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

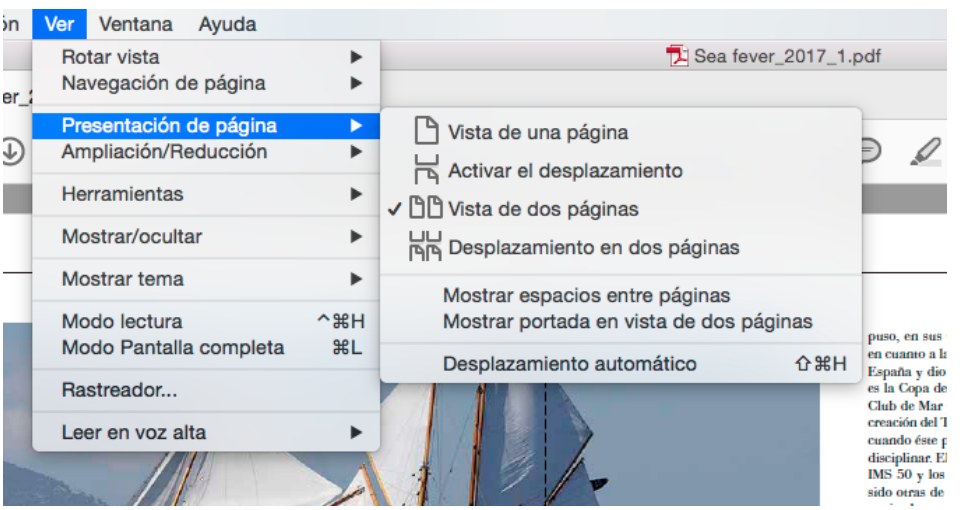
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

ESPUMOSOS: SINÓNIMO DE FELICIDAD

Nº 250-JUNIO-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES

GARNACHA
LA REINA DE LA TERRA ALTA





Entrevista al chef
Xavier Pellicer
Abanderado de la *Healthy Kitchen*

Rosados
Para ver la vida de otro color

Reservas fantasma
Cómo prevenir el ghosting

VINOS DE GALICIA
Rías Baixas · Monterrei · Ribeiro
Ribeira sacra · Valdeorras

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

VIVE EN AZUL



Vivir en azul es trabajar el viñedo sintiendo en el aire el aroma del océano y el frescor de la bruma, tener el firme compromiso de respetar al máximo nuestro entorno y elaborar desde el corazón del Val do Salnés y la Ribera del Ulla vinos de terruño, que reflejan paisajes de la D.O. Rías Baixas y nuestro personal estilo de entender la uva albariño.

Vivir en azul, es inspirar el verdadero estilo atlántico.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino solo se disfruta con moderación"

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

Infinidad de planes



En junio ya se intuye el buen tiempo y los planes se multiplican, solo tenéis que echar un vistazo a la sección de este mes que es doble, donde hemos seleccionado solo algunos. Entre ellos nos gustaría destacar Meat & Fire, el primer festival gastronómico del Sur de Europa donde el fuego y la carne serán los protagonistas. Se celebrará en el Moll de la Fusta del Port Vell de Barcelona del 2 al 4 de junio e incluirá una amplia programación de *showcookings*, ponencias y *masterclasses* y contará con la asistencia de los mejores parrilleros del panorama nacional e internacional. No os lo perdáis.

Los mejores parrilleros del panorama nacional e internacional se darán cita en Meat & Fire

Pero este mes, además de planes os traemos un número especialmente vinícola: os hablamos de las cinco denominaciones de origen gallegas, de la D.O. Cigales, de los espumosos, los rosados... y también de la variedad garnacha blanca.
A nivel de restauración, además de la sección las nuevas estrellas Michelin, no dejéis de leer la entrevista que nos ha concedido el chef Xavier Pellicer, actualmente un abanderado de la *Healthy Kitchen* –o cocina saludable– en la que los vegetales son los grandes protagonistas y en la que tiene muy en cuenta temas que van de la digestión a la sostenibilidad.

Laura Curt

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

SUMARIO #250



JUNIO 2023



7

Vino del mes



Albariño Pazo Pegullal

Pazo Pegullal se encuentra inmerso en la Galicia tropical junto a las riberas del Miño, en la parte suroriental de la comarca de Vigo. En ese entorno nace este albariño amparado bajo la D.O. Rías Baixas.



30 Vinos 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.

42 D.O. Cigales

La vida ya es demasiado complicada así que desde esta denominación de origen nos sugieren que no nos compliquemos y elijamos un vino de Cigales, ya sea blanco, tinto, dulce, espumoso o rosado.

48 Rosados

A veces, la vorágine diaria en la que todos, en mayor o menor grado, estamos inmersos, hace que nos olvidemos de disfrutar de esos momentos que hacen que la vida valga la pena. ¿Y si los acompañamos con una copa de rosado?



56 Espumosos

POR PABLO PÉREZ

La esencia de estas mágicas burbujas solo pueden recordarnos momentos de festividad, alegres de puro festejo.



62 Garnacha blanca

POR MAR GALVÁN

La garnacha blanca es una variedad de uva autóctona de España. Posee una alta acidez y produce vinos secos, afrutados y bien equilibrados. Suelen ser ligeros y refrescantes y son una excelente opción para beber en verano.



64 Entrevista al chef Xavier Pellicer

Tras una larga y consolidada trayectoria, Xavier Pellicer es actualmente un abanderado de la *Healthy Kitchen* –o cocina saludable– en la que los vegetales son los grandes protagonistas.



15/06
elBulli1846 reabre como museo



El primer restaurante del mundo convertido en museo, ubicado en el Parque Natural del Cap de Creus (Girona), ha sido creado y pensado para salvaguardar el legado de elBulli, promover la actitud innovadora y generar contenido de calidad para la educación y el autoaprendizaje de la restauración gastronómica.
Más información: www.elbullifoundation.com

08-11/ 06
Tast a la Rambla



La 9ª Semana de la Gastronomía de Barcelona se celebrará en la Plaza de Cataluña y participarán 30 de los mejores y más reconocidos restaurantes y bares gastronómicos de Barcelona y 6 pastelerías. También contará con la zona de vinos de Cataluña y un montón de *showcookings* para saborear también Castilla-La Mancha, Murcia, Asturias o Lanzarote.
Más información: www.tastalarambla.cat/es



08-18/ 06
Famous Wine Festival

En esta edición se mostrarán al menos seis nuevos vinos, aquellos que llevan la firma del cineasta Pedro Almodóvar, del jugador del Real Madrid Lucas Vázquez, del músico cubano Compay Segundo, del expiloto de motociclismo y dj Fonsi Nieto, del poeta José Hierro o del futbolista del Sevilla Iván Rakitic.
Más información: www.gustatio.es y www.avilescomarca.info

12/06
Evento sobre las mujeres y el whisky



La Whiskería (Caspe, 39. Barcelona) ha organizado un evento con la plataforma Ellas Empowerment. Profesionales del sector realizarán charlas sobre la actualidad de esta industria y el rol que la mujer tiene en ella.
Más información: www.lawhiskeria.es



01-04/ 06
Cooking Films Menorca 2023

El festival que une cine y gastronomía en la isla balear, ofrecerá proyecciones de documentales, largometrajes y cortometrajes, debates y catas.
Más información: www.festivalmenorca.com/es

05-09/06

44 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

El 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la 21ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) se celebrarán en Cádiz y en Jerez de la Frontera, respectivamente. El lema escogido para el Congreso de este año, "Vitivinicultura y las Tecnologías de la Información", remarca la importancia de las nuevas tecnologías en el presente y el futuro del sector del vino.

Más información:
www.oiv.int/es/44-congreso-mundial-de-la-la-vina-y-el-vino

05-09/06

Como en Buenos Aires



BA Capital Gastronómica, la iniciativa del Gobierno de la Ciudad Buenos Aires para posicionarla como capital gastronómica de América Latina, celebrará un evento durante 5 días en restaurantes del centro de Madrid, Pozuelo o Boadilla que ofrecerán platos auténticos con interesantes promociones y actividades culturales.

Más información:
www.buenosaires.gob.ar/noticias/como-en-buenos-aires-en-madrid



02-04/06

Meat & Fire

El primer festival gastronómico del Sur de Europa donde el fuego y la carne son protagonistas se celebrará en el Moll de la Fusta del Port Vell de Barcelona. Incluirá una amplia programación de *showcookings*, ponencias y *masterclasses* y contará con la asistencia de los mejores parrilleros del panorama nacional e internacional.

Más información: www.meatandfire.org



19/06

II Concurso Vinos de Aragón

La Asociación Vinos de Aragón convoca la segunda edición de este concurso que tendrá lugar en Zaragoza el día 19. Los resultados se anunciarán el 3 de julio y se publicarán en la Guía Vinos de Aragón 2024 en septiembre. Los galardones se entregarán en noviembre. El jurado estará compuesto por enólogos, sumilleres y otros perfiles relacionados con el sector entre los que encuentra la Directora de *Vinos y Restaurantes.*

Más información: www.vinosdearagon.com/concurso

PILAR OLTRA



HIJA Y NIETA DE VITICULTORES, APRENDIÓ A CAMINAR ENTRE VIÑEDOS EN SU MENDOZA NATAL (ARGENTINA). AFINCADA EN ESPAÑA DESDE HACE MÁS DE DOS DÉCADAS, PILAR ESTÁ CELEBRANDO EL PRIMER AÑO DE ÉXITO DE VINOLOGY, QUE ABRIÓ SUS PUERTAS EN EL MADRILEÑO BARRIO DE SALAMANCA COMO UN BAR DE VINOS Y YA ES MUCHO MÁS: ES UN LUGAR DONDE CONFLUYEN LA PASIÓN POR EL VINO Y LOS SABORES MÁS AUTÉNTICOS DE NUESTRO PAÍS.

Su padre es enólogo y su abuelo tenía viñedos. Ella es catadora profesional, sumiller, miembro de la Unión Española de Catadores y jurado de numerosos concursos de vino. Se define como "emprendedora, creativa y discreta".
Tras más de 20 años de experiencia internacional trabajando en Argentina, México, Francia y España, su trayectoria le ha permitido conocer en profundidad el mundo del vino y la gastronomía a lo largo de toda su cadena de valor.
Hace un año Pilar Oltra se decidía a hacer realidad un espacio en el que poder aprender y amar el vino y abrió las puertas de Vinology en un local en la calle Conde de Aranda, en Madrid, con mesas, tienda y espacio en la planta menos 1 para catas y encuentros relacionados con el vino. Ahora este proyecto estrena carta de cocina. La filosofía es la misma que defienden en su carta de vinos pero aplicada a la gastronomía. Vinology se concibió desde sus inicios como un espacio donde difundir la cultura del vino, donde introducir pequeños proyectos desconocidos y ser embajador de la riqueza enológica de los diferentes paisajes que conforman España. La propuesta se complementa con una pequeña pero cuidada selección de vinos argentinos.
Ahora, tras un año de funcionamiento, en el que Vinology se ha convertido en uno de los espacios más relevantes de Madrid y España en el entorno del vino, el proyecto da un paso más actualizando su propuesta gastronómica con un recorrido por los productos y recetas tradicionales españolas revisitadas: pisto de verduras de la huerta de Navarra con huevo y papada ibérica, picantón de granja de Lleida, atún rojo de Cádiz o lomo bajo de vaca de la Sierra de Guadarrama, son solo algunos ejemplos.✻

Trayectoria

Su trayectoria como sumiller, WSET 3, dos años de estudios de Master of Wine en Londres, varias vendimias en California, Borgoña y Argentina, más de diez años como consultora experta en vinos en Francia y España, catadora y jurado en numerosos concursos de vino, le han permitido entender el vino de manera holística.
Afincada en España desde 2002, su espíritu emprendedor, su creatividad y su insaciable curiosidad por el mundo del vino la han llevado a crear experiencias en torno a su difusión y cultura. En 2010 funda Vinology, empresa referente en la organización de eventos vinícolas y en 2020 La Parra by Pilar Oltra.
En 2021 es elegida por la revista *Forbes* como una de las 100 personas más creativas de España. En 2022 abre su primer espacio físico en Madrid, Vinology.



Albariño Pazo Pegullal

Un vino con clase

Pazo Pegullal se encuentra inmerso en la Galicia tropical junto a las riberas del Miño, en la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), en la parte suroriental de la comarca de Vigo. En ese entorno nace este albariño amparado bajo la D.O. Rías Baixas que sorprende por su sabor elegante y fresco a la vez que complejo.

Albariño Pazo Pegullal

Tipo: Blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12,5% vol.
PVP: 12€

Tras permanecer tres meses sobre lías, se obtiene un vino de un atractivo color amarillo pajizo con tonos dorados. Su fragancia llena de armonía el toque sutil de flores blancas y puntos amielados.
La entrada en boca es suave. Su sabor da un carácter amplio de la elegancia de su uva. Sabroso y fresco, a la vez que complejo.
Ofrece un maridaje armonioso con pescados, mariscos, aperitivos, arroces, pastas y carnes blancas.

PAZO PEGULLAL
Rua Pegullal, 12
36470 Pegullal
(Pontevedra)
Tel.: 986 343 004
www.pazopegullal.com
info@pazopegullal.com
@pazopegulla
Pazopegullal



Rosario Andrade encontró la que hoy es su finca, Pazo Pegullal, en los años ochenta. Una finca de 20 hectáreas, posteriormente ampliada con otras adquisiciones. El pazo fue construido en el siglo XVIII y destaca por estar circundado por una monumental muralla y presidido por un majestuoso portalón de acceso coronado con el escudo de armas de las familias Correa, Mendoza, Quirós, Sarmiento y Sotomayor. Este fue uno de los motivos que convencieron a Rosario para adquirir la propiedad en 1987. Ese mismo año se inició el trabajo de recuperación de un patrimonio histórico-artístico de un lugar al que la nueva propietaria supo ver también el potencial enológico.
El viñedo –actualmente compuesto por 20 hectáreas de albariño y godello– está plantado en liras sobre suelos graníticos en pendiente, a una altitud de entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar, lo que permite tener una perspectiva de 360º del paisaje donde se enmarca el pazo. Se trata de una plantación moderna que ya entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos. Además, la subzona del Condado de Tea –donde se ubican los viñedos– es la menos húmeda y más continental de Rías Baixas, y la que menos acidez tiene, algo que se traslada a los vinos.
Destacar también que los viñedos siguen las normas que establece la Producción Integrada, un sistema de producción agraria que integra los recursos y los mecanismos de producción natural en las actividades de las explotaciones agrarias, introduciendo tecnologías respetuosas con el medio.
A día de hoy, el viñedo corona la parte más alta del terreno, donde convive con plantas y árboles como rododendros y cipreses, dispuestos de manera que conforman un laberinto vegetal admirable. Un lugar de ensueño que, además, puede visitarse, previa reserva.❋

Ribera de altura

Conde de San Cristóbal Reserva Especial 2018 es un tinto de altura de Ribera del Duero. Elaborado con tinta fina y con una crianza de 18 meses en barricas de roble francés, desprende un aroma profundo. Complejo, sabroso y potente en boca. Edición limitada con una producción numerada de 12.976 botellas.



Emilio Moro 2020

Lleva el nombre de su creador y es el *alma mater* de la bodega ribereña. De color rojo granate, en nariz es serio y elegante. En la boca presenta un cuerpo bien estructurado, sedoso, de paso fácil y con un postgusto largo.





GRAN ORO

Portia 10 meses 2021 de Ribera del Duero ha sido premiado con un Gran Bacchus Oro. Diez meses es el tiempo necesario y suficiente para que toda la complejidad aromática que aporta la variedad tempranillo quede perfectamente integrada con todos los aromas de la crianza en barrica. Deja un fondo muy fresco en boca que nos sigue animando a una siguiente copa.



Elegante pinot noir

Camille Charmont 2020 el nuevo vino tinto de Louis Roederer. De color rojo granate brillante, se trata de un *bouquet* concentrado y elegante de pinot noir, con frutas rojas ácidas y dulces, frutos del bosque y peonías. También se aprecian notas de especias, hojas secas y notas ahumadas. Es fresco y maduro, con una textura jugosa y aterciopelada.



Elaboración artesanal

Con una producción limitada de 6.437 botellas numeradas, Cerro del Lobo representa la singular personalidad de la variedad syrah. Esta referencia refleja la apuesta de la bodega Finca Río Negro por la elaboración de vinos únicos. Con métodos completamente artesanales, consigue este tinto de corte continental, fresco, sabroso, persistente y cremoso.

CULTO A LA TREPAT

Cara Nord presenta una nueva añada de Trepat, un vino monovarietal elaborado con la variedad homónima típica de la Conca de Barberà. Trepat 2021 destaca por ser un tinto con personalidad gracias a la singularidad del entorno de sus viñedos. Se elabora en depósito de acero inoxidable para mantener la frescura y carácter frutal de la trepat.





Puro, limpio y vibrante

Josep Grau Viticultor amplía su gama de vinos con El Pas de l'Estudiant, un *coupage* de garnacha peluda y cariñena que nace de un viñedo homónimo, cuyo nombre proviene del camino que hacían a pie los niños de la Sierra de Almos hasta Capçanes (Tarragona) para ir a la escuela.



Añada atlántica

Roda I 2018 refleja la longitud de las añadas atlánticas, con una frescura y viveza muy presentes. "Será un vino de larga guarda que irá matizando en botella todos los detalles que es capaz de expresar", comenta Agustín Santolaya, director general de Bodegas Roda.



FRUTAL Y FRESCO

López Cristóbal La Linde 2021 es el vino más frutal y fresco de Bodegas López Cristóbal, una bodega situada en la localidad burgalesa de Roa de Duero. Se elabora con tempranillo y una pequeñísima parte de merlot. En la copa es una conjunción perfecta entre fruta y madera.



VS Murua, cuya etiqueta ha sido actualizada en esta añada 2020, es un vino tinto de Rioja de gran personalidad, elegancia y expresión frutal. Elaborado en un 90% con la variedad tempranillo y en un 10% con la variedad mazuelo, es un vino seductor que refleja el lugar del que procede, la sierra alavesa. Ha conseguido la Medalla Gran Oro en la cuarta edición del Concurso de Vinos Real Casino de Madrid.

Vino con emisiones negativas

Bodegas y Viñedos Verum –ubicada en Tomelloso (Ciudad Real)– ha lanzado las primeras 8000 botellas del primer vino del mundo que ayuda a limpiar el planeta. Se trata de Las Tinadas Airén de Pie Franco 2021, que se ha elaborado con tecnología de captura del CO_2 procedente de la fermentación alcohólica del vino.





Estilo clásico

Valdecuevas Verdejo es un vino blanco verdejo de estilo clásico. Elaborado íntegramente con uvas de esa variedad procedentes del viñedo más viejo y menos productivo de la bodega. Destaca por su volumen en boca, muy untuoso, acidez equilibrada, persistente y largo. Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.



Versátil y vital

Caserío de Dueñas 2021, es un blanco de la D.O. Rueda floral, elegante, fresco y complejo que evoca en copa la riqueza natural de los viñedos de la histórica bodega. Destaca por su gran versatilidad –acompaña desde un aperitivo hasta el plato principal– y por su vitalidad sorprendente gracias a la vendimia nocturna y a la crianza sobre lías durante cuatro meses.



Gastronómico de alta gama

Campillo Albariño 2022 es un vino muy fresco y aromático con notas a fruta, aromas florales y recuerdos cítricos que maridan perfectamente con pescados grasos a la brasa, carnes blancas o aves de corral, todo tipo de mariscos y quesos frescos.



Ecológico y sin sulfitos



Finca Ramón malvasía volcánica ecológico es un vino de edición limitada. En nariz predominan notas de azahar y jazmín, evolucionando en copa hacia fruta fresca como albaricoque y cítricos como pomelo. En boca resulta equilibrado, con una entrada agradablemente ácida, sedoso, con volumen y final amplio. Destaca su carácter salino y un retrogusto elegante.



Verdejo excepcional

En Aldeanueva del Codonal (Segovia), Pepe Rodríguez de Vera descubre cepas centenarias que dan como resultado Los Perdederos 2020, un verdejo de finca y larga guarda que sale al mercado con una serie limitadísima de 850 unidades. Destaca por su sedosa entrada en boca. De acidez media, se presenta fresco y vivaz. Postgusto de elegante amargor largo y muy complejo.

Gewürztraminer del Somontano



Vivette, de la joven bodega Leo&Niné Wines, perteneciente a la D.O. Somontano, ha sido premiado con el Trofeo al Mejor Vino Blanco Seco del mundo en Le Mondial des Vins Blancs de Estrasburgo. Se distingue por sus delicados aromas florales combinados con frutas dulces. Suave y fresco en boca. Untuoso y cremoso.



Gran cuerpo y persistencia

Meraldis Verdejo Vinificación Integral 2020, de Yllera Bodegas & Viñedos, es un Gran Vino de Rueda que presenta un gran cuerpo, junto a una larga persistencia y un completo abanico de aromas, que van desde la manzana hasta la fruta de hueso, los toques de vainilla o el gusto anisado del final.



CARÁCTER HERBAL

Ramón Bilbao Verdejo es un vino de Rueda que va más allá de los sentidos. Estamos ante un vino de equilibrio perfecto, limpio y brillante, con aromas de jazmín, fruta blanca, anís, cítricos y notas de laurel, hinojo y hierbas. Su carácter herbal es justamente lo que le diferencia.



Delicado y envolvente

Grand Vintage 2015 es la 76ª Cosecha de La Maison. Madurado durante seis años, es un champagne delicado y envolvente, que se define por sus finas burbujas y espuma cremosa. La generosa estructura, con matices de anís, florales y mentolados, aporta ligereza y frescura a una añada bañada por el sol.

Imagen renovada

En Raventós i Blanc han renovado su logo y, con ello, el *packaging* de sus espumosos entre los que se encuentra la nueva añada (2021) de Blanc de Blancs, un espumoso marcado por la tipicidad de su procedencia, la Vinya del Llac, un viñedo de más de cuarenta años, que permite obtener un vino estructurado, fresco y complejo.



FÁCIL DE BEBER



Elaborado a base de uvas tempranillo y cabernet sauvignon llega este joven Barbadillo Rosado, siguiendo un cuidado proceso mediante el cual se han podido extraer todos los aromas y dulzor de la uva, pero sin llegar a teñir el mosto. Destaca por ser sabroso y equilibrado, con gran volumen y suavidad, y una acidez que le aporta frescor.



Solidario, ecológico y sostenible

Así es el nuevo Iconic de Bodegas Tempore. La bodega familiar de Lécera perteneciente a la IGP Bajo Aragón, ha producido 1.680 botellas de este rosado de garnacha elaborado como un *blanc de noirs*. Los beneficios íntegros de su venta irán destinados a la Asociación Española de Cáncer de Mama Metastásico.



Verdejo espumoso

Martivillí Brut Nature, de Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo, procede de uva 100% verdejo y se elabora siguiendo el método tradicional y mediante una crianza en rima con sus lías de 30 meses en botella. En boca es fresco, con una burbuja fundente, suave y con un final ligeramente amargo, propio de la variedad.



Bacchus de oro para Bodegas Aragonesas

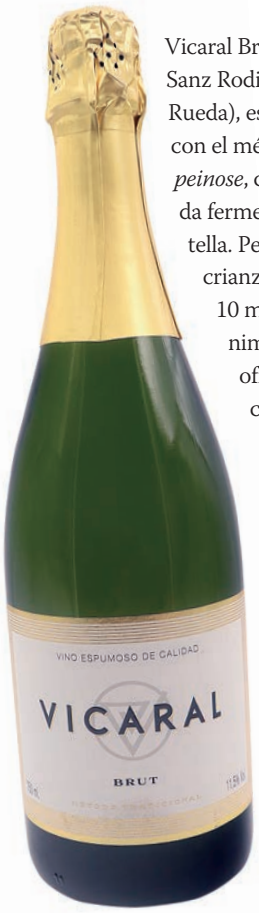
El vino Solo Centifolia de Bodegas Aragonesas, elaborado con garnacha al 100%, ha sido galardonado con un Bacchus de oro en el XXI Concurso Internacional de Vinos celebrado en Madrid. Este vino procede de una selección de parcelas cuyos viñedos tienen 30 años de edad y se encuentran entre 500 y 600 metros de altitud.

Textura y refinamiento



El vino ecológico Château de Selle Rosé 2022 de la bodega francesa Domaines Ott ofrece un sutil equilibrio entre textura y refinamiento. En nariz, expresa una ligera salinidad cítrica con notas de vainilla, violeta y fruta amarilla. Su entrada en boca es fresca y tonificante, sobre una agradable textura de melocotón blanco y cáscara de cítrico.

De gran complejidad



Vicaral Brut, de Vicente Sanz Rodilana (D.O. Rueda), está elaborado con el método *champeinose*, con una segunda fermentación en botella. Permanece en crianza con sus lías 10 meses como mínimo, por lo que ofrece mayor complejidad de texturas y sabores. Contiene aromas frescos y cítricos y recuerdos a *brioche*. En boca es estructurado, con el carbónico bien integrado y matices de frutos secos.

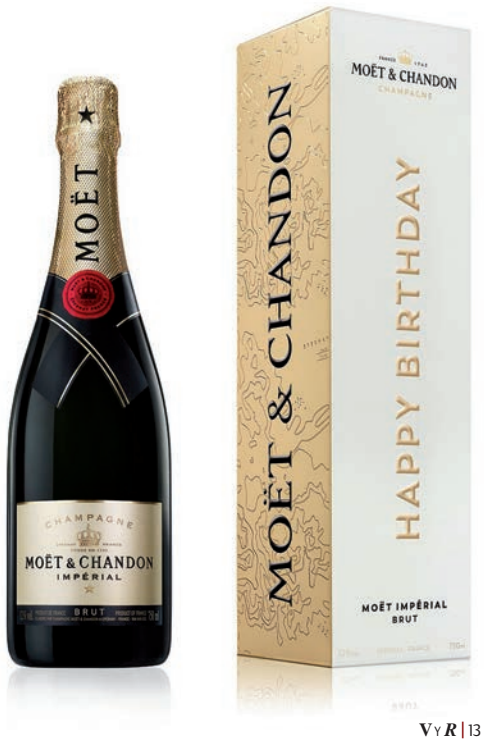


Nueva añada de Dom Pérignon

Tras diez años de maduración, Dom Pérignon Vintage 2013 ha revelado su esencia: delicadeza, clasicismo y claridad. El Monasterio de Santa María la Real de Valdeiglesias ha sido el escenario exclusivo elegido para presentar la nueva añada.

Champagne personalizado

Möet & Chandon ofrece la posibilidad de regalar su edición limitada "Specially Yours", un exclusivo estuche de Moët Imperial personalizado con los mensajes "Happy Birthday" y "Congratulations".



XXIX Concurso de Vinos de Cuenca

Premiados los mejores vinos de la provincia de 2023

El acto de entrega de estos galardones anuales organizados por la Diputación de Cuenca congregó el pasado día 4 de mayo en el Centro Escénico de la localidad conquense de Tarancón a más de 300 personas. Se premiaron 15 vinos entre los 151 presentados.





El XXIX Concurso de Vinos de la Diputación de Cuenca se celebró por primera vez en Tarancón, en el marco de la XX Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha. Ha sido en esta nueva ubicación donde se dieron cita representantes de las 31 bodegas y cooperativas participantes con un total de 151 vinos presentados: 48 vinos blancos, 19 rosados, 33 tintos jóvenes, 39 tintos de más de dos años y 12 tintos de más de tres años. Destacar que en esta edición se contó con la colaboración de la Agrupación Provincial de Hostelería y Turismo de Cuenca, CEOE CEPYME Cuenca y Globalcaja y la Diputación incrementó su aportación al concurso en 50.000 euros con el objetivo de dar mayor promoción a nivel nacional.

Los cinco mejores

El jurado no lo tuvo fácil a la hora de elegir los mejores de las cinco categorías del concurso, ya que la calidad no deja de crecer en las bodegas y cooperativas de la provincia de Cuenca que producen unos vinos espectaculares, avalados por cinco marchamos de calidad diferenciada. Finalmente fueron quince los premiados en las distintas categorías y de ellos cinco se llevaron el primer premio. Antares Lágrimas de Sauvignon Blanc de Ntra. Sra. de la Estrella de El Herrumblar fue distinguido como el mejor blanco; el seleccionado como mejor rosado fue Villa de Ledaña de San Isidro de Ledaña, Soc. Coop. de Ledaña; el mejor tinto joven fue a parar a manos de la Coop. San Isidro Labrador de Las Pedroñeras por su Pedroheras Tempranillo; el premio al mejor tinto de más de 2 años fue para Talamingo de Talamingo Caballero de San Clemente y el mejor vino tintos de más de 3 años para Teatinos Signum de Purísima Concepción Soc. Coop de Casas de Fernando Alonso.

Las autoridades apoyan el certamen

En el acto participaron el presidente de la Diputación de Cuenca, Álvaro Martínez Chana, junto al vicepresidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro; el alcalde de Tarancón, José Manuel López Carrizo; y la subdelegada del Gobierno en Cuenca, Mari Luz Fernández; entre otras autoridades locales, provinciales y regionales.





El presidente provincial explicó que uno de los objetivos que se ha marcado la Diputación de Cuenca con este Concurso de Vinos es apostar por la "comercialización y la promoción", ya que una de las novedades ha sido la inclusión de reportajes en revistas especializadas e *influencers* para que "a lo largo y ancho de nuestro territorio conozcan la calidad de nuestros vinos".
Además este nuevo giro que se le ha dado al Concurso de Vinos de Cuenca sigue la senda de la Feria Agroalimentaria de Tarancón, en este sentido, Martínez Chana tiene claro que hay que "renovarse o morir", por esta razón se ha llevado a cabo esta fuerte apuesta por hacer un evento abierto el público, pero también con un carácter profesional.

El vicepresidente del Gobierno autonómico, José Luis Martínez Guijarro, por su parte, destacó el esfuerzo de modernización de todo el sector del vino para seguir elaborando unos magníficos vinos en una región como Castilla-La Mancha, la primera Comunidad Autónoma en superficie de viñedo con más de 460.000 hectáreas. Una región, afirmó, que exporta sus vinos a más de 150 países y da empleo en este sector a más de 40.000 personas. Martínez Guijarro también destacó las buenas cifras de exportaciones, cerrando el año 2022 con cerca de 700 millones de euros, un 8 por ciento más que el año anterior. Además, en los dos primeros meses de este año, enero y febrero, se ha exportado vino por valor de 110 millones de euros, un 7 por ciento más que en el mismo periodo de 2022.
Por su parte, el alcalde de Tarancón destacó que "Cuenca es una tierra de grandes productos de kilómetro 0, queso, azafrán, miel, pero también de grandes vinos con importantísimas bodegas". Asimismo, aseguró que FERACAM "es un inmejorable escaparate para todos ellas, para dar a conocer todos sus productos y hacerlo a través de catas en las que además la entrada simbólica a las mismas irá para las asociaciones sociosanitarias de Tarancón que tan magnífica labor realizan".
Para finalizar, remarcó la importancia que para Tarancón está teniendo la designación de Cuenca como Capital Española de la Gastronomía y felicitó a las bodegas premiadas con estos galardones.❋

Los premiados

En la categoría de Vinos Blancos se han presentado 48 vinos y los ganadores han sido:

- **Primer premio: Antares Lágrimas de Sauvignon Blanc** de Ntra. Sra. de la Estrella de El Herrumblar
- **Segundo premio:** Charcón-Alegría de Coronado vinos y bodegas de La Alberca de Záncara
- **Tercer premio:** Dominio de Fontana de Bodegas y Viñedos Fontana de Fuente de Pedro Naharro

En la categoría de Vinos Rosados se han presentado 19 y los ganadores han sido:

- **Primer premio: Villa de Ledaña** de San Isidro de Ledaña, Soc. Coop. de Ledaña
- **Segundo premio:** Olmo Hueco de Ntra. Sra. del Espino, Soc. Coop. de El Peral
- **Tercer premio:** Villavid de Dulce Nombre de Jesús, Soc. Coop. de Villarta

En la categoría de Vinos Tintos Jóvenes se han presentado 33 y los ganadores han sido:

- **Primer premio: Pedroheras Tempranillo** de la Coop. San Isidro Labrador de Las Pedroñeras
- **Segundo premio:** Serapio Calizo de Patricia Lozano Cortés de Mota del Cuervo
- **Tercer premio:** Canforrales Nature de Ntra. Sra. del Rosario Soc. Coop. de El Provencio

En la categoría de Vinos Tintos de más de 2 años se han presentado 39 y los ganadores son:

- **Primer premio: Talamingo** de Talamingo Caballero de San Clemente
- **Segundo premio:** Canforrales Crianza de Ntra. Sra. del Rosario, Soc. Coop. de El Provencio.
- **Tercer premio:** Colmillo de Lobo de Ntra. Sra. de Rus, Soc. Coop. de San Clemente.

En la categoría de Vinos Tintos de más de 3 años se han presentado 12 y los ganadores han sido:

- **Primer premio: Teatinos Signum** de Purísima Concepción Soc. Coop de Casas de Fernando Alonso
- **Segundo premio:** Teatinos 40 Barricas de Purísima Concepción, Soc. Coop de Casas de Fernando Alonso
- **Tercer premio:** Bisiesto de Ntra. Sra. de la Soledad Soc. Coop. de Fuente de Pedro Naharro



Tequila revolucionario

Tequila Patrón El Cielo es el primer tequila ultra-premium del mundo de cuarta destilación dentro de su categoría, y llega justo a tiempo para estrenar el verano con su incomparable sabor de acabado fresco y suave, que libera notas dulces naturales del agave. El destilado perfecto para tomar con hielo y una rodaja de naranja tanto de día como de noche.



Comprometido con el medio ambiente

The Regeneration Project es la tercera edición del Bruichladdich Project, una serie de whiskies especiales y de edición limitada que está llevando a cabo la destilería Bruichladdich. Este whisky de malta único se elabora con centeno. Ha recibido el sello B Corp por implementar técnicas de cultivo sostenibles.

PARA ATREVIDOS

Jägermeister Manifest, a partir de los 56 ingredientes naturales que contiene la receta original, es un licor que destaca por su complejidad, pureza y cuerpo. Ofrece una gran intensidad: notas de anís y fruta seca que dejan paso a matices especiados y amargos aromáticos, para terminar en una fusión de vainilla y roble de barril.





La joya de la corona

Beefeater Crown Jewel es una ginebra que reinventa la tradición y el lujo y supone un verdadero tesoro para *bartenders* de todo el mundo, ya que mantiene la esencia de Beefeater Dry Gin, pero con un volumen de alcohol del 50%, capturando las notas cítricas de la cáscara de pomelo. Una ginebra pura, que ofrece un equilibrio perfecto entre un sabor claro y una profundidad inconfundible.



Experiencia sensorial

Concebida para generar una novísima experiencia sensorial, Ginraw Flavours irrumpe en el mercado con tres nuevos sabores y aromas: Flor de cerezo, lavanda y flor de azahar. Con ingredientes naturales y botánicos autóctonos, Ginraw reinventa la categoría de ginebras de sabores.

Divino elixir diabólico



Los destilados blancos y los licores de maceración han pasado a figurar en las estanterías de bares y restaurantes de forma testimonial.

Su declive llegó con la primera época del pelotazo económico hispánico, justo cuando por la radio cantaban aquello de "saca el güisqui Cheli para el personal que vamos a hacer un guateque".

El pacharán siguió siendo ferozmente vasconavarro y la ratafía bebida nacionalista catalana, mientras que los aguardientes gallegos refinaban su elaboración y presentación a partir de diseños muy elegantes a la espera del fenómeno actual: ahora un buen orujo puede competir con la mejor grappa, teniendo en cuenta que ambas bebidas son minoritarias.

Pensando en minorías no puedo olvidarme de una copa de hierbas típica de la Terra Alta, de nombre Beata María, alias "Batamaría". Es una joya inasequible dado que la planta que lo genera es endémica y en vías de desaparición. La última me la tomé, inolvidable, en el Hotel Miralles en Horta de Sant Joan (Tarragona).

Al margen de estos tragos vivificantes, aún podemos encontrar referencias de contenido deslumbrante. Por ejemplo, Tru, un vodka estadounidense elaborado con trigo ecológico, doble destilación y posterior maceración de cuatro semanas con cítricos enteros, botánicos y otras maravillas.

Un vodka con sabor siempre resulta sorprendente. Otra cosa son los magníficos destilados de Etter. Los suizos saben hacer Kirsch. Lo venden con un 41%, la misma proporción de alcohol que le dan a la Cuvée Jubilée Carafe. El único inconveniente es que sale por 285€.

Entre estas brumas se ha puesto de moda el chartreuse. Un licor celestial, como corresponde a una obra de cartujos de rancio abolengo, pues las primeras obras datan de 1737, aunque desde un punto de vista histórico vendieran sus sorbos de gloria en 1605. Sobre su elaboración, aún se guarda el más absoluto secreto. Los monjes tienen prohibido hablar entre ellos y con el resto de humanos. Salen del convento con sus sacos de hierbas donde guardan una fórmula secreta en la que ustedes, buenos catadores, descubrirán angélica, pino, lima, haba tonka, anís, especias…Hasta 130. Las entregan a una única destilería. De allí nace el chartreuse, amarillo o verde, siempre en la misma cantidad. La ley de la oferta y la demanda no altera el alquímico ritmo monacal.

A partir de 1903, coincidiendo con la expulsión de esta orden religiosa, se elaboró en Tarragona, pero como el negocio fue a menos, por culpa de Cheli y el personal, ahora solo se prepara en los serpentines próximos a la abadía madre, en los Alpes Franceses.

La pócima medicinal parecía abocada a ser una anécdota cuando los barmans de Estados Unidos le han dado una vuelta a la coctelera. El chartreuse verde, una bebida de menor graduación que la alambicada bajo el nombre de Elixir Vegetal, de 71º, resulta indispensable en las barras a la última moda. Resultado, las botellas amparadas por la bendición del Padre Prior son objeto de coleccionismo. En Nueva York se venden de una en una mientras que en la Costa Oeste solo se pueden arrancar del expositor si el comprador lo es de un mínimo de otras tres diferentes. Sepan los coleccionistas que si en el mueble bar del abuelo aparece un chartreuse Tarragone Jaune destilado entre 1973-85, o un Tarragone Verte, les ha tocado la lotería. Este último se vende, si lo encuentran, a 810€. No se puede pedir menos por una iluminación divina.❋

Ratafia© ACT



"Aún podemos encontrar referencias de contenido deslumbrante"

EDU COLLADO
homenajea al producto

En Egun-On, el restaurante de Barajas con aires de txoko, Edu Collado ha continuado el legado de su padre pero evolucionando hacia un concepto más gastronómico. La calidad del producto es la base de una propuesta en la que Collado ofrece platos tradicionales de la cocina vasca y gallega con un toque creativo como su premiado pulpo a la brasa con queso de tetilla y patatas revolconas.





MAURO COLAGRECO
vuelve a Ibiza

El chef argentino al frente del triestrellado Mirazur (Menton, Francia), regresa esta temporada a Ibiza para liderar El Silencio, donde ofrece un nuevo menú de inspiración mediterránea, sencillo y acorde a la temporada que refleja su visión de la isla. Por la noche, Colagreco se instala en el primer piso de El Silencio con el estreno de un restaurante japonés que se guía por la gran tradición omakase, con un servicio único de siete tiempos para 30 personas.

QUIQUE DACOSTA
colabora con artistas



El cocinero tres estrellas Michelin por su restaurante homónimo de la ciudad alicantina de Dénia, ha estrenado "Por Amor al Arte", su nueva propuesta gastronómica para la que ha invitado a diferentes personalidades cercanas al arte como Manolo García. Eso sí, en esta nueva propuesta mantiene los pilares fundamentales de su cocina: producto, territorio, armonía, sabor, vanguardia y fantasía.

MARTÍN BERASATEGUI
sigue confiando en Beko

Beko y Martín Berasategui celebran 12 años de relación, pues el chef poseedor de 12 estrellas Michelin inició la colaboración con la marca de electrodomésticos en 2011.
"En mi cocina apuesto por la innovación utilizando productos naturales y de proximidad. Por ese motivo, es importante contar con marcas como Beko que apuestan por la sostenibilidad", declara Martín.



MIGUEL NAVARRO
renueva su propuesta

El chef del restaurante Es fum del Hotel St. Regis Mardavall Mallorca Resort ha renovado esta temporada su propuesta culinaria, con una nueva carta y tres menús, Origen (165 €), Recorrido (185 €) y Vegetal (135 €). Todas las opciones ofrecen platos delicados que demuestran gran técnica y una línea de investigación y vanguardia que conduce a una cocina vegetal, cada vez más demandada por el cliente.



BEGOÑA RODRIGO
imparte una *masterclass*



La chef de La Salita ha dado a conocer por primera vez en Madrid su recorrido a lo largo de estos años por las técnicas logradas para desarrollar vinagres propios y encurtidos, que son el denominador común de su propuesta gastronómica. Los asistentes pudieron probar muestras como el vinagre de fruta de la pasión y cardamomo o el krosne encurtido.

ANDRÉS BENÍTEZ
lidera Lassala

El nuevo restaurante Lassala –ubicado en la Posada d'Es Molí, en Palma de Mallorca– se mimetiza con su entorno rural y apuesta por una cocina sencilla, que tiene como principales aliados a los productos locales de gran calidad; a las brasas y a las especias que, en un juego que domina absolutamente el chef Andrés Benítez, son capaces de convertir lo verde en un producto no sólo saludable, sino también divertido y seductor.



TONI ROMERO
presenta su proyecto más personal

El ex chef del Racó d'en Cesc descubre su lado más "desenfadado" en su establecimiento de Sant Boi de Llobregat (Barcelona): Bart Burger Gastronòmic, un local con toques *vintage*, donde saborear hamburguesas gourmet (elaboradas con productos de calidad y proximidad) y cervezas de elaboración propia.



MARIO SANDOVAL
estrena Qú



Tras Coque y Coquetto, esta primavera ha abierto sus puertas Qú, el "hermano mediano" de los tres restaurantes del Universo Q. Coque, el mayor, es el gastronómico de autor y Coquetto, el pequeño, una actualización de la cocina española a partir de la sostenibilidad. Ahora llega Qú, que podría definirse como una cocina burguesa de lujo y cosmopolita con creaciones como el original y refrescante gazpacho fluido.



IVÁN SÁEZ
traslada Desencaja

Desencaja ha dejado su sede en Paseo de la Habana para comenzar una nueva etapa desde la espectacular terraza del Club de Campo Villa de Madrid. "Creo que lo más importante del cambio es la puesta en valor de la cocina de verano más fresca con platos icónicos, como la ostra en escabeche de perdiz y el famoso lomo de ciervo", explica el chef.



NINO REDRUELLO
se inspira en la tradición

La nueva propuesta gastronómica del Club Financiero Génova lleva la firma de Nino Redruello, que propone una oferta amplia y dinámica inspirada en los más de 100 años de tradición de Familia La Ancha y en su filosofía de respeto al producto, en dos antiguos recetarios (de 1499 y 1920, respectivamente) y en algunas de las casas de comidas que han marcado un antes y un después en la historia culinaria de Madrid.

NANDU JUBANY
lleva Argentina a los Pirineos

Hincha by Nandu Jubany está ubicado en la primera planta del recién inaugurado hotel MIM Andorra, propiedad de Leo Messi y gestionado por Majestic Hotel Group. Aquí el chef catalán ofrece una selección de platos reinventados que se suman a los favoritos del astro del fútbol. Atención a las carnes autóctonas de los Pirineos preparadas al estilo de la cultura argentina.



©Familia Jubany - Nandu Jubany

MANFREDI BOSCO
elabora un postre inédito

Con el licor Amaro del Capo (elaborado con 29 hierbas, flores, frutas y raíces de Calabria) el chef de Pante (Madrid) ha creado un Cheesecake de Ricotta y Mascarpone. Una propuesta que se inspira en la cocina tradicional calabresa, pero con toques vanguardistas muy novedosos. Estará disponible en carta durante dos meses acompañado por este licor, como maridaje perfecto.





CARLOS FERNÁNDEZ-MIRANDA
actualiza su carta



El chef de Virrey presenta una revisión actualizada de recetas con clara influencia asturiana, posicionando al restaurante como uno los principales puestos de mar en Madrid, al ofrecer pescados como el besugo, la merluza de Celeiro o el virrey en salsa de la casa, la joya del restaurante. Para los paladares más carnívoros, ha incorporado diferentes opciones, como el escalope de ternera asturiana o las chuletitas de lechal al ajillo.

CARLOS CASILLAS
busca el origen

Barro, el nuevo restaurante del joven cocinero abulense, frente a la muralla de Ávila, se basa en la transmisión de la herencia gastronómica y cultural de la zona a través del producto, su historia y su origen. Los sabores silvestres y vegetales son los grandes protagonistas, pero también hay espacio para una amplia presencia de carnes y pescados. El vino es una parte muy importante, ofreciendo una propuesta para beberse la región de punta a punta con casi 1.000 referencias.



CARLES ABELLÁN
desembarca en Formentera

El chef catalán ha reabierto Casanatalia, ubicado en la localidad de Sant Ferran de Ses Roques (al norte de la isla). Se trata de un restaurante de producto, tapas y platos para compartir con base en la cocina más tradicional y una mirada actualizada y al más puro estilo Mediterráneo. Además, cuenta con un bodega con más de 650 referencias del más alto nivel.



Espacio vintage

Colmado Parranda es un espacio que nos transporta a las tiendas de ultramarinos del Madrid del siglo XIX. También nos hace viajar a través de su gastronomía de proximidad, ofreciendo los tesoros culinarios de las tabernas más castizas. Sin olvidar la amplia selección de vinos de pequeños productores con denominación de origen en más de 120 referencias.

COLMADO PARRANDA
Goya, 102 · 28009 Madrid · Tel.: 910 163 291 · www.colmadoparranda.com



SOFISTICACIÓN ITALIANA

Darse un homenaje de comida italiana de calidad es un lujo al alcance de todos en Fellina. Ubicado en pleno barrio de Salamanca, ofrece una cocina italiana sofisticada, un ambiente cuidado y unas recetas clásicas con un toque actualizado como la fregola sarda con pulpitos, almejas y gambas o sus spaghetti al tartufo con huevo poché.

FELLINA
C. de Caracas, 21 · 28010 Madrid · Tel.: 911 088 008 · www.fellinamadrid.com

Pionero en sushi vegano



Maria Astrand

Roots & Rolls presenta una versión del veganismo y comida sostenible diferente y demuestra que ésta puede ser alegre, sabrosa, creativa y muy apetecible, incluso atractiva para los no veganos. La carta de inspiración asiática, incluye una especialidad que está ganando muchos adeptos: suculentas opciones de sushi vegano.

ROOTS
& ROLLS
Consell de Cent,
401, bajos
08009 Barcelona
Tel.: 931 717 902
www.rootsandrolls.com



El arte de la *haute cuisine*

El chef Gustavo Valbuena estrena carta de temporada con inspiración en el recetario clásico francés, pero con elaboraciones más ligeras y actualizadas como el lenguado con salsa de pistachos. Entre las novedades también se incluyen referencias de pequeños productores de las principales regiones vinícolas de Francia.

BRASSERIE LAFAYETTE
Recaredo, 2 · 28004 Madrid · Tel.: 912 606 912 · www.brasserielafayette.es

Versatilidad culinaria



Pastan, el restaurante de pasta *plant-based* nacido en el Reino Unido que ha revolucionado el sector del veganismo, ha abierto sus puertas en Barcelona. Los platos surgen de una fusión entre la cocina italiana, su ingrediente principal es la pasta, pero con aportaciones creativas e incluso con guiños a otros países. Desde una ensalada caprese, a un wok con verduras, pasando por una tempura de gambas, hasta llegar a la clásica putanesca o carbonara.

PASTAN
Josep Torres, 25
08012 Barcelona
Tel.: 931 301 721
www.pastan.co.uk/pages/pastan-barcelona

MIRADA AL MEDITERRÁNEO

Ubicado a pocos metros del parque de El Retiro, KultO acaba de transformar su carta manteniendo su esencia y ampliando fronteras, con propuestas que ahora miran más al Mediterráneo que nunca. Además, también presenta sus nuevas propuestas líquidas, ofreciendo una gran carta de cócteles.



KULTO Ibiza, 4 · 28009 Madrid · Tel.: 911 733 053 · www.kulto.es



Experiencia gastronómica

Umiko, uno de los restaurantes de referencia en el panorama gastronómico madrileño gracias a su cocina japonesa fusión, se ha unido a la marca de ibéricos Señorío de Montanera para poner en valor un producto tan preciado dentro de la cocina nipona como el cerdo 100% ibérico de bellota. Ya se puede disfrutar de una selección de platos surgidos de esta simbiosis.

UMIKO C. de los Madrazo, 6 · 28014 Madrid · Tel.: 914 938 706 · www.umiko

Esperada reapertura

El restaurante Las Cumbres Taberna Andaluza, que triunfó en el Madrid de los 70, vuelve enalteciendo la taberna de siempre y lo hace con ambición gastronómica. Ahora la taberna ya no es andaluza sino española. En su carta de 60 platos encontramos lo mejor de nuestra geografía y pueden disfrutarse prácticamente en horario ininterrumpido, en la barra, el salón o la terraza.

TABERNA LAS CUMBRES
Avda. de Alberto Alcocer, 32 · 28009 Madrid · Tel.: 914 316 822
www.tabernalascumbres.com



SINFONÍA



Más actual y moderno

El hotel Sallés Ciutat del Prat ha realizado importantes mejoras en su Restaurante Sinfonía dándole un toque más actual y moderno al espacio. El chef Joan Figueres ha actualizado su propuesta gastronómica que plasma en una carta dinámica y tradicional, siempre con productos de kilómetro cero y locales del Parc Agrari del Baix Llobregat y del Prat.

Sallés Ciutat del Prat
www.salleshotels.com



ESCÁNDALO

Renueva su menú ejecutivo

El chef Ignacio Martínez sigue rindiendo homenaje a la gastronomía de aquí, con un menú que destaca por productos frescos. Su propuesta comienza con gazpacho; continúa con arroz de temporada, siempre con opción vegetariana; y finaliza con dos opciones de postre: tarta de queso y tarta de queso de pistacho.

Canopy by Hilton Madrid Castellana
www.hiltonhotels.com

MARXA

Brasas, música y cócteles

El nuevo concepto gastronómico de SO/Sotogrande firmado por el chef Leandro Caballero, se basa en producto local y de temporada. Un restaurante al aire libre y vistas panorámicas al Mediterráneo donde disfrutar del calor de las brasas, de la música en vivo y de una coctelería puntera. Sin duda, el nuevo 'place to be' de Sotogrande para disfrutar del tardeo y de la esencia gaditana.



SO/Sotogrande Spa & Golf Resort
www.so-sotogrande.com

ATUNANTE

De las redes al plato

Atunante, más que un restaurante, es un templo dedicado al atún rojo. Lo ofrecen en diferentes formatos, texturas y sabores gracias a su enorme versatilidad. Encontramos platos como el Crepitante (taco de atún crujiente con frutos secos), el Carámbano de Toro del Mar (tartar de Atún Toro y Lomo Crudo), las Columnas de Hércules (tataki de atún con teriyaki) o el Templo Helado en Calma (tiradito de Atún con Esfera de Yuzu).

Royal Hideaway Sancti Petri
www.barcelo.com





THE PANTRY

Nuevo concepto de *brunch*

Sólo los domingos a mediodía se puede disfrutar de El Vermut de The Pantry, una propuesta del Hotel Arts Barcelona que revoluciona el *brunch* y lo fusiona con el carácter local del vermut. Se basa en productos de proximidad y se enmarca en un ambiente relajado, estilo picnic. Incluye música en vivo y una barra de vermut y cava Ars Colecta.

Hotel Arts
www.hotelartsbarcelona.com

©Teresa Colsa de la Serna



LA BRASERÍ

Desenfadado e informal

La 9ª planta del nuevo Hotel Montera Madrid acoge el exclusivo restaurante La Braserí, con capacidad para 120 comensales. Propone una cocina madrileña con acentos del mundo y cocinas del mundo con acento madrileño a través de una propuesta desenfadada e informal basada en el *comfort food.*

Hotel Montera Madrid
www.hiltonhotels.com

NOXE



Propuesta de altura

El icónico hotel W Barcelona inaugura este mes de junio en la planta 26 un nuevo y versátil espacio con sky cocktail bar, restaurante japonés y night club, en el que saborear los mejores cócteles de autor, una propuesta gastronómica japonesa de altura y bailar hasta la madrugada con las mejores vistas.

W Barcelona
www.noxebarcelona.com



HANAMI

Asia y Hawai en Fuerteventura

El restaurante de Barceló Fuerteventura Beach Resort, cuenta con una oferta gastronómica que permite disfrutar de la cultura culinaria asiática –las mejores recetas de edamames, udon, ramen o gyozas–, además de degustar la mejor versión del plato de moda hawaiano más *healthy*: el poke bowl.

Barceló Fuerteventura Beach Resort
www.barcelo.com

KALMA

Viaje gastronómico tranquilo

El restaurante a la carta del hotel Madrid Marriott Auditorium se adelanta a la temporada estival con una nueva carta que seguro dará mucho que hablar por su ingenio, por su atrevimiento y, desde luego, por su impresionante sabor. Un viaje por influencias, detalles y elementos de otras cocinas, pero manteniendo la esencia mediterránea.

Madrid Marriott Auditorium
www.marriott.com





ERIZO Y KAORI

Viajar con el paladar

Los amantes de la gastronomía podrán disfrutar de un intenso viaje de sabor a través de los restaurantes del primer hotel turístico de Lanzarote, desde la reconocida cocina macaronesia en Erizo Macaronesian Restaurant, hasta el exotismo de la alta cocina asiática en Kaori, con Víctor Planas como asesor gastronómico y recomendado por la guía Michelin.

Hotel Fariones
www.hotelfariones.es

TASTAVENTS

Esencia mediterránea

El nuevo restaurante gastronómico del Grupo Sallés Hotels, situado en una zona privilegiada de la ciudad de Badalona, apuesta por un nuevo concepto de cocina mediterránea con creaciones como una suprema de Lubina de nuestra costa con verdes de la propia huerta en texturas o la Ostra del Delta.

Hotel Marina Badalona
www.salleshotels.com



LA MUNDIAL

Sabor andaluz

La ciudad de Málaga cuenta con un nuevo espacio gastronómico donde disfrutar de lo mejor de la tradición del tapeo local y platos para compartir con sabor andaluz. Esto es lo que propone La Mundial, la nueva taberna malagueña ubicada en el recientemente inaugurado hotel H10 Croma Málaga.

H10 Croma Málaga
www.h10hotels.com



Cinco denominaciones avalan su calidad

Vinos de Galicia

Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras son las cinco denominaciones de origen que avalan la calidad de los vinos elaborados en Galicia.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURGALICIA, LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS RUTAS DEL VINO.



D.O. Monterrei



En Galicia encontramos productos excelentes, entre ellos los vinos. Una manera de conocerlos si tenemos esa posibilidad, es viajar a la tierra en la que nacen. Pasear entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar y recorrer sus bodegas, las más vanguardistas, las más señoriales y también las de mayor tradición familiar, es un placer para los sentidos. En ellas se elaboran vinos que hablan de su lugar de origen: albariño, mencía, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas les aportan una identidad diferenciada. Cinco denominaciones de Origen avalan su calidad. Vamos a conocerlas un poco mejor.

Monterrei

La zona de producción de estos vinos se corresponde con la del Valle de Monterrei ocupando terrenos de los municipios de Verín, Monterrei, Oímbra y Castrelo do Val, todos ellos en la parte suroriental de la provincia de Ourense, en los límites con Portugal. Los viñedos se extienden por las laderas de los montes y valles regados por el río Támega y sus afluentes. Predominan las variedades blancas como dona branca, godello y treixadura (preferentes) y branca de Monterrey, caíño blanco, albariño y loureira (autorizadas); y, entre las tintas, destacan: mencía y merenzao (preferentes) y tempranillo, caíño tinto y sousón (autorizadas). Los blancos son de aroma intenso, frescos y equilibrados. Los tintos son de color rojo cereza, de aromas frutales y sedosos en la fase gustativa.

El presidente del Consejo Regulador, Jonatas Gago, nos comenta la evolución de esta denominación: "En los últimos años, el crecimiento de la denominación ha sido progresivo y constante, no sólo en el número de hectáreas y bodegas, sino también respecto a los kilogramos recolectados y litros verificados. Mientras que en el 2017 el número de hectáreas era de 566, en el 2022 se alcanzaron las 691. Un incremento visible también en la cifra de bodegas inscritas, pasando de las 25 a las 28 actuales, y en el número de kilogramos, superándose los 6,4 millones en la vendimia del año 2022, casi un millón más que en la del 2018. Y esto se revela también en los litros verificados, siendo 2.626.590 en el 2018, y 4.707.350 litros en el 2022, lo que se traduce en un crecimiento del 79%. Todo esto ha sido fruto del trabajo conjunto de viticultores, bodegas y Consejo Regulador, y es algo de lo que debemos sentirnos orgullosos, porque este crecimiento cuantitativo también lo ha sido a nivel cualitativo, y no es porque lo digamos nosotros sino porque los numerosos premios que están recayendo en Monterrei lo certifican, como por ejemplo, el Mejor Blanco de Galicia en el 2022, Pequeñas DO's, Bacchus, Cinve, Mundus Vini, etc. Con todo, somos conscientes del crecimiento de la denominación, y sabemos que va a ir a más, sobre todo en el número de hectáreas, por eso también consideramos fundamental que sea un crecimiento paulatino y ordenado, que permita revalorizar el territorio, y cómo no el producto, así como generar empleo y fijar población".

D.O.Rías Baixas



D.O. Ribeira Sacra



Rías Baixas

La Denominación de Origen Rías Baixas –creada en 1988– es una zona vinícola pequeña en cuanto a hectáreas y producción si se compara con otras áreas de la península. Su zona de producción se extiende por la parte occidental de la provincia de Pontevedra y está compuesta por cinco subzonas: Valle de Salnés, Ribera del Ulla, Soutomaior, Condado de Tea y Rosal que ocupan más de 4.300 ha que cultivan 4.690 viticultores. Las 181 bodegas adscritas a esta D.O. apuestan por las variedades autóctonas, que confieren a los vinos una calidad y origen genuinos. Entre ellas destaca la albariño, que representa cerca del 97% de la producción. Le siguen la caíño blanco, la loureira y la treixadura. Es característico de los vinos de Rías Baixas su color amarillo pajizo, sus aromas florales y frutales, y su frescura y suavidad en boca junto a una acidez equilibrada con amplios matices, tan propios de ese clima atlántico que caracteriza a las Rías Baixas gallegas.

Los más de 29 millones de litros de vino certificados en 2022 permitieron atender la demanda en los mercados español e internacional. Precisamente en este último han mantenido las buenas cifras del pasado año. El presidente del Consejo Regulador, Isidoro Serantes, nos facilita los datos concretos: "De los 29.265.549 litros, comercializados en 2022, un 31%, o sea, cerca de 9 millones de litros, fueron exportados a más de 74 países, encabezados por Estados Unidos y Reino Unido, como principales mercados exteriores, y seguidos por Irlanda, Puerto Rico, México, Países Bajos, etc. Si hablamos de precios, las cifras mejoran y ascienden a 59.095.425 € en valor, con un precio medio de 6,58 € por litro (precio Ex Works)".

Por otro lado, a nivel enoturístico, el último Informe de Análisis de la Demanda Turística sitúa la Ruta do Viño Rías Baixas como el destino preferido, el número uno, por el enoturista nacional.

Ribeira Sacra

Dicen de la Ribeira Sacra que es uno de los secretos mejor guardados de la Galicia interior y entre sus muchos atractivos se encuentran sus vinos. Desde La Ruta del Vino Ribeira Sacra nos invitan a descubrir esta zona: "Conocerás aldeas perdidas en el tiempo, pequeñas bodegas llenas de encanto y bodegas, más grandes, con la última tecnología en vinificación. Catarás vinos auténticos elaborados con toda la atención del bodeguero y vinos experimentales que suponen un reto para el elaborador. Pasarás noches en alojamientos de ensueño. Come-



rás en restaurantes donde, aunque no lo creas, no cocinan ni tu madre ni tu abuela y otros en los que la innovación también es una opción en la carta. Surcarás ríos bajo el vuelo de las águilas. Darás paseos entre las nieblas de primera hora que dejan residuos de magia en las aguas a media mañana. Te dejarás guiar por el sonido de los pájaros y confirmarás que esta ribera tiene algo de sagrada".

La Denominación de Origen –creada en 1996– comprende una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo. Comprende parroquias y lugares de 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense. Se agrupan estos municipios en cinco subzonas diferenciadas tradicionalmente como elaboradoras de especialísimos vinos: Subzona de Amandi, Subzona de Chantada, Subzona de Quiroga-Bibei, Subzona de Ribeiras do Miño Y Subzona de Ribeiras do Sil. Las variedades fundamentales son la señorial mencía y las delicadas albariño y godello. Se elaboran vinos aromáticos de excelente calidad, predominantemente tintos.

Destacar que el pasado mes de marzo Antonio Lombardía llegó a la presidencia del Consejo Regulador y se ha comprometido a convertir Ribeira Sacra en una de las denominaciones de origen más importantes del mundo. El nuevo presidente se muestra entusiasmado por liderar la dirección de la Ribeira Sacra en un momento clave para la denominación, en el que se están llevando a cabo importantes proyectos para mejorar la calidad de los vinos y promocionar la región.

Lombardía también ha destacado la importancia de la sostenibilidad y la protección del medio ambiente en el sector vitivinícola, y ha anunciado la puesta en marcha de medidas para fomentar prácticas más respetuosas con el entorno.

Ribeiro

Tiene el honor de ser la Denominación de Origen más antigua de Galicia. Se ubica en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Una comarca a 45 km. del océano Atlántico. Tradicionalmente, en el territorio de la D.O. Ribeiro tiene una gran presencia y relevancia la figura del viticultor. Actualmente, están registrados 1.607 que, junto con 98 bodegas y 'colleiteiros' con producto certificado, representan la estructura productiva de la deno-



minación. Con unas 1.300 hectáreas de viñedo y una producción media en los últimos años de 10 millones de kilos de uva, Ribeiro es una denominación de origen caracterizada por su gran parcelación y diversificación. Un patrimonio vitivinícola que representa la esencia gallega por su paisaje, territorio y factor humano.

Los vinos de Ribeiro son vinos de paisaje y territorio tradicionalmente elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas, entre las que destaca la treixadura, la uva blanca reina del viñedo de Ribeiro. Cada variedad aporta sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos. Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo.

Los blancos son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella. Los tintos, por su parte, a pesar de representar solo el 10% de la producción, son auténticos, con carácter y genuinos.

Tampoco podemos olvidarnos del vino tostado, que constituye una manifestación relevante del patrimonio cultural y enológico de Ribeiro. Se trata de un vino naturalmente dulce para cuya elaboración se realiza un proceso de pasificación natural de uvas autóctonas en locales cubiertos. Finalmente, también se elaboran espumosos mediante el 'método tradicional' en sus tipos brut y brut nature.

En lo que llevamos de año los vinos de Ribeiro han sido premiados en varios concursos internacionales, por ejemplo, han recibido siete galardones en el Concours Mondial de Bruxelles, celebrado del 12 al 14 de mayo en Croacia; y un Gran Oro, nueve Oros y tres Platas en el XXI Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2023, celebrado del 17 al 21 de abril en Madrid.

Valdeorras

Valdeorras es la comarca más oriental de la provincia de Ourense, próxima a la provincia de León.

La zona de producción de esta Denominación de Origen se extiende por gran parte de la cuenca de los ríos Sil y Xares, en torno a las localidades de O Barco, A Rúa, Vilamartín, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín y Rubiá, situadas en la parte oriental de la provincia de Ourense. La va-

D.O. Rías Baixas



D.O. Ribeiro © Xurxo Lobato



riedad de vid más característica entre las blancas es la godello, cuya uva proporciona vinos blancos de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo, y buena estructura en boca. Los tintos, elaborados a partir de la variedad mencía, son de intenso color púrpura y elegante aroma frutal, ligeros y de buen equilibrio alcohol/acidez. Los vinos monovarietales, tanto el godello blanco como el mencía tinto, sorprenden por su gran calidad, plenos de matices, y se encuentran dentro de los grandes vinos actuales. También se elabora vino tostado a partir de variedades tintas o de godello, y espumosos por el 'método tradicional' elaborados con un mínimo del 85% de godello.
La D.O. Valdeorras vive actualmente un buen momento tanto a nivel interno, como en cuando a ventas y prestigio. Un prestigio que se debe gracias en gran parte, al éxito de la godello, una variedad cada vez más de moda en los mercados, y a la labor de promoción realizada.
José Ramón Rodríguez Castellanos, el nuevo presidente del Consejo Regulador, afirma que apostará por una línea continuista. Como líneas de acción u objetivos principales para los próximos cuatro años ha afirmado que el Pleno intensificará las acciones de promoción para llegar a nuevos mercados y apostarán por seguir manteniendo los estándares de calidad así como asegurar siempre el control del origen.
El Consejo Regulador además, no solo seguirá apostando por la godello como emblema indiscutible de Valdeorras sino que hará también una apuesta decidida por la mencía y por variedades minoritarias como la garnacha tintorera, que cada vez gozan de mayor aceptación en el mercado.❋

Entrevista al Presidente de la D.O. Monterrei: Jonatás Gago García

"La máxima debe ser garantizar el posicionamiento de la marca Monterrei como sello de calidad"



¿Cómo definirías los vinos amparados por la D.O. Monterrei? ¿Qué los diferencia de otros vinos gallegos?
Son varias las singularidades que diferencian a Monterrei de las otras denominaciones gallegas. Nuestra tradición pasa de padres a hijos, y en la misma confluyen el buen saber hacer, el cariño por la tierra y por la vid. Pero también juegan un papel fundamental las características de nuestro terroir, el microclima extremo de la zona, con altas temperaturas en verano y escasez de precipitaciones; y cómo no las variedades autóctonas, como godello, mencía o araúxa. Todo ello conforma la esencia exclusiva que llamamos Monterrei, y en el que la máxima sólo puede ser la calidad.

Más del 90% de vinos de la D.O. Monterrei se venden en el mercado nacional. ¿Es el mercado exterior una asignatura pendiente o preferís seguir centrando las ventas en España?
Efectivamente, el 90% de los litros embotellados se venden en el mercado nacional, fundamentalmente en Galicia, zona noroeste (Asturias, Cantabria, País Vasco), Madrid, Cataluña y Comunidad Valenciana. Esto no es algo casual, sino el resultado del esfuerzo realizado en los últimos años, tanto por las bodegas como por el propio Consejo Regulador. Consideramos que nuestros esfuerzos deben seguir centrándose en el mercado nacional, de hecho son numerosas las acciones promocionales previstas para este año con el objeto de seguir reforzando la imagen de Monterrei como sinónimo de excelencia. Eso sí, sin olvidar el mercado internacional, que en algunos momentos ha supuesto el 19% de nuestras ventas, y por este motivo ya se ha realizado alguna iniciativa promocional como la participación en Prowein, y se promoverá alguna más antes de que concluya el año.

Uno de los eslóganes de la web de la D.O. Monterrei es 'apuesta por el futuro' ¿Cómo plasmáis esa apuesta? ¿En qué estáis trabajando?
En Monterrei se lleva trabajando por el futuro hace mucho tiempo, ya que lo que se hace en el presente sienta las bases de dicho futuro. De hecho, podemos anunciar una cuestión que acabamos de conseguir y de la que estamos muy orgullosos, que es que de la mano del IES García Barbón, y con la colaboración de bodegas de la denominación, se implantará el próximo curso un ciclo medio de aceites y vinos en modalidad de formación dual, algo que hasta ahora no existía. Se trata de un proyecto educativo necesario en nuestra comarca, porque permitirá ofertar salidas laborales a los jóvenes.
A nivel interno del Consejo Regulador, también se está trabajando en el futuro, en cuestiones como las referentes a una modificación del Pliego de Condiciones, para adaptarlo a la realidad vitivinícola actual de la zona, planes de promoción a medio plazo, etc. Somos una denominación en crecimiento, y ahora se deben sentar las bases para construir el Monterrei del futuro.

"Somos una denominación en crecimiento"

Llevas en el cargo desde el mes de marzo. ¿Qué retos/objetivos te has marcado al frente del Consejo Regulador de cara a los próximos cuatro años?
La máxima debe ser garantizar el posicionamiento de la marca Monterrei como sello de calidad, y todas las actuaciones que se realicen por parte del Consejo Regulador, bien sea en control o promoción, tienen que ir encaminadas a este fin. ✻

MONTERREI
Denominación de Orixe

EL ORIGEN DE LA DIFERENCIA
THE ORIGIN OF THE DIFFERENCE



Consello Regulador Denominacion Orixe Monterrei

Rúa Castelao 10 baixo. 32600 Verín - Ourense - España
Tel: +34 988590007 • info@domonterrei.com

XUNTA DE GALICIA

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Prioridade 3
medida 3.2

Entrevista al Presidente de la D.O. Rías Baixas: Isidoro Serantes

"Los vinos de Rías Baixas se encuentran entre los mejor posicionados en el canal de hostelería"



¿Cómo definiría los vinos amparados por la D.O. Rías Baixas? ¿Qué los diferencia de otros vinos gallegos?
De la Denominación de Origen Rías Baixas destacaría sus variedades autóctonas, las cuales se desarrollan en una región privilegiada para su cultivo con especial protagonismo de la albariño. Como factores esenciales destacaría la meteorología, la orografía, los suelos, la altitud, el minifundio, el sistema de conducción en emparrado, y la influencia que en todo ello tiene la proximidad al Océano Atlántico. Precisamente, todos ellos son factores que le aportan esas características tan personales y particulares a nuestros vinos. Los Rías Baixas son vinos marcadamente atlánticos. Esto se ve en su tipicidad, con esos toques salinos, los cítricos, la fruta y la flor blanca, junto a esa acidez equilibrada, que los hace tan versátiles.

Los vinos de Rías Baixas han mantenido sus buenas cifras en los mercados internacionales durante el pasado año. ¿Se va a seguir apostando por mejorar los datos de exportación o se pretende cuidar más el mercado nacional?
El mercado internacional y nacional no son excluyentes, más bien todo lo contrario. Ambos son necesarios. Las exportaciones ya superan el 32% de las ventas totales, mientras que el resto recae en el mercado nacional.
En el mercado nacional, los vinos de Rías Baixas se encuentran entre los mejor posicionados, especialmente en el canal de hostelería, donde se sitúan entre las cinco primeras Denominaciones de Origen Españolas, tanto en volumen como en valor. Vamos a continuar apostando y trabajando de una forma seria y profesional en todos estos mercados, como venimos haciendo hasta ahora, porque son necesarios para la evolución del negocio de nuestras bodegas.

Acaba de ser elegido presidente del Consejo Regulador ¿Qué retos/objetivos se ha marcado al frente de esta institución de cara a los próximos cuatro años?
Tenemos mucho trabajo por delante. El Consejo Regulador ha encargado un Plan Director al Boston ConsultingGroup que marcará la estrategia a seguir en los próximos años, y que habrá que poner en práctica y facilitar que las bodegas, viticultores y administraciones también lo apliquen. Al mismo tiempo, deberemos adaptarnos a las nuevas tendencias del mercado, que cada vez son más cambiantes. Tampoco debemos descuidar la orientación de nuestras actuaciones en línea con la sostenibilidad que emana de las políticas que marque la Unión Europea (el pacto verde, la estrategia "de la granja a la mesa"). Son, por tanto, muchos los retos de futuro que deberá abordar el sector de Rías Baixas en estos próximos años.

"Los Rías Baixas son vinos marcadamente atlánticos y muy versátiles"

Y para este año, ¿qué tipo de acciones tienen previstas?
Tras nuestra participación en algunas de las más importantes ferias nacionales e internacionales, como son Prowein, Fenavin y la London Wine, tenemos previsto centrar nuestras actividades tanto en el mercado internacional como nacional. Realizaremos diferentes actividades presenciales en Estados Unidos, Japón, Corea y República Dominicana, así como viajes de profesionales del Reino Unido o una Misión de Compradores de Europa Central. A nivel nacional haremos presentaciones de vinos en nuestras áreas de influencia y daremos apoyo a las Fiestas del Vino locales.❋

Martín Códax Albariño

Esencia atlántica



Único, con identidad y definido por su lugar de origen, así es el albariño Martín Códax.

Desde la bodega de Rías Baixas definen así el albariño que elaboran: "Cada copa de este vino guarda la esencia del Atlántico, de lo que somos, de nuestra historia y nuestras costumbres. Cada botella es un fiel reflejo de nuestro Atlántico. Creado en 1986, el albariño Martín Códax lo elaboramos con uvas seleccionadas manualmente por nuestros viticultores procedentes de parcelas situadas en el corazón del Val do Salnés. Sigue un riguroso y esmerado proceso para garantizar su pureza varietal y la esencia tradicional de los vinos originarios de esta subzona de las Rías Baixas. Concentrar toda nuestra esencia requiere el trabajo y el cariño de muchas familias que tenemos algo en común: el amor por la vid y por nuestro origen". No se puede expresar mejor.

La bodega

Debemos recordar que Bodegas Martín Códax fue fundada en 1985 en la localidad pontevedresa de Vilariño (Cambados) y se dedica en exclusiva a la elaboración de vino albariño. Su nombre se debe al trovador gallego más conocido, que solía cantar al amor y al mar del litoral gallego. Aún se conservan sus poemas medievales, los más antiguos de la lengua galaico-portuguesa con la música original.

Desde su fundación, Bodegas Martín Códax ha crecido y se ha desarrollado siempre apoyando a su gente, su tierra y su cultura. Un proyecto que partió del sueño, la pasión y el trabajo de un grupo de familias viticultoras es ahora una realidad que ha permitido que Bodegas Martín Códax se convierta en un símbolo de los vinos gallegos dentro y fuera de nuestro país, llegando a más de 50 países. ✻

Más información: www.martincodax.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista se presenta limpio, brillante, de color amarillo pajizo, con reflejos verdosos. En nariz posee una intensidad media - alta, con toques cítricos tipo lima y pomelo. También aparecen notas de fruta blanca de pepita (pera, manzana verde) y notas balsámicas muy elegantes. En boca su entrada es fresca, con buen paso, es untuoso, envolvente y persistente, muy equilibrado. En retronasal se manifiesta muy frutoso y refrescante.

Lagar de Cervera 2022

Con renovada voz *galega*

La reciente presentación de la magnífica cosecha 2022 de Lagar de Cervera, una de las mejores en la historia de esta prestigiosa bodega de O Rosal –propiedad desde 1988 del Grupo La Rioja Alta, S.A.– llega acompañada de una renovada imagen que continúa reforzando su indudable carácter *galego.*



De este vino destaca su elegancia y calidad, no en vano está situado desde hace décadas en la cúspide de Rías Baixas. Su alma atlántica de albariño, su alta expresión frutal, frescura y complejidad son las señas de identidad de un vino emocionante y vibrante, que continúa recogiendo la esencia del mejor viñedo de esta privilegiada subzona al sur de Pontevedra donde también nacen las uvas con la que se elabora el otro gran vino de la casa, Pazo de Seoane Rosal.

Son varias las claves que definen como especial este lanzamiento. En primer lugar, la magnífica calidad de esta añada y en segundo lugar a las uvas procedentes de las nuevas plantaciones realizadas durante la última década, especialmente las procedentes de la Finca Silvosa en O Rosal, un paraíso de albariño de 15 hectáreas. Uvas que, vendimiadas manualmente en pequeñas cajas de 20 kilos son seleccionadas ópticamente. Y es que Lagar de Cervera puede presumir desde el pasado año de ser la primera bodega de Galicia con una máquina de selección óptica, que elige solo aquellos granos de uva que cumplen con los exigentes parámetros establecidos por los técnicos capitaneados por Ángel Suárez.

El resultado obtenido, esta esperada cosecha que cautivará a los muchos aficionados y seguidores del albariño de Rías Baixas en el mundo por su frescura, elegancia, intensidad y por su increíble riqueza de matices tan característicos. Todo ello con una renovada imagen que, con sobriedad, elegancia y personalidad, eleva la esencia y la voz *galega* de este vino.

Además de proporcionar estos extraordinarios vinos, la uva albariño de Lagar de Cervera también ensalza otra sabia tradición de la zona: elaborar, desde comienzos de los años 90, dos reconocidos espirituosos etiquetados hasta la fecha con el nombre 'Viña Armenteira': un orujo blanco doblemente destilado en alambiques artesanales de cobre y un aguardiente de hierbas nacido de la maceración de ese orujo blanco recién destilado con hierbas autóctonas del Valle de O Rosal. Ahora estas dos referencias pasan a denominarse también Lagar de Cervera. Por supuesto, su finura, elegancia, riqueza de aromas y sabores seguirán siendo sus señas de identidad. ❋

Más información: www.riojalta.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo verdoso con reflejos dorados. En nariz sobresale por su perfil totalmente varietal y por su intensidad, destacando las notas de fruta blanca –manzana golden y pera bien madura– así como la fruta de hueso, especialmente el albaricoque, y las notas de piel de limón. En boca resalta su muy buena estructura, se presenta fresco y vivo, potente y muy equilibrado. Mantiene recuerdos salinos y un final largo y persistente. Ideal para acompañar aperitivos, mariscos y pescados. Recomendado con quesos suaves, comida oriental, arroces, pasta y aves.

Vinos Blancos Fillaboa

Albariños frescos y deliciosos

Bodegas Fillaboa, perteneciente a Masaveu Bodegas, propone para los próximos meses descorchar una botella de estos deliciosos albariños llenos de matices, frutales, aromáticos y frescos para acompañar el verano –que ya está a la vuelta de la esquina– de la mejor manera.



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Presentan un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz tienen una alta intensidad de aromas a frutas maduras, piña, manzana, mango y cítricos, con un sabor en boca equilibrado, fresco y persistente. Se recomiendan servir a una temperatura entre 8 y 10º C.

Las uvas con las que se elaboran los vinos de Fillaboa (hija buena en gallego) –Fillaboa 2022, Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2020 y La Fillaboa 1898 2016– proceden de la histórica Finca Fillaboa, de un viñedo de 50 hectáreas cultivadas de albariño asentado en ondulantes laderas que linda en su parte sur con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal. Los suelos ricos y el clima atlántico, con suaves temperaturas por la cercanía del mar, hacen de Fillaboa un lugar privilegiado para el cultivo de la uva autóctona albariño.

Precisamente la elaboración de estos vinos blancos 100% albariños se centran en potenciar los aromas primarios de las uvas junto con la singularidad del terroir, dando como resultado vinos blancos armoniosos y con buena estructura. Todos tienen crianza sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable (desde 6 meses hasta 6 años).

Los vinos de Fillaboa, y el resto de referencias de Bodegas Masaveu, pueden adquirirse en la tienda online del grupo bodeguero. Los usuarios que entran en la web de Bodegas Fillaboa y en el resto de las bodegas de la compañía, pueden acceder a la tienda online de la empresa con todos los productos del grupo y adquirir el vino directamente de sus bodegas de una forma rápida y sencilla. ❋

Más información: www.bodegasfillaboa.com



La bodega

Fillaboa es un pazo histórico cuya finca ha permanecido indivisible a lo largo de los siglos siendo una de las fincas más grandes, bellas y antiguas de Galicia y la única que, por sus especiales características, pertenece a Grandes Pagos de España. Tras los 1.600 metros del grueso muro de piedra que protege la propiedad, se esconden además de los viñedos, la bodega y un espectacular pazo señorial reconstruido.

Mil Ríos Godello



Mil Ríos Godello se elabora con uvas vendimiadas en viñedos con una edad media superior a 23 años, una altitud máxima de 627 m, pendientes hasta el 36% y suelos mayoritariamente arcillo-ferrosos y de pizarra. La diversidad de *terroirs* se refleja en la complejidad, estructura y equilibrio de este vino.
El mosto flor se mantiene, entre 3 y 5 días, a muy baja temperatura y con battônage continuo, enriqueciendo así sus propiedades organolépticas.
La crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable, con mecido semanal, se ha realizado durante 4 meses.
La posterior crianza en botella completa la elaboración de este vino de guarda, redondo, lleno de matices y elegante, en el que se enfatizan las características de la uva godello.
Además de este blanco, en la bodega también elaboran Mil Ríos Barrica Godello, un vino de edición limitada debido a su cuidada elaboración.
En cuanto a tintos, cuentan con un Mencía joven y con Mil Ríos Barrica Garnacha.
La familia Méndez-Rojo es el legado de una tradición familiar que comenzó en 1940. Hoy en día cuentan con marcas en las 5 D.O. gallegas: en Ribeira Sacra elaboran Vía Romana en la bodega homónima; en Rías Baixas, Mar del Norte en Vía Atlántica Adegas e Viñedos; en Monterrei, Lagar de Deuses y en Ribeiro, Marqués de Sanfiz.✻



NOTA DE CATA

D.O.: Valdeorras
Variedad: Godello
Características: De color amarillo pálido, con reflejos dorados. En nariz resulta intenso, fresco y expresivo. Las sensaciones de fruta blanca y de hueso, los finos toques cítricos y atractivas notas balsámicas, reflejan fielmente la variedad y el terruño. De boca amplia y sabrosa, con gran estructura y acidez bien integrada, presenta fragancias que nos remiten a la fase olfativa. Resulta fresco y profundo, con un persistente final.

TERRIÑA ADEGAS E VIÑEDOS
Estrada de Carballal, s/n
32356 Petín (Ourense)
Tel.: 982 454 005
www.mendezrojo.com

Bouza do Rei Albariño



Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años ha experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha.
También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 1.200.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países.



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Características: Color amarillo pajizo. En nariz es muy fragante. Se caracteriza por sus sutiles notas florales y frutales. En boca se presenta con un paladar suave. Amplio, de matices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que hoy nos presentan a partir de una sola variedad de uva, la albariño, procedente de viñedos de la subregión Valle del Salnés.
La calidad del albariño *Bouza do Rei* ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.✻

BOUZA DO REI
Lugar de Puxafeita, s/n
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel.: 986 710 257
www.bouzadorei.com



ADHUC TEMPUS PONTEVEDRA
Avenida de la Seara, 15 · 36995 Poio (Pontevedra)
Tel.: 600 527 762 · www.vinosadhuctempus.com

Adhuc Tempus

Alejandro Magno después de multiplicar sus imperios y atesorar riquezas de incalculable valor, al final de sus días reconocía que su joya más deseada, su valor más preciado era el "tempus", de ahí el nombre de este proyecto. Adhuc Tempus nace con el único propósito de lanzar al mercado una selección de vinos de alta calidad de diferentes denominaciones de origen, pero sin el marchamo de exclusividad por precio, pensando siempre en un público cada vez más preparado y por tanto más exigente.

En lo que respecta a Galicia, elaboran un albariño con D.O. Rías Baixas y un Ribeiro elaborado al 50% con treixadura y palomino.

Mención aparte merecen sus licores y orujos: Licor de Hierbas, Aguardiende Orujo, Espirituosa Tostada, Crema de Licor y Licor de Café Especial.❋





FEADER: Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA

D.O. CIGALES

Vinos sin complicaciones

La vida ya es demasiado complicada así que desde esta denominación de origen nos sugieren que no nos compliquemos y elijamos un vino de Cigales, ya sea blanco, tinto, dulce, espumoso o rosado.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CIGALES.







Han pasado 32 años desde que la Denominación de Origen Cigales comenzó a funcionar como tal, así que podríamos decir que es "una joven treintañera". Una juventud sin embargo engañosa, porque según consta documentalmente, ya en el siglo X aparecen propietarios de viñedos en distintos municipios de la comarca como Cubillas o Corcos y a finales del siglo XIX, concretamente en 1888, en esta zona vitivinícola, ya se producían más de 15 millones de kilos de uva.

Actualización del Reglamento

Constituida en 1991, en septiembre de 2011 se aprobó el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen Cigales y de su Consejo Regulador. Esta nueva normativa autorizó la elaboración de vinos blancos, espumosos y dulces. Además, las variedades experimentales de sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot y syrah pasaron a formar parte de las variedades complementarias a la principal, que es la tempranillo, junto con la garnacha y las variedades blancas viura, albillo y verdejo, que tanto han tenido que ver con sus históricos y reconocidos rosados. En 2021 se

EN CIFRAS

1.900
Hectáreas de viñedo inscritas

291
Viticultores

31
Bodegas acogidas

VARIEDADES

Tintas

- **Tempranillo.** Es una de las variedades principales en esta Denominación, ocupa el 70% de la superficie vitícola. Productora de excelentes rosados por su potencial aromático, color, riqueza en extracto y aporte de color violáceo a los vinos.
- **Garnacha.** Esta vinífera aporta al vino frescura, finura, grado alcohólico, fructuosidad y suavidad.
- **Garnacha gris.** Maduración tardía y racimo compacto. Aporta notas cítricas con recuerdo de mandarina y pomelo. Muy fresca debido a su contenido. Alto en acidez dando una sensación de vino joven.
- **Garnacha tintorera.** Color denso, gran contenido fenólico, piel gruesa. Aporta aromas frutales, muy vivos, potentes. Plenos en boca. Tanino graso y acidez equilibrada.
- **Cabernet sauvignon.** Aporta estructura, aromas, sabores vegetales elegantes y toques violetas. En la boca, se presentan como vinos muy carnosos, con mucha estructura. El vino se caracteriza por su consistencia y longevidad, con mucho cuerpo y aromático.
- **Syrah.** Aporta aromas profundos a frutas silvestres y violetas. Es un vino especiado y de acidez destacable. En vinos jóvenes tiene aromas agradables a violeta, cassis, fruta negra. En crianza se desarrollan aromas ahumados, coco, especias. Adquieren gran personalidad a medida que envejecen.
- **Merlot.** Se caracteriza por su finura y suavidad sin dejar de ser aromático y carnoso, es una variedad que se complementa muy bien con garnacha para vinos jóvenes y con cabernet sauvignon y tempranillo para la crianza.

Blancas

- **Verdejo.** Se vinifica en mezcla con el resto de variedades, para la obtención de rosados; comunicando a éstos su gran potencial aromático, su brillantez y, en definitiva, su calidad.
- **Albillo.** Produce mostos muy azucarados y aromáticos, se utiliza en la elaboración de rosados y también en la elaboración de los tintos, a los que comunica gran finura.
- **Sauvignon blanc.** Aporta unas características aromáticas más definidas y abundantes que las que actualmente resultan en nuestros rosados, dándole su peculiar toque mineral, herbáceo y floral que resalta su capacidad aromática clásica.
- **Viura.** Aporta cuerpo, volumen.
- **Garnacha blanca.** Gran acidez, alto alcohol y armos cítricos y herbáceos, frutosidad y suavidad.



volvió a actualizar el reglamento y pliego de condiciones, adaptándolos a la nueva normativa europea, incluyendo variedades ya presentes en los viñedos de la zona como la garnacha tintorera y la garnacha blanca. Cambios que siguen manteniendo la esencia de esta Denominación de Origen.

Situación geográfica

La D.O. Cigales está ubicada en la cuenca del Duero a 700 metros de altitud con un clima continental con influencia atlántica. Esta ubicación permite una amplia amplitud térmica tanto del día a a la noche como de invierno a verano, pudiendo pasar de los 40 ºC en verano a los -7 ºC en los meses de enero y febrero. Los suelos son cascajosos lo que es bueno para drenar el agua y para ayudar a unas maduraciones óptimas de las uvas, cuyas vides se asientan sobre arenas, arcillas y calizas, que son fundamentales para la obtención de las características organolépticas de los vinos de Cigales.

La importancia del viñedo para los vinos resultantes

Uno de los patrimonios fundamentales de la D.O. Cigales es su viñedo, un tesoro que cuida con esmero el viticultor acogido a esta denominación y es parte fundamental para elaborar vinos de calidad, generando riqueza en las zonas rurales. El 40% de viñedo es viejo, de más de 40 años, con mezcla de variedades. Los rosados se elaboran con tempranillos, garnachas, albillos y verdejos que dan a sus vinos unas características especiales como son frescura, buena acidez y equilibrio, que son variables básicas para este tipo de vinos. También se están empezando a imponer los blancos de verdejo que aunque tradicionalmente se ha utilizado para las mezclas, en la actualidad también empiezan a elaborarse como monovarietales con su propia personalidad. Los tintos elaborados principalmente con la variedad tempranillo nos transmiten que tanto el clima como el suelo de la D.O. Cigales son ideales para la elaboración de esta variedad en Castilla y León.



4 millones de contraetiquetas

La Denominación de Origen Cigales ha recuperado la cifra de los cuatro millones de contraetiquetas emitidos en 2022, concretamente alcanza los 4.074.324, subiendo un 12,75 % las ventas de tirillas de 2021. Hace cinco años que no se alcanzaban los cuatro millones, destacando especialmente el incremento en los rosados, blancos y los tintos de guarda.

Los rosados han subido de 2.547.950 contras a 2.813.546, lo que supone un 10,42% de incremento y la suma de los tintos pasa de 1.018.347 a 1.186.681, con gran aumento en los tintos de crianza, un 18,68% y los tintos de reserva, un 35,14 %. También es destacable la subida de los blancos que duplica la cifra del año anterior de 49.160 contras emitidas se llega a las 74.097 en 2022.

Datos positivos que reflejan la gran acogida de los rosados en el mercado, que mantiene la tendencia al alza de años anteriores. Relevante es también el reconocimiento de los tintos con crianza de la Denominación de Origen Cigales, el número de contraetiquetas de los blancos es aún discreto pero la subida de un 50,72 % implica un buen comportamiento de su calidad.

"El mercado está reconociendo la calidad de los rosados y tintos de guarda que se elaboran en la D.O. Cigales y es destacable

Municipios

Actualmente la D.O Cigales abarca los municipios vallisoletanos de Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado "El Berrocal", enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid. También pertenece al área geográfica de producción el municipio de Dueñas, en la provincia de Palencia.



el trabajo realizado por nuestras bodegas por posicionar sus vinos en el mercado, desde el Consejo Regulador seguiremos apoyando y promocionando a nuestras empresas para que la tendencia siga siendo al alza durante este año que comienza", ha señalado Raúl Escudero, gerente de la D.O. Cigales.

XIII Edición de los Premios Calidad Cigales

La XIII edición de los Premios Calidad Cigales 2023 eligió a sus vinos ganadores a finales del pasado mes de abril. Tres jurados compuestos por 21 catadores profesionales seleccionaron en cata a ciega los triunfadores en sus cuatro categorías. Salvueros Verdejo 2022, de Bodegas Salvueros, en la categoría de blancos; Sinfo 2022 y Sinfo Roble 2019, de Sinforiano Bodegas, en las categoría de rosados y tintos jóvenes y Numerus Clausus 2019, de Bodegas Finca Museum en tintos con más de 6 meses de crianza son los recientes Premios Calidad Cigales. Junto a los vinos premiados se concedió una Distinción Especial que, en esta ocasión, recayó en el periodista Javier Pérez Andrés por toda la promoción que hace del sector vitivinícola en general pero destacando especialmente su apoyo a la Denominación de Origen Cigales. La trayectoria a toda una vida dedicada a la viticultura también se valora en este certamen y este año el mucenteño Juan Bautista Cabeza Panedas recogió el premio que lleva el nombre de Pascual Herrera.

Enoturismo

Las bodegas no solo están realizando cambios tecnológicos en sus instalaciones sino que a la vez la se están embelleciendo aún más y están preparadas para recibir a los turistas que deseen conocer de primera mano los secretos que esconden los vinos con Denominación de Origen Cigales. La creación de la Ruta del Vino de Cigales ha supuesto un impulso por el enoturismo, consiguiendo una unión perfecta que combina enología con patrimonio, gastronomía, naturaleza u ocio.
La Ruta del Vino Cigales dispone de alojamientos con encanto, aportando calidad y profesionalidad. Todo ello rodeado de unos bellos parajes y una rica gastronomía.





LOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS DE LA **NUEVA AÑADA** HAN RELEVADO TANTO LA **FRESCURA Y GRATOS AROMAS** DE LOS JÓVENES COMO LA **BUENA CAPACIDAD DE CRIANZA** DE LOS TINTOS



La presente edición contó con un total de 57 vinos presentados (5 blancos, 29 rosados, 10 tintos jóvenes y 13 crianzas) que fueron distribuidos para su valoración en tres jurados compuestos por Raúl Escudero, Gerente de la D.O. Cigales; Emilio Martín, de Suite 22; Luis Metodio, de la Traserilla; Jesús Pilar, Técnico de Turismo Cigales; Fructuoso Prieto, de El Buen Gusto; Ana Sierra, de Urcacyl; Juanjo Alejos, presidente de Asociación Sumilleres Valladolid; José Antonio León, presidente Asociación Hostelería Palencia; Javier Sansegundo, sumilleres de Palencia; la catadora internacional, Carmen Rodríguez; los enólogo/as Carlos González, José Antonio Fernández, Patricia Prádanos, Celia Sampedro, Gregorio Navarro, Celia Alonso, Mª Victoria Pariente y Ángel Calleja; y el Técnico de la D.O. Toro, Carlos Gallego. Además de contar con las técnicos del ITACYL, Inmaculada Sáez y Cristina Rebollo.

Águeda del Val, Directora Técnica de la D.O. Cigales, responsable de la cata quiso destacar "el buen trabajo del panel de cata y su profesionalidad a la hora de valorar los vinos" insistiendo que "no es una tarea fácil dado el buen nivel presentado este año".✻

Lookstudio-Freepik

Para ver la vida de otro color

ROSADOS





La vida es la suma de momentos, algunos buenos y otros no tanto... A veces, la vorágine diaria en la que todos, en mayor o menor grado, estamos inmersos, hace que nos olvidemos de disfrutar de esos momentos que hacen que la vida valga la pena. ¿Y si los acompañamos con una copa de rosado?

Parece que solo nos acordemos de los rosados cuando empiezan a subir las temperaturas pero los rosados de calidad que se elaboran actualmente pueden consumirse todo el año y ser protagonistas en las mesas festivas y aparecer en las cartas de los mejores restaurantes. La paleta de colores es amplia, desde ese anaranjado peculiar similar al salmón, hasta tonos más violetas como el pétalo de una rosa, los rosa fresa, pasando por el famoso "piel de cebolla" y terminando en los tan de moda pálidos, inspirados en los que se elaboran en la Provenza. Los pigmentos los aportan las uvas tintas, pero el tono depende de la temperatura y el tiempo que estén en contacto, el jugo de uva, que es casi incoloro, con las pieles de la uva durante el periodo de maduración. Cuanto más tiempo esté la piel de la uva en contacto con el vino, más oscuro es el color del vino.

En cuanto a la tipología, los hay jóvenes y frescos –los más buscados por los consumidores, con fruta y matices florales y perfumados, con una graduación alcohólica que va de los 11 a 14 grados– pero también de guarda, complejos, naturales, biodinámicos, de variedades poco conocidas y también variedades clásicas como garnacha en Cigales, tempranillo en Ribera, prieto picudo en León... de hecho se pueden elaborar rosados con casi cualquier variedad de uva, como syrah, cariñena, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot... En definitiva, hay rosados para todos los gustos. Pero recordad que el mejor maridaje de un vino no es un plato, sino el lugar, la compañía y las circunstancias que lo acompañan. Por eso, os ofrecemos en algunos recuadros, ejemplos o ideas de momentos en los que podéis disfrutarlos.

Gran Manifiesto del Rosado

Las conclusiones del encuentro del V Congreso Internacional del Vino Rosado llevado a cabo en febrero en Valladolid y las claves de trabajo para el futuro se resumen en 11 apartados:

1 **Es fundamental hacer hincapié en la identidad de los rosados españoles.**

2 **Poner en valor el peso de la viticultura para la obtención de rosados de calidad, trabajando siempre teniendo en cuenta en cuenta la deriva y las consecuencias del cambio climático en el viñedo.**

3 **Necesidad de hacer un estudio de mercado sobre el consumo y la presencia de esta tipología de vinos en las distintas regiones españolas.**

4 **Tener en cuenta el marketing italiano respecto al rosado como referencia de posicionamiento de nuestros rosados en el mundo.**

5 **Respeto a la tradición francesa como identidad de sus variedades y estilos de vino.**

6 **Análisis de la psicología del consumidor e importancia de dar a conocer el rosado para que los centros de venta divulguen en mayor medida su consumo.**

7 **Potenciar las variedades autóctonas españolas en la elaboración de vinos rosados mono y multivarietales.**

8 **Valorar el rosado como un vino gastronómico que armoniza con la gastronomía de España.**

9 **Apostar por el consumo de rosado asociado a nuestros paisajes, nuestra cultura y nuestras gentes.**

10 **Constituir Valladolid como la capital internacional del rosado.**

11 **Continuar trabajando en la divulgación del potencial del vino rosado, cuna de nuestra identidad histórica y gastronómica.**

B-Heaven - Barceló Málaga



Para conquistar

Si quieres acertar con un vino en una cita romántica y no quieres arriesgar, apuesta por un espumoso rosado. Aunque dependerá de la variedad empleada para su elaboración y su crianza, en líneas generales suelen ser vinos muy aromáticos, con recuerdos florales y frutales. Si a ello sumamos las burbujas, que siempre invitan a brindar, el éxito está asegurado.
Y si estáis celebrando vuestro aniversario, apúntate un tanto eligiendo una añada que coincida con el año del inicio de vuestra relación.

Situación actual

En los últimos años, el vino rosado se ha convertido en un fenómeno de ventas, superando el cliché de que era una bebida exclusiva del verano. Además, las tendencias incluyen un crecimiento vertiginoso del rosado espumoso en particular, así como un aumento significativo de los precios que los consumidores están dispuestos a pagar por botella.
Pero para conocer la situación actual del vino rosado en España y fuera de nuestras fronteras, debemos remitirnos al V Congreso Internacional del Vino Rosado celebrado el pasado 20 de febrero en el Castillo de Fuensaldaña (Valladolid), un encuentro que reunió a veintiséis ponentes y más de cien asistentes a ponencias, mesas redondas y catas con el vino rosado como protagonista.
El periodista José Ribagorda fue el encargado de conducir el congreso. "Hoy cruzamos nuestras fronteras y no solo hablaremos de los rosados en España, también tendremos la gran oportunidad de conocer la situación actual de este rosado en países como Francia e Italia", señaló.

HAY QUE PONER EN VALOR EL **ROSADO** COMO UN VINO ACCESIBLE Y **FÁCIL DE BEBER** PARA TODOS LOS CONSUMIDORES Y EN TODAS LAS OCASIONES

La jornada comenzó con la ponencia del periodista Javier Pérez Andrés, que llevó a cabo una Cronología del Rosado en Castilla y León señalando la importancia de este vino en la Comunidad a lo largo de la historia. "El rosado está presente en todas las zonas de vinos de la región, con mayor protagonismo en la Denominación de Origen León y la D.O. Cigales".
José Ramón Lissarrague, responsable del Grupo de Investigación en Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid, abordó los efectos del cambio climático en la viña y aseguró que "los aumentos de la temperatura y el déficit hídrico, provocados por el cambio climático, van a afectar a la tipología del rosado, pero estamos a tiempo de revertirlo".

Accesible y fácil de beber

La situación del rosado en España se abordó en una mesa redonda moderada por el periodista Eduardo Gordaliza y en la que participaron Belén Sanz, directora técnica de Dehesa de los Canónigos; Ángel Anocibar, director técnico de Abadía Retuerta; Piermario Ticozzelli, ingeniero agrónomo y de producción de alimentos de la Università degli Studi di Milano; Jérôme Marty, ingénieur en Agriculture Ecole Superieur d Agriculturè de Toulouse, y José Carlos Álvarez, doctor ingeniero agrónomo, especialista superior en Viticultura y Enología. Una de las conclusiones más destacadas al respecto fue la necesidad de poner en valor el rosado como un vino accesible y fácil de beber para todos los consumidores y en todas las ocasiones.
Por su parte, Juan Pedro Peula abordó la importancia de los gustos del consumidor, asegurando que "el rosado es el vino más vistoso de todos, debería llamar la atención del consumidor y ser fácil de vender".

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel - M. Yllera



En el campo

Está claro que los hay que prefieren la playa y los que prefieren el campo. Si eres de los últimos, la próxima vez que prepares la cesta de pic-nic, no olvides meter una botella de tu rosado favorito. Bebértelo en plena naturaleza hará que lo disfrutes el doble.



Pagos de Araiz

Para compartir

Una copa de vino siempre se disfruta más si la compartimos: puede ser con tu pareja, con tu mejor amigo/a, con tu padre... Elige el vino rosado que crees que le gustará más y monta un plan: una escapada, una 'quedada' en la terraza de tu casa, un aperitivo informal... cualquier excusa es buena para dedicarle tiempo a esa persona a la que siempre dices "tenemos que quedar".

Gastronomía y enoturismo

La jornada de la tarde comenzó con una mesa centrada en la gastronomía, "De tapas y rosados", en la que se puso en valor el rosado como vino que marida a la perfección con la diversidad de tapas y la cocina de España y en la que participó Teo Rodríguez, del restaurante Trasto; Javier Peña, del restaurante Sibaritas Klub; Miguel Ángel de la Cruz, del restaurante La Botica de Matapozuelos; Sara Ferreres, del restaurante Taller Arzuaga; Luis Lera, del restaurante Lera, y Chuchi Valdivieso de Las Barricas & Clandestino.

Tras la gastronomía, el enoturismo se convirtió en protagonista en la mesa "Vivencias con rosado", que moderó el gerente de la D.O. Cigales, Raúl Escudero, y en la que participaron Chelo Miñana, directora de Enoturismo de Bodegas Masaveu; Beatriz Hernando, presidenta de la Asociación Española de Museos del Vino; José Manuel Ferreira, enólogo de Prada A Tope; Henar Puente, de Paradores de España, e Inés Salas, presidenta de la Ruta del Vino de Cigales. Todos ellos coincidieron al señalar que el rosado y todo lo que lo rodea "se ha convertido en un atractivo para el viajero, aunque es importante potenciarlo y divulgarlo para llamar a aún más turistas".

D.O. Manchuela



Para tomar en vaqueros

Ya no es necesario una comida formal ni una celebración para abrir una botella de vino. ¿Quién dijo que no podemos tomarnos una copa en vaqueros?. Un plan con amigos como los festivales de música al aire libre se han convertido en ocasiones ideales para disfrutar de vinos, frescos, ligeros y fáciles de beber, tres características que se ajustan a la mayoría de rosados.

Octava edición del Salón SoloRosados

Madrid acogió el pasado 30 de marzo la octava edición del Salón SoloRosados, único salón profesional dedicado a este tipo de vinos que se celebra en España. Un Salón que se consolida año tras año como la cita anual imprescindible para catar las últimas novedades de estos vinos, que cada vez se afianzan más en el mercado nacional. Es la octava ocasión en la que los mejores vinos rosados del país, con sus diferentes variedades de uva y sus distintas zonas climáticas, se presentan juntos en un Salón, sólo para rosados. El evento albergó a más de 30 bodegas y 50 referencias de diferentes denominaciones de origen y zonas geográficas y contó con las últimas novedades en vino rosado del mercado nacional. Fue una oportunidad única de poder catar nuevas marcas, distintas elaboraciones y sorprendentes variedades de unos vinos que se están convirtiendo en grandes protagonistas del mercado del vino.

En esta edición, los mejores vinos rosados del país se presentaron ante el público profesional de la Comunidad de Madrid en una jornada con sesión de mañana y tarde, y en la que los más de 600 asistentes pudieron comprobar la gran evolución y calidad de este tipo de vinos, que ya ocupan su merecido sitio en el mundo vinícola nacional.

Los mejores rosados del mundo

La Unión de los Enólogos de Francia organiza varios concursos de los más prestigiosos y desde 2004 lleva a cabo Vinalies Mondial du Rosé 2023. Los jurados expertos en análisis sensorial, bajo la presidencia de un enólogo francés, se reunieron el 1 y 2 de abril en Marsella para catar a ciegas vinos rosados de todas partes del mundo, que este año llegaron a alcanzar las 881 botellas. Las medallas de Vinalies Mondial du Rosé son un reconocimiento internacional y distinguen a los vinos rosados por sus cualidades sensoriales independientemente de su origen geográfico. Cada medalla de Vinalies va acompañada de un comentario escrito por el presidente del jurado en cuestión, un enólogo francés. Este año se han premiado 264 vinos entre ellos 3 Palmas, 30 vinos premiados con Gran Oro, 134 Oro y 100 Plata. España ha presentado 74 muestras y ha obtenido 17 medallas con 2 Gran Oro, 9 de Oro y 6 de Plata.

La máxima puntuación ha sido para Sinfo Rosé 2022 de la D.O. Cigales con 98 puntos sobre 100 y ha obtenido la medalla de Gran Oro. Gran Oro también para Valleoscuro Rose Tempranillo 2022 de la D.O.P. Valles de Benavente.

Medallas de Oro para Coral de Peñascal Ethical Rosé 2022 de Viñedos de España; Peribáñez Rosado 2022 de la D.O. Rueda; Granza Rose 2022 de la D.O. Cigales; Valdesalud Rosé 2022 de la D.O. Cigales; Carpurias Rosado Prieto Picudo Madreado 2022 de la D.O.P. Valles de Benavente; Arzuaga Rosae 2022 de la D.O. Ribera de Duero; Castelo Rosé 2022 de la I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla; Ribón Rosado 2022 de la D.O. Ribera de Duero y Valdeleña Rosado 2022 de la Tierra de León.

Plata para Nabal Rosé 2022 de la D.O. Ribera de Duero; Dominio de Manciles Rosado 2022 D.O. Arlanza; Valdecuevas Rosé 2022 de la D.O. Rueda; Valdelosfrailes Clarete 2022 de la D.O. Cigales; Valleoscuro Rose Prieto Picudo 2022 de la D.O.P. Valles de Benavente y Gran Feudo Garnacha Rosé de la D.O. Navarra.❋



Rosé Gran Cuvée Especial de Pago de Cirsus

Navarro de estilo provenzal

La bodega Pago de Cirsus elabora este vino que destaca por su color rosa suave, asalmonado, –tonos pálidos que son mucho más típicos en la Provenza– y que hoy en día ha calado muy bien ante todo aquel que lo prueba, una absoluta delicia.

Bodega Pago de Cirsus está ubicada en la localidad navarra de Ablitas. Las uvas con las que elabora este rosado tan especial provienen de la finca Bolandín, que alberga 200 hectáreas, de las cuales 136 están sembradas de viñedo con 7 tipos de uvas. Además, a parte de estar integrada en la D.O. Navarra, ostenta la calificación de Vino de Pago desde el año 2014, por lo que identifica sus vinos bajo la D.O.P. Bolandín.

La producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 Kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca la regulación, y esto se hace para lograr unos vinos de muy alta calidad, al seleccionar de forma cuidadosa la uva a procesar. "Los bajos rendimientos, nos aseguran un buen color, firmes taninos para crear un vino con cuerpo y estructura poderosa que junto a las barricas de roble francés de la mejor calidad hacen que logremos un vino elegante y longevo. Las barricas que utilizamos son las mejores del mercado", es parte de las afirmaciones que ha llegado a hacer Alejandro Gómez Sigala (propietario).

Además, están comprometidos con el entorno, y tanto la bodega como todo el grupo que conforma la 'Familia Cirsus' desarrollan diversos procesos de sostenibilidad, cuidando desde la selección de proveedores y materiales más sostenibles, así como la implantación de ciertas prácticas que les permiten reducir la huella de carbono.

Actualmente Pago de Cirsus exporta a más 70 países en todo el mundo. ❋

Más información: www.pagodecirsus.com



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha, syrah y tempranillo
Características: Fermenta en barricas nuevas de roble francés y se somete a una crianza sobre lías durante 3 meses. Color rosa suave, asalmonado. Es un rosado fresco y afrutado, con toques a frutas rojas y flores blancas. Suave y ligero en boca, típico del estilo de los rosados, no alcohólico, ligero pero con gran equilibrio entre la suavidad resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada. Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas, o mariscos.

Hotel y Restaurante

Pago de Cirsus no solo en una bodega, también es un hotel y un restaurante y ofrece mucho más que buenos vinos: sus instalaciones ofrecen el relax total, y lo mejor de la gastronomía navarra en su cocina dirigida por el prestigioso Pedro Larumbe como Director Gastronómico. El hotel cuenta con doce habitaciones cuidadosamente decoradas que disponen de todas las comodidades y desde sus ventanas el viajero disfruta de unas vistas singulares a un mar de viñedos. Pago de Cirsus es toda una experiencia para los sentidos.

Señorío de Sarría Viñedo Cinco 2022

En la localidad de Puente La Reina, punto clave del Camino de Santiago, se encuentra Señorío de Sarría, un lugar único que conserva la solemnidad y el brillo de otro tiempo y donde se elabora vino desde hace siglos. Fundada en 1953, la bodega está situada en una zona que ofrece unas condiciones inmejorables de clima y suelo. 100 hectáreas de viña de múltiples variedades se extienden por las laderas y carasoles de Puente la Reina, Olite y Corella. Cada planta, cada viñedo y cada parcela, reciben un exquisito cuidado y un seguimiento particular para elaborar magníficos vinos desde su origen.



Cada variedad de uva ha sido seleccionada con esmero y se cultiva en el lugar más adecuado, teniendo en cuenta las condiciones de luz, humedad y temperatura que en cada caso requieren.

Expresivo con final floral y goloso

La nueva gama de vinos Señorío de Sarría representa una vuelta al saber hacer, las buenas maneras y el respeto por la calidad. Un ejercicio que desprende elegancia natural y que recupera, a través de códigos propios, toda la grandeza y distinción del Señorío. Entre ellos se encuentra Señorío de Sarría Viñedo Cinco 2022, el vino que hoy nos presentan.❋



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha de viñas viejas
Características: Color rojo carmesí. Intensos aromas de frutas del bosque silvestres (grosellas, frambuesas, fresa), golosina, notas lácteas y final floral (violetas). Entrada suave en boca, elegante y fresca. Notas de frutas rojas con tonos lácteos de yogur de frutas del bosque. Vino muy fresco, recorrido con volumen.
Maridaje: Arroces, pastas, verduras y carnes blancas.

SEÑORÍO DE SARRÍA
Señorío de Sarría, s/n
31100 Puente la Reina (Navarra)
Tel.: 948 202 200
www.bodegadesarria.com

Sinfo Rosé 2022



NOTA DE CATA

D.O.: Cigales
Variedad: 60% tempranillo, 20% garnacha y 20% albillo
Características: Color fresa muy claro. En nariz, expresivo y elegante, con aromas a fruta blanca, cítricos y recuerdos de anís. En boca es suave, sabroso, redondo, equilibrado y muy afrutado con una ligera acidez pero muy agradable.
Maridaje: Perfecto para tomar como aperitivo o para acompañar platos de pasta, ensaladas, pizza, pescados, pollo, ibéricos y quesos suaves.

BODEGAS SINFORIANO
Ctra. Mucientes - Villalba, Km.1
47194 Mucientes (Valladolid)
Tel.: 983 663 008
www.sinforianobodegas.com

Sinfo Rosé, el vino elaborado por Bodegas Sinforiano, ubicada en la localidad vallisoletana de Mucientes e integrada en la D.O. Cigales, ha sido elegido mejor vino del mundo en el concurso "Mondial du Rosé de Francia", celebrado recientemente en la localidad de Marsella. La Unión de Enólogos de Francia organiza cada año este certamen desde 2004 y su jurado, integrado por reputados enólogos franceses y procedentes de distintos países de tradición enológica, ha elegido el Sinfo Rosé como el mejor vino del concurso con una puntuación de 98 sobre 100, lo que lo ha situado por delante de vinos franceses con fuerte presencia en el mercado mundial, como los champagnes rosados. El Sinfo Rosé, creado con uva tempranillo, albillo y garnacha, procede del pago La Zapata de Mucientes y tiene una crianza sobre lías de 4 meses.

Suave y muy afrutado

La filosofía de Bodegas Sinforiano es continuar apostando por los vinos rosados, con diferentes propuestas elaboradas a partir de diferentes cepas y técnicas, protegiendo así el patrimonio varietal de Castilla y León, y ofreciendo vinos atractivos, delicados y refrescantes, gracias a un cultivo de las viñas basado en el respeto medioambiental y en las tareas específicas para la elaboración de rosados, buscando preservar los aromas y sabores primarios y obtener vinos de personalidad y carácter propio.❋

Izadi Larrosa Rosé 2022

NOTA DE CATA

D.O.Ca: Rioja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa palo con ribete violeta. Aroma intenso a fruta roja; fresa, frambuesa, cereza; también flores blancas y recuerdos de fruta de hueso como melocotón y albaricoque. Paso en boca intenso y agradable, con recuerdos a fruta fresca y notas florales. Sutil y persistente, con buena acidez y final eterno.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, nº5
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086
www.izadi.com

Hace nueve añadas Larrosa Rosé se convirtió en uno de los pioneros en el resurgimiento de los rosados de estilo provenzal, poniendo el foco en este tipo de vinos que hasta el momento no se prodigaban en España.
Se trata de un vino rosado que nace de la selección de garnachas viejas y de altura de diferentes zonas de Rioja, entre las que destacan Tudelilla o el Valle de Ocón, la denominada reserva de garnacha plantada en vaso de la denominación. Los rasgos diferenciadores de estos viñedos son suelos pedregosos y vientos del Cierzo con una poda a cuatro brazos.
Destacar que Larrosa Rosé fue el primero de la gama Larrosa, a la que más tarde se sumaron Larrosa Blanca y Larrosa Negra, blanco y tinto respectivamente, elaborados también con la variedad garnacha.



Fresco y elegante

Roberto Vicente, enólogo de Bodegas Izadi, confirma que "es fundamental tener una buena materia prima, una garnacha con este potencial y, a la vez, ser muy cuidadoso en su elaboración; con el rosado no hay margen para el error". Con este trabajo en la viña y en bodega, Larrosa Rosé ha conseguido en pocos años situarse entre los rosados más premiados y notorios de España. ❋



Alquézar Rosado 2022

Alquézar sigue siendo el rosado con más chispa de la D.O.P. Somontano gracias a su fina aguja fruto de una cuidada elaboración en la que sus uvas, tempranillo y cabernet, se funden para ofrecernos la versión más fresca de Bodega Pirineos. Aunque el gran éxito de este vino sigue estando en Aragón su expansión es cada año más amplia en regiones como Madrid, Cataluña, Valencia y Andalucía. Este año, Alquézar Rosado ha cambiado de imagen, un diseño creado por el prestigioso diseñador Xavier Bass, que ha otorgado más frescura a su imagen. La suavidad de este vino lo hace maravilloso para compartir con diferentes situaciones que en próximos meses nos llegarán con el calor del verano. Cenas a la luz de las velas, copa de bienvenida en un evento, con suculentos arroces o con veladas en la playa, aunque sin duda uno de los momentos que están siendo referencia para este vino es el tardeo, ya que invita al buen rollo, a acompañarlo de buena música y dejarse llevar.

Atractivo y luminoso

NOTA DE CATA

D.O.P.: Somontano
Variedad: Tempranillo y cabernet sauvignon
Características: Color fresa intenso. Aromas frutales a cerezas, violetas y hierbabuena. En boca es suave, afrutado, con rico dulzor equilibrado por el carbónico. Marida con pastas, pizzas, verduras salteadas y arroces.

BODEGA PIRINEOS
Ctra Barbastro a Naval km 3.5
22300 Barbastro (Huesca)
Tel.: 974 312 273
www.barbadillo.com/bodega-pirineos
www.barbadillo.com/producto/alquezar-rosado





Bodegas Barbadillo, propietaria de Bodega Pirineos siempre ha apostado por este tipo de vino por su carácter inigualable en la zona de producción de donde procede, de la D.O.P. Somontano, una zona protegida por la cordillera pirenaica que trabaja como "abrigo" de un Somontano mágico para la elaboración de diferentes tipos de vinos para diferentes perfiles, y el mejor ejemplo es este rosado que han elegido para compartir con todos nosotros.❋

ESPUMOSOS



CBbC Cala Bassa Beach Club

SINÓNIMO DE FELICIDAD

La esencia de estas mágicas burbujas solo pueden recordarnos momentos de festividad, alegres de puro festejo.



POR PABLO PÉREZ

La historia de los vinos espumosos se remonta a hace muchísimos años, justamente esto, la hace más rica y legendaria. El documento más antiguo conocido que menciona las burbujas en el vino es un papiro egipcio con fecha del 23 de octubre del año 522 después de Cristo, el cual enumera los casos de anulación de una venta de vino y cita que la razón de ello fue la reanudación de la fermentación en la primavera. Es decir, esta segunda fermentación, que se traducía generalmente por un burbujeo más o menos ligero, se consideraba como un defecto del vino.

Con esta base ya podemos dar rienda suelta a la imaginación y a las cosas que habrán pasado en todos estos años, miles de historias y vinificaciones apasionantes que no dejan más que las ganas de seguir investigando permanentemente.

Hay algo que tenemos clarísimo todos los amantes del vino, si hablamos de espumosos no podemos dejar de pensar en Champagne, sin lugar a dudas la región que les ha dado fama, entidad y conocimiento a nivel mundial. Y aquí tenemos una linda historia para contar.

D.O. Cava - Hotel Tapa Tour Barcelona



Burbujas con historia

La humanidad ya conocía las burbujas en el vino pero, no fue hasta los acontecimientos de Francia (y la leyenda de Dom Pérignon) que la concepción de lo burbujeante y espumante se consideraron como buenos atributos.Y aquí entra en escena una persona muy importante en esta historia: Dom Pérignon

No planeaba crear un vino espumoso, su intención era la de elaborar vino blanco a partir de uvas tintas (blanc de noirs). Pasó un buen tiempo perfeccionando este arte, hasta que lo logró; sin embargo, apareció un problema en sus creaciones: muchas veces surgían burbujas en las botellas del vino. Y aunque no sabía por qué ocurría esto, pasó gran parte de su vida tratando de evitar esas burbujas.

La región de Champagne era muy fría y húmeda, y las uvas se recolectaban muy tarde para que tuvieran más tiempo de maduración, así que la fermentación se detenía en invierno, cuando hacía frío; pero para ese momento ya habían embotellado el vino, entonces cuando subían de nuevo las temperaturas, una segunda fermentación iniciaba, pero en la botella.

Por supuesto, los productores de Champagne no conocían los mecanismos de esta segunda fermentación, por lo que experimentaban varias dificultades en su creación.

Otra historia que no podemos dejar de lado y que comenzó a darle popularidad a este excelente y elegante vino fue lo que sucedió en la región de Occitania, a unos 900 km al sudoeste de la magnífica Champagne. Aquí nos encontramos con una ciudad que le da nombre al vino Blanquette de Limoux.

Es el vino espumoso "ancestro" del champagne, surgido en el año 1531 (unos 150 años antes del famoso monje benedictino que ya hemos mencionado con anterioridad), de hecho, en la Abadía de Saint-Hilaire parece que los monjes benedictinos ya estaban trabajando en Técnicas de vinificación en botella, tras descubrir por casualidad que su vino blanco, aún en botella, por una combinación involuntaria se había vuelto espumoso, dando lugar así al primer Brut conocido en el mundo: la Blanquette de Limoux.

Hoy en día, el vino Blanquette de Limoux se puede comparar en algunos aspectos con un buen champagne, con una relación calidad-precio decididamente interesante; a diferencia del Champagne, sin embargo, la uva más presente en este vino es mauzac (alrededor del 90%) combinada con un 10% de chardonnay y chenin, y esta mezcla lo hace particular, con carácter y nervio además de mucha frescura.

Para entender la etiqueta...

Para comprender la lectura de las etiquetas de vinos espumosos es importante tener en cuenta esta lista proveniente del "método champagnoise". Elegir entre estas diferentes opciones dependerá del gusto del consumidor o del momento:

- **Bruto Nature: menos 3 gramos de azúcar.**
- **Extra Brut: entre 0 a 3 gramos de azúcar.**
- **Brut: menos de 12 gramos de azúcar.**
- **Extra Seco: entre 12 y 17 gramos de azúcar.**
- **Seco: 17 y 32 gramos de azúcar.**
- **Semiseco: 32 y 50 gramos de azúcar.**
- **Dulce: con más de 50 gramos de azúcar.**

Mi selección

Menciono algunas botellas que no me han dejado indiferente y que siempre invito a probar:

- **Kremant 2019 Masia Serra (garnacha blanca). Cantallops Alt Empordà**
- **Bollinger RD 1988 (pinot noir - chardonnay). Ay Champagne**
- **Nyetimber (chardonnay - pinot noir - pinot meunier). Chiltington Product of England**
- **Jansz premium cuvèe (chardonnay). Tasmania**
- **Ca del Bosco cuvée Anna Maria Clementi (chardonnay - pinot nero - pinot bianco). Franciacorta - Italia**
- **Gramona Celler Batlle 2009 (macabeo – xarel·lo). Penedès**

G.H. Mumm



La evolución del vino espumoso

De un monje benedictino del s. XVII es el mérito de su estudio y la descripción de la elaboración de este vino conocido como "vino diablo" "salta tapones" o "rompe botellas". Así como los éxitos de haber mejorado la técnica de preparación mediante el coupage y haber contribuido a la mejor conservación de la espuma con dos innovaciones: el tapón de corcho y la botella de vidrio. Este monje benedictino ciego asistió sorprendido al milagro de una segunda fermentación carbónica en la propia botella y la transmutación del vino en un nuevo y peculiar producto del que tenía un vago conocimiento, sólo de oídas.

Mejorando la técnica

Del mismo modo, debemos agradecer ya en el s. XIX, a la Grande Damme, la viuda de Clicquot la invención del "pupitre" y el "degüelle" determinante para el removido y eliminación de lías de la segunda fermentación e incluso los primeros champagnes rosados. Muy importante fueron también otros apellidos ilustres de origen alemán como Bollinger, Roederer o Krug, que cambiaron el tipo de producción artesanal a industrial de este gran vino. Y cómo olvidarnos de Louis Pasteur, tan determinante en el vino moderno con sus estudios sobre la fermentación que describió como "la vie sans l'air" (la vida sin el aire)



HI - SO - Sotogrande

En consecuencia, se puede hablar desde entonces del nacimiento de lo que hoy conocemos como el champagne y el método con el que se elabora "Método Champagnoise". A grandes rasgos este método consiste en que después de una primera fermentación, el vino es embotellado, y después se produce una segunda fermentación alcohólica en la botella. Esta segunda fermentación es inducida añadiendo algunos gramos de levadura normalmente Saccharomyces cerevisiae aunque cada marca tiene su propia receta secreta bajo el nombre de licor de tiraje.



Vinos espumosos según su origen

Un vino espumoso puede llamarse champagne solo si proviene de la región de Francia que tiene ese nombre y si se elabora bajo ciertas regulaciones. Por esta misma razón, hay varias maneras de nombrar a los vinos espumosos según su región de origen. Destacan entre las más conocidas y antiguas:

- **Champagne y Cremant. Es un término que puede utilizarse en muchas regiones y países del mundo, es un genérico que define el espumoso en Francia.**
- **Cava en España. Actualmente existen además otras dos regulaciones: Clàssic Penedès y Corpinnat.**
- **Franciacorta y Prosecco en Italia.**
- **Sekt en Alemania.**

Pero en 1662 Christopher Merret, dejó por escrito que en el sur de Inglaterra, los creadores de vino añadían grandes cantidades de azúcar para hacerlos más espumosos. Sin embargo, sus botellas no estallaban ya que eran más resistentes.

Teniendo en cuenta esto podemos valorar que el método principalmente fue inventado por los franceses, pero la resistencia de las botellas inglesas permitió el proceso de fermentación en botella de los vinos espumosos.

En este tiempo la botella de champagne se tapa con un corcho especial. Luego se coloca de tal manera que los sedimentos



Garra Bar

o posos caen al cuello de la botella . El cuello entonces se congela, sumergiéndolo en una solución a -25 °C, y se quita la tapa y los sedimentos congelados. La botella se vuelve a tapar, esta vez con el conocido tapón de corcho en forma de hongo, luego de haber agregado licor de expedición que es una mezcla de vino añejo y otros compuestos permitidos por la Denominación de Origen, y que permite compensar la pérdida de líquido ocurrida en el degüelle.

Para permitir una perfecta amalgama entre el vino espumoso y el licor de expedición, las botellas se conservan todavía en la bodega durante unos meses, período de duración que depende de la elección de la bodega.

Además del "método champagnoise" existen otros métodos también muy utilizados como el continuo, ancestral, transfer o vinos espumosos artificiales. En cuanto alas variedades que se utilizan para elaborar un espumoso, hay muchas, aunque las más utilizadas sin duda son chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot gris, riesling, macabeo, xarel·lo, parellada, gewuztraminer, tocai, garnacha tinta y blanca.

Necesitaríamos dos revistas para poder explicar todo acerca de los espumosos, pero quedémonos con la esencia de estas mágicas burbujas. Como dije al principio, solo pueden recordarnos momentos de festividad, alegres de puro festejo.✻

Letargia Gran Reserva Brut Nature

En Sumarroca condensan la esencia vitivinícola de la zona más emblemática del Penedès con la elaboración de cavas y vinos, la voluntad innovadora de un gran equipo de profesionales y con una filosofía donde se exprese frescura, elegancia y suavidad. Todo ello a través del cultivo ecológico de las más de 400 hectáreas en propiedad. El Grupo Sumarroca trabaja para obtener productos con esencia, de gran personalidad y elaborados con las variedades del territorio. Todos estos factores quedan reflejados en el cava Sumarroca Letargia Gran Reserva Brut Nature.

El tiempo de letargia en los viñedos es un periodo de parada, de latencia, donde la viña descansa, duerme. Ese tiempo es el que da nombre a este cava que posee 10 años de crianza, de envejecimiento y maduración para conseguir los mejores aromas y matices. Procedente de una selección cuidadosa de las variedades típicas del cava –xarel·lo, macabeo y parellada–, con él se hace patente la complejidad y la longitud de cata que otorga su larga crianza. Se define como un cava sobrio, elegante y con carácter, una apuesta de Sumarroca para poner en valor los cavas de largo envejecimiento. De esta añada se han elaborado 4.299 botellas. ❋





NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Xarel·lo, macabeo y parellada
Características: Color amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes. En nariz, aporta notas suaves de manzana fresca y aromas cítricos, que acompañan los incipientes aromas tostados y de repostería procedentes de las levaduras. En boca presenta una espuma integrada, que aporta frescura a las notas de manzana ácida y de repostería. Marida con pescados, marisco, quesos curados y carnes blancas.

SUMARROCA
Ctra. de Sant Sadurní a Gelida, km. 15
Barrio el Rebato
08739 Subirats (Barcelona)
Tel.: 934 750 125
www.sumarroca.es

Presentación del III Festival Gastronómico CORPINNAT

Corpinnat es una marca colectiva de la Unión Europea fundada en abril de 2018 y que hoy integra 11 bodegas: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet-Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut y Pardas. Nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, la histórica región situada al sur de Barcelona, posee uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo: viñedos 100% ecológicos, vendimia 100% manual, elaboración 100% en la propiedad, largas crianzas, compromiso con variedades históricas y contratos de larga duración y a un precio mínimo garantizado con los viticultores proveedores. Todos los vinos espumosos que se comercialicen en el mercado con este distintivo de excelencia contienen la marca Corpinnat en un punto central de su etiqueta frontal para que los consumidores los puedan identificar fácilmente.



Tras cumplir cinco años, Corpinnat se va consolidando como una marca de referencia de los vinos espumosos de larga crianza en todo el mundo.

Finalmente, destacar que entre las actividades que realiza la marca se encuentra 'El Festival Gastronómico Corpinnat', cuya tercera edición se llevará cabo de 15 de junio al 31 de julio. Ya están confirmadas más de 30 cenas que se realizarán en espacios singulares de las bodegas asociadas gracias a chefs de reconocido prestigio que elaborarán un menú maridado con espumosos Corpinnat. Cada cena incluirá una visita previa a cada bodega.❋



Más información:
www.corpinnat.com

Arts de Luna

Los cavas de viñedos en altitud de Murviedro

Murviedro Arts de Luna Organic expresa la equilibrada frescura de los viñedos de cultivo ecológico de Requena.



Murviedro ha posicionado sus vinos entre los mejores del país. Además, de sus buques insignia, el tinto de bobal La Casa de la Seda y el blanco Vallejo Avenas, elaborado con chardonnay, destacan sus cavas, procedentes de uvas de cultivo ecológico, trabajadas con prácticas de viticultura tradicional que buscan bajas producciones. A ello se suma la altitud de los viñedos de Requena, en el interior de la provincia de Valencia, situados en una media de 700 metros sobre el nivel del mar, lo que favorece que los aromas de las uvas estén bien desarrollados y conserven su magnífica frescura.

La clave del éxito de Murviedro es el control de calidad de todas las uvas que llegan a la bodega. Y es la experiencia es un grado, no en vano han pasado más de 90 años desde su fundación en 1927.

La gama de cavas Arts de Luna de Murviedro está compuesta por tres referencias, Brut, Brut Nature y un Brut Rosé. Los tres presentan nueva imagen con etiquetas rediseñadas que incorporan el tramado que ya presenta el resto de los vinos de la bodega.

En el apartado de premios y distinciones no podemos pasar por alto los del Murviedro Arts de Luna Organic Brut Rose, Medalla de Oro además de mejor cava rosado en la cata de primavera de los Mundus Vini 2023. Igualmente, el Murviedro Arts de Luna Organic Brut Nature, también ha sido premiado con otra medalla de oro en el Berliner Wein Trophy 2023.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut

Elaborado con macabeo (75%)y chardonnay (25%). Buen desprendimiento de espuma, que es densa y de burbuja fina, bien integrada. Es de color amarillo pajizo, con destellos dorados. Aroma limpio, a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho). Muy agradable en boca, vivo, fresco y fácil de beber, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa que lo hace largo y persistente.

Ideal como aperitivo, con canapés y entrantes ligeros. Acompaña perfectamente postres no demasiado dulces.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Nature

Elaborado con macabeo (75%) y chardonnay (25%), posee una espuma densa y burbuja fina. De color pajizo pálido con reflejos verdes. Buena intensidad aromática, con carácter de fruta blanca fresca, recuerdo floral sobre un fondo de crianza en lías. En el paladar es fresco, con sensación de cremosidad, envolvente, bien equilibrado, frutal, con un final fresco, seco, con buena persistencia y carbónico bien integrado.

Muy adecuado para el aperitivo y combinará perfectamente con mariscos, pescados, arroces secos y fideuá, asdemás de quesos. También marida bien con postres no demasiado dulces.

Murviedro Cava Arts de Luna Organic Brut Rosé

Elaborado con garnacha tinta. Buen desprendimiento de espuma, que es densa, con burbuja fina. Bonito color asalmonado intenso. Aroma a fruta roja y frutillos silvestres, floral. Entra ligero en al paladar, con mucha presencia de fruta crujiente, goloso, carbónico bien integrado, con un final de grosellas y fresitas salvajes.

Casa a la perfección con ensaladas, ahumados y postres como tarta de frutos del bosque. ❋

Más información: www.murviedro.es

La garnacha blanca es una variedad de uva autóctona de España. Posee una alta acidez y produce vinos secos, afrutados y bien equilibrados. Suelen ser ligeros y refrescantes y son una excelente opción para beber en verano.





D.O. Terra Alta

Garnacha BLANCA

Ideal para el verano



POR MAR GALVÁN

La garnacha blanca se cultiva en España desde hace siglos. Se cree que se originó en la provincia de Zaragoza, en el extremo nororiental del país. Al parecer, la uva fue introducida por primera vez en la zona por los romanos en el siglo I d.C.
La región de Aragón se encuentra en las estribaciones de los Pirineos y tiene una larga historia de producción de vino. Se cree que la uva garnacha blanca se originó en esta zona y sigue siendo la variedad de uva más plantada en la región. La garnacha blanca también se ha plantado en otras regiones vitivinícolas de todo el mundo, incluida California, donde se cultiva en las regiones vinícolas de la Costa Central y Paso Robles.
La garnacha blanca destaca por una alta acidez, lo que le da a los vinos un sabor refrescante y acentuado. Unos vinos que suelen ser secos, afrutados, bien equilibrados y con gran estructura en boca, con un aroma afrutado y un final fresco y refrescante.
Siempre digo que el vino blanco es el futuro en España, y esta variedad es muy versátil gastronómicamente.

Gran variedad de vinos

La garnacha blanca se utiliza para elaborar gran variedad de vinos blancos, incluidos vinos espumosos, rosados y vinos tranquilos. En general, los vinos elaborados con esta variedad suelen ser de cuerpo ligero a medio, con un tono de color pajizo a dorado. También son refrescantes, siendo una excelente opción para beber en verano.
Si estás buscando un vino blanco delicioso y refrescante que sea autóctono de España, asegúrate de probar una botella de garnacha blanca. Los vinos son fáciles de encontrar en licorerías y tiendas de vinos, y son una excelente opción para cualquier ocasión. ✻

¿Sabías que...?

En la actualidad, en la D.O. Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha blanca mundial, un porcentaje que alcanza el 75% de la producción en España y el 90% en Cataluña. Así pues, no es de extrañar que la Terra Alta sea una de las regiones únicas en la vitivinicultura mundial, donde es posible encontrar una extensa gama de vinos varietales de esta vinífera.

Sommos Colección Garnacha Blanca



Bodega Sommos es una bodega vanguardista ubicada en el corazón del Somontano cuya arquitectura es reconocida por la prensa a nivel internacional como "Una de las Maravillas Arquitectónicas del Mundo del Vino". Su última elaboración enológica es Sommos Colección Garnacha Blanca, reconocido como el mejor monovarietal de garnacha blanca del mundo tras su Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2023. Las uvas provienen de Güel, un viñedo a casi 1.000 metros que le otorga al vino una acidez fresca y elegante, que se complementa a la perfección con la untuosidad que le aportan los ocho meses de crianza en barrica de roble francés.*

NOTA DE CATA

D.O.P.: Somontano
Características: Color amarillo pálido con ribetes transparentes. En nariz aparecen notas minerales iniciales que dan paso a aromas de fruta blanca, para terminar con un fondo tostado y de bollería. En boca presenta un agradable equilibrio entre la estructura, el amargor de la crianza sobre lías y una acidez afilada que lo hacen largo, fresco y elegante.
Maridaje: Arroces caldosos, pescados azules y quesos cremosos.



BODEGAS SOMMOS
Ctra. N-240, Km 155
22300 Barbastro (Huesca)
Tel.: 974 269 900
www.bodegasommos.com

Xavier Pellicer

Wim Demessemaekers



El chef barcelonés está, a estas alturas de su vida, 'de vuelta' de muchas cosas... se formó con los mejores de la época, consiguió estrellas Michelin, abrió y cerró negocios... para finalmente abrir su propio restaurante hace cinco años con una filosofía ecológica y sostenible cuando esos conceptos aún no estaban de moda. **POR LAURA MORALES**

"Soy dueño de mis espacios y de mi tiempo y ese es el privilegio que intento no perder"

Wim Demessemaekers



Tras una larga y consolidada trayectoria, Xavier Pellicer es actualmente un abanderado de la *Healthy Kitchen* –o cocina saludable– en la que los vegetales son los grandes protagonistas. No en vano el restaurante que lleva su nombre, ubicado en el centro de Barcelona, recibió el Premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo en 2018 y 2019 por la *We're Smart Green Guide,* además de dos soles de la *Guía Repsol.*

Esta pasión por el mundo vegetal nació a raíz de su descubrimiento de la medicina ayurveda. Su propuesta se centra en la biodinámica, con productos ecológicos, de proximidad y saludables. Pellicer cree que las manos de las personas que trabajan la tierra transmiten energía positiva a quienes cocinan y que estos, la trasladan a los comensales.

La última vez que te entrevistamos, en nuestra edición de agosto de 2019, nos comentabas que en esos momentos estabas en una fase muy holística de tu carrera. ¿En qué fase te encuentras ahora? ¿Han influido estos años de pandemia en tu visión de la cocina?

Estoy en una fase más holística que nunca, estoy precisamente conectando muchísimo con mis productores y canalizando mucho este tipo de energías para que podamos hacer un trabajo súper redondo a través del proyecto que estamos llevando a cabo desde el 2015, que es hacer una cocina saludable y que tiene estos elementos que nos permiten definir nuestro concepto y ser resolutivos en la manera de entender que uno puede comer pero además puede digerir la comida bien y encima esa comida tiene un plus, que es ese agricultor y la energía que le pone al producto.

La pandemia influyó lo justo, fue como un pequeño "break" en el tiempo – espacio. Yo prefiero verlo así y no acordarme de los malos momentos que nos tocó vivir, de la indefensión ante un problema médico grave que influyó demasiado en nuestro día a día y en nuestro negocio. Pero sobrevivimos, que es lo más importante, seguimos avanzando y eso nos da un derecho a poder seguir soñando y seguir trabajando fuerte, aunque nos hayamos endeudado mucho más, pero bueno, estamos ahí.

Wim Demessemaekers



“Lo mejor es intentar aprovechar al máximo las aptitudes de cada miembro de tu equipo y no tanto querer siempre dirigir y encorsetar a tu trabajador”

“Hacemos un menú degustación que al final no pese en el estómago y sea mucho más saludable y fácil de digerir”

Muchos cocineros se olvidan que a veces el placer de un largo menú degustación deriva en indigestión. Una de tus máximas es “El placer de la ingestión, el bienestar de la digestión”. ¿Cómo consigues equilibrar en tus platos el placer y la salud digestiva?
Al final, un profesional que estudia la nutrición ayurveda y la agricultura biodinámica lo que hace es aplicar conceptos y conocimientos a la hora de hacer las combinaciones en los platos y equilibrar los nueve pases que hacemos en un menú degustación de manera que al final no pese en el estómago y sea mucho más saludable y fácil de digerir. En ese sentido, eliminamos el gluten, prácticamente no usamos lactosa, combinamos las cantidades de carbohidratos, de legumbres... intentamos equilibrar todos estos aspectos que hacen que al final lo que vas a ingerir te permita tener una buena digestión.

Wim Demessemaekers



Hace ya unos años se pusieron de moda los vinos biodinámicos y ahora tú utilizas productos fruto de esa forma de cultivo. ¿Qué tienen de especial?
Es algo que va a la par, hacer vino es agricultura y algunos viticultores se ciñeron hace tiempo a la teoría de Rudolf Steiner de hacer agricultura biodinámica, que es la más pura, la más sana, la más equilibrada con el medio, con el entorno, con lo que representa la naturaleza... y nosotros nos

Alicia García



hemos alineado con esta filosofía lo máximo posible. Si bien es verdad que a diferencia de las bodegas que han apostado por la viticultura biodinámica, en el caso de los agricultores son pocos los que se han posicionado en ese sentido.

Nos sorprende que la Guía Michelin no haya concedido una estrella verde a tu restaurante... ¿Es algo a lo que aspires, teniendo en cuenta el tipo de cocina que practicas?
Es algo que se debería preguntar a la Guía Michelin. Nosotros teníamos una estrella en Céleri en el 2015 y nunca ha vuelto. Habrá que preguntarles a ellos, nosotros seguimos trabajando, no por las estrellas sino por nuestros clientes, con una manera de hacer las cosas, desde el cariño, desde el amor... seguimos cocinando con todo el conocimiento que tenemos y todo lo que hemos aprendido con estos años de experiencia.

Hoy día, que cuesta encontrar personal de sala, que se critica que los chefs tengan becarios... etc afirmas que existe otra forma de dirigir una cocina, dialogando, potenciando los valores de cada uno... y que te arrepientes de haber sido un líder muy duro, especialmente en las formas. Parece que el 'estilo militar' en las cocinas de los restaurantes heredado de Francia está empezando a cambiar... ¿Deberían los jefes hacer cursos de liderazgo de equipos para saber motivar al personal en lugar de 'sacar el látigo'?
Empecé con un estilo muy militar porque mi formación empieza en Francia. Eso hace que uno acepte y aprenda el sistema que en ese momento se imponía en las cocinas. Hoy día hemos dado un giro de 180º por no decir de 360º en cómo manejar las cocinas. Yo creo que lo mejor es intentar aprovechar al máximo las aptitudes de cada profesional, lo que puedan aportar, que no tanto querer siempre dirigir y encorsetar a tu trabajador. Al final, cuando tú trabajas desde la empatía se convierte en un ejercicio mucho más saludable para todos en general.

No eres un chef mediático y no solo porque no salgas en la tele sino porque tampoco sueles asistir a eventos, presentaciones o congresos gastronómicos. Últimamente solo te hemos visto en GastroMar l'Ampolla y en la presentación de Reyno Gourmet en Barcelona. ¿Por qué te prodigas tan poco? ¿Qué tiene que tener un evento para que te seduzca y te apetezca participar?
No tengo necesidad de alimentar esta visión de lo que es un chef. Yo me prodigo en mi casa, estoy en la cocina trabajando, y todo lo que representa irme fuera y descuidar parte de mi patrimonio que es mi restaurante me lo tengo que pensar... tengo que contemplar y analizar las propuestas que tengo y allí donde me invitan normalmente acudo, me adapto a las propuestas, no tengo ningún tipo de problema.

¿Algún nuevo proyecto profesional que quieras compartir con nuestros lectores?
Hay cosas que se están "formateando" pero en estos momentos no hay nada concreto, son experiencias que en un futuro pueden aparecer. Inquietudes y ganas de hacer cosas tengo pero también tengo muy claro que soy dueño de mis espacios y de mi tiempo y ese es el privilegio que intento no perder.❋

RESTAURANTE XAVIER PELLICER
Provença, 310 · 08037 Barcelona · Tel.: 935 259 002
www.xavierpellicer.com

O'Pazo Asador



El templo gallego de la cocina a la brasa

Así lo describen los inspectores de la Guía Michelin y no es para menos. Concebido como un asador clásico en sus inicios, su oferta se basa en la revisión de los platos tradicionales de la gastronomía gallega con las brasas como hilo conductor.





El restaurante O'Pazo se ubica en una encantadora casona en el municipio coruñés de Padrón. Abierto en el año 2000, a lo largo de estos más de veinte años y especialmente tras la incorporación de Óscar Vidal como responsable de cocina, la propuesta gastronómica del restaurante va evolucionando y refinándose pero si dejar de lado su filosofía inicial: una cocina esencial, con una intervención mínima del producto y donde la brasa es la principal protagonista.

Cocina de kilómetro cero

La propuesta gastronómica se basa en una cocina de kilómetro cero que se nutre de su propio huerto y de su entorno más pró-



El chef: Óscar Vidal

Óscar Vidal Iglesias nace en Padrón (A Coruña) en 1988. Su relación con la hostelería comienza desde muy pequeño, en el hotel que su familia regenta en esta localidad. Es allí donde tiene su primer contacto con los fogones y donde despierta su interés por el sector. Estudia cocina en la Escuela de Hostelería Lamas de Abade (Santiago de Compostela) y, tras finalizar su aprendizaje, se incorpora al equipo de O'Pazo en el año 2010. Es en este momento cuando da sus primeros pasos en el trabajo con la brasa, una especialidad que encuentra apasionante y que le permite desarrollar toda su creatividad. En 2012 pasa a dirigir la cocina del restaurante, cuya propuesta gastronómica va evolucionando a la par que la destreza de Óscar con las brasas, técnica en la que se especializa de manera autodidacta.

ximo: lamprea del Ulla, chocos de Rianxo, percebes de Aguiño o vaca de Bandeira, entre otros.

Entre los platos de la carta, que se adapta cada jornada a la disponibilidad de producto, destacan la chuleta de vaca rubia gallega madurada en el restaurante, el choco de Rianxo con vinagreta de garum –el local tiene un aula para elaborar sus propias fermentaciones–, el guisante lágrima de su huerto asado o los pescados madurados. O'Pazo cuenta también con un menú degustación que consta de cuatro entrantes, diez pases y dos postres, cuyas propuestas tienen como denominador común la brasa.

La carta líquida

La bodega, que dirige la sumiller Almudena Feal, resulta fundamental para entender la experiencia gastronómica de O'Pazo. Cuenta con más de 1.000 referencias entre las que destacan vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas –Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei–, así como una nutrida selección de vinos nacionales e internacionales representados a través de marcas francesas, portuguesas, italianas, alemanas o estadounidenses. La oferta de O'Pazo se completa con cavas, champagnes, licores y vinos finos, además de con una cuidada cava de puros.❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

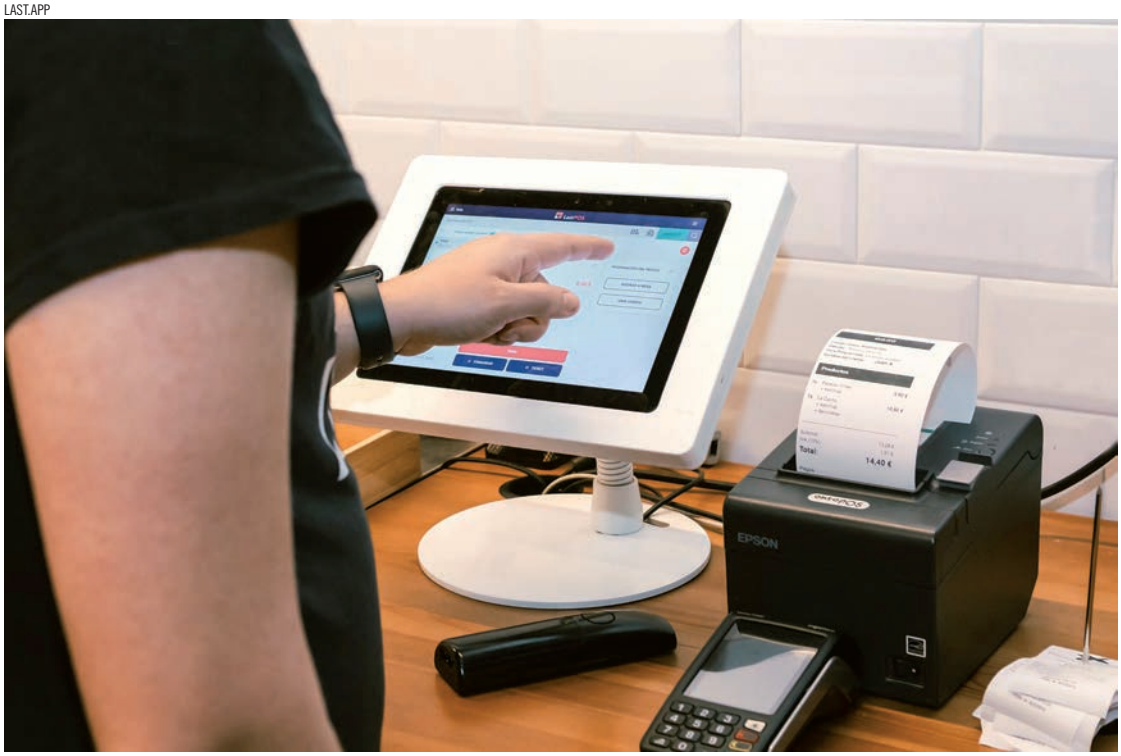
Óscar Vidal, el chef, nos comenta: "Recibir la estrella fue una alegría inmensa porque supuso una recompensa a muchos años de trabajo y esfuerzo, concretamente 23 desde que mi hermano abrió el restaurante en el año 2000, y también a la evolución de nuestra cocina. Además, también fue un premio para toda nuestra familia, que lleva dedicándose a la hostelería toda la vida en el hotel en el que nos encontramos, y que siempre apoyó y apostó por el proyecto de O'Pazo.

Manuel Vidal, el jefe de sala, por su parte, nos dice: "A nivel de reservas se ha notado un aumento, sobre todo de gente que viene de lejos especialmente para visitarnos. Pero también seguimos recibiendo a los clientes que llevan viniendo a O'Pazo desde antes de que llegaran los reconocimientos, así que en ese sentido estamos felices y nos sentimos afortunados. No notamos una presión añadida por tener la estrella, en todo caso sí por mantenernos fieles a nuestra filosofía y a nuestros orígenes, y que la gente de siempre siga viniendo a nuestra casa es una prueba de que vamos por buen camino".

O'PAZO ASADOR Lugar de Pazos, S/N · 15917 Padrón (A Coruña) · **Tel.:** 981 811 507 · www.asadoropazo.es · **Jefe de cocina:** Óscar Vidal · **Jefe de sala:** Manuel Vidal · **Horario:** M - J: 13:30 – 15:30 – V y S: 13:30 – 15:30 y 21.00 -22:15 - D: 13:30 – 15:30 · **Cerrado:** Lunes · **P.V.P medio a la carta (sin vino):** 100€ · **P.V.P Menú degustación:** 150€

¿Cómo prevenir las reservas fantasma de los restaurantes?

LAST.APP



THEFORK



Que los comensales no avisen cuando no van a acudir a una reserva puede suponer un déficit de ingresos que oscila entre el 5% y el 20%. Por ello, cada vez son más los restaurantes que penalizan a los clientes que no cancelan la reserva con un cargo en la tarjeta bancaria.

El sector hostelero se encuentra en plena preparación de cara al verano, una temporada que se presenta con buenas perspectivas. Sin embargo, cada vez se están viendo más casos de *no show* o *ghosting*, los cuales suponen una gran amenaza para la economía de los restaurantes y hoteles que no toman medidas a tiempo.

El *no show* hace referencia a cuando alguien realiza una reserva, pero nunca aparece y no avisa al restaurante para informar de la situación. Esta práctica afecta a todo tipo de restaurantes, tanto a los más pequeños, debido al corto margen de beneficios que manejan, como a los más grandes, que no recuperan el coste invertido en la experiencia del cliente.

De enero a abril, según los datos recogidos por la plataforma de reservas *on line* TheFork, en España tan solo se ha registrado una media de 3,7% de cancelaciones sin avisar, un 2,5% menos que en 2022; frente al 5,2% que acumula el mercado. Estos números representan, además, una tendencia a la baja de esta mala práctica que se viene observando desde 2019 ya que, desde entonces, este fenómeno nunca ha superado el 4% del volumen total de reservas realizadas a través de la *app* y web de TheFork.

Menos 'ghosting', prioridad nº1

La importancia de este fenómeno en el sector es tal que el 90% de los restaurantes afirma que reducir el número de *no shows* es su prioridad número 1 porque el hecho de que los comensales no avisen de su cancelación de una reserva puede suponer un déficit de ingresos, que oscila entre el 5% y el 20%, según el tipo de negocio, de acuerdo a un estudio realizado por TheFork entre su red de clientes a nivel global.

Ante el aumento de esta práctica y el efecto que tiene en el sector hostelero, algunos restaurantes están empezando a tomar medidas para evitar que pase y que, si eso sucede, abreviar el efecto negativo en su economía. Estas medidas pasan desde empezar a exigir anticipos a pedir el número de tarjeta para aplicar penalizaciones en caso de que no se presenten ni cancelen la cita.

"En la actualidad nuestro *software de gestión* impide que un mismo usuario haga una reserva el mismo día y a la misma hora en varios restaurantes, y ofrece una serie de herramientas que son altamente



fiables. Entre ellas destacan, por su efectividad, la triple confirmación de la reserva vía *email* y mediante *sms* gratuito; recordatorios para que el usuario pueda cancelar con un solo clic de forma rápida y cómoda; la garantía de reserva mediante tarjeta de crédito, o solicitar el prepago de las reservas", afirma Sergio Sequeira, *country manager* de Iberia de TheFork. Ahondando más en los números de la plataforma, los restaurantes españoles que han usado la huella bancaria este año han reducido hasta un 52% este tipo de ausencias. Además, los pasados meses de marzo y abril, el 43% de los establecimientos que activaron el sistema de la huella bancaria no registraron ningún *no show,* como prueba de la efectividad de este tipo de medidas para hacer frente a este mal que afecta a la restauración actualmente.

Monitorización de reservas

Por otro lado, fuentes de Last.app, empresa especializada en sistemas de gestión para restaurantes, revelan que, "cada vez más, en el sector de la hostelería nos encontramos con este tipo de situaciones y puede llegar a ser muy frustrante para los restaurantes. La no asistencia de un cliente supone no sólo la pérdida de una venta, sino también la pérdida de una oportunidad de venta incluso mayor".

Así, con su *software* de monitorización y/o seguimiento se automatizan las reservas, que son *on line*, automáticas, y su sistema de confirmaciones automatizadas da la posibilidad de modificarlas con tiempo. Además, con estas herramientas se incrementan los ingresos, ya que el sistema acelera los procesos de reserva y aumenta la rotación de mesas, incrementando los beneficios. Se realizan reservas inteligentes. El programa filtra automáticamente entre el número de personas, días y horas para que el cliente siempre encuentre el día y hora ideal para su reserva. Asimismo, la base de datos es 360º e integral, y posibilita al restaurante conocer a los clientes y crear acciones de *marketing* digital y programas de fidelización avanzados. También permite a los clientes anotarse en listas de espera y, en caso de que una reserva no aparezca, envía a la lista de espera la posibilidad de aprovechar ese espacio.✻

Los restaurantes españoles que usan huella bancaria pueden reducir más de un 50% los 'no shows'

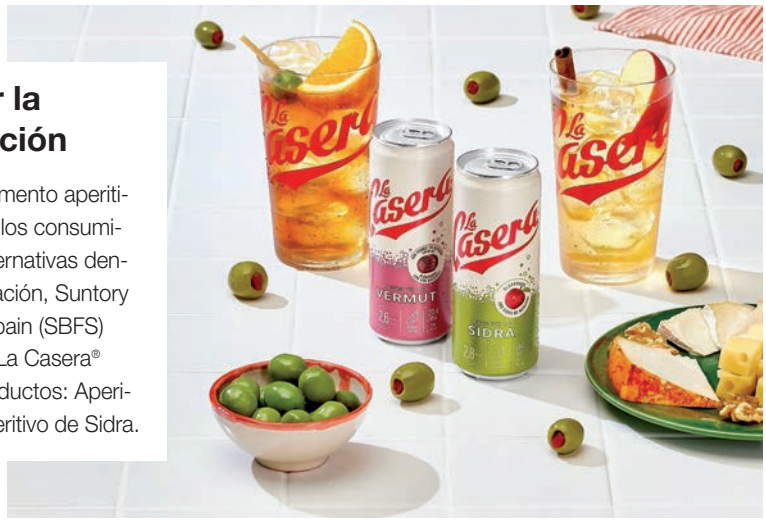


Edición inspirada en el fondo marino

Viña Esmeralda refuerza su propósito ambiental con una nueva edición limitada inspirada en el fondo del mar de su vino blanco ecológico (D.O. Penedès), elaborado con la variedad moscatel, y el vino rosado (D.O. Catalunya), 100% garnacha. Ambos son vinos frescos y aromáticos. La marca renueva su alianza con Gravity Wave para retirar los residuos plásticos del Mediterráneo y sus costas.

Apuesta por la baja graduación

Ante el auge del momento aperitivo y la demanda de los consumidores de nuevas alternativas dentro de la baja graduación, Suntory Beverage & Food Spain (SBFS) amplía su gama de La Casera® con dos nuevos productos: Aperitivo de Vermut y Aperitivo de Sidra.



Nueva web corporativa



La marca corporativa Valdemar Family, que unifica los dos proyectos de la familia Martínez Bujanda, Bodegas Valdemar, en Rioja y Valdemar Estates en Estados Unidos, ha estrenado web corporativa: www.valdemarfamily.com donde se muestran de una manera atractiva y didáctica sus valores, entre los que se encuentran la sostenibilidad, la internacionalización y la accesibilidad.

Chardonnay en huevos de hormigón



El nuevo Canto del Grillo 2021 –más conocido como Cri, Cri– de Bodegas El Grillo y la Luna, es un chardonnay 100% que siempre había realizado la fermentación y crianza en barricas nuevas de roble francés. Ahora, la bodega de la D.O.P. Somontano ha incorporado a este proceso la crianza en huevos de hormigón.

VIGÉSIMO ANIVERSARIO

María Luisa Cuevas puso en marcha hace 20 años un sueño largamente madurado del que nació bodegas Ferratus. Dos décadas después, sus vinos son un referente de modernidad y elegancia en la D.O. Ribera del Duero, tanto dentro como fuera de España.



Bodegas y Viñedos Cal Grau

Priorat en estado puro

La Compañía de Viñedos Iberian, todo un referente en el sector vitivinícola por sus 22 años de tradición, cuenta con tres bodegas, situadas en tres Denominaciones de Origen diferentes: Ribera del Duero, Toro y Priorat. A esta última asistió invitada la revista *Vinos y Restaurantes* –concretamente a Bodegas y Viñedos de Cal Grau–, en un viaje inmersivo destinado a conocer su vino, fiel reflejo de la tierra, la pasión y el trabajo de sus elaboradores.





De izq a dcha: Rafael Cruz, CEO; Beatriz Arranz, Enóloga de Viñas del Jaro; Francisco Sanz, Jefe de Campo; y Laura Curt

Bodegas y Viñedos Cal Grau nació de la voluntad de desarrollar una pequeña bodega con finca propia en esta zona. Se encuentra en el término municipal del Molar (Tarragona), una de las zonas más complejas orográficamente hablando de Cataluña. Su extensión es de 40 hectáreas, de las que 22 están ocupadas por viñedos. Por su orogenia abrupta, con suaves y moderados desniveles, el clima extremo y la existencia de zonas pobres, su plantación presenta un diseño particular, en el que los viñedos conviven con bosques y olivos centenarios.

La filosofía de la bodega se basa en un exhaustivo estudio de las uvas procedentes de sus partidas, que se tratan por separado en depósitos de pequeño tamaño para así relacionar los tipos de vinos con sus lugares de procedencia. A continuación, los diferentes tipos de vino se trasladan a la cava de crianza, situadas bajo tierra, donde permanecen en barricas de madera francesa por separado hasta el momento del ensamblaje final. Dicho ensamblaje viene determinado por la cata de los vinos y su posterior embotellado bajo su marca correspondiente. Las variedades más cultivadas son la garnacha y la cariñena o samsó, combinadas con otras de carácter universal, de introducción más reciente en la zona, como es el caso de cabernet, merlot o syrah. ✻



Francesc Vernet, Enólogo & Director Técnico en Bodegas y Viñedos Cal Grau

Los vinos

Destacan La Petite Agnès, con una crianza de cuatro meses en barrica y procedente de sus viñedos más frutales de garnacha y cariñena, Clos Badaceli y Clos Badaceli 100% garnacha –ambos vinos toman su nombre de la sierra de Badacelli, situada frente a la bodega–, con una crianza de 14 meses en barrica nueva francesa. Por último, es digno de mención Les Ones, el vino de menor producción de la bodega. En este caso su nombre –las ondas– se refiere al aspecto que ofrecen los viñedos a vista de pájaro, con sus curvas y terrazas.



Más información: www.vinosiberian.com



25 años fiel a su historia

Bodega Numanthia, creadora de vinos excepcionales como Numanthia y Termanthia, cumple 25 años. En este tiempo, la bodega de la D.O. de Toro se ha convertido en todo un referente, siendo fiel a su historia y con una gran proyección hacia el futuro como una de las joyas del vino español.

Premio al desarrollo rural

La bodega pontevedresa Condes de Albarei ha sido galardonada en la VIII edición de los Premios Cooperativas Agro-alimentarias de España en la categoría de "Desarrollo Rural". Este reconocimiento pone en valor el importante proyecto social llevado a cabo desde la bodega de Rías Baixas para fomentar el desarrollo rural.





SANO Y DELICIOSO

Oz Natural Bakery, el obrador de la chef Ronit Stern, sigue triunfando entre los barceloneses gracias a las masas madre y las fermentaciones largas, las cocciones perfectas y los productos, siempre de Km 0 y casi siempre orgánicos. Además de sus panes, debes probar sus nuevas creaciones como el carrot cake con buttercream, el cake de naranja y polenta con mascarpone o las pitas con verduras.



Se busca la mejor bodega familiar

Primum Familiae Vini (PFV), la asociación de doce familias vinícolas y productoras en las mejores regiones vitivinícolas del mundo, ha anunciado la apertura de solicitudes para el Premio PFV 2024, un premio que fomenta la continuidad familiar, la artesanía y la sostenibilidad.

Fusión de vino y arte

Los estudiantes de la Escuela Superior de Diseño de Valladolid se han inspirado en la renovada imagen de marca de la bodega Valdecuevas (D.O. Rueda) para crear diferentes propuestas creativas que abarcan el diseño de moda, la ilustración y el vídeo. El objetivo principal de este proyecto es fusionar el arte y el vino en una experiencia única.







VERDURAS EN SU PUNTO

La primavera y el verano es la época ideal para disfrutar de los productos de la huerta navarra, entre los que destaca el Espárrago de Navarra y la Alcachofa de Tudela. Por eso Reyno Gourmet y Turismo de Navarra han promocionado sus bondades en Madrid y Barcelona con la presencia de destacados chefs. Además, en la 'III Ruta Reyno Gourmet', celebrada del 25 de abril al 25 de mayo, participaron 23 restaurantes madrileños que ofrecieron platos elaborados con verduras de temporada de la huerta navarra.

Carne vegetal en menú Michelin



Heura se ha convertido en la primera *start-up* de sucesores de la carne en aparecer en la carta y menú degustación *veggie* del Restaurante Atalaya de Alcoceber (Castellón), con estrella Michelin. El restaurante comenzará introduciendo un snack en su menú degustación regular, y, por otro lado, se introducirán varios platos 100% vegetales y un plato especial para 'kids', también 100% *plant-based,* en la carta y en el menú degustación *veggie*.



Reivindicando la cariñena

Expertos y representantes de bodegas y del mundo del vino se reunieron recientemente en el acto "Re-descubriendo la cariñena", organizado por el Club de Amigos de Vinos de Aragón, en la sede de la Universidad San Jorge de Zaragoza.
La Denominación de Origen Cariñena trabaja para potenciar la variedad de uva autóctona cariñena como una de sus señas de identidad.



La D.O. Valencia estrena imagen

El Consejo Regulador de Vinos de Valencia celebró a finales de mayo su 17 Noche del Vino de la D.O. Valencia en el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe. Esta gran cita, que reunió a bodegueros, restaurantes, distribuidores, prescriptores y prensa especializada, fue la elegida para presentar su nueva imagen corporativa, que refleja origen y calidad, tradición y vanguardia, arte y cultura.



ACEITES 'TOP'

En los Evooleum Awards, Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Baeza, se ha alzado con el segundo puesto del ranking mundial y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellano-manchega Al Alma del Olivo, con el tercero. En el *top* 10 también se incluyen Mas Montseny Premium Coratina, Supremo Royal y Pagos de Toral Picual Selección Gourmet.

Chalito va sobre ruedas

Chalito, conocido como la casa de las milanesas en Barcelona, estrena *Food Truck,* un camión del que sale una nueva creación: las milanesas al pan. En la carta tampoco faltan empanadas caseras, provolone, tequeños y patatas. Disponible para eventos corporativos y de marcas, festivales, *markets*, conciertos, ferias, citas *foodies* y fiestas privadas.





Patatas Torres rinde homenaje a las tapas con el lanzamiento de dos referencias: Torres Tapas Huevo Frito y Torres Tapas Vinagre, que representan dos sabores tradicionales de las tapas españolas. Disponibles en formatos de 40 g y 125 g.



Guía pionera

La guía Wine Up! con los mejores vinos, vermuts y destilados de España, cumple 10 años y 21 ediciones como decana en formato "libro digital". Desde 2013 se publica de forma bianual en español e inglés. La edición 2023 contiene la valoración de más de 1.100 vinos, destilados y vermuts.

Nueva gama

Bodega Vega Real ha presentado su nueva gama Finca El Empecinado –compuesta por un Roble, un Crianza y un Reserva de Ribera del Duero– junto al periodista Roberto Leal, que los ha definido así: "Vinos con personalidad que llegan a todos los paladares, que provienen de una bodega de dimensión humana donde todo el trabajo es artesanal". Además, Leal ha podido firmar una barrica de la bodega que ha apadrinado con fines solidarios.





Representantes para el Bocuse d'Or

En el certamen europeo de Bocuse d'Or que se celebrará en la localidad noruega de Trondheim, los días 19 y 20 de marzo de 2024, representará a España el chef valenciano Carlos Julián Martínez, acompañado de Adrián Cifuentes Adán como ayudante de cocina.



La renovación de un referente

Casi cuatro décadas lleva Bodegas Áster persiguiendo la excelencia en Ribera del Duero y ahora terruño, elaboración y emoción confluyen en sus nuevas añadas en las que tradición y modernidad coexisten. Clásicos como Finca El Otero o el propio Áster comparten espacio con novedades como Áster El Espino, que manifiesta la diversidad de la zona y una forma renovada de entender la enología. Una nueva etapa en la que Áster quiere seguir emocionando y trasladando a sus vinos todo el sabor de la Ribera del Duero.

EDICIÓN RÉCORD

Gastronomic Forum Barcelona 2023 reunirá del 6 al 8 de noviembre en la Ciudad Condal a más de 350 expositores en una edición récord. Más del 80% del espacio expositivo ya está reservado. La (bio)diversidad en la cocina será el tema principal de un extenso programa de actividades que incluirá demostraciones, ponencias, premios y concursos.



Obrador artesanal revolucionario

Panarra abrió el pasado verano en L'Hospitalet (Barcelona) y ya se ha convertido en toda una revolución entre los vecinos. Sus responsables, Patricia Escudero y Daniel Llavador, tenían muy claro lo que querían: un obrador artesanal de pan en el centro de su ciudad. Masas madre, fermentaciones lentas, hornos de piedra, bollería inspirada en la tradición francesa y mucho amor: este es, dicen, el secreto de su éxito.





Cajas de plástico compostables

La economía circular llega al sector vitivinícola con cajas de plástico compostables para las botellas de vino a partir de los restos de la vid de la mano del proyecto Raspons, liderado por la Cooperativa La Viña.

Excelente por dentro y por fuera



El Aceite de Oliva Virgen Extra de Habla, Sol del Silencio, ha obtenido el tercer premio en la categoría de Packaging e Innovación en 2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets. También ha sido reconocido con un Áccesit en Calidad en la categoría Frutado verde medio.

La importancia de los suelos

El pasado mes de mayo se celebró en el Castell de Falset, la capital del Priorat (Tarragona), el III Simposio de Viticultura Regenerativa, que profundizó en el papel de la vida microbiana del suelo para viñedos resilientes. Expertos hablaron de la importancia de centrar la atención en los suelos para beneficiar a las plantas y hacer frente a la amenaza climática.



De la huerta a la capital

Supernormal ha abierto sus puertas en la Plaza de Chamberí. Una propuesta contemporánea de tienda de alimentación con productos de temporada, ecológicos y en su mayoría, un 70%, cultivados por ellos. Desde huevos a acelgas, de conservas a vinos. Según la estación encontraremos una cosa u otra.





Los Premios Envero ya tienen ganadores

Más de 1.000 personas han elegido –entre las 224 muestras presentadas– los mejores vinos de la D.O. Ribera del Duero de la edición 2023 de los Premios Envero. La entrega de los galardones se llevará a cabo en una gala el 1 de junio en Aranda de Duero (Burgos) en la cual se entregará el Premio Envero de Honor a Javier Ajenjo, director del festival de música Sonorama Ribera.



Aceite gourmet

El Aceite de Oliva Virgen Extra Royuela Finca Malzapato -perteneciente a la D.O.P. Aceite de La Rioja y elaborado con la variedad autóctona royuela- ha sido galardonado con el Segundo Premio del Concurso a la Calidad del Mejor Aceite de La Rioja Campaña 2022-2023. El premio reconoce su calidad, que primero aporta unas notas sutiles de amargor y una prolongada guía picante.



Nueva gama de cafés exclusivos

Nespresso Professional, división que ofrece soluciones de café integrales a empresas, oficinas y al sector hostelero, refuerza su gama de cafés exclusivos con el lanzamiento de su nueva variedad Galápagos y el relanzamiento de Nepal Lamjung, ambas pertenecientes a la gama Exclusive Selection.



MEJOR LIBRO DEL MUNDO

El sommelier y escritor de vinos Javier Campo ha sido galardonado con el Premio a Mejor Libro del Mundo 2023 en la categoría Food & Drink por "El Arte del Maridaje". Este certamen, considerado mundialmente como los Oscars de los libros de gastronomía, aglutina cada año obras literarias relacionadas con la comida y la bebida y entre sus distinciones se encuentran los mejores libros de gastronomía de la historia reciente. El Arte del Maridaje es un libro para estudiantes de sumillería, pero también para cualquier amante de la buena mesa. Campo apuesta por otras bebidas además del vino y anima a experimentar con el ensayo y error hasta conseguir un resultado. El prologo es de José Peñin y está editado por Círculo Rojo.



Distinción territorial

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha creado el título "Ciudad Española del Vino", una iniciativa pensada para promocionar las ciudades que integran la asociación, así como los territorios de los que forman parte, ligados estrechamente a la cultura vitivinícola.

Gecko Hotel & Beach Club - Formentera



Especial Baleares

Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera ofrecen playas de ensueño pero también una gastronomía basada en productos de la zona y unos vinos que nos muestran el Mediterráneo en la copa.

Sangría Mar & Sol



Sangría

Su calidad ha mejorado exponencialmente en los últimos años gracias a las sangrías *premium*, que lucen una estética sofisticada y están elaboradas con vino de calidad. Sin duda, la mejor manera de dar la bienvenida al verano, al *terraceo*, a los chiringuitos de playa y a los *beach clubs*.

Vinos de Jerez



Vinos blancos

El vino blanco es una bebida que funciona de forma excelente tanto por sí sola –como aperitivo o copa de bienvenida–, como a modo de maridaje de una gran variedad de platos y productos, especialmente platos ligeros como las ensaladas o los elaborados a base de verduras, por eso en verano apetecen más.

Gewürztraminer y riesling

Son dos variedades de uva blanca de origen alemán. La primera es, junto con la moscatel, una de las más aromáticas del mundo. La riesling también es muy aromática y su característica acidez alta le permite largas evoluciones en botella.

Glass Canned Wines



Vinos en lata

A los más puristas lo de envasar el vino en una lata en lugar de embotellarlo no les convence, pero hay que rendirse a la evidencia, los tiempos cambian y las necesidades también. El vino en lata ha llegado para quedarse por ser un formato práctico que permite su consumo en cualquier lugar y en cualquier momento.

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

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com



La leche se desborda. La salsa se quema. La pasta se cuece demasiado. Eso era antes.

¡Vario.
Rompiendo las reglas.



Regístrate aquí para verla en directo

RATIONAL