos de producción. Más allá del trato directo con el usuario, la tecnología también se introduce en el resto de la cadena de valor de las empresas de restauración colectiva para facilitar el trabajo de los empleados, desde los sistemas de trazabilidad que forman parte de los controles de seguridad alimentaria, pasando por la cadena de suministro y distribución, e incluyendo también las oficinas y almacenes.

Wallet digital

Un estudio de la plataforma de opiniones de *software* empresarial GetApp recoge la tendencia al alza de los *wallets* digitales como método de pago. El 89% de los españoles que usa un monedero virtual destaca que lo utilizan a modo de tarjeta de débito o crédito. Un 59% de este segmento estaría dispuesto a dejar de usar dinero en efectivo y comenzar a usar solo pagos digitales.

Como recuerda Jordi Nebot, CEO y cofundador de PaynoPain, "el momento del pago es también clave para que el cliente tenga un buen recuerdo de su experiencia. Por ello debemos ofrecerle todas las opciones posibles para adaptarnos a sus necesidades. Los pagos *contactless* son rápidos, sencillos, muy seguros, y aportan múltiples ventajas para las empresas y los usuarios. Por ejemplo, estos métodos de pago permiten simplificar todo tipo de transacciones monetarias, logrando que cualquier persona con un *smartphone* y una cuenta bancaria pueda empezar a operar de manera *cashless* en cualquier restaurante. Como empresa de restauración, es importante tener en cuenta que la tecnología *contactless*, sumada con la Inteligencia Artificial, permite conocer valiosos datos sobre los clientes como sus impresiones y sugerencias de mejora y así ofrecerles promociones personalizadas para ganar su fidelidad".



Hoteligy



Stay



Mejora de imagen

El informe Estado de la digitalización de la hostelería en España, elaborado por BCC Innovation y Deletactech a finales de 2022, destaca que las empresas que se basan en la tecnología para transformarse mejoran su margen un 16%. Además, subraya que un 50% de los trabajos en un establecimiento hostelero podría ejecutarse con automatizaciones y que la misma tecnología reduciría un 35% la carga de los trabajadores en el mostrador y en el servicio de mesas. También indica que un 15,9% de los bares y restaurantes de España tiene un alto nivel de digitalización relacionada con presencia de marca *online,* gestión y comunicación *online* y servicios digitales de experiencia del cliente. El análisis de la presencia de marca, a través de la digitalización, revela que el 42,8% de los establecimientos en España tiene página web. En la gestión y comunicación con el cliente, se ha detectado que el 33,6% de los locales que están en Google o TripAdvisor no tienen el control de sus datos o no los actualizan, mientras que los que sí lo tienen cuentan con tres veces más *reviews* en estos directorios *online.* En referencia a las reservas digitales, se ha constatado que solo el 7,3% usa sistema de reserva digital; el 13,8% tiene carga digital; el 21,1% tiene servicio Wi Fi; el 34,3% hace *delivery* y *take away;* el 74,6% de estos con agregador (Glovo, Just Eat o UberEats) y el 23,6% con *delivery* propio o no digital.

Está claro que digitalizarse ya no es una opción sino una obligación, el problema es que aún existen negocios que no lo han asumido. De hecho, una encuesta de Hostelería de España ha demostrado que el 14% de los negocios hosteleros es reticente a digitalizarse, y es que aunque en los últimos años ha habido un gran avance, todavía falta un gran camino por recorrer. Esta resistencia a la digitalización está motivada no solo por lo que conlleva modernizarse a nivel práctico –formarse para hacer un uso correcto de las nuevas tecnologías– sino que a ello se suma el tema económico, ya que es necesario hacer una inversión. Sin embargo, las ventajas compensan, ya que por ejemplo un *software* no solo mejora el servicio al cliente u optimiza los procesos, sino que es una medida de control para el negocio imprescindible.

Necesidades básicas

Para los expertos, los requerimientos mínimos de un restaurante comienzan en una adecuada conectividad de los dispositivos. Ello permite una comunicación más eficiente y rápida entre las diferentes áreas del restaurante, incluyendo la cocina, el área de atención al cliente y la caja. Y no solo eso, los gerentes del restaurante pueden tomar decisiones informadas sobre el inventario, la programación de personal y otras operaciones importantes. Además, estar conectado a la red permite una atención más rápida y personalizada al cliente, lo que mejora su experiencia en el

Voxel



restaurante. A lo que debemos añadir algo esencial hoy día: permitir la posibilidad de ofrecer una red Wi Fi al cliente y que el mismo interactúe o recomiende el el establecimiento en redes sociales.

También es muy importante disponer de ERP especializado en restauración, tener un *front* de gestión que permita dar un servicio ágil para clientes y empleados, así como tener un control de todo lo que sucede en el local. Otra ventaja de la contratación del *software* es que permite al hostelero controlar su negocio a todos lo niveles: control sobre *stock*, ventas, compras, pedidos, cierres...

Optimización

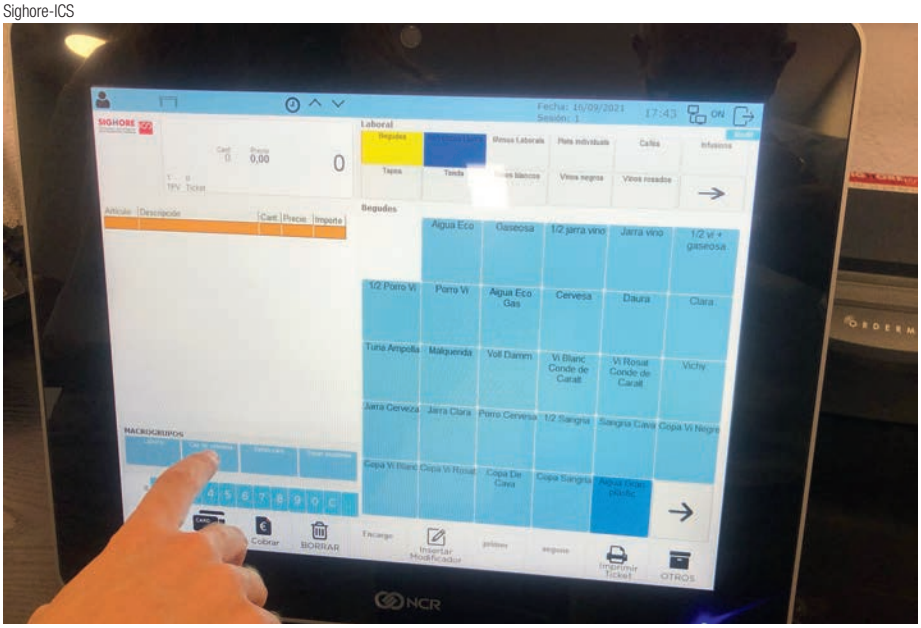
La digitalización en el canal horeca tiene como objetivo obtener beneficios claros en los procesos en los que se implementa: ahorro de tiempo y costes; aumento de la productividad; e incremento en las ventas, en la satisfacción de clientes o cualquiera que sea el indicador escogido para medir el retorno sobre la inversión en herramientas digitales.

La enorme variedad y tipologías de negocios en restauración hace que la necesidad de estar más o menos digitalizado en una u otra área del negocio sea también diversa y dependa del tipo de negocio, su estrategia y sus objetivos particulares. Por ello, es imprescindible contar con un modelo de medición y diagnóstico de la madurez digital o nivel de digitalización de los distintos aspectos y procesos del local.

Eso sí, en el caso de lo restaurantes el abanico es enorme pero existen soluciones personalizadas para los diferentes tipos de negocio. Por ejemplo, una buena solución es apostar por un proveedor especializado que ofrezca un servicio integral de gestión 360 con soluciones a medida para las necesidades del negocio, de manera que el empresario no tenga que preocuparse por las gestiones más rutinarias. También es fundamental digitalizar todos los procesos posibles del negocio:

LA **ADAPTABILIDAD** A LA DIGITALIZACIÓN ES TOTALMENTE DISTINTA EN CADA RESTAURANTE, PERO TODOS DEBEN CENTRARSE EN UN **SOFTWARE DE GESTIÓN** COMPLETO Y ESTABLE

Sighore-ICS



Square



desde el sistema de reservas hasta los cobros. Finalmente, hay que tener una base sólida de información, la cual pueda extraerse de forma rápida, sencilla, y que permita administrar las referencias a nivel global del negocio, a un solo clic a todos los niveles, como ofertas, productos, almacén, control de personal... algo que facilitará si duda el trabajo de administración y al toma de decisiones, como integrarse con plataformas externas, abrir nuevos canales de venta, etc.

Herramientas

En la era predigital uno de los principales retos en las cocinas profesionales era llevar de la forma correcta los escandallos de acuerdo con el último precio pagado a proveedores, además de poder tener una visión global de lo disponible en *stock*. Gracias a los sistemas de ERP, muchas de estas tareas han sido automatizadas. Entre las innovaciones se encuentran la visión artificial para transcribir albaranes con solo fotografiarlos o hacer que tareas como escribir un menú, calcular costes y planificar compras solo tengan que hacerse en un paso y no en tres. El sistema de escandallos está vinculado al sistema de abastecimiento pero también al recetario digital, de esta manera se pueden tener todos los costes actualizados de ingredientes, elaboraciones y menús, al mismo tiempo que las integraciones entre sistemas de gestión de escandallos, *stocks* y TPV's permiten actualizaciones teóricas automáticas en el inventario según las ventas efectuadas. A su vez, el sistema de almacenamiento sabe en tiempo real el *stock* existente en almacenes y las predicciones de ventas generadas por la inteligencia artificial. El sistema hace una propuesta de compras que, cuando la aprueba el jefe de cocina, se envía a través de distintos canales a los proveedores. El desarrollo de plataformas y nuevas cadenas logísticas digitalizadas también permite el abastecimiento de restaurantes directamente desde pequeños productores.

Soluciones y servicios más demandados

Jordi Nebot, de PaynoPan, afirma que "una de las cosas que más piden los clientes es la capacidad de reservar *online*. Ya no necesitan acudir presencialmente al restaurante para hacer la reserva de su mesa, sino que basta con entrar en internet y solicitarlo *on line*. Una vez acuden al restaurante, es obligatorio contar con soluciones que provean la posibilidad de efectuar el pago *contactless*. Prácticamente todo el mundo paga con tarjeta. Nuestra encuesta *Nuevos hábitos en métodos de pago en España* ha demostrado que en la actualidad el 92,5% ya no lleva efectivo, el 95% compra con la tarjeta y la mayoría (88,4%) realiza sus compras *on line* desde el dispositivo móvil.

Cada vez más restaurantes apuestan por integrar tecnología con el fin de ofrecer un servicio acorde a las nuevas necesidades de los consumidores en los distintos procesos que aparecen en la experiencia de cliente cuando visita un restaurante. A raíz de la pandemia y por miedo al contagio, el uso del QR se extendió para ofrecer la carta o menú y los restaurantes han inventado infinidad de soportes y formatos para dar visibilidad a estos códigos QR: en papel, en carteles a la vista de todos o con pegatinas independientes en cada mesa, por ejemplo.



Incluso se ha llegado a usar el código QR para los pagos: el comensal cuando termina una comida o consumición lo escanea y desde el enlace que aparece en su móvil puede pagar la cuenta directamente. Una nueva forma más sencilla y ágil para realizar pagos ya está pisando fuerte en restauración, pero también en otros muchos sectores". Para Javier Serrano, de Nextt, "lo que el mercado demanda actualmente es una tecnología que los apoye a llevar todos sus pedidos de una manera rápida y fácil, pero sobre todo un sistema que pueda darles un total control de lo que pasa en su restaurante para poder analizar y crear un negocio más eficiente. La digitalización de la cocina, para ahorro de tiempos, minimizar errores y mejorar la calidad del servicio, es un producto muy demandado, el cual tiene un margen de mejora brutal. Por otro lado, ampliar los canales de venta es otra gran demanda del mercado, con la integración de plataformas globales de venta de comida *online*, crear una tienda en línea propia o pedidos desde una lectura de QR en mesa o autopedidos desde un terminal tipo quiosco. Cada vez más se orienta todo a que el comensal pueda apoyarse en la tecnología para hacer su pedido desde diferentes terminales para reducir costes de personal, y aumentar la rotación de mesas. Rentabilizar el negocio es el objetivo". Asimismo, Ignacio García, de Ofimática TSS, afirma que lo más solicitado es "el *software* de gestión. Aunque nos pese, en las hostelería los márgenes de beneficios, en la gran mayoría, están muy ajustados, por lo que lo primero que solicitan en su digitalización es lo que la ley obliga, que es un *software* de gestión de venta para la emisión de ticket y control de ventas. En segundo lugar, una red de Wi Fi para dar servicio a los clientes estable y potente, y luego los complementos del *software* de gestión: comanderos, conexión con plataformas de *delivery,* etc.".

Factura electrónica

A partir de marzo 2024 entra en vigor en España la Ley de Creación y Crecimiento de Empresas que pone como obligatoria la factura electrónica para autónomos y empresas que facturen más de 8 millones de euros. ¿Cómo va a afectar al sector de la restauración? Para Jordi Nebot, CEO y cofundador de PaynoPain, "puede ayudar a muchas empresas a reducir sus gastos y ayudarles a llevar un control más exhaustivo de sus cuentas. Además, contribuirá a reducir el uso de papel disminuyendo así el impacto medioambiental de las empresas, a la vez que ayuda a combatir la morosidad facilitando el seguimiento de las facturas y sus plazos de pago". Por su parte, Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales de Voxel, cree que "los grupos de restauración más grandes están expectantes y a la espera de que se publique la ley para poner en marcha todos los mecanismos necesarios para dar respuesta a esta nueva medida. Por otro lado, los establecimientos más pequeños, el grueso de la hostelería, es posible que todavía no esté familiarizado con el tema". Según Ignacio García Barrosso, director comercial de Ofimática TSS, "el sector de la restauración no tendrá problema en adaptarse a la facturación electrónica, ya que esto va a ser transparente para su uso a lo que la tecnología se refiere, pero le va a suponer un esfuerzo económico que puede hacer daño en el mismo sector. No solo porque este servicio tendrá un coste adicional por el proveedor tecnológico, sino que obligará a tener activo el contrato de mantenimiento y uso de la herramienta. Siendo este sector el que menos paga por ello, supondrá un esfuerzo para los hosteleros. Aunque esta hará que todos dispongan de soluciones actuales y novedosas y, por ello, mejorará su efectividad y gestión". Por último, Jorge C. Járez Ayuso, CEO de Sighore-ICS, indica que "este trabajo lo deberán realizar las empresas desarrolladoras de soluciones de *software* e implementarlo al cliente final".

Nextt



Retos para seguir mejorando

En cuanto a los retos para seguir mejorando, Héctor Martín, de Voxel, expone que "se trata de un tema de industria. No solo es el restaurador el que tiene que apostar e invertir por herramientas de digitalización, sino que los proveedores también tienen que hacerlo. Un ejemplo de ello son los *marketplaces*. A los proveedores les da miedo entrar en soluciones de agregaciones de oferta de producto porque tienen su red de venta y creen que su relación personal con el restaurador les va a ayudar más. Replantear un cambio en la gestión del negocio es complicado. Cuando llega el cambio, sin embargo, se implanta muy rápidamente. Con la digitalización del sector de la restauración acabará sucediendo así".

Por su parte, Javier Serrano, de Nextt, sostiene que "el reto más importante es la inversión que pueden realizar los negocios para mejorar la parte de digitalización tomando en cuenta que al principio esta la puede considerar alta, pero a largo y medio plazo significa un ahorro en tiempo y costes. Otro de los retos puede ser el miedo a lo desconocido y poco conocimiento sobre la tecnología; puede que no la crean necesaria por el desconocimiento de beneficios o resultados que puede tener implementar estas mejoras".

En los restaurantes españoles

La compañía tecnológica Square presentó en febrero el estudio *Radiografía del sector de la restauración en España*, realizado para conocer cómo está siendo la adaptación por parte de los negocios del sector a la nueva realidad. En concreto, el sector *foodservice* español mantuvo en 2022 un ritmo de recuperación sostenido, de acuerdo con The NPD Group, cerrando con un crecimiento de alrededor del 26% respecto al año anterior. El gasto de los españoles en bares y restaurantes ha aumentado, aunque no solo por la recuperación del número de visitas, sino también por la subida de los precios como consecuencia del encarecimiento de los costes.

El impacto económico de la Covid-19 llevó a los empresarios del sector de la restauración a invertir en una serie de medidas que previamente no se hubiesen planteado. La más repetida entre los restaurantes españoles es la inclusión o la ampliación de las opciones para pedidos on line (40,5%).

Los restaurantes españoles consideran que la gestión de pedidos *on line*, tanto en el restaurante como a través de las aplicaciones de reparto a domicilio, es el área donde la tecnología es más útil en un 40,3%, seguido de los pagos (35,4%) y la gestión de los horarios del



Winnov Innovation Experience (Iberostar Hotels & Resorts)

NO SOLO ES EL **RESTAURADOR** EL QUE TIENE QUE APOSTAR POR **HERRAMIENTAS DE DIGITALIZACIÓN,** LOS **PROVEEDORES** TAMBIÉN TIENEN QUE HACERLO



Square

personal (35,2%). Además, el 74,2% de los propietarios de negocios de restauración en España ha detectado en el último año una escasez de mano de obra. En este sentido, la automatización se convierte en un factor clave cuando se cuenta con personal limitado, ya que permite liberar tiempo del personal para centrarse en tareas que realmente requieren un toque humano, como ofrecer un excelente servicio de atención al cliente.

Asimismo, el 76,1% de los propietarios de restaurantes en España estima que una mayor automatización de las operaciones internas permitiría a su personal centrarse en tareas más importantes para la empresa. Sin embargo, tan solo el 27,5% de los propietarios de restaurantes gestionan sus operaciones internas –como la gestión de pedidos y el procesamiento de pagos– a través de una única aplicación integrada. Esto puede estar estrechamente relacionado con lo que los empresarios del sector consideran impedimentos a la hora de invertir en herramientas de automatización: la percepción de un alto coste de la tecnología (42,4%), el miedo ante posibles problemas o fallos de la tecnología (37,5%), el desconocimiento de las nuevas opciones tecnológicas (34,2%) o la preocupación por que los clientes no acepten la nueva tecnología (32,3%).✻



ACEITES EXCELENTES

L'Amo 2022-2023 cambia su perfil organoléptico en esta añada, al contar con una presencia mayor de la variedad picual. Aubocassa, por su parte, mantiene sus inconfundibles aromas marcados por la variedad arbequina. Ambos AOVEs comparten la excelencia que caracteriza el trabajo artesanal de la marca.



Distinción para vinos sostenibles

La Denominación de Origen (DO) Catalunya en su compromiso medioambiental incorpora una nueva distinción, *Barcelona Sustainable Catalunya,* con el objetivo de amparar los vinos de bodegas que dispongan de verificación de cálculo de la huella de carbono de acuerdo con la norma ISO 14.064-1.

Aperitivo sin alcohol

Si quieres convertirte en todo un *mindful-drinker,* Martini te lo pone fácil con su gama sin alcohol. Está compuesta por Martini Aperitivo Sin Alcohol Vibrante, ideal para para los amantes de los aromas cítricos y Martini Aperitivo Sin Alcohol Floreale, para aquellos que optan por sabores más suaves.





Con más cafeína

Nespresso ha lanzado dos nuevas variedades de café para su sistema Vertuo: Stormio Go y Melozio Go, que además de un sabor único, contienen un 20% más de cafeína, perfectas para impulsar el día.

NUEVAS CONTRAETIQUETAS

La Denominación de Origen Utiel-Requena ha renovado sus contraetiquetas. El nuevo diseño es una apuesta por la modernización de la imagen de la D.O, la internacionalización de la marca y la vinculación de la copa de vino con la marca Utiel-Requena en el imaginario del consumidor.





150 ANIVERSARIO

Aguas de Mondariz ha conmemorado un aniversario que supone todo un hito: sus 150 años, y ha presentado en primicia la botella original de 1873, diseñada en colaboración con Sargadelos, en una edición limitada.

Oferta enoturística innovadora

Observar un degüelle manual, tomar un aperitivo entre viñedos, disfrutar de un picoteo en la terraza o catar cualquiera de los elaborados en su *wine bar* son algunas de las actividades que se pueden disfrutar en las instalaciones de Juvé & Camps en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).



PACK ESPECIAL



Ushuaïa Ibiza Beach Hotel y Bodegas Muga lanzan un pack especial compuesto por tres referencias: Muga Crianza 2019, Muga Blanco 2022 y Muga Rosado 2022. Una propuesta que pretende reflejar la verdadera esencia de The Ushuaïa Experience, con el objetivo de disfrutar de las sensaciones del icónico hotel, pero desde el propio hogar.

Imprescindible para los cheeselovers



Jon Cake, el gran renovador de las tartas de queso gourmet en nuestro país, recoge en este libro editado por Planeta Gastro los secretos mejor guardados de las mejores tartas de queso, como las que elabora artesanalmente y a diario en su obrador del Born barcelonés, donde ha desarrollado más de 200 diferentes. Incluye más de 30 recetas.

Nuevo diseño

Blanco Virgen Extra se ha revestido con un diseño minimalista y conceptual que subraya la singularidad de los virgen extra de la familia Blanco y su extraordinaria calidad. Se inspira en las "pinturas con tijeras" de Matisse y en la gama cromática del catálogo de Land Rover de la década de los ochenta, todo un icono del campo andaluz.



Estrategia comercial expansiva



Bajo la dirección de Jorge Srougi, nuevo director general de Coviñas, la empresa reconocida como Mejor Bodega Cooperativa del Mundo según la DWM, emprende un camino de regeneración que le permita recuperar el crecimiento anterior a la pandemia con una estrategia comercial expansiva que permita consolidar la marca en los mercados internacionales.



Celebrada la XXI edición de Bacchus

Un total de 52 vinos han recibido este año la máxima distinción de este certamen, el Gran Bacchus de Oro, y 31 de ellos son españoles. Todos han sido elegidos en estricta cata a ciegas entre 1728 referencias, procedentes de 16 países por un panel de 89 expertos catadores nacionales e internacionales.



EL APERITIVO PERFECTO

Bodegas León Domecq ha lanzado Vermouth Señorío de Callao. Elaborado a partir de una receta centenaria de vino de quina, combina vino Oloroso y Pedro Ximénez con un aderezo de botánicos y plantas medicinales. El resultado es un vermut equilibrado y redondo, ideal para el aperitivo o en cócteles.

La D.O.P. Jumilla entrega 33 medallas



Hace unas semanas se dieron a conocer los vinos ganadores del 29 Certamen de Calidad Vinos D.O.P. Jumilla, en una gala que reunió a más de 380 personas del sector. Los 18 catadores seleccionaron 33 vinos en estricta cata a ciegas. 16 medallas de oro y 17 de plata confirman la buena calidad de los vinos DOP Jumilla.

Nueva colección de vinos

Bodega Vega Real, perteneciente a Bodegas Barbadillo, lanza una nueva gama de vinos compuesta por un Roble, un Crianza, un Reserva y un Verdejo. Vega Real, con enclave en pleno corazón de la Ribera del Duero, es una bodega donde todo el trabajo es artesanal y donde no existen crianzas preestablecidas.



Alimentaria volverá en marzo de 2024



La próxima edición de Alimentaria, que se celebrará del 18 al 21 de marzo de 2024 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, potenciará su salón IIntercarn e impulsará decididamente la plataforma para el canal horeca que constituyen Hostelco y Restaurama con más oferta y sinergias, y nuevas áreas y actividades.

Salón dedicado al champagne

La primera edición del Salón Melendo del Champagne tuvo lugar el pasado 24 de abril en Madrid. La única feria española dedicada a los vinos de Champagne reunió a una treintena de productores. Estuvieron presentes casas como Taittinger, Pol Roger o Perrier-Jouët. El crítico de vinos español está comenzando a trabajar en la próxima edición de la Guía Melendo del Champagne, que saldrá en el otoño de 2024.



Murviedro abre tienda

La Bodega Histórica de Murviedro abre nueva tienda de vinos en el corazón del barrio medieval de Requena (Valencia). En el nuevo espacio se encuentra la gran variedad de vinos elaborados por Murviedro junto con vinos suizos, franceses, e italianos del Grupo Schenk hasta sumar más de 50 referencias, además se pueden degustar vinos por copas y se organizan catas temáticas.



Aceite del Empordà premiado

El Aceite de Oliva Virgen Extra Argudell de Fontclara se ha posicionado como segundo mejor aceite de Cataluña en la 7ª edición de los premios ESAO. Este monovarietal autóctono del Empordà (Girona) está elaborado de forma tradicional y ecológica.



NUEVA ADQUISICIÓN

La Compañía de vinos Vintae ha firmado la compra de las instalaciones de Cuna de Reyes, en Nájera, bodega que pasará a llamarse Viñedos El Pacto y en la que la firma vinícola riojana quiere continuar con su apuesta por la zona del Alto Najerilla.

La Dolce Vitae – Hotel Majestic & Spa (Barcelona)



Espumosos

Los vinos espumosos, en líneas generales, son tan versátiles que pueden acompañar una comida desde el aperitivo al postre. Sus burbujas y su acidez limpian el paladar y lo preparan para recibir los diferentes platos.



D.O. Cigales

En la Denominación de Origen Cigales tienen claro que la vida es una fiesta a la que hemos sido invitados y hay mucho que celebrar, así que nos proponen hacerlo con un Cigales. Podemos elegir entre blancos, dulces, espumosos y, por supuesto, sus tintos y sus afamados rosados.

Alimentación ecológica

Producto ecológico, biológico, de comercio justo, de Km 0… Son muchos los productos que encontramos en la actualidad, siendo difícil identificar cada término y encontrar las diferencias entre ellos.

Abadia Retuerta LeDomaine



Garnacha blanca

Aceptada es la definición de que se trata de una mutación de la garnacha tinta, que posiblemente apareció en la zona de Cataluña, con las que exceptuando la evidencia del color, comparte en gran medida las características ampelográficas, vitícolas y de requisitos de cultivo.



DOP Somontano

Xurxo Lobato – CRDO Rías Baixas



Denominaciones de Origen de Galicia

En Galicia el vino es todo un arte, fruto de una tradición milenaria. Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei son las cinco denominaciones de origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores vinos el mundo.

Bodega de los Secretos



Rosados

Parece que en la época estival apetezca más el vino rosado, aunque, al igual que las bicicletas, no solo son para el verano. Lo cierto es que estos atractivos vinos son *trendig topic*.

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

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.



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

WINE-MODERATION

www.PagosdelRey.com

ANALIVIA



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VEGAN

PAGOS
DEL REY