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

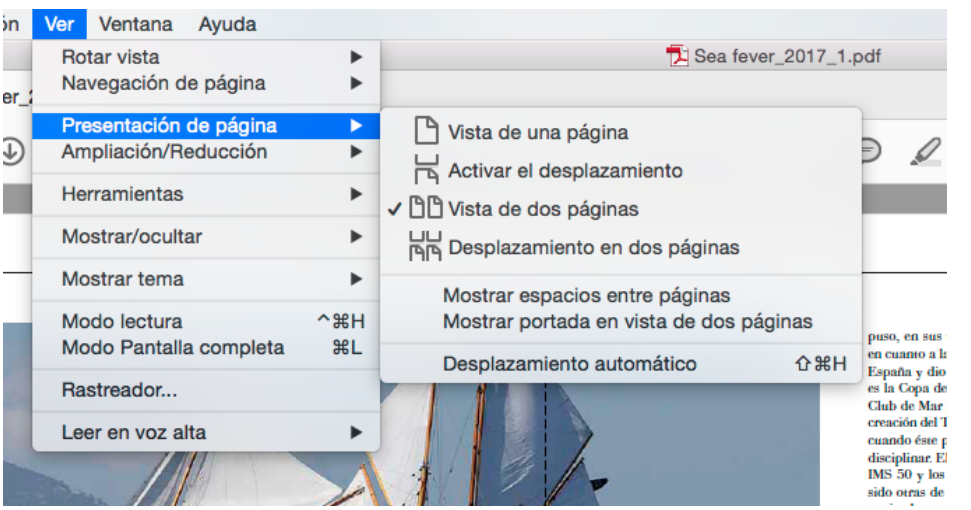
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

GEWÜRZTRAMINER Y RIESLING: AROMÁTICAS Y SUTILES

Nº 251-JULIO-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

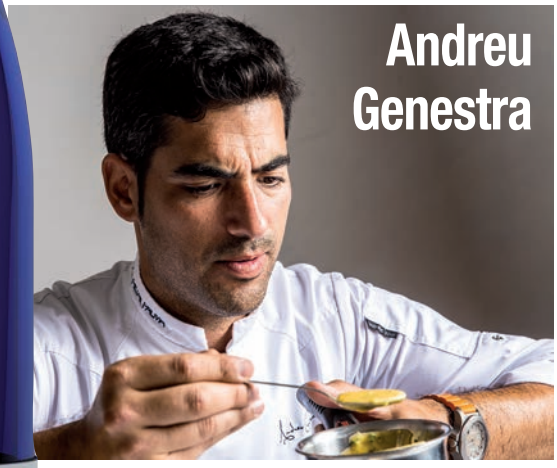
VINOS Y RESTAURANTES





BALEARES

Los ‘places to be’ de este verano



Mediterranean (Mallorca)



Casa Jondal (Ibiza)

Vinos Blancos
Son tendencia

Las terrazas
de moda

Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores: Miquel Sen, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com
Lola Beceiro

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 50 €
Precio ejemplar: 5 €
Canarias y aeropuertos: 5,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Valencia, 279 - 3er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

Nos vamos a Baleares

Fandango Formentera



Según un reciente estudio, las Baleares, con un 84,7%, es una de las regiones españolas donde los encuestados confirman que son bastante o muy felices. Como nosotros también queremos serlo aunque no vivamos allí, este julio ponemos rumbo a estas islas para contaros todas las novedades vinícolas y gastronómicas. Además, en la sección 'La nuevas estrellas Michelin 2023' encontraréis sendos reportajes dedicados a Etxeko Ibiza by Martín Berasategui y al mallorquín Fusión19. Y no dejéis de leer las entrevistas que nos han concedido los chefs Andreu Genestra y Rafa Zafra. Por otro lado, los vinos blancos son los grandes protagonista de esta edición, y es que, como explicamos en el reportaje, a los españoles cada vez nos gustan más, por lo que su consumo no deja de crecer. Finalmente, para los que no puedan irse este verano de vacaciones y se queden en la ciudad, también tenemos un alternativa que no falla: disfrutar de las terrazas, esos pequeños oasis ideales para desconectar a la hora del aperitivo, el 'tardeo', para tomar un cóctel al atardecer o después de la cena bajo las estrellas.

Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera son un destino estival de lo más apetecible

Laura Curt

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

SUMARIO #251



JULIO 2023



37 Especial Baleares

Cada rincón del archipiélago balear está repleto de sabores y aromas que capturan la verdadera esencia de cada isla, invitándonos a vivir una gran experiencia gastronómica y vinícola.

25 Vinos Blancos

Actualmente los consumidores españoles buscan vinos con menos grados, más ligeros, fáciles de beber y a ser posible, orgánicos, naturales, biodinámicos y todoterreno. Los blancos cumplen muchos de estos requisitos.



50 Entrevista al chef Rafa Zafra

Cocinero y empresario, Rafa Zafra es uno de los chefs más solicitados del panorama nacional. Su último hito: cocinar para Obama, Spielberg y Springsteen. En esta entrevista nos habla de esa experiencia, de sus siete restaurantes repartidos por Barcelona, Madrid, Sevilla e Ibiza y de sus nuevos proyectos.



54 Entrevista al chef Andreu Genestra

Con dos estrellas Michelin, la tradicional y la sostenible, y dos soles Repsol, Andreu Genestra es sin duda uno de los mejores chefs que ha dado Mallorca. Su objetivo, según nos cuenta, es provocar la sonrisa del cliente y estimular todos sus sentidos.

67 Terrazas

Las terrazas son esos pequeños oasis urbanos en los que nos sentimos como si estuviéramos de vacaciones aunque estemos en la ciudad.



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"

22/07
II Airén Fest



Airén Fest es un festival que, por un lado, visibiliza a la blanca airén, la variedad manchega mayoritaria y autóctona el viñedo manchego, y por el otro, lo hace en una localidad con tradición musical muy arraigada, Campo de Criptana. El 22 de julio tocará la Bob Sands Big Band en colaboración con Ateneo musical.
Más información: www.airenfest.com

16-19/ 07
V Encuentro de los Mares



El único congreso internacional que vincula gastronomía, ciencia y sector pesquero celebrará su quinta edición en Tenerife con el lema 'Conservar', en la doble vertiente de conservación de los ecosistemas marinos y conservación de los alimentos marinos.
Más información: www.encuentrodelosmares.com



10-13/ 07
World's Best Vineyards 2023

El certamen mundial en el que se anunciarán los mejores viñedos y bodegas del mundo tendrá lugar en la DOCa Rioja. Este evento pone de manifiesto el compromiso de la DOCa por superar las cifras prepandemia en materia enoturística y supone un escaparate para Rioja a nivel internacional.
Más información: www.worldsbestvineyards.com

07/07 – 27/08
La Santa Market

El gran espacio de ocio al aire libre ubicado en Santa Cristina d'Aro (Girona) llega este año a su séptima edición. Como siempre, habrá artesanía, *shopping*, arte, diseño, actividades infantiles, música en directo, *street food,* etc. Entre las novedades, un restaurante *pop up* al aire libre de la mano de los prestigiosos chefs de Cañitas Maite. De 18:00 – 01:00.
Más información: www.lasantamarket.com





01/07 – 31/07
Pop up de Dior en Puente Romano Beach Resort

Durante todo el mes los huéspedes y visitantes podrán disfrutar de la magnífica terraza del Sea Grill, el restaurante insignia de Puente Romano Beach Resort, mientras exploran la boutique de Dior.
Más información: www.puenteromano.com



JUAN VÁZQUEZ GANCEDO

EL DIRECTOR GENERAL DE BODEGAS MARTÍN CÓDAX HA SIDO RECONOCIDO EN LA EDICIÓN 2023 DE LA GUÍA DE VINOS Y DESTILADOS WINE UP! COMO PERSONAJE DEL AÑO EN EL SECTOR DEL VINO POR SU TRAYECTORIA PROFESIONAL.

Natural de Lugo, llegó a Cambados para ponerse el frente de Bodegas Martín Códax hace 28 años. Algo después decidió echar raíces en esa tierra y plantar sus propias viñas de albariño. Afirma que esa decisión es lo más bonito que le ha pasado en la vida después de sus dos hijos pero que no quiere que le llamen viticultor por respeto a los que se dedican a ello de verdad.

Ahora está de actualidad porque la décima edición de la guía Wine Up!, presentada durante la última edición de Fenavin, lo ha distinguido como Personaje del Año en el sector del vino. Un reconocimiento que avala sus méritos profesionales, no en vano bajo su dirección Martín Códax se ha convertido en el grupo bodeguero más importante de Galicia.

Gancedo ha destacado que parte de su éxito profesional se lo debe a "la fortuna de haber estado en el momento apropiado en el lugar adecuado" y de haberse encontrado con un "ecosistema de ensueño: tierra, mar, cultura y agricultura en los que nacen unos vinos únicos; y un equipo humano inmejorable compuesto por viticultores apasionados por su trabajo y por su tierra, agrónomos, enólogos y un largo etcétera cuya dedicación hace posible que nuestro trabajo llegue a la mesa de restaurantes y a hogares de medio mundo".

La gala de entrega de premios tendrá lugar el próximo mes de noviembre en una ubicación por determinar. ✻

Trayectoria

Licenciado en Ciencias Empresariales, Juan Vázquez Gancedo (Lugo, 1958) es director general de Bodegas Martín Códax desde 1995, y es también viticultor y socio de Viticultores Martín Códax S. CoopGalega. Ha sido vicepresidente durante cinco años y presidente durante cuatro años del Clúster Alimentario de Galicia, del que actualmente es miembro de la Junta Directiva. Entre los cargos que ostenta, es presidente del Comité de Marketing de la Organización Interprofesional del Vino de España y presidente de la Comisión de Marketing y Comunicación de la Federación Española del Vino.

Desde su incorporación a la compañía, catalizó el crecimiento y la evolución de la bodega, conservando los valores fundacionales, al tiempo que innovaba y posicionaba a la empresa en los mercados internacionales.

El sector vitivinícola a nivel nacional e internacional ha reconocido, en anteriores ocasiones, la trayectoria del director general de Bodegas Martín Códax. Ha sido nombrado Personalidad del Año 2017 por los International Wine Challenge Merchant Awards y galardonado con el Premio Honorífico en los Premios Galicia Alimentación 2020, con el Premio D. Luis Hidalgo a la Trayectoria y a la Innovación en Enofusión 2019 y Distinguido con el Premio Honorífico en los Premios Paraguas de Comunicación y Marketing de Galicia 2017.

Vermouth Dos Déus Origins Ahumado

Digno de un dios

La etiqueta de este vermut rojo la protagoniza Hades, el dios griego del inframundo, un mundo oscuro y lleno de misterio como este vermouth complejo, con diferentes capas que evolucionan en el paladar y un inusual toque ahumado.





Vermouth Dos Déus Origins Ahumado

Tipo: Vermut
Graduación: 15º
P.V.P.: 10,75€

Este vermouth ahumado es único en el mercado. Para su elaboración la marca se ha inspirado en los whiskies de Islay que utilizan turba para ahumar la malta, y en el bourbon americano que se afina el barricas extra tostadas. Un vermouth complejo e inusual elaborado con 17 hierbas y especias incluyendo nuez moscada, clavo, comino y piel de naranja. Madurado en troncocónicos de roble francés y afinado en barricas tostadas de roble americano.
En nariz, es un vermouth atractivo, único con una inédita complejidad aromática. Elegantemente intenso y estructurado con un gran equilibrio entre las notas florales, la madera y el humo.
En boca es complejo y lleno de matices, gentil y expresivo, con notas amargo-dulces equilibradas con las notas frescas propias de las variedades. Notas moderadas de vainilla y carbón. Suave, afrutado con un toque ahumado que nos recuerda a un whisky americano. Final vibrante y fresco, largo, muy goloso, herbáceo y especiado... y tozudamente escocés.

PRIORAT B&D LAB
Font Vella, 13
43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona)
Tel.: 977 080 200
www.prioratlab.com

Priorat B&D Lab, la bodega/destilería y laboratorio donde desarrollan sus productos los creadores del vermut Dos Déus, se encuentra en Bellmunt del Priorat (Tarragona), en el centro de una histórica región conocida por sus vinos, con un bagaje cultural extraordinario, marcado por la llegada de los monjes cartujanos en el siglo XII. En esa época la producción de elixires y aguas con propiedades medicinales estaba en manos de los monasterios y laboratorios de alquimia, muchos de estos laboratorios se encontraban dentro de los mismos monasterios y por ello los monjes se dedicaron a buscar el elixir de la vida eterna mediante la maceración y destilación de hierbas.
Cuando en Priorat B&D Lab lanzaron al mercado el vermouth Dos Déus en el 2012, la moda del vermouth aún no había llegado y en las estanterías de las tiendas y bares solo se encontraban los vermuts tradicionales de siempre. Y es de esa tradición de la que también bebe Dos Déus.

Producto singular que bebe de la tradición

Los responsables del vermut Dos Déus lo definen así: "Es el resultado de indagar entre recetas locales y tradicionales buscando un producto de nuestra tierra al

En cualquier momento

Podemos encontrar el mejor vermouth para cualquier hora del día, para el aperitivo, para las frías tardes de invierno, para hacer frente al calor del verano, antes de la cena o en un sabroso cóctel... no te lo pienses y ¡apúntate a un buen vermouth!.



que le queríamos dar un toque singular y diferencial, para ello seleccionamos las mejores barricas de Jerez y dejamos reposar nuestro vermouth en ellas. Dos Déus se elabora con una base de vino local y una fórmula de 47 hierbas y especias. El resultado de esta maceración se deja madurar durante un mínimo de 3 años en barricas de Jerez, entre las paredes de nuestra bodega, con las condiciones óptimas para asegurar que las barricas le aporten sugerentes notas ajerezadas y especiadas y redondeen su perfil, equilibrando las notas amargas con los toques ácidos y dulces del vermouth. Así, en boca se suceden armónicas notas clásicas de vermouth: raíces dulces y raíces amargas, integradas con especias, hierbas y flores en un trasfondo de vino generoso".

La gama Dos Déus Origins

Pero esa inquietud por innovar y mejorar no se quedó aquí, así que siguieron investigando: "Las barricas pueden aportar diferentes matices al producto, bien trabajadas, aportan complejas notas y diferentes capas aromáticas. Nuestro equipo empezó a investigar qué aportaba cada tipo de madera y en especial ahondamos en las barricas de nuestra zona, barricas del Priorat. Así que dejamos madurar vermouth en barricas nuevas y usadas de Jerez, en barricas nuevas y usadas de Priorat , las usadas procedentes de Scala Dei, en barricas de roble americano… El blend de diferentes barricas seleccionadas por su calidad dio como resultado Dos Déus Origins, que salió al mercado en el 2021.
Esta nueva gama se caracteriza por el uso de diferentes variedades de uvas y diferentes tipos de barrica.

Rojo, blanco dulce, blanco seco y ahumado

El vermut rojo es complejo y sofisticado jugando estratégicamente con diferentes envejecimientos, y una mezcla de botánicos que le otorga un perfil único. En la misma gama desarrollaron también un blanco dulce y uno seco.
El Dos Déus Origins blanco dulce está elaborado con uva moscatel de proximidad, un vermut con toques dulces naturales, fresco y elegante. Es un vermouth muy fácil de beber y aunque es dulce, lleva muy poco azúcar añadido, evitando notas pesadas y empalagosas.
El Dos Déus Origins blanco seco se elabora con macabeo sobremadurado, lo que permite alcanzar un grado alcohólico superior. Es un vermouth potente, seco y voluminoso, más apto para coctelería pero también para disfrutar solo con hielo. La última incorporación a la gama es el Dos Déus Origins Ahumado, con la misma base que el rojo, pero con un toque diferente de hierbas y madera.
"Dos Déus Origins pretende enlazar con nuestros orígenes en la búsqueda de variedades de proximidad, hierbas de la zona y el uso de diferentes tipos de barricas. Es un producto único ya que se elabora con fórmulas exclusivas de hierbas desarrolladas por nuestro equipo pensando en las notas que aportan las uvas que se utilizan y el trabajo posterior de las barricas en su proceso final de maduración", afirman desde la marca.

La imagen refleja el interior

Pero no todo es el contenido, la estética también es importante, y en Priorat B&D Lab son conscientes de ello: "Necesitábamos una imagen que complementara nuestra visión del producto y transmitiera esos valores. En la etiqueta de Dos Déus Origins Red nos encontramos a Atenea, la diosa de la sabiduría y la guerra, donde con su estrategia y saber alcanzaba los mejores resultados, así como nosotros jugamos estratégicamente con las barricas, hasta conseguir un producto único y merecedor de varias medallas el primer año de su lanzamiento. Poseidón, es el dios en la etiqueta del vermouth Dos Déus blanco dulce, el dios del mar para un vermouth agradable, refrescante, con una fusión de aromas típicos del Mediterráneo…un mar en calma. Nos encontramos con Zeus, el dios más poderoso del Olimpo, en la etiqueta del Dos Déus Origins blanco seco. Una figura potente para un vermouth intenso, con fuerza que no deja indiferente".❋

Rompedor y reivindicativo

La añada 2022 de El Paisano de Tares ya está en el mercado. Es el vino más rompedor de la bodega y nace con espíritu reivindicativo, como homenaje a todos los paisanos de El Bierzo que con su trabajo han contribuido al crecimiento de esta comarca leonesa. Un vino para celebrar los orígenes vinícolas de El Bierzo, su tradición de mezclar uvas tintas y blancas, y el uso del porrón.





Expresivo y equilibrado

Bodegas Campillo se ha alzado en el IWC 2023 con el prestigioso galardón de mejor vino tinto español con su Campillo Gran Reserva 2014. Según la enóloga de la bodega, Ruth Rodríguez Ascacíbar, "es un vino excepcional, muy expresivo, con un equilibrio perfecto entre las notas de la fruta madura y la vainilla del roble. Es el vino para disfrutar y celebrar".



Vibrante y exclusivo

El Manifiesto 02 es la segunda etiqueta que la bodega Valtravieso elabora dentro de su proyecto de vinos experimentales a partir de micro vinificaciones de combinaciones inusuales y minoritarias. El resultado es una explosión de frutas rojas, un vino vibrante y exclusivo con una producción muy pequeña.



Complejo y con volumen

La añada 2019 de Roda se presenta mucho más compleja y con más volumen que la anterior, "este vino será uno de los grandes Roda, es una añada sobresaliente y lleva impreso el paisaje de los viñedos que lo han visto nacer", manifiesta el director general de Bodegas Roda.

Garnacha de premio

Mil Ríos Barrica Garnacha ha obtenido una medalla de oro por segundo año consecutivo en el Concurso Mundial de Bruselas 2023. Este tinto elaborado en la bodega Terriña amparada por la D.O. Valdeorras, destaca por su estructura, complejidad y elegancia.





PARA DISFRUTAR

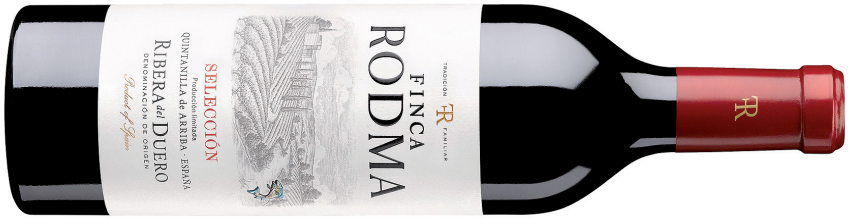
Cima Mazacruz 2019 es un vino para disfrutar, con notas minerales, balsámicas y de frutos rojos en excelente armonía con los sutiles aromas aportados por la crianza en barrica. En boca es sedoso, fresco, sabroso y persistente. Bacchus de plata 2023.

Nuevo vino de autor



Instinto es un vino tinto de autor que nace para rendir homenaje a la trayectoria y determinación del fundador de Bodegas Azpilicueta, Félix Azpilicueta Martínez, que tomó decisiones dejándose guiar siempre por su instinto. Se trata de un tempranillo fresco y ágil, de entrada suave y un largo final.

Extremadamente elegante



Finca Rodma Selección 2020 se elabora al 100% con uvas de la variedad tempranillo de una añada "excelente" según la D.O. Ribera del Duero. Aunque es el más joven de los tres que conforman la propuesta de la bodega, el vino se redondea tras una crianza de 12 meses en barrica. El resultado es un vino extremadamente elegante y muy seductor.

Imagen y calidad renovadas



Bodegas Emilio Moro acaba de lanzar una nueva añada de Finca Resalso 2022, la pura expresión de la tempranillo en su versión más joven renovando su imagen por completo para seguir la línea de la Familia Malleolus. Con este cambio bodegas Emilio Moro respalda un impresionante salto en cuanto a calidad que todo el que cate el vino percibirá.



Plata en Bruselas

Lleiroso Reserva 2017 es un Ribera del Duero 100% tempranillo procedente de viñas viejas, con 15 meses de crianza. Es un vino de profundo color rojo rubí, aromáticamente complejo, voluminoso, sedoso y elegante en el paladar. Ha conseguido una Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2023.

Garnacha del Somontano

Elaborado al 100% con garnacha tinta, este rosado de la D.O.P. Somontano firmado por la bodega Leo&Niné Wines destaca por su color anaranjado con reflejos dorados. En nariz se distinguen aromas a azahar, flores blancas y cítricos. Agradable acidez en boca con sabores a frutas rojas como la fresa y un fresco final.





Perfecto para el público joven

Acaba de salir al mercado la cuarta añada de Aus Pét-Nat. Elaborado con pansa blanca, este espumoso ancestral despliega aromas florales, de fruta blanca, notas herbáceas y un trasfondo sutil de almendras. Un vino ligero, fresco y rústico a la vez, ligeramente espumoso con una burbuja chispeante. Descorche fácil con chapa y presentación desenfadada.



Cava informal

Montesquius Añadas Brut es un cava de guarda fresco, divertido, con burbuja cremosa de tamaño medio, pero, sobre todo, excelente en su relación calidad-precio. Un cava ideal para gente desenfadada gracias a su versatilidad, que lo hace perfecto para tomar solo o maridar con todo tipo de aperitivos y comidas.



SUTIL Y FASCINANTE

Este rosado de Ribera del Duero elaborado por Bodegas Portia sorprende por su explosión de aromas, su frescura y su atractivo color rojo fresón. Elaborado con el sistema tradicional de sangrado, en boca es refrescante, con unas sobresalientes notas ácidas frutales con un agradable fondo goloso. Un vino ligero y fresco para cualquier momento del día.



Para noches veraniegas

Lalomba Finca Lalinde es un Rioja compuesto de un 90 % de garnacha y un 10 % de viura. Para elaborar este rosado, la bodega aprovecha solo el mosto procedente de las primeras prensadas, que son más suaves. El resultado: un vino muy profundo, sabroso y envolvente con personalidad foral. Perfecto para maridar con las mejores noches del comienzo del verano.

Vallformosa Gala Rosé

El nuevo espumoso rosado que será tendencia este verano

Vallformosa acaba de lanzar este cava que promete convertirse en tendencia absoluta la temporada de verano en la Costa Brava gracias a su alianza con el Grupo Nomo, creando el maridaje perfecto.



Vallformosa, con más de 150 años de historia, es una compañía elaboradora de vinos y espumosos donde conviven tradición, innovación, sostenibilidad y diferenciación en todas sus vertientes, por ejemplo, el 100% del portfolio de sus productos son aptos para veganos. Cuenta con tres marcas de espumosos Vallformosa, Mistinguett y Gran Barón, dos de vino, Cultivare y Freyé, y el vino en lata I'mperfect.

Ahora, la bodega de Vilobí del Penedès (Barcelona) ha ampliado la gama más gastronómica de los espumosos Gala con Gala Brut Rosé que se une así a los reservas Gala Brut y Gala Brut Nature.

Estamos ante un cava muy femenino, delicado y sofisticado. Se trata de un monovarietal 100% pinot noir de color rosado pálido, con tonos vivos que muestran su juventud. Su burbuja es constante y pequeña, formando una bonita corona en la superficie. De elegante aroma a frutas rojas con algunas notas florales y cítricas que nos proporciona frescor. Posteriormente, de forma ligera, sobresalen las notas de pastelería fina. Posee buena voluminosidad, es goloso, suave, alegre y fresco.

Además, es elegante y sofisticado por fuera, ya que al igual que el resto de referencias de la gama Gala de Vallformosa, el Gala Rosé está presentado en una botella única y patentada que realza lo que contiene en su interior.

Maridaje con la cocina asiática

Vallformosa Gala Rosé está especialmente recomendado para disfrutar durante el aperitivo y marida perfectamente con la gastronomía asiática. Presenta una afinidad muy evidente, además de contraste de sabores y texturas, en donde juegan la salinidad y estructura grasa del pescado tan presente en las propuestas gastronómicas de los restaurantes del Grupo Nomo de la Costa Brava. De hecho, desde el pasado mes de junio y hasta septiembre, Gala Brut Rosé se convertirá en el auténtico protagonista de los encuentros gastronómicos en el Far Nomo (Llafranc) y Nomo Nàutic (Sant Feliu de Guíxols), maridando las propuestas más selectas servidas en la icónica copa Pompadou. Y es que la gastronomía nipona con toques mediterráneos –el sello indiscutible del Grupo Nomo– se convertirá en el maridaje perfecto del Vallformosa Gala Rosé. ✻

Mas información: www.vallformosa.com

D.O. Navarra

Vinos nacidos para gustar



La Denominación de Origen Navarra ha lanzado la campaña "Vinos D.O. Navarra. Nacidos para gustar" con el fin de fortalecer el posicionamiento de sus elaborados en el mercado nacional e internacional. Además, entre sus objetivos prioritarios se encuentran potenciar los rosados, la variedad garnacha, y hacer llegar al consumidor la autenticidad y frescura de sus vinos así como su compromiso con la sostenibilidad y la innovación.

Este nuevo rumbo que emprende la Denominación supone una vuelta al origen, ya que defiende el liderazgo de sus rosados de gran arraigo en la región; la emblemática variedad garnacha, que aporta autenticidad al territorio; y el enclave privilegiado de sus viñedos al norte de la Península, que proporciona frescura a todas sus elaboraciones.

Autenticidad y frescura

Navarra es una región histórica donde se cultiva la vid y elabora vino desde la época de los romanos. Aquí conviven bodegas de larga trayectoria y proyectos singulares que reflejan el terruño y la gran riqueza y posibilidades de esta gran región vitivinícola que disfruta de un enclave privilegiado por latitud (viñedos más septentrionales de España)y confluencia de climas atlántico y mediterráneo continental.

Sus variedades blancas más representativas son la chardonnay y la garnacha blanca, con las que se elaboran vinos de gran reconocimiento y con capacidad de guarda.

Pero sin duda la reina del lugar es la garnacha tinta, ya que es la variedad autóctona más representativa con la que se elaboran vinos de gran frescura, ligereza y acidez singulares.

Tierra de rosados

Navarra es la región del rosado por excelencia y fue pionera a la hora de elaborar y apostar por los rosados cuando aún no estaban de moda. Además, sus rosados son líderes en el mercado nacional según los últimos datos de la consultora Nielsen, con una cuota total del 30%.

Si os preguntáis qué tienen de especial debemos decir que los rosados D.O. Navarra son frescos, ligeros y muy versátiles. Están elaborados mayoritariamente con garnacha, utilizando únicamente uvas tintas y con el método del sangrado, un método tradicional de Navarra que garantiza una mayor calidad. Se trata de un proceso por el que se obtiene el primer mosto (mosto flor, lágrima o yema) de la uva tinta, tras el despalillado y estrujado, para que fermente sin hollejos. Se embotella lo antes posible. De esta manera, se asegura la frescura del vino joven.

Sostenibilidad e innovación

Pero la D.O. Navarra no solo bebe de la tradición, como líder, está a la vanguardia de la innovación y de las tendencias del mercado ofreciendo una amplia variedad de vinos sin

Foto cedida por la Ruta del Vino de Navarra



La garnacha del norte está de moda

Navarra es cuna y origen de la garnacha, siendo ésta la variedad autóctona más representativa de la región y base de sus grandes rosados y tintos frescos. La garnacha navarra se diferencia de la de otras zonas porque es mucho más fresca, es menos alcohólica y posee una acidez singular.
La frescura de la garnacha está de moda y esto supone una gran oportunidad para Navarra y su potencial.

abandonar sus orígenes, incluyendo rosados con capacidad de guarda y nuevas elaboraciones que cubren todas las gamas de color y los diferentes segmentos de variedad (mono y multivarietales).
Además, es una región pionera en temas fundamentales actualmente como las energías renovables o el desarrollo de proyectos concretos como Smartwine.
También apuestan por la sostenibilidad social, con gran presencia de la mujer en el sector, y es que no puede haber mayor paridad: el 50% de los vinos de la D.O. Navarra están elaborados por mujeres. La sostenibilidad económica también es un punto a su favor, ya que desde la D.O. Navarra se preocupan por la protección de las zonas rurales y luchan contra la despoblación.
Finalmente, tampoco se quedan atrás en cuanto a innovación, donde la D.O. Navarra es todo un referente. EVENA realiza trabajos de investigación y desarrollo en diferentes áreas, como la recuperación de variedades autóctonas, investigación de clones, conservación de material genético, etc.✻
Más información: www.navarrawine.com

Los 10 rosados y los 10 tintos mejor puntuados

10 vinos rosados y los 10 tintos de garnacha con mayor puntuación en sus categorías en la Selección Vinos D.O. Navarra 2023 son:

ROSADOS

Palacio de Sada – *Bodega de Sada*
Aroa Larrosa 2022 – *Aroa Bodegas*
Viñedo Cinco 2022 – *Bodega de Sarría*
Las Campanas Rosado 2022 – *Bodega Las Campanas*
Alex Rosado 2022 – *Bodegas Marqués del Atrio*
Castillo de de Falces Rosado – *Bodegas Aguirre*
Malón de Echaide Rosado 2022 – *Bodegas Malón de Echaide*
Remonte Rosado 2022 – *Bodega Campos de Enazo*
Albret Rocío 2022 - *Finca Albret*
Coral Rosado 2022 – *Bodega Inurrieta*

TINTOS

Ilagares Tinto 2022 – *Bodega San Martín*
Txiki Garnacha 2021 – *Bodega de Liédana*
Inmune 2021 – *Bodega Tandem*
Blaneo Tinto 2021 – *Pagos de Araiz*
Viña Zorzal Malayeto 2021 – *Viña Zorzal Wines*
Unsi Terrazas Tinto 2020 – *Unsi*
Nomeolvides 2020 – *Finca La Cantera de Santa Ana*
Marco Real Pequeñas Producciones Garnacha 2020 – *Bodegas Marco Real*
F. Olimpia Legado de Familia 2019 - *Bodegas Olimpia*
Berabal 2019 – *Bodega y Viñedos Ubeta*

Vinos que responden a las nuevas tendencias

Con el slogan publicitario "Nacidos para gustar" la D.O. Navarra pone de manifiesto que es capaz de dar respuesta a las nuevas tendencias de consumo, ofreciendo vinos frescos y fáciles de beber, que es lo que actualmente demandan gran parte de los consumidores. Navarra tiene legitimidad para proclamar esta frescura que cautiva al mercado gracias a su posición geográfica al norte de la península ibérica, aventajada frente a otras regiones vitivinícolas gracias a su latitud.



VODKA ORGULLOSO



Un año más, Absolut vuelve a mostrar su apoyo a los valores siempre reivindicados por los colectivos LGTBIQA+ y lanza la edición limitada 'Absolut Rainbow' con motivo del Orgullo 2023. Esta botella es además un homenaje a Gilbert Baker, activista célebre y comprometido, que fue el diseñador original de la mítica bandera arcoíris.

Crema innovadora



Grupo La Navarra ha lanzado Bianca Villa Sandía y Tequila, la nueva crema que une la dulzura de esta fruta y el refrescante amargor de este destilado mexicano. De intenso color rosa, su aroma, como su sabor, es afrutado y fresco. Ideal para la sobremesa, para disfrutar del 'tardeo', del ocio nocturno, sola en chupito o en combinados de coctelería.

Diseño exclusivo



Jack Daniel's presenta su nueva botella de whiskey de edición limitada en colaboración con el equipo McLaren de Fórmula 1: un producto de diseño exclusivo que rinde homenaje a los pioneros fundadores de ambas marcas. Y es que la icónica marca de Tennessee Whiskey es, desde esta temporada, patrocinador oficial de McLaren con el fin de promover el consumo responsable de alcohol.

Para disfrutar sin prisa



El tequila Casamigos Reposado, elaborado con 100% agave azul, se creó originalmente a partir del deseo de disfrutar el tequila más sabroso y suave, con una textura sedosa y ligeras notas de roble, caramelo y cacao. Perfecto para acompañar una gran conversación sin prisa con amigos.



Limoncello evocador

La receta secreta de limoncello casero creado por la familia Massa en Sorrento sigue intacta a día de hoy: se utiliza cáscara de limones 100% sorrentinos y métodos tradicionales de producción. El resultado es un refrescante limoncello ideal para el verano que nos transporta con el paladar al sur de Italia.



LICOR PARA EL VERANO

Licor 43 se convierte en la bebida perfecta para degustar en cualquier ocasión y a cualquier hora del día este verano. Tú eliges cuándo y cómo te lo tomas: solo, con hielo, combinado, con café…
Su característico sabor es resultado de una receta secreta en la que se utilizan 43 ingredientes naturales, formando un licor con un gusto y sabor inconfundibles.



Ginebra transgresora

A' Miña es una nueva ginebra con esencia gallega. Se elabora con auténtico Pimiento de Padrón-D.O.P., lo que le aporta un marcado carácter herbal, especiado y natural. En boca sobresalen las sensaciones frescas y explosivas, envueltas en notas cítricas frutales de naranjas y limones en perfecto equilibrio.

Sabores de Escocia y Japón

Glenfiddich ha creado el primer whisky escocés single malt de 29 años terminado en antiguas barricas de Awamori, el licor destilado más antiguo de Japón. Este espirituoso constituye el último lanzamiento de la prestigiosa colección Grand Series de Glenfiddich y se trata de una edición limitada que celebra los mejores sabores de Escocia y Japón.





Clásica pero moderna

Gin MG es una ginebra de corte clásico pero moderna. Se elabora en la localidad barcelonesa de Vilanova i la Geltrú desde hace más de 80 años de forma artesanal, a partir de productos 100% naturales, donde el enebro de cosecha propia es el ingrediente predominante. Tómala con hielo, tónica y un *twist* de limón.



De Cuba al mundo

Legendario, una de las marcas de ron cubano más populares del mundo, acaba de lanzar Ron Legendario Añejo Oro. Este nuevo producto va dirigido a un público joven, independiente y que disfruta de la vida con cada sorbo. Elaborado artesanalmente a partir de un añejamiento natural, da como resultado un ron de sabor delicado e intenso para disfrutar combinado, en cóctel o con hielo.



RICARDO TEMIÑO
traslada su restaurante

La mimada cocina de autor con el producto de Km 0 como protagonista de La Fábrica ahora se degusta en el número 3 de la calle San Juan (Burgos). La propuesta gastronómica de Temiño evoluciona, aunque mantiene la línea de las recetas que le llevaron a enamorar a burgaleses y visitantes que ya le siguen en su nueva sede.



FRANCO FRANCESCHINI
ofrece una experiencia gastronómica

No son muchos los chefs capaces de transmitir, a través de sus creaciones, el alma de un restaurante, su filosofía y su carácter. Pero para Franco, chef ejecutivo de los restaurantes del Grupo Mosh (Mosh Fun Kitchen, Playa Padre, Momento, Nu Downtwon, Nido Estepona y Motel Particulier), nada le motivó más que traducir el lenguaje propio de cada uno de estos locales en platos y recetas que hablan, no solo de su personalidad, sino de la calidad del producto escogido.



JESÚS SANCHEZ
cumple tres décadas al frente de su proyecto

El Cenador de Amós, con tres estrellas Michelin, ha cumplido 30 años convertido en referencia gastronómica internacional. Con motivo del aniversario recupera esta temporada platos icónicos como la Tortilla de Amós o el Perfecto de foie caramelizado, esfera de mango y nueces de macadamia.



VÍCTOR COMÍN
cocina a domicilio

Contratar un chef a domicilio en Madrid no tiene por qué ser un lujo inalcanzable. Prueba de ello es el servicio que ofrece Víctor Comín, el reconocido cocinero al frente de Eilanco Gourmet, que sirve *brunches* para empresas, puede organizar el cóctel de una fiesta particular para amigos –y que el anfitrión se olvide de cocinar–; montar una boda para 200; o un exclusivo menú gourmet para agasajar a unos clientes.



DAVID ANDRÉS
firma la nueva carta de Tendiez

El restaurante Tendiez, ubicado en el Hotel Sofitel Barcelona Skipper, presenta una nueva carta firmada en su totalidad por el renombrado chef catalán poseedor de una estrella Michelin. Como la anterior, sigue nutriéndose de productos de proximidad y de temporada, con una cocina que reúne la tradición de las tapas con el toque personal del chef. Destacan propuestas ideales para el verano como el Gazpacho de remolacha, tomates ecológicos y albahaca, muy refrescante y lleno de vitalidad.



EBRU BAYBARA
distinguida por su iniciativa transformadora

La chef turca Ebru Baybara ha sido proclamada ganadora del Basque Culinary World Prize 2023 por contribuir, desde la gastronomía, a la integración cultural, apostando por el desarrollo social y la biodiversidad, implicándose durante dos décadas en iniciativas que afrontan desde la crisis migratoria en la región, la revitalización de suelos frente al cambio climático o incluso la asistencia humanitaria que demandan tragedias como el terremoto sufrido en su país.

LUIS CABALLERO
revoluciona Malasaña

El restaurante Playing Solo de Luis Caballero –con experiencia en D'Stage y Kabuki–, está revolucionando el madrileño barrio de Malasaña con su alta cocina para únicamente 8 comensales alrededor de una barra. Centra su propuesta en un menú degustación de inspiración francesa, japonesa y nórdica, dando protagonismo al producto local.





PABLO CARRIZO
lleva el paisaje ibicenco al plato

Salvia Restaurant, el gastronómico del Hotel boutique Ca Na Xica de Ibiza se ha convertido en parada obligatoria para los *foodies* que visitan la isla. El chef Pablo Carrizo (elBulli, Celler de Can Roca, Quique Dacosta, Berasategui) es el artífice de la nueva carta en la que la belleza del lugar se traslada al plato de forma sabrosa y delicada.

GASTRONOMÍA ITALIANA CON ESPECTÁCULO





Belbo Dos Besos es una visita obligada para todos los amantes de la auténtica cocina italiana que visitan Barcelona. Y no solo por sus platos –como su mítica Carbonara– también por su vistosa decoración y su animado ambiente, ya que ofrece espectáculos en directo.

BELBO DOS BESOS Rambla Cataluña, 15 · 08007 Barcelona · Tel.: 932 359 325 · www.belbocollection.com/belbo-dos-besos

Los 'tardeos' más deseados de Madrid



Los "tardeos" de Abya –situado en el Palacio de Saldaña– prometen convertirse en imprescindibles en la capital por sus cócteles de autor y la cocina *non stop* de Aurelio Morales. El tequila Penca de Luz y el mezcal Penca de Alma son los nuevos destilados protagonistas de su carta de coctelería y que únicamente pueden degustarse en Abya.

ABYA
Ortega y Gasset, 32
28006 Madrid
Tel: 910 054 304
www.abya.es

Billete a Japón



Kippu –significa billete en Japonés– nos invita a un viaje experiencial al Lejano Oriente sin salir de Madrid. Su cocina fusiona la base japonesa con ingredientes locales y platos chinos. Aquí triunfan los gunkans, tartares, sashimi y uramaki o la degustación de nigiris especiales en un ambiente cosmopolita con estética industrial.

KIPPU
General Pardiñas, 70 · 28006 Madrid · Tel.: 910 667 044 · www.kippu.es



Experiencia cultural y gastronómica

Los amantes de la buena mesa y de la literatura no pueden perderse el nuevo 'Menú Barcelona. Cuina catalana del segle XX' del emblemático Windsor. Lo conforman seis platos inspirados en los que recuperó Néstor Luján en su obra *Vint segles de cuina a Barcelona* pero adaptados al siglo XXI por el equipo liderado por el director, Joan Junyent, y el chef David Rodríguez. Todo un homenaje a la cocina de la ciudad del pasado siglo.

WINDSOR
Còrsega, 286
08008 Barcelona
Tel.: 932 377 588
www.restaurantwindsor.com



Cocina tradicional con toque gourmet

La nueva Pulpería Las Torres podría definirse como una neo-taberna de cocina *non stop* con platos ideales para compartir. Sus jóvenes chefs revisitan lo más tradicional de Galicia, pasando por Zamora, Burgos y Soria con un toque creativo y siempre con productos frescos y de temporada.

PULPERÍA LAS TORRES
Paseo de la Castellana, 259 · 28046 Madrid · Tel.: 910 163 933
www.instagram.com/pulperia_lastorres/

Propuestas frescas

Los devotos de la cocina nipona que pasan por Madrid no dejan de visitar Sushi Bar Tottori por su calidad. Ahora que suben las temperaturas la carta incluye nuevas propuestas muy frescas como aguacate pepino roll, dancing roll anguila o tottori roll tonkatsu, una nueva adaptación del plato estrella del restaurante, el sándwich tonkatsu.

SUSHI BAR TOTTORI
Lagasca, 67 · 28001 Madrid · Tel.: 918 214 573 · www.sushibartottori.com





Los mejores arroces de la capital

Si este verano no te puedes escapar al Levante y te apetece un buen arroz debes visitar St. James en cualquiera de sus tres sedes: Juan Bravo, Rosario Pino o Canalejas. Y es que este restaurante lleva más de 50 años elaborando los que para muchos son los mejores arroces de Madrid. Ofrece más de 30 tipos.

ST. JAMES www.restaurantestjames.com



TRIPLE PROPUESTA

Hueso ha abierto sus puertas en el Barrio de Salamanca con una triple propuesta: la barra es perfecta para un picoteo informal en mesas altas –con horario non stop, bebidas y buena música–, en el agradable salón cristalera ofrecen una carta cuidada y corta para compartir como el sabroso *Arroz de gamba roja a la llauna* y en el elegante salón chimenea sirven además interesantes propuestas de mercado con recomendaciones fuera de carta.

HUESO
Marqués del Duero, 5
2800 Madrid
Tel.: 914 857 058
www.huesomadrid.com

Una villa en la huerta valenciana



En Villa Indiano la gastronomía se une al entorno, la arquitectura y el diseño para deleitar todos los sentidos. El restaurante, de cocina tradicional valenciana, despliega sus salas en las cinco habitaciones originales de la villa y con la llegada del buen tiempo, las mesas ocupan la zona exterior.

VILLA INDIANO
Camí de l'Estació, 4 · 46100 Burjassot (València) · Tel.: 621 341 751 · www.villaindiano.com



Mirada al entorno

Arraigo acaba de cumplir su primer año de vida. Doce meses en los que ha ido creciendo, pero siempre fiel a su cocina: de mercado, apostando por los productos de kilómetro cero y, sobre todo, con mucho sabor y personalidad, la que le aporta el chef Ángel Martínez de Marigorta.

RESTAURANTE ARRAIGO
Avenida Oviedo, 19 · 33424 Posada de Llanera (Asturias)
Tel.: 984 183 517 · www.arraigorestaurante.com

TAPAS CALIENTES

Tras conquistar los barrios de Retiro y Chueca, la taberna Hermanos Vinagre ha desembarcado en el corazón de Chamberí. Aquí, además de ofrecer sus bocados más icónicos como las conservas y escabeches de elaboración propia, incorporan una selección de tapas calientes, en línea con el casticismo que tanto les define.

HERMANOS VINAGRE
Cardenal Cisneros, 26 · 28010 Madrid · Tel.: 914 118 799 · www.hermanosvinagre.com



Comer a la sombra de los faros



Si existen muchas rutas, podríamos decir que en Galicia hay más. Algunas de ellas son evidentes y, así mismo múltiples, como los caminos de Santiago. Otras menos frecuentadas son igualmente impactantes. Por ejemplo, la de los Faros, un *camiño* de acantilados y playas que lleva desde Malpica a Fisterra, siguiendo el segmento de tierras no colonizadas conocido como Costa da Morte. Lo bueno de este itinerario veraniego y fresco es que lleva acompañada una sucesión de puestos de vigía gastronómicos.

Explico este comentario evidente: tras el ejercicio llega el apetito voraz, una sensación agradabilísima a la que podemos y debemos dar satisfacción, por ejemplo en Malpica a partir de una oferta múltiple. La más sorprendente es *Conchita*, unas brasas donde se asan sardinas para llevar. Por fin nos hemos liberado del impacto olfativo irreductible que acompaña a este pescado azul. Para gozar de su grasa jugosidad nada mejor que comprarlo en este puesto y disfrutarlo frente a las islas Sisargas. La porción es de medio kilo, entre siete y diez ejemplares, todos ellos de tamaño atlántico. Salen a diez euros y se pueden acompañar con pan de centeno y vinos blancos y tintos gallegos. Desde mi punto de vista, los tintos entran muy bien. De todos ello se cuida el señor José Verdes Suárez. En la misma población, opuesto pero no contrario, se plantea la muy buena definición de *Material*, obra de José García Montes. Un chef formado en Casa Marcial no puede perderse entre las musarañas culinarias: parte, como seña de identidad, de una materia prima extraordinaria, lo que le lleva a cocinar carnes y pescados en unas brasas endemoniadas, sabiamente dominadas. Mientras prepara los segundos, nos tienta con una serie de recetas puro reflejo de tradición, renovación y paisaje llevado a la cocina. El tronío de lo que va a llegar y la finura de los primeros lleva al deseo de compartir, lo que lo hace un lugar idóneo para una mesa con un número elevado de gastrónomos.

Casa Antonio, un clásico de Malpica, sigue en forma con nuevo dueño. Hay marisco (ahora tocan cigalas) pero el consejo es no dejar escapar la *caldeirada*, de dos pescados en mi última referencia del plato: un róbalo de tamaño notable, supongo que se iría a 3.5 kilos y curuxo, el pariente menos caro del señor rodaballo. Una *caldeirada* al punto preciso que requieren dos bichos diferentes.

Más caminar y ya estamos en el delineado *Hotel Restaurante Balarés.* Naturaleza en estado puro. A nuestra espalda, la desembocadura del río Anllóns, unas marismas protegidas, refugio de aves. Es el cierre de una ría elegante, de dimensión humana. Con estas vistas nos espera un menú para apetitos poderosos, de cinco servicios. Nace con berberechos kilómetro menos cero. Cada uno una joya de sabor. Un choco cortado a daditos en un caldo sabroso, da entrada al servicio de un pescado, salmonete, lubina de anzuelo. Finaliza este menú con un guiso de carne. Luego son los postres y la contemplación de la naturaleza gallega.

Lógicamente, el paseo finaliza en Fisterra donde podemos seguir nuestros rezos en el pequeño altar de *Terra*. Tiene cuatro o cinco mesas, un servicio correcto y muy joven, sabedor de lo que quiere ofrecer. Nada de especulación intelectual enloquecida. La mejor materia prima de la zona tratada con el buen gusto y la técnica de Brais Pichel. En su bar recuperado para la cocina exquisita donde todo tiene un porqué, desde sus salsas con algas y bearnesa para acunar los puerros a los escabeches puntualizados por zanahorias. El pan es otro milagro de autor. La autoría es de la panadería Germán al que *Terra* aporta un toque de brasas y una punta de aceite de oliva gallego. Así camina cualquiera.❋

Turgalicia



“Las sardinas pueden acompañarse con pan de centeno y vinos blancos y tintos gallegos”





CASA GRAN 1771 BOUTIQUE WINERY HOTEL

Maridaje entre viñedos

El restaurante de Casa Gran 1771, propiedad de la bodega MontRubí, ofrece una cocina elaborada con productos de la propia huerta y de agricultores y ganaderos de la zona.





Casa Gran 1771 es el nuevo Boutique Winery Hotel de la bodega MontRubí, un cinco estrellas solo para adultos ubicado en el Valle de L'Avellà, un paraje idílico en l'Alt Penedès, a 60 kilómetros de Barcelona.

El hotel, de tan solo 10 habitaciones, se emplaza en una masía histórica construida en 1771 cuyos orígenes datan del siglo XIV. El edificio está localizado en los terrenos de una finca de 100 hectáreas, donde sus viñas, dispuestas en 35 parcelas, se encuentran rodeadas de bosque.

Además del hotel Casa Gran 1771, la finca acoge la bodega MontRubí y el chalet, una obra arquitectónica de finales del siglo XIX totalmente restaurada que alberga el restaurante gastronómico, el *wine bar* y la tienda de vinos. En el chalet MontRubí, un edificio de patrimonio histórico de 1902, se encuentra el *wine bar*. Su magnífica terraza ajardinada mirando a las viñas está pensada para degustar los vinos de MontRubí y su gastronomía. Allí se ofrecen catas y maridajes de producto local. Por su parte, el elegante restaurante cuenta con salones privados y terraza donde se puede disfrutar de una propuesta contemporánea, natural y fresca, que rinde homenaje al producto de temporada. Sus platos nacen de la propia huerta y de una cuidada selección de agricultores y ganaderos del territorio, y van siempre acompañados de los vinos ecológicos de variedades autóctonas que elabora la bodega.

Durante su estancia, los huéspedes del hotel Casa Gran 1771 tendrán acceso exclusivo a la piscina exterior totalmente integrada en el paisaje y rodeada de viñas, a sus salones privados con chimenea y a su coqueto gimnasio habilitado entre paredes de piedra.✻

L'Avellà. 08736 Font-Rubí (Barcelona).
https://montrubi.com/casa-gran-1771/

W BARCELONA

Alta gastronomía con vistas al mar







El hotel W Barcelona ha estrenado el verano con una de las mejores y más completas ofertas gastronómicas de la Ciudad Condal. De ello son responsables el nuevo *cocktail bar*, restaurante japonés y *night club* Noxe, el Salt Beach Club y el restaurante Fire.



Con el propósito de seguir sorprendiendo tanto a visitantes como a locales, W Barcelona ofrece sus estimulantes propuestas culinarias, entre las que se encuentra Noxe, un nuevo y versátil espacio que reúne un *sky cocktail bar,* un restaurante japonés y un exclusivo *night club*. Situado en la planta 26 del hotel –con lo que las vistas al mar mediterráneo quedan garantizadas-, promete sorprender a quienes buscan nuevas experiencias gastronómicas, a través de una innovadora carta creada por el chef nipón Azumasong, auténtico gurú de la gastronomía japonesa y del estilo omakase.

Por otra parte, el hotel reabre un año más su Salt Beach Club, un club de playa que permite disfrutar de la gastronomía mediterránea junto al mar. Entre sus propuestas se encuentran combinados como "lavender Hint" o "Sunlit Dream" –elaborados con frutas naturales–, las mejores tapas de autor y recetas tan desenfadadas como la "Bomba de la Barceloneta" o los calamares a la andaluza con alioli de perejil.

Y para los amantes de la parrilla y las brasas, el restaurante Fire apuesta por el mejor producto local, desarrollando, una vez más, la combinación ganadora de proteína animal y vegetal a la brasa, con entrantes como su remolacha asada con ciruela asada, queso Idiazábal, vinagreta de naranja y pistacho o platos principales tan exquisitos y refrescantes como el bogavante a la brasa con salsa de cítricos, ensalada de papaya y pepino encurtido.

W Barcelona reinaugura en verano Wet Deck, su terraza más exclusiva, un resort urbano que permite darse un chapuzón, tomar el sol en sus tumbona o disfrutar de la intimidad de las VIP Cabanas. En la Terraza Sun Deck", cada jueves por la noche, a partir de las 21:30 h, clientes del hotel y visitantes no alojados -estos últimos por un coste de 25€- podrán disfrutar de un cine al aire libre. Estas sesiones incluyen un *cocktail* de bienvenida, y ofrecen la posibilidad de degustar desde las clásicas palomitas hasta una selección de platos y bebidas del menú Wet Deck.✻

Pl. Rosa dels Vents, 1, final Pº Juan de Borbón.08039 Barcelona.
www.w-barcelona.cat
www.firebarcelona.com/es/
www.noxebarcelona.com/es/es
www.saltebeachclub.com/es/





Vinos de Jerez

VINOS blancos

Cada vez nos gustan más

Actualmente los consumidores españoles buscan vinos con menos grados, más ligeros y fáciles de beber pero también, a ser posible, orgánicos, naturales, biodinámicos y todoterreno, es decir, que vayan bien con todo tipo de comida y podamos descorchar en cualquier ocasión, es por eso que los blancos han aumentado sus ventas en los últimos años, ya que cumplen muchos de estos requisitos.

Según datos facilitados por del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el 52% de la superficie de viñedo plantada en España es de variedades tintas y el 48% de blancas, porcentajes que mantienen la relación de las dos campañas anteriores. La variedad tinta tempranillo continúa siendo la de mayor superficie plantada en España, con 201.427 hectáreas, seguida por la blanca airén, con 195.175 hectáreas, variedad que representa el 21% de la superficie total del viñedo existente en nuestro país y supone el 46% de la superficie total de uva blanca. A la variedad airén le siguen en hectáreas plantadas la macabeo, verdejo, pardina, cayetana blanca, sauvignon blanc y pedro ximénez.

Cifras positivas

No solo las cifras de plantación de variedades blancas casi se equiparan a las tintas –48% frente a 52%– también las cifras de venta de vinos reflejan esa tendencia. Y es que el gran crecimiento de ventas de los vinos blancos en los últimos 20 años ha consolidado una tendencia de consumo que ha hecho que se equiparen prácticamente a los tintos, que siempre habían liderado las ventas en nuestro país. Una de las posibles razones de este aumento del consumo de blancos –además de las expuestas al inicio de este reportaje– es que las primaveras y veranos son cada vez más cálidos, lo que hace que nos apetezcan vinos más frescos y los blancos –aunque también los hay con crianza– suelen serlo en su gran mayoría. Los vinos blancos envasados y, en especial, los de denominación de origen protegida, lle-

En cada sitio debes probar...

Si viajas fuera de tu zona este verano y te apetece un vino blanco, no dudes en pedir uno elaborado con las variedades blancas que allí se cultiven. Será una forma de conocer mejor el lugar que visitas y de abrir tu paladar a nuevas sensaciones. Seguro que harás algún que otro descubrimiento.
Te hacemos un breve resumen por Denominaciones de Origen. En España existen más de 70 así que hemos seleccionado solo algunas:

- **D.O. Alella:** Pansa Blanca
- **D.O. Cava:** Macabeo, xarel·lo, parellada, malvasía y chardonnay.
- **D.O. Cariñena:** Viura, moscatel romano y parellada.
- **D.O. Jerez Xérès Sherry:** Palomino, pedro ximénez y moscatel.
- **D.O. La Mancha:** Airén, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc.
- **D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda:** Manzanilla.
- **D.O. Navarra:** Chardonnay, malvasía, garnacha blanca y viura.
- **D.O. Monterrei:** Dona branca, godello y treixadura.
- **D.O. Pla de Bages:** Picapoll
- **D.O. Penedès:** Xarel·lo, macabeo y parellada
- **D.O. Rías Baixas:** Albariño.
- **D.O. Ribeira Sacra:** Albariño y godello
- **D.O. Ribeiro:** Treixadura, torrontés, godello, albariño, loureira, lado y caíño blanco.
- **D.O. Ribera del Duero:** Albillo
- **D.O.Ca. Rioja:** Viura, garnacha blanca, malvasía, maturana blanca, tempranillo blanco, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.
- **D.O. Rueda:** Verdejo.
- **D.O. Terra Alta:** Garnacha blanca.
- **D.O. Valdeorras:** Godello.
- **D.O. Valdepeñas:** Airén, macabeo, chardonnay, verdejo y sauvignon blanc.
- **D.O. Valencia:** Chardonnay, macabeo, malvasía, merseguera, moscatel y verdil.



La Parrilla de Arganda (Madrid)

Freepik



van años evolucionando mejor que los tintos y rosados, tanto en el mercado nacional como en exportaciones.
En España y con datos referidos al canal de alimentación, los vinos blancos han pasado en los últimos 11 años de representar menos del 20% del total en valor a suponer casi el 30%. Mientras que el volumen ha evolucionado también muy positiva-



Tipos

- **Jóvenes (sin crianza ni barrica):** Son vinos frescos, florales y afrutados en los que se busca que prevalezca la variedad/des utilizadas.
- **Envejecidos en barrica:** Buscan una mayor complejidad aromática (notas de frutos secos, mantequilla, fruta tropical, tostados y mieles) y una mayor concentración en boca.
- **Fermentados en barrica:** Buscan conservar tanto la fruta y la expresión primaria de la variedad o variedades, y una cierta complejidad, tanto en nariz como en boca.
- **Generosos:** Son aquellos que han sido criados en barrica (crianza oxidativa) o bien, bajo "velo de flor"(crianza biológica); posteriormente, suelen "encabezarse" o fortificarse, es decir, se les suele añadir un poco de alcohol vínico para aumentar su graduación alcohólica. Un ejemplo son los vinos de Jerez.

mente desde una cuarta parte del mercado en 2010 a más de un tercio del total en 2021. En los mercados internacionales y desde 1995, los vinos blancos envasados españoles han crecido a un ritmo del 7,3% de media anual en valor y del 5,7% en volumen (es decir, revalorizándose), frente a ritmos algo más lentos de tintos y rosados que, en el mismo periodo, aumentaron a un ritmo del 6,9% y del 4,9% anual respectivamente.

El vino blanco, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), ha evolucionado mucho mejor que las otras categorías de vinos en los últimos años: desde 2010 ha crecido un 6,1% de media anual en euros y un 2% de media anual en litros.



Vinos de Jerez

Pisando fuerte en volumen, valor y prestigio

En los últimos tiempos estamos viendo un mayor interés del consumidor español por los vinos blancos, sobre todo en el consumidor más joven, una tendencia que ya está presente desde hace tiempo en países como Estados Unidos o Reino Unido, pero que no había llegado a España, que tradicionalmente ha sido un país más de tintos. Ahora parece que el gusto de los españoles está cambiando.

Las cifras anteriores hablan por sí mismas así que podemos afirmar sin miedo a equivocarnos que los vinos blancos vienen pisando fuerte en volumen, valor y prestigio, incluso en tradicionales zonas de tintos. En Ribera del Duero hace ya algunos años que promocionan lo que han denominado 'la Ribera Blanca' a raíz de la recuperación de la variedad albillo mayor. En Rioja, otra denominación asociada tradicionalmente a los tintos, también reivindican sus blancos, menos conocidos por el consumidor que suele ir a lo seguro: verdejos de Rueda y albariños de Rías Baixas, dos opciones buenísimas que no hay que menospreciar, pero debemos abrir nuestra mente y nuestro paladar a otras zonas y variedades como la garnacha blanca de la D.O. Terra Alta, el xarel·lo del Penedès, la garnacha blanca y el macabeo en la D.O. Montsant...

Miss Sushi



X Salón de los Grandes Blancos de España

Los grandes vinos blancos con sus diferentes variedades y zonas climáticas, tienen la personalidad suficiente como para presentarse solos, dando una idea global del enorme potencial de estas elaboraciones. Es lo que lleva demostrando este Salón que celebró el pasado 29 de mayo en Madrid su decima edición, siendo el único salón de vinos de estas características que se celebra en España. En definitiva, un foro en el que los mejores vinos blancos son los únicos protagonistas y un punto de encuentro con los colectivos profesionales que intervienen de manera decisiva en la cadena de valor del producto.

En esta ocasión participaron más de 40 bodegas procedentes de todo el país. Firmas procedentes de Rías Baixas, Valdeorras, Rioja, Rueda, Navarra, Ribera de Duero, con sus albillos, Terra Alta, Penedès, Jerez, Canarias, Pla i Llevant… todos ellos vinos de alto nivel que presentaron las últimas tendencias en blancos.

Este encuentro anual es uno de los referentes del sector y en esta edición volvió a contar con una importante afluencia de público profesional como prensa especializada, distribución, sumilleres, tiendas, grandes superficies, prescriptores…*



Vincci EverEden

6 claves
para disfrutar de los Vinos de Jerez

Vinos de Jerez



Aclamado por chefs y sumilleres de todo el mundo, el Vino de Jerez es uno de los mejores vinos blancos de España y tiene que ser tu último descubrimiento 'gastro'.

Para iniciarse en el fascinante mundo de los Vinos de Jerez y disfrutarlos, es importante conocer las singularidades que los convierten en uno de los mayores tesoros enológicos del mundo. Los Vinos de Jerez son vinos marcados por el clima y el territorio, la representación más pura del saber vivir del sur y el sol de Andalucía. Un regalo para los sentidos que, si bien pueden ser difíciles de entender en un principio, con un par de nociones básicas, acabarán conquistándonos para siempre.

Para dejarnos seducir por su magia, lo mejor es visitar las bodegas centenarias del Marco de Jerez y entender el ecosistema que los rodea, pero si queremos llegar con la lección aprendida, esta guía práctica nos ayudará a aprender a disfrutar y apreciar estos vinos como se merecen:

1 Un jerez para cada persona. Existen 9 tipos de Vinos de Jerez: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo cortado, Pale Cream, Medium, Cream, Moscatel y Pedro Ximénez. Los hay muy secos o muy dulces: desde ligeros y salinos hasta cremosos y aterciopelados. Todo un abanico de posibilidades en tu copa según el momento o tus gustos.

2 Hay tantos jereces como gustos y momentos. La versatilidad y la variedad de los Vinos de Jerez es lo que hace posible que puedan acompañar una comida completa, desde el aperitivo hasta el postre.

3 La clave está en la crianza. Para empezar a beber Vinos de Jerez, lo mejor es empezar por el Fino, vino con una crianza biológica bajo velo de flor de al menos dos años, un vino fresco y salino: el rey del maridaje sin duda. Simplemente con unas almendras u olivas son un festín para el paladar. Si lo acompañas de sushi vas a enamorarte para siempre. Después, para profundizar en la degustación, pasaríamos a los vinos de crianza tradicional, los amontillados, olorosos y palos cortados. Se trata de ir avanzando en la línea de envejecimiento hasta descubrir las joyas de crianza extrema que guarda el Marco de Jerez. Seguir este orden ayuda a comprender mejor la evolución en el tiempo de los jereces.

4 El jerez, siempre fresco. Dependiendo de la época del año y de los gustos personales, los Vinos de Jerez deben servirse siempre bien fríos: entre 9ºC para el Fino y 12ºC para el resto. Cuidar la temperatura de servicio es fundamental para que el vino se comporte y se exprese en plenas facultades. También se pueden combinar con bebidas refrescantes en verano, poniéndoles hielo o utilizándolo como ingrediente estrella tanto para la elaboración de cócteles clásicos o los más vanguardistas e innovadores.

5 El disfrute aumenta en la copa adecuada. Lo ideal es servir el vino en copas amplias de vino blanco para que este respire y pueda ofrecer todas sus bondades. Esto hará que se puedan apreciar todos los aromas del vino.

6 Maridajes con mucho arte. Otra buena idea para comenzar a disfrutar de los Vinos de Jerez es acompañarlos con un plato. Un fino o un amontillado junto a una tabla de quesos variada es una buena idea para descubrir cómo cada tipo de vino aporta a cada queso sensaciones diferentes. Otras pistas fáciles de maridaje son finos con mariscos, ensaladas, frituras y sushi; amontillados con carne y platos especiados o picantes; olorosos y palos cortados para guisos y recetas de cuchara; y jereces dulces o semidulces como postre en sí mismos o para acompañar helados cremosos o tartas de queso o chocolate.

**Fuente: D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.*

Chardonnay Lab

El nuevo espacio de Arínzano

Conocer en profundidad cómo se expresan los vinos elaborados con chardonnay en recipientes de distintos materiales, formas o volúmenes es el objetivo del espacio 'Chardonnay Lab' de la bodega Arínzano, donde se crean algunos de los blancos con mayor potencial de afinamiento del país.



Arínzano es una bodega única, no solo por su arquitectura y diseño, sino también porque es la propiedad vitivinícola más antigua de España, ya que data del año 1055. Arínzano es ante todo un paisaje magníficamente salvaje y vivo, un oasis en un entorno árido que ocupa 392 hectáreas de las que sólo una tercera parte está dedicada a la vid. Es una de las 24 bodegas españolas reconocidas como Vino de Pago, y es la primera del norte del país en haber obtenido esta calificación que ostenta desde 2007.

La misión de Arínzano es crear vinos de la más alta calidad que expresen las características singulares de su finca y viñedos mediante el uso de técnicas avanzadas, pero garantizando un tratamiento artesanal durante todo el proceso de vinificación. Cada parcela de la finca es trabajada por separado y se practica una enología moderna, precisa y sostenible, dictada por la intuición y la experiencia, más que por recetas y técnicas.

Los vinos que elaboran son: Hacienda de Arínzano Tempranillo, Hacienda de Arínzano Chardonnay, A de Arínzano, La Casona de Arínzano, Merlot Agricultura Biológica, Gran Vino Blanco y Gran Vino Tinto.

Un proyecto experimental

José Manuel Rodríguez, director técnico y enólogo de la D.O. Pago de Arínzano, ha creado con vino de chardonnay de la añada 2021 procedente de una de las mejores parcelas de la finca (Plano 26). Treinta y seis micro-vinificaciones experimentales que representan muy diversas expresiones de la variedad.

La intención del Laboratorio de Chardonnay es identificar, a través del debate, la intuición y el análisis, aquellos elementos que revelan de la manera más pura la excelencia de este terruño milenario. Para ello, durante el tiempo que el vino esté criando en los diversos recipientes, se está contando con el conocimiento y reflexión de algunos de los periodistas y prescriptores más renombrados de España.

Depósitos de acero inoxidable de diversos volúmenes, de polímero plástico tanto ovoides como redondos, tanques de hormigón de 800 litros, ánforas de arcillas, barricas de roble francés de diferentes usos, tostados y tamaños, así como maderas de acacia, son algunos de los elementos escogidos para comprender en profundidad cómo influyen los materiales en el vino.✻

Más información: www.arinzano.com

Edición blanca de Príncipe de Viana

Este vino rompe con lo establecido. Es el fruto de la sinergia de tres variedades muy diferentes que ensamblan a la perfección, como si de un puzzle se tratara. Encontramos la tipicidad de la garnacha blanca, con sus notas cítricas, el envolvente cuerpo del chardonnay y la frescura y vivacidad del sauvignon blanc, todo ello marcado por el frescor de la vendimia nocturna y el trabajo sobre lías.
Edición de Príncipe de Viana nos hará disfrutar al máximo de este verano. Es gastronómico y versátil, siendo un buen acompañante de aperitivos, arroces ligeros, pescados blancos o azules, pasta con marico o comida asiática.*





NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha blanca, chardonnay y sauvignon blanc
Características: Brillante y cristalino color amarillo con abundantes reflejos verdosos. El aroma de los cítricos, como la lima y la genista impregnan la primera sensación olfativa, para dar paso paulatinamente a notas de albaricoque, piña y un sutil matiz de monte bajo, quedando así un perfil aromático complejo, cautivador y sorprendente. Entrada en boca fresca y agradable. La fruta mostrada en nariz alcanza su máxima expresión en boca. Muy envolvente, de gran volumen y un final frutal y sorprendente.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra)
T. 948 83 86 40
www.principedeviana.com

Solà Fred Blanc y Les Sorts Blanc



NOTA DE CATA

Nombre: Solà Fred Blanc
D.O.: Montsant
Variedad: 90% garnacha blanca y 10% macabeo
Características: Color amarillo blanco brillante y elegante. Frutas tropicales, flores blancas y hierbas mediterráneas en nariz. En boca es fresco, agradable y con buena acidez. Agradable y redondo en el paladar, típico de la garnacha blanca.

Fundado en el año 1917, Celler Masroig es, actualmente, uno de los referentes de la Denominación de Origen Montsant, en la comarca del Priorat. Una bodega centenaria que mantiene la esencia y la personalidad del primer día y lo acompaña con los conocimientos y la innovación del presente. Trabajan con persistencia y convicción sobre la arcilla roja, para transmitir los valores sobre los cuales se basa la personalidad de la bodega. Este suelo, predominante en la zona, influye en la calidad de la uva con la que elaboran sus vinos.*

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

NOTA DE CATA

Nombre: Les Sorts Blanc
D.O.: Montsant
Variedad: Garnacha blanca
Características: Tras envejecer cinco meses en las mismas barricas nuevas de roble francés de la fermentación, se obtiene este vino de color amarillo con reflejos dorados. Aroma intenso a flores blancas, miel, hierbas aromáticas con notas tostadas suaves. En boca es fresco, graso, complejo y muy varietal. El ejemplo perfecto de garnacha blanca en el Montsant.



J. Fernando Family Wines

Pasión por el vino



En este proyecto familiar la pasión por el vino es el nexo de unión de las diferentes generaciones. La empresa cuenta con dos bodegas en Castilla - La Mancha, en las provincias de Toledo y Cuenca, y una en Castilla y León, en la D.O. Rueda, donde elaboran dos verdejos y un sauvignon blanc perfectos para disfrutar este verano.





José Fernando Pérez Salamanca –tercera generación de viticultores– fue el impulsor de este proyecto, J. Fernando Family Wines. En 1997 comenzó la plantación y diseño del viñedo en El Toboso (Toledo), donde más adelante, en 2005, construirían en el corazón de la finca la que sería la primera bodega del grupo, Finca la Venta de Don Quijote. Desde entonces elaboran allí vinos blancos de diferentes variedades, como su gran conocido VQ Sauvignon Blanc. En la última cosecha han lanzado J.Fernando 100% Chardonnay, y también elaboran vinos tintos como J.Fernando 6 meses 100% tempranillo.

Su pasión por la elaboración de vinos de calidad ha hecho que esta familia esté siempre en la constante búsqueda de nuevos terruños, climas y variedades autóctonas, razón por la cual a lo largo de los años han expandido su modelo de negocio a otras zonas vitivinícolas. En 2017 comenzaron la plantación del viñedo en la D.O. Rueda y hace dos años, terminaron las obras de lo que hoy es su tercera bodega, situada en la entrada Norte de la localidad de Rueda. Desde entonces comercializan J.Fernando Verdejo el cual ha sido merecedor de numerosas medallas Oro en prestigiosos concursos con gran reconocimiento como Mundus Vini, Berliner Wein Trophy, Baco y Bacchus , J.Fernando Verdejo Ecológico Vendimia Seleccionada y J.Fernando Sauvignon Blanc.

Tras muchos años de esfuerzo y sacrificio, José Fernando junto con sus dos hijas, trabajan día a día por expandir su legado a lo largo de nuestra geografía, queriendo establecerse como marca de referencia, con su gama de vinos J. Fernando. Actualmente, tienen presencia en más de 20 países, y siguen trabajando por su expansión internacional. ❋

Más información:
www.jfernandofamilywines.com

Fruto de viñedos centenarios

Cuatro Rayas Longverdejo 2021 es un Gran Vino de Rueda fruto de viñedos centenarios. La fermentación y crianza se ha llevado a cabo en depósitos de acero inoxidable, hormigón ovoide y barricas de roble francés, dando lugar así a un vino muy complejo y equilibrado.



Sutil y sugerente

La nueva añada del godello La Revelía 2020 de Bodegas Emilio Moro ya está en el mercado. Es el vino más sutil, sugerente y complejo de la gama de blancos de la bodega en El Bierzo, que representa la más pura expresión de la variedad con su acidez, con una crianza sobre lías en barrica que le aporta cuerpo y untuosidad.





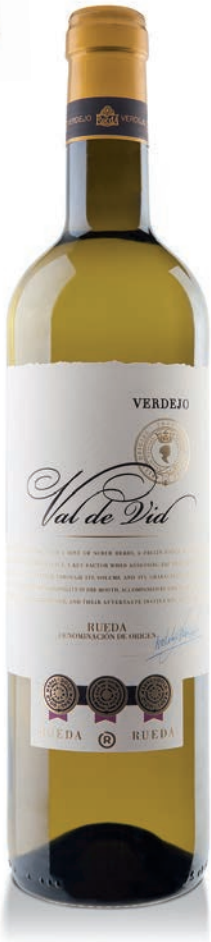
Protagonista de las terrazas

El albariño Veiga Naúm promete convertirse en el rey de las terrazas este verano. Podemos tomarlo solo, con unas sencillas olivas o unas tapas. Fresco y vibrante, este Rías Baixas es sin duda una elección segura para disfrutar al máximo de los aperitivos.



Vino parcelario

Finca las Comas, el único verdejo parcelario de Bodegas José Pariente, vuelve a estar disponible. Solo se embotellan añadas excepcionales, y es que se trata de una elaboración exclusiva que tiene su origen en una parcela centenaria, lo que convierte a este verdejo en la expresión más sublime de la variedad.



VERDEJO REFRESCANTE

Los viñedos de donde procede Val de Vid Verdejo 2022, de más de 30 años, dan lugar a un vino muy fragante en nariz, destacando aromas de frutas de hueso y suaves notas de hierba fresca, con toques florales. En boca, este Rueda es refrescante, equilibrado y con una alta persistencia en el paladar.



Sabroso y complejo

El monovarietal de viura Bordón Viña Sole Reserva 2017 de Bodegas Franco-Españolas ha recibido 92 puntos del crítico James Suckling, que lo describe así: "Sus aromas recuerdan a frutas, pomelos, cedros, clavos y peras especiadas. Un vino sabroso que muestra una complejidad tostada y con matices ahumados. Con cuerpo y compacto".



Identidad, origen y terruño

Alba Balbaína es la nueva apuesta de Bodegas Barbadillo por los vinos blancos tranquilos elaborados con el mosto flor de la uva palomino fina y con crianza sobre lías. Su color es amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado. Con un particular sabor, es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras.

Sedoso en boca

Malprende representa un verdejo auténtico, sin floriturras, lo que para Pepe Rodríguez de Vera, su creador, debería ser Rueda. Su cuidada crianza sobre lías alcanza los 10 meses. Color amarillo limón pálido. En nariz aparecen notas de fruta blanca, hinojo, cítricos ligeros y brioche. Sedoso en boca con una acidez equilibrada que presenta una gran frescura.



Para disfrutar con tranquilidad



La bodega Valdecuevas, ubicada en la D.O.Rueda, ha lanzado la primera añada de su vino más singular: Valdecuevas 724 Viognier. Destaca por su elevado perfil aromático, su cuerpo, su frescura y su persistencia. Se trata de un vino exclusivo –1.500 botellas– para disfrutar con tranquilidad y apreciando todos sus matices.



JOVEN CHARDONNAY

Señorío de Sarría Chardonnay 2022 es un vino blanco joven elaborado 100% con uva chardonnay. De color amarillo pajizo con tonos verdes, en nariz es potente y frutal, con toques de flores blancas y frutas exóticas. Fresco y equilibrado, con excelente acidez. Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles.

Viaje vinícola por las Islas Baleares

Bodega Binifadet



Más allá de su indiscutible belleza paradisíaca, las Islas Baleares albergan un tesoro oculto que sorprende: una cultura vinícola capaz de cautivar los sentidos y enamorar a los paladares más exigentes. Con una combinación única de clima, *terroir* y tradición, este archipiélago mediterráneo ofrece más que una experiencia enoturística, pues se trata de un viaje a través de la historia y de los sabores únicos de sus vinos; así como de las grandes bodegas de renombre que recorren Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURISME ILLES BALEARS**

Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera además de sol, playa y buena gastronomía, nos ofrecen vinos propios que no debemos dejar de probar si viajamos al archipiélago balear. Vamos a conocerlos un poco mejor.

Wines Days de Mallorca, la celebración de la pasión por el vino

Mallorca, la isla mayor de Baleares, brilla con luz propia en el escenario vinícola. A finales del pasado mayo celebró los *Wine Days*, donde los vinos mallorquines fueron los verdaderos protagonistas. Durante diez días los amantes del vino tuvieron la oportunidad de sumergirse en la tradición vitivinícola de la isla, participar en catas, visitar bodegas y disfrutar de eventos especiales dedicados a esta bebida.

Por ello, el enoturismo en Mallorca se convierte en una experiencia memorable, pues la isla alberga una rica diversidad de uvas autóctonas que otorgan gran personalidad a sus vinos. Entre las más destacadas se encuentran la manto negro, la callet y la fogoneu, uvas tintas que dan lugar a vinos elegantes y sofisticados. Por otro lado, la prensal blanc, la giró ros y la muscat de frontignan, como variedades blancas frescas y aromáticas.

Entre las bodegas mallorquinas de renombre hay que hacer mención a Jaume de Puntiró, pues ha sido pionera en lanzar el primer vermut ecológico de la isla. Con un enfoque en la producción sostenible, la bodega utiliza únicamente ingredientes orgá-



nicos certificados en su proceso de elaboración. Su vermut ecológico combina vino de viñedos libres de pesticidas con una cuidadosa selección de hierbas y especias orgánicas, logrando un equilibrio armonioso entre dulzor y amargor.

Menorca, la elegancia del sabor mediterráneo

En la hermosa isla de Menorca, la tranquilidad y la serenidad se combinan con una tradición vitivinícola más cautivadora. Aquí, la variedad autóctona callet es la protagonista de los vinos tintos, aportando elegancia y estructura. Por su parte, la uva giró blanc es la favorita para los vinos blancos frescos y aromáticos.

Una de las bodegas más destacadas de Menorca es Binifadet, un espacio familiar rodeado de viñedos y olivos que ofrece una experiencia enológica única, donde los visitantes pueden explorar los viñedos y descubrir el proceso de elaboración del vino. Además, la bodega se enorgullece de su compromiso con la sostenibilidad y utiliza métodos tradicionales para crear vinos de alta calidad y carácter distintivo.

Otra de las bodegas más reconocidas de Menorca es la de Hort Sant Patrici. Con una larga tradición vinícola, esta bodega combina técnicas modernas con el respeto por la tierra y el legado histórico de isla, reflejando en sus vinos la pasión y el cuidado dedicados a cada etapa del proceso de elaboración.

Pere Mas Roig



Ibiza, donde se encuentra la magia del enoturismo balear

Si hablamos de Ibiza, seguro que no hay quien pueda imaginar que la isla cuenta con una remota cultura de la producción de vinos y licores; así como de una amplia variedad autóctona de este tipo de bebidas.

Desde los años 90, la isla se encarga de producir y exportar vinos de excelente calidad con esencia mediterránea. Entre ellos destacan la variedad de la uva monastrell que da fruto a un vino tinto con aroma de fruta madura; o los que provienen de la uva macabeo, con un resultado blanco de aroma floral y un pequeño toque a manzana.

Por otro lado, la isla posee una gran producción de licores tradicionales que se elaboran a partir de antiguas recetas y de manera artesanal. Para ello, se utiliza una variedad de hierbas como el anís, la flor de tomillo, el palo o la absenta.

Entre las bodegas más valoradas de Ibiza en las que poder degustar estos exquisitos vinos y licores del mediterráneo se encuentra la bodega de Can Rich en San Antonio de Portmany. Se trata de una finca que va más allá de la producción de vinos y combina también la elaboración de aceite de oliva y hierbas aromáticas, brindando una experiencia sensorial única en la isla. En ella, los visitantes tienen la oportunidad de sumergirse en el enoturismo ibicenco, recorriendo los viñedos, participando en catas y descubriendo el apasionante proceso de elaboración del vino mientras disfrutan de la magia de la isla.

Formentera, tesoros vinícolas en los lugares más pequeños

A pesar de su pequeño tamaño, la isla de Formentera esconde grandes sorpresas en su cultura vinícola. Aquí, las variedades autóctonas como la malvasía y la monastrell se cultivan en un entorno privilegiado, dando como resultado vinos frescos y distintivos. Y destacando entre las bodegas de la isla se encuentra la Bodega Terramoll, un tesoro oculto que representa la esencia misma de Formentera.

Esta pequeña bodega familiar se ha ganado reconocimiento por su dedicación y pasión en la producción de vinos de calidad excepcional, ofreciendo auténticas joyas de sabor en cada botella y siguiendo una filosofía de trabajo en la que destaca la pasión, la dedicación, el cariño y la sostenibilidad. Y es que uno de sus principales objetivos a la hora de ofrecer sus experiencias es la conservación del medio natural, por lo que sus vinos Savina, Rosa de Mar y Es Virot son 100% ecológicos. De esta manera, degustar su producto en las propias bodegas es una oportunidad de lo más especial para aquellos amantes del buen vino. ❋



Bodega Binifadet

Mallorca vinícola

POR SEBASTIÁN LONGO

El sumiller y jefe de sala del restaurante Mediterranean de Andreu Genestra ubicado en el hotel Zoëtry Mallorca nos ofrece su particular versión de la Mallorca vinícola: "Cuando hablamos del vino mallorquín debemos hablar especialmente de variedades y zonas. Hay dos uvas blancas y dos uvas tintas autóctonas predominantes. La prensa blanca da muy buena producción y es baja en alcohol, no tiene mucha acidez, servía para hacer coupages o para reducir el grado alcohólico de otras variedades, la peculiaridad es su dejo amargo al final como de almendra cruda. La giró ros –que en mi opinión es una de las mejores uvas de España– era una variedad prácticamente extinguida en los años 80 y 90 del pasado siglo, solo la mantuvieron Toni y Miquel Gelabert que sacaron unos vinos fantásticos. Ahora, por suerte, esta uva se ha reivindicado y la están empezando a producir muchas bodegas. Es una uva que da un grado alcohólico medio, mucha estructura, muy buen volumen, con sabores de fruta madura (melocotón) y flores amarillas con un final largo. Cuando se produce bien es un vino con un potencial de guarda muy bueno para una zona mediterránea tan cálida como la mallorquina.

En cuanto a los rosados, nosotros en Mallorca tenemos muchísimo turismo de Alemania y Reino Unido, dos países donde están muy acostumbrados a beber vino rosado, y en la isla se están haciendo cosas muy buenas, especialmente los últimos cinco o seis años y sobre todo buscando rosados frescos, ligeros y de grado alcohólico bajo entre 11º y 12º, lo que los hace mucho más bebibles, especialmente en verano, que es cuando se vende prácticamente toda la producción.

En cuanto a los tintos, las dos uvas predominantes mallorquinas son la callet, que es la más 'ligera' y tiene un grado alcohólico bajo – medio, una capa baja, y siempre da vinos especiados con un sabor de fruta roja fresca (cereza), sotobosque (romero) y un buen final. Suelen ser ligeros, aunque depende de quien los produzca. Los que tienen cuerpo no suelen ser 100% callet, llevan pequeños porcentajes de otras uvas para aportarles más cuerpo, intensidad y color. Por eso debemos tener en cuenta si se indica 100% callet o solo callet (puede denominarse así si lleva hasta el 80% de esa variedad). Es una uva muy delicada y no con tanta guarda, ya que tiene buenos alcoholes, buenas frutas y buenas maduraciones pero no tiene, en líneas generales, mucha acidez natural. También tenemos la manto negro, que es la uva característica especialmente de la D.O. Binissalem. La trabajan especialmente Bodegas Ribas, que fueron quienes la mantuvieron y tienen las mejores viñas. Da vinos con un grado alcohólico alto –entre 14 y 15 grados– buena estructura, un volumen amplio en boca y mucha fruta negra (moras, cerezas maduras, ciruelas...). Se están haciendo muy buenos vinos con esta uva y gracias a esta nueva tendencia de buscar lo autóctono y Km 0, tanto la callet como la manto negro han subido al podio como las mejores dentro de la escena mallorquina.

En cuanto a bodegas, la bodega referente para mí es Ribas, una de las bodegas más antiguas de España. Sigue siendo familiar. Toni Gelabert, que siempre impulsó una viticultura de respeto ecológica y biodinámica; y Miquel Gelabert que también hace vinos ecológicos con su propio estilo, tal vez con un poco más de madera, siempre buscando los vinos voluminosos. También está Can Mayoral, que tiene una identidad propia y en cuanto a bodegas emergentes en los últimos años, bodegas como OM Oliver Moragues que busca el terroir; y el muy buen trabajo que está realizando la bodega Tianna Negre, que hace años que viene elaborando vinos con variedades autóctonas más que foráneas y está haciendo un trabajo ecológico brutal".❋

BALEARES

Restaurantes que no te puedes perder



Cada rincón del archipiélago balear está repleto de **sabores** y **aromas** que capturan la verdadera **esencia de cada isla,** creando así una oportunidad única para aquellos que quieran vivir una **gran experiencia culinaria**. A continuación, nuestra selección de **locales imprescindibles** que no te puedes perder este verano.



BESO BEACH IBIZA

Se trata de un oasis lleno de magia, baile y diversión en un entorno salvaje. Ofrece una variada y seductora oferta gastronómica de inspiración vasco-mediterránea que conquistará tu paladar y te hará vivir una experiencia inolvidable.

Platja de ses Salines, s/n · 07818 Sant Jordi de ses Salines (Ibiza)
Tel.: 971 349 900 · www.besobeach.com

IBIZA



El Silencio Ibiza

Rodeado de un paisaje idílico a orillas del mar, esta nueva versión del chiringuito de playa invita a bailar con los pies sumergidos en el agua. A ello se suma que el premiado chef Mauro Colagreco ha regresado a este espacio acompañado de un nuevo menú de inspiración mediterránea.



Av. de Cala Molí, 30 · 07830 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 670 003 059 · www.elsilencioibiza.com



ZUMA IBIZA

Tras su éxito el año pasado, vuelve el *pop up* de Zuma– la galardonada cocina japonesa contemporánea– en un entorno más amplio, gracias a la incorporación de un nuevo salón elevado para 80 comensales, y una nueva parrilla robata.

Ibiza Gran Hotel
Passeig Joan Carles I, 17
07800 Ibiza
Tel.: 971 806 806
www.ibizagranhotelcom





W Ibiza

Uno de los 'place to be' de santa Eulalia estrena esta temporada con suculentas novedades: Steps, su nuevo restaurante "vegetable forward", la moderna brasserie Fire Ibiza, el exclusivo *pop up* de Seu Pizza Iluminatti y un completo programa de *happenings* musicales.

Carrer Ricardo Curtoys Gotarredona, 37 · 07840 Santa Eulalia del Río (Ibiza) · Tel.: 871 556 888 · www.marriot.com





AMMOS GREEK RESTAURANT & BEACH

Siguiendo la línea de Ammos Dubái, aquí podemos vivir una auténtica experiencia griega sin salir de Ibiza a través de pescados frescos, mariscos y típicos platos griegos como los mezze o la mousaka. Todo en un ambiente relajado que invita al disfrute y la diversión.

Ushuaïa Ibiza Beach Hotel
Platja d'en Bossa, 10 · 07800 Ibiza
Tel.: 621 121 034 · www.amosgreek.com

Maymanta

Situado en la azotea de Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel, y con un Sol de la Guía Repsol, ha abierto esta temporada con un homenaje a sus platos insignia por su quinto aniversario. También ha inaugurado un nuevo espacio: Maymanta Lounge, un tercer ambiente que completaría la experiencia gastronómica peruana-ibicenca liderada por su chef Omar Malpartida, que se suma a su restaurante principal y al Roof Top Bar.



Aguas de Ibiza Garnd Luxe Hotel · Salvador Camacho, s/n
07840 Santa Eulalia del Río (Ibiza) · Tel.: 971 807 273
www.aguasdeibiza.com/es/maymanta



Almar

Este nuevo restaurante ubicado en primera línea de mar de la playa de Talamanca de Ibiza y que estará abierto todo el año, es un enclave único donde comer uno de los mejores arroces de la isla –llevan la firma del experto Toni Boix– desde sus mesas con vistas o desde sus hamacas.

Carrer Platja Talamanca, s/n · 07800 Ibiza · Tel.: 971 193 278



Asal

Con Mario Sandoval al mando de los fogones, Asal es un auténtico templo gastronómico en el que los clientes se sumergirán en una atmósfera luminosa, orgánica y natural mientras degustan platos que son un homenaje a la Isla Blanca.



Ibiza Gran Hotel · Passeig Joan Carles I, 17 · 07800 Ibiza · Tel.: 971 806 806 · www.ibizagranhotelcom

SUBLIMOTION

El primer espectáculo gastronómico del mundo creado por el chef Paco Roncero, y el director creativo Eduardo Gonzáles, cumple 10 años en Ibiza. Ofrece una experiencia inmersiva única con un nuevo arte escénico, que transforma la mesa en un escenario y al comensal en el máximo protagonista.

Hard Rock Ibiza
Ctra. Playa D'en Bossa, s/n
07817 Ibiza
Tel.: 618 891 358
www.sublimotionibiza.com





OKU Ibiza

El hotel utiliza productos de proximidad en las elaboraciones de sus restaurantes, fomentando la producción local y los alimentos de temporada obtenidos de forma respetuosa con la comunidad y el medio ambiente.

Camí del Portixol, 2
07820 Sant Antoni de Portmany
(Ibiza) · Tel.: 971 348 477
www.okuhotels.com



LA GAIA BY ÓSCAR MOLINA

El estrellado chef Óscar Molina propone un menú en el que la materia prima y los productos locales de km 0 tienen un papel fundamental. Su honesta gastronomía refleja una conciencia ecológica y responsabilidad medioambiental, además de un gran respeto por el sabor más puro y original de los alimentos.

Ibiza Gran Hotel
Passeig Joan Carles I, 17
07800 Ibiza
Tel.: 971 80 68 06
www.lagaiaibiza.com



Hotel Jardines de Palerm
Can Pujol d'en Cardona, 34
07830 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 722 347 202

Casa Linda

Una casa payesa en la colina de San José, con vistas privilegiadas sobre la bahía de San Antonio, acoge lo más nuevo del restaurador Tomás Abellán y de su hermana Júlia Navarro como directora del restaurante. Ideal para refugiarse del bullicio mientras degustamos reconfortantes recetas como la ensaladilla de King Crab o la tortilla abierta con gambita y su coral.



Mongibello

Toma su nombre del pueblo ficticio de la costa amalfitana donde se desarrolla la trama de "El Talento de Mr. Ripley" y está situado a a sólo 7 minutos del paseo de Santa Eulalia. Cuenta con un restaurante signature con acceso directo a la playa que apuesta por la gastronomía ibicenca.

Hotel Mongibello Ibiza · C. los Rosales, 53
07849 Siesta (Ibiza) · Tel.: 971 393 268
www.mongibelloibiza.com



MALLORCA



ROKA

El restaurante japonés robatayaki contemporáneo, reconocido a nivel internacional por su cocina japonesa de alta calidad, regresa por tercera temporada consecutiva al exclusivo Cap Vermell Grand Hotel en formato *pop up* hasta el 10 de septiembre. El ambiente es una de las claves del éxito de este restaurante, donde todo gira en torno a su parrilla 'robata'.

Cap Vermell Grand Hotel
Urb. Atalaya de, Mallorca, Vial A, 12
07589 Canyamel (Mallorca)
Tel.: 871 81 12 22
www.capvermellgrandhotel.com



Voro

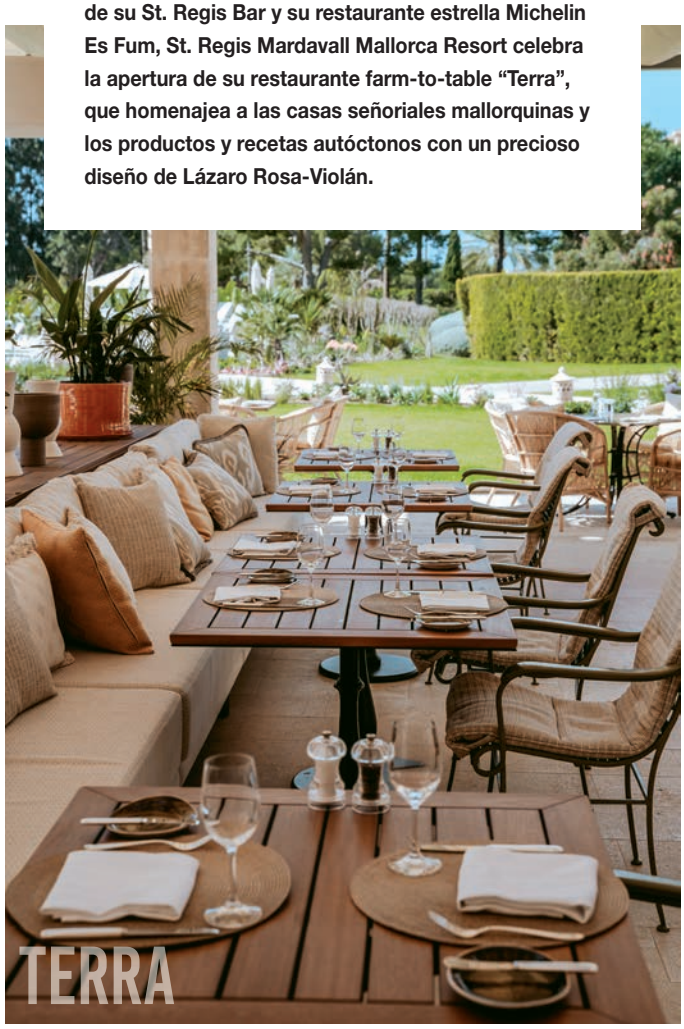
Con dos soles Repsol y dos estrellas Michelin, el restaurante liderado por Álvaro Salazar es uno de los mejores de Mallorca. El chef rinde homenaje a la riqueza gastronómica del país, poniendo especial énfasis en el Mediterráneo y utilizando el producto al completo.

Cap Vermell Grand Hotel · Urb. Atalaya de, Mallorca, Vial A, 12
07589 Canyamel (Mallorca) · Tel.: 871 81 12 22
www.capvermellgrandhotel.com



TERRA

Después de haber renovado completamente el diseño de su St. Regis Bar y su restaurante estrella Michelin Es Fum, St. Regis Mardavall Mallorca Resort celebra la apertura de su restaurante farm-to-table "Terra", que homenajea a las casas señoriales mallorquinas y los productos y recetas autóctonos con un precioso diseño de Lázaro Rosa-Violán.



St. Regis Mardavall Mallorca Resort · Carretera Palma-Andratx, 19
07181 Costa d'en Blanes (Mallorca) · Tel.: 971 629 629 · www.stregis.com/mardavall

FORMENTERA



Beso Beach Formentera

Se encuentra en el paradisíaco Parque Natural de Ses Salines, un lugar mágico rodeado de aguas cristalinas, arena blanca y la brisa marina. Aquí se ofrece una oferta culinaria basada en productos de km 0 y mucho mimo para conservar su esencia. Es el lugar perfecto para disfrutar del sabor más puro de la gastronomía vasca y mediterránea.

Parque Natural de Ses Salines · Playa de Cavall d´en Borràs, s/n · 07860 Formentera



FIVE FLOWERS FORMENTERA

Five Flowers Hotel & Spa estrena este verano The Five Flowers Sky, un elegante cocktail-club y restaurante que promete atardeceres memorables. Situado en la última planta del hotel, propone un viaje sin pasaporte por los destinos gastronómicos más sugerentes del mundo, desde Líbano a México, Japón o Perú. Un viaje que se acompaña de una coctelería exótica ideada por el barman chileno Lucas Knibbs.

Five Flowers Hotel & Spa Formentera · Calle Fonoll Marí, 84
07871 Es Pujols (Formentera) · Tel.: 971 328 160
www.fiveflowershotel.com

Urb. Paraíso de los Pinos, s/n
07860 Sant Francesc Xavier – Formentera
Tel.: 971 322 613
www.paraisodelospinos.com/restaurante





Es Mal Pas

Ubicado en el idílico complejo de suites y villas Paraíso de los pinos, ofrece una propuesta gastronómica defensora del sabor, el producto de calidad y las recetas con un marcado acento mediterráneo y una buena dosis de vanguardia. Ideal su elegante terraza y la zona *lounge* para tomar un cóctel.

FANDANGO FORMENTERA





Con un Solete de la Guía Repsol, este restaurante nos invita a conectar con todo lo auténtico de esta isla mágica a través de música, experiencias y actividades con mucho *flow*. A nivel gastronómico, con el producto local como hilo conductor, destacan sus pescados a la brasa y sus arroces, auténticos estandartes de la propuesta.

Avda. Miramar, 1 · 07871 Es Pujols – Formentera
Tel.: 971 328 599 / 682 144 128 · www.fandangoformentera.com

MENORCA



Burdell de Foc

Este espacio ubicado en una antigua masía menorquina, a las afueras de Mahón, ofrece una tranquila y pausada propuesta gastronómica que otorga especial protagonismo al producto de calidad, las brasas y los guiños a ingredientes y recetas menorquinas que se mezclan con la esencia de la cocina mediterránea para combinar a la perfección con una gran variedad de vinos.

Camí de Na Ferranda, 3
07712 Mahón (Menorca)
Tel.: 971 238 388
www.burdelldefoc.com

AMAGATAY MENORCA

Es un hotel de 35 hectáreas con un olivar donde se producirá su propio aceite. Se trata de una antigua posesión de más de 250 años, con 20 suites y un restaurante integrado en el campo que no te puedes perder si visitas la isla.

Finca Torralba Gran
Carretera Alaior a Calan Porter s/n
07730 Alaior (Menorca)
Tel.: 871 027 157
www.amagataymenorca.com







Morvedra Nou Menorca

Rodeado de la más pura naturaleza, este hotel está pensado para aquellos que valoran la calma y la intimidad, y que a la vez buscan diseño y comodidad. Destaca su auténtica oferta gastronómica mediterránea con un restaurante en el campo y un bar muy sencillo en lo alto de una colina.

Camí de Macarella, Km 7 · 07760 Ciutadella (Menorca)
Tel.: 971 359 512 · www. morvedranoumenorca.com

Casanatalia y Charly's Bar

Tapeo y buen ambiente









El chef Carles Abellán y su mujer Natalia Juan relanzan este verano Casanatalia, un restaurante de producto, tapas y platos para compartir de estilo Mediterráneo y estrenan en el mismo local de Formentera su nuevo espacio, el bar musical clandestino Charly's.

El restaurante más íntimo y personal de Carles Abellán, Casanatalia, ha abierto una temporada más para deleitar con su propuesta a todos aquellos que busquen en Formentera calidad en los platos y buen ambiente con una excelente relación calidad - precio. Y es que a la cocina de base tradicional mediterránea y catalana revisada por la mirada innovadora del chef catalán, se une un local que respira el alma y la filosofía de vida de la isla dirigido por Natalia Juan.

Ubicado en la localidad de Sant Ferran de Ses Roques (al norte de la isla) y pensado para todos los públicos, Casanatalia "es el restaurante al que siempre quieres volver y donde nunca te faltan los motivos para celebrar: Todo tiene cabida en nuestra casa, que es también la tuya. Aquí siempre vas a encontrarnos con los brazos abiertos, la mesa puesta, una bodega de altura –con más de 650 referencias del más alto nivel–, producto excepcional y recetas de toda la vida", explica Natalia Juan.

Entre esas recetas clásicas encontramos la croqueta de pollo rustida a la catalana, la ensaladilla rusa del Tapas 24 con ventresca de bonito, el bacalao con samfaina y tomate fresco o el arroz meloso a la cazuela del mar, que conviven con otras con un punto más innovador como el brioche de pastrami ahumado, queso fundido y mostaza de cerveza o el calamar de la isla con cebolla confitada y "yellow spicy souce". ✻ **Más información: www.casanataliarestaurant.com**





Bar musical clandestino

Esta temporada la gran novedad es la apertura de Charly's, un espacio secreto, clandestino, en el interior de Casanatalia. Un bar musical donde la mejor música de los 70 a los 90 alargará las veladas con actuaciones, música en vivo, dj's y mucho más.



RAFA ZAFRA

El chef sevillano afincado en Barcelona es de mente inquieta y siempre está pensando en nuevos proyectos. Los que tiene hasta ahora no dejan de cosechar éxitos, especialmente entre al clientela, lo más importante para Zafra. Y es que tiene locales para todos los públicos y bolsillos: desde el elegante y gastronómico Amar Barcelona hasta Per Feina, un sencillo restaurante de menús del día, pasando por la sevillana cervecería Mareantes o el exitoso y 'playero' Casa Jondal, sin olvidar sus primeros proyectos, Estimar Barcelona y Estimar Madrid. Pero no se conforma con ellos y nos adelanta que está a punto de abrir un nuevo restaurante en Madrid donde la carne será la protagonista, además de proyectos internacionales.

"Las ideas nunca acaban y la verdad es que tenemos muchos proyectos en mente"

Cocinero y empresario, Rafa Zafra es uno de los chefs más solicitados del panorama nacional. Su último hito: cocinar para Obama, Spielberg y Springsteen. En esta entrevista nos habla de esa experiencia, de sus siete restaurantes repartidos por Barcelona, Madrid, Sevilla e Ibiza y de sus nuevos proyectos.

POR LAURA MORALES

Eres 'el chef de moda' desde que Barack Obama, Steven Spielberg y Bruce Springsteen visitaron Amar Barcelona a finales del pasado mes de abril. ¿Cómo fue la experiencia?

Fue algo excepcional e inesperado a la vez. Estábamos comiendo con el equipo y recibí una llamada del gran chef José Andrés diciéndome que hiciera una reserva para una mesa muy importante, que teníamos que alargar el servicio esa noche y que no nos podía decir quién era. A partir de ahí empezamos a relacionar y todos los caminos indicaban que se trataba de Obama. El tema es que finalmente no fue solo Obama, sino que reunimos a tres grandes genios, cada uno en su mundo, la política, el cine y la música. Siempre me gusta comentar que a pesar de llevar un gran equi-



Casa Jondal (Ibiza)

po de seguridad que nos dijo que no hiciéramos fotos, fue Obama quien, al terminar la cena, se dirigió a la cocina para felicitarnos y decirnos si queríamos sacarnos una foto todos juntos. De ahí surgió la famosa foto que ha dado la vuelta al mundo. Estamos muy agradecidos por su visita y por la humildad y el agradecimiento que nos mostraron.

A pesar de haber trabajo con grandes de la cocina como los hermanos Adrià ¿Imaginaste alguna vez el éxito que tendría Estimar, tu primer proyecto propio, y todos los que han venido después?

No abrimos cosas por ambición, sino para intentar mejorar conceptos existentes que creemos que tienen margen de mejora. Cuando abrimos Estimar, así como el resto de restaurantes, siempre pensamos en hacer algo distinto, con el mejor producto y rodeados de los mejores profesionales. Hemos trabajado y nos hemos movido mucho para conseguir el mejor producto y hacer nuestra propia cocina y creo honestamente que lo hemos conseguido, que tenemos nuestro propio lenguaje. Los éxitos van llegando y estamos muy agradecidos y nos hacen muy felices, pero nuestro objetivo no es ganar premios, nuestro objetivo es ofrecer lo mejor y aumentar el ego de nuestro comensal haciéndolo disfrutar al máximo. No buscamos éxitos buscamos nuestra felicidad, siendo felices llegan los éxitos.

Aunque eres andaluz aseguras que todo lo que tienes es gracias a Cataluña. ¿Cómo lo reflejas en tu cocina y/o en tus restaurantes?

He tenido la suerte de sentirme siempre querido, admirado y respetado por la gente de esta tierra. Gran parte del producto que utilizamos en nuestros restaurantes viene de la Costa Brava, gracias a Pescadors de Roses, y hay productos de esta tierra, como la gamba roja de Roses, que no pueden faltar en ninguno de nuestros restaurantes. Aún así, más importante que el producto, me quedo con la maravillosa gente que me ha acompañado y me ha dado la mano desde que llegué aquí ya sean chefs o clientes de nuestros restaurantes.

La última vez que te entrevistamos –en octubre de 2021– nos dijiste que uno de tus sueños era montar una cervecería en tu tierra y finalmente abriste Mareantes en Sevilla el verano pasado. ¿Satisfecho? ¿Cómo está funcionando?


Arroz con caracoles y conejo - Mar Mía (Madrid)

remodelado con tres nuevos espacios gastronómicos. Cuéntanos de primera mano en qué han consistido esos cambios.
Lo más importante es que hemos conseguido el proyecto inicial que teníamos en mente, sacar más la zona de restaurante a la calle y tener más visibilidad, antes estábamos muy escondidos. El trabajo de Carlos Bosch y Lázaro Rosa-Violán ha sido excepcional. Sin duda, nos esperan noches mágicas y grandes momentos junto a toda la gente que nos visite.

Y estamos ya pensando en las vacaciones y en disfrutar de chiringuitos como tu exitoso Casa Jondal en Ibiza ¿Cómo se presenta la temporada? ¿alguna novedad?
Jondal es increíble. Es un espacio único en el mundo. La temporada la afrontamos con muchísimas ganas como siempre. Tener

Siempre había sido mi sueño, tener un restaurante en mi tierra, visitar más a menudo Sevilla y a mi familia. Estos últimos 8 meses he estado más veces en Sevilla que en los últimos 8 años, eso lo dice todo y significa mucho para mí poder ver a mi familia. Ningún proyecto es fácil y más cuando vienes con un nombre y vas a tu tierra, pero estoy muy ilusionado.

Tu última apertura en Barcelona se llama 'Per feina' y ofrece menús de toda la vida a precios asequibles. ¿Es más rentable un restaurante gastronómico o uno de menús del día?
Cuesta mucho más sustentar un local más económico que otro más gastronómico. Eso sucede porque nosotros queremos mantener siempre la máxima calidad de nuestro producto, y al final el margen es bastante pequeño, pero estamos muy tranquilos porque ofrecemos lo mejor. 'Per Feina' es algo muy bonito y que me hacía mucha ilusión abrir, ya que es volver a mis inicios en Sevilla, cuando iba con mi familia a tomarme un menú del día y lo disfrutaba tanto. Hemos querido hacer una cocina más tradicional, pero a la vez de un nivel excepcional, tanto a nivel de producto como a nivel culinario. Estamos muy contentos por haber podido llevar a cabo esta idea y por la acogida que está teniendo por parte de la gente.

El restaurante Mar Mía (Madrid), que compartes con Luis Rodríguez (Casa Elías) y Carlos Bosch (Manero y El Portal) acaba de ser


Terraza de Mar Mía (Madrid)


Huevo de 7 yemas - Amar Barcelona

400 cubiertos al día, una lista de espera diaria de 400 personas, coordinar un equipo tan grande… Es algo muy complicado, pero estoy muy orgulloso de todo el equipo, del espacio excepcional que hemos creado y muy agradecido también a tantísima gente que me dice que es un lugar único en el mundo.

¿Con siete establecimientos repartidos entre Barcelona, Madrid, Sevilla e Ibiza consideras que tienes suficiente o tienes en mente nuevos proyectos?
Las ideas nunca acaban y la verdad es que tenemos muchos proyectos en mente. Este verano abriremos un nuevo restaurante de carnes en Madrid, Rural, en la misma calle de Estimar, justo delante. Tenemos muchas ganar de contar una historia a la gente, no solo con producto marino, sino también con producto terrestre y aéreo. También pronto veréis nuevos proyectos a nivel internacional que nos hace mucha ilusión anunciar. Con Casa Jondal tenemos una necesidad de crecer y de llegar a más sitios por petición popular. Además, desde finales del año pasado, hemos iniciado distintos proyectos junto a un científico marino, Arnau Subías, para aumentar nuestro conocimiento sobre el producto marino que trabajamos y ofrecer aún más cosas a nuestros comensales y a nuestro equipo. ✻


Estimar Barcelona

AMAR BARCELONA
www.hotelpalacebarcelona.com
CASA JONDAL
www.casajondal.es
ESTIMAR BARCELONA
Y ESTIMAR MADRID
www.restaurante-estimar.com
MAR MÍA
www.marmia.es
MAREANTES
www.taykohotels.com/sevilla/mareantes
PER FEINA
www.restaurantperfeina.com





Andreu Genestra

Con dos estrellas Michelin, la tradicional y la sostenible, y dos soles Repsol, Andreu Genestra es sin duda uno de los mejores chefs que ha dado Mallorca. Ofrece una cocina mediterránea a partir de los productos de la isla, el entorno y su propia huerta, trabajados con técnicas actuales. Su objetivo, según nos cuenta, es provocar la sonrisa del cliente y estimular todos sus sentidos. **POR LAURA MORALES**

“Deseamos ofrecer una idea hedonista del Mediterráneo”



No es la primera vez que Andreu Genestra se asoma a las páginas de *Vinos y Restaurantes,* ya lo entrevistamos en junio de 2015 con motivo de la concesión de la estrella Michelin. En estos ocho años han cambiado muchas cosas pero hay una que sigue intacta: su entusiasmo por la cocina. Una cocina que tras diez años de innovación y pasión por Mallorca, empieza su segunda década. Y lo hace con un concepto más maduro, innovador, arriesgado, elegante y, más mediterráneo que nunca.

Además del reciente traslado de su buque insignia de Capdepera a Llucmajor para tener más espacio, en un mes liderará los fogones de un nuevo proyecto: Lío, un cabaret-restaurante ubicado en el emblemático edificio de la discoteca Tito's del Passeig Marítim de Palma. Hemos hablado con él de estas novedades, hemos hecho un repaso por su carrera y le hemos pedido que haga un balance este año que cumple 40 de las metas conseguidas y de las que le quedan por alcanzar. Esto es lo que nos ha contado.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?

Desde muy pequeño la ilusión ya estaba presente para cocinar en casa, ya que tanto mis abuelas como mi madre cocinaban muy bien, aunque no había nada de tradición familiar a nivel profesional… mi padre se dedicaba al calzado y mi madre a la costura.

En tus inicios trabajaste con grandes chefs como Adrià, Aduriz, Arzak o Neichel ¿Alguno te marcó en especial?

Creo que los chefs los forman los equipos que ellos mismos han liderado. Todas las vivencias en cada uno de los restaurantes han influido en mi responsabilidad hacia los clientes, respeto hacia los compañeros y sobre todo exigencia en uno mismo… Los cuatro han supuesto una automotivación para afrontar el día a día, que me ha marcado mucho.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos? ¿Cómo se consigue innovar?

Me inspira sacar lo mejor de un producto, el provocar la sonrisa del cliente, que el equipo cuando cocine la receta se sienta orgulloso del resultado final y, sobre todo, disfrutar comiéndolo. No sé si se consigue innovar, lo que se necesita es trabajar mucho en disciplinas, ser muy autocrítico y ver los resultados a largo plazo.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué deseas transmitir al comensal?

Deseamos ofrecer una idea hedonista del Mediterráneo, un sabor no muy común de productos que tenemos alrededor. Utilizamos especias, valoramos el aroma, el gusto y la presentación para estimular todos los sentidos del comensal. Deseo transmitir la máxima información en cada mordisco… la textura, los colores… todo influye para que la experiencia del plato sea completamente satisfactoria.

Hace muy poco que has trasladado el restaurante que lleva tu nombre al hotel Zoëtry ¿Qué cambia y qué continúa igual en esta nueva ubicación?

Hemos trasladado el concepto que llevamos haciendo desde hace más de 11 años, con un cambio muy grande tanto a nivel de infraestructura como de mejora de toda la imagen, concepto y cocina. Queríamos elevar nuestra manera de mostrar el Mediterráneo conservando nuestra esencia, y al estar más cerca de la ciudad de Palma se hace más accesible que nos visiten. El restaurante sigue estando en un enclave histórico que aporta muchos valores al proyecto gastronómico y, al mismo tiempo, nosotros a la finca.



“Me apasiona mirar hacia atrás y ver que pequeños sueños ya se han realizado y no frustrarme por los que todavía no han llegado”

¿Qué importancia otorgas al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias de vino tenéis y qué tipo de vinos se potencian en la carta?
El mundo de la sala forma el 50% de la experiencia. No sólo con los vinos –contamos con más de 600 variedades, referencias locales y nacionales así como también extranjeras–, sino con los quesos, con la manera de entender el servicio, con la distribución de la sala, ya que tenemos salones privados como la Sala Krug, marca de la cual somos embajadores. El interiorismo con elementos nobles de Mallorca y muchos detalles lo convierten en un comedor único.



Además de tu buque insignia, estás al frente de Aromata, en Palma de Mallorca, mantie-

Trayectoria

Andreu Genestra empezó su andadura en la cocina fregando ollas en un hotel de sol y playa cuando solo tenía 15 años sin llegar a imaginarse que años más tarde se convertía en el cocinero más joven de Baleares en conseguir una estrella Michelin. Pasó por las cocinas de Mugaritz y el Bulli y ha cocinado en Londres, Estocolmo, Brasil, Moscú, París, Miami y en Kuwait para la Familia Real.
En abril de 2011 decidió abrir su propio restaurante en Predi Son Jaumell Hotel Rural de Capdepera y la Guía Michelin le concedió la primera estrella en su edición de 2015 y en 2020, la estrella verde.
Además de su restaurante homónimo, está al frente de Aromata, en Palma de Mallorca y mantiene el bistró Senzill en el hotel rural Predi Son Jaumell en Capdepera. También cuenta con un servicio de catering que ofrece más de 80 celebraciones anuales y servicio en el aeropuerto de Palma de Mallorca.

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: La coca de verdura hecha en el horno de leña familiar
Un tipo de cocina: La mediterránea
Un producto fetiche: El cerdo negro, el arroz, la sobrasada, el AOVE... es imposible elegir un solo producto
Un vino: Champagne
Un libro: Cualquiera de Pérez Reverte
Una película: Ahora o nunca
Una canción: Grita de Jarabe de Palo
Una manía: Los olores
Un hobbie: El cine
Un viaje soñado: Ruta de monasterios del Tibet
Si no hubieras sido chef... Algo relacionado con el mundo de la montaña, como guarda forestal, monitor de tiempo libre...



nes el bistró Senzill en el hotel rural Predi Son Jaumell en Capdepera y cuentas con un servicio de catering. ¿Cómo llegas a todo?
Gracias a un equipo con el que llevo trabajando hace muchos años y con mucha dedicación. Tanto el Senzill como el Aromata son restaurantes que llevan una parte de mí, en los que hemos invertido años para que sean lugares de disfrute.

Este año alcanzas los 40, una edad que marca un punto de inflexión... ¿Estás satisfecho con lo que has logrado o siempre aspiras a más? ¿algún deseo por cumplir? ¿algún proyecto nuevo que nos puedas avanzar?
Creo que en mi forma de ser el inconformismo viene en el ADN, aunque valoro cada paso que doy en la vida tengo la asignatura pendiente de saborearlos. No creo que lucrarse de éxitos conseguidos pueda ser buena compañera de viaje por eso soy más de seguir mejorando y no aplicar el conformismo. Me quedan muchos deseos





por cumplir, pero no me obsesionan... Me apasiona mirar hacia atrás y ver que pequeños sueños ya se han realizado y no frustrarme por los que todavía no han llegado.
Tenemos en proyecto la apertura el día 3 de agosto del restaurante Lío de Palma. Para mí es un punto de inflexión porque nunca he estado en el mundo del espectáculo y va a ser un lugar único en la isla.❋

RESTAURANTE ANDREU GENESTRA
Zoëtry Mallorca · Camí de Sa Torre, km 8,7
07609 Llucmajor (Mallorca) · Tel.: 971 070 873
www.andreugenestra.com



Etxeko Ibiza by Martín Berasategui

Cuerpo ibicenco y alma vasca

Con Martín Berasategui a la cabeza y bajo la dirección del chef ejecutivo Paco Budia, Etxeko Ibiza ha conseguido la tercera estrella para la isla pitiusa. Esta temporada nos proponen dejarnos seducir por platos que reinterpretan la gastronomía vasca con los productos de la isla como protagonistas. **POR LAURA MORALES.**



Situado en la planta baja del que dicen es el hotel más hedonista de la isla, Bless Hotel Ibiza, ubicado en Cala Nova, Etxeko, que lleva la firma del gran Berasategui, está a la altura de lo que se espera de él. No decepciona ni en en el fondo ni en la forma. Sí, ya se sabe que Berasategui es garantía de éxito pero debemos resaltar dos factores fundamentales: el excelente trabajo del chef ejecutivo Paco Budia, que es el que materializa cada día las ideas del maestro llevándolas impecablemente al plato; y el hecho de que el chef vasco tiene muy en cuenta el emplazamiento, y si bien los sabores nos trasladan a sus raíces vascas, su compromiso con

El chef: Paco Budia

Paco Budia es el chef sobre el que el laureado cocinero vasco Martín Berasategui ha depositado la confianza de llevar las riendas de los fogones. Joven, dinámico, alegre, pero sobre todo apasionado en la cocina. Este cordobés de 31 años es un amante de su trabajo hasta el punto de que reconoce que la cocina es su vida. Trabajador incansable entró como *stager* en Lasarte con 19 años cuando después de pasar dos años por la universidad se dio cuenta de que Empresariales no era para él, y que lo que quería era ser cocinero. Lo que en principio iba a ser una estadía de un año, se transformó en casi cuatro, al cabo de los cuales decidió ir a ver mundo y ampliar sus horizontes. No obstante, la relación que estableció con Berasategui fue tan buena que cuando el cocinero vasco se propuso abrir un espacio en Ibiza, enseguida pensó en Paco, ya que este llevaba años en la isla y ya conocía su dinámica y su producto.





el entorno balear se hace patente en el uso de las materias primas de la isla. Como apuntábamos al principio, podríamos decir de este restaurante que tiene cuerpo ibicenco y alma vasca.

Propuesta estival

Para estos meses estivales Etxeko Ibiza ofrece un menú degustación dividido en diferentes pases, entre los que se encuentran clásicos de Berasategui como la 'Tortilla líquida de jamón y trufa' para abrir boca como entrante. Entre las posibilidades del mar se encuentra 'El Océano', lubina salvaje braseada con un licuado de algas, yodada de vieiras y couscous de coliflor, y en cuanto a las carnes, 'La Dehesa', lámina de presa Ibérica ahumada, ligeros toques de tarama de ostras y helado con mostaza. Respecto a los postres, destacan llamativas propuestas como 'La Sorpresa', roca cremosa de mango, avellanas garrapiñadas, mantequilla al café y toffee avainillado. Platos muy visuales, muchos de los cuales se finalizan en la propia mesa, frente al comensal, para hacerle partícipe de la experiencia gastronómica y que se sienta como en casa haciendo honor al nombre del restaurante, que en euskera significa "hogar".

Finalmente, destacar el maridaje que propone el sumiller Eliel Varela, que apuesta por vinos de la isla.❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef ejecutivo, Paco Budia, nos comenta lo siguiente: "Lograr esta estrella, además de una inmensa alegría para mí y todo el equipo de Etxeko Ibiza y Bless Hotel Ibiza, es un reconocimiento al trabajo, la constancia, la disciplina y el esfuerzo. Tenemos la suerte de dedicarnos a lo que más felices nos hace, la gastronomía, y trabajamos con el objetivo de que cada cliente que entra por la puerta viva una experiencia única". Y añade: "Comencé a trabajar para Martín siendo muy joven y cada día que pasa sigo disfrutando de su genio en la cocina, pero también de su humildad y calidad humana. Siguiendo su ejemplo, no puedo sino reconocer que detrás de una estrella Michelin hay un enorme trabajo y dedicación de un equipo de sala y de cocina que han puesto el corazón en estas tres temporadas. Les agradezco su pasión a todos y cada uno de ellos, pero de forma especial a Héctor Suárez, Maître de Exteko Ibiza y mi mano derecha en este proyecto. Seguiremos trabajando con el mismo esfuerzo e ilusión, ahora con la vista puesta en esta temporada".

ETXEKO IBIZA BY MARTÍN BERASATEGUI
Bless Hotel Ibiza · Playa Cala Nova, S/N · 07849 Ibiza (Illes Balears) · **Tel.:** 981 811 507 · www.blesscollectionhotels.com · **Horario:** 19:30-01:00 · **Cerrado:** Martes · **P.V.P Menú Degustación:** 175€



Producto, memoria e influencias son los tres ejes sobre los que pivota este restaurante que de la mano del chef mallorquín Javier Hoebeeck, nos invita a emprender un viaje por las cocinas mediterránea, asiática y latinoamericana. **POR LAURA MORALES.**



Fusion19

Producto, memoria e influencias

Javier Hoebeeck ofrece una propuesta gastronómica creativa donde combina raíces propias y locales, junto con experiencias y vivencias adquiridas en Asia y Latinoamérica. Lo plasma en un menú degustación de 5 etapas, 13 pasos y 34 bocados que rinde homenaje a la tradición y cultura mallorquinas, con el producto de proximidad –el restaurante cuenta con huerto propio– como base de su discurso.

Además de ser un proyecto comprometido con el medio ambiente, Fusion19 pone en valor el origen de sus raíces y la memoria de su tradición. Es por ello por lo que su menú degustación evoca recuerdos del pasado despertando la parte más sensorial y sentimental del comensal. Un claro ejemplo lo encontramos en platos típicos recuperados del recetario mallorquín como el *Tambor de aigua amb neu* o reinventados como su *Ensaimada de porc negre.* Creaciones culinarias que llegan a la mesa en piezas especialmente diseñadas por artesanos locales, como platos de cerámica o cuchillos.

En cuanto a la carta de vinos, está compuesta por una cuidada selección de más de 300 referencias internacionales expuestas en una elegante bodega acristalada que protagoniza la sala.



El chef: Javier Hoebeeck

Javier Hoebeeck (Palma de Mallorca, 1991), inició sus estudios de cocina y hostelería en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Tras esta primera etapa de estudios en Mallorca continúa su formación en el Basque Culinary Center, al que le siguen una estancia de cuatro meses en el restaurante Narisawa en Japón, uno de los referentes de vanguardia de la cocina naturalista japonesa, y una segunda estancia, de otros cuatro meses en El Celler de Can Roca. Tras adquirir una destacada experiencia culinaria internacional, retorna a su isla natal, Mallorca, para formar parte de equipo de la cocina de Pérez Arellano. Además, el restaurante de tres estrellas Michelin Azurmendi del chef Eneko Atxa, en Bilbao, el hotel Jumeirah en Sóller, así como diversos restaurantes de Alemania y Londres conforman la extensa experiencia de este joven chef. Desde 2018 gestiona y lidera la cocina de Fusion19.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Javier Hoebeeck declara a *Vinos y Restaurantes*: "La vida te cambia mucho cuando recibes un reconocimiento tan importante en el mundo de la gastronomía como es la estrella Michelin. El cambio tanto a nivel personal como a nivel profesional es absoluto. También lo es para el restaurante, puesto que nos sitúa en el escaparate gastronómico tanto a nivel nacional como internacional. Es cierto que desde la obtención de la estrella Michelin hemos visto incrementado el número de reservas de manera exponencial, nos encanta contar con clientes fieles locales y de distintas nacionalidades, pero siempre supone un factor positivo abrir nuestra cocina y la experiencia Fusion19 a nuevos comensales. Mallorca se está posicionando como un destino gastronómico de referencia y nos sentimos orgullosos de formar parte de él".



Fusion19 forma parte de Grupo Boulevard, un grupo de restauración que cuenta con una trayectoria de más de 30 años de experiencia dedicados a la calidad y excelencia en el servicio, con pasión por los proyectos culinarios.❋

FUSION19
Boulevard Building Center
Av. de s'Albufera, 23
07458 Playa de Muro (Mallorca)
Tel.: 971 894 259
www.fusion19.com

Gewürztraminer y riesling

Aromáticas y sutiles

Estas dos variedades de origen centroeuropeo destacan por ser aromáticas y sutiles. Sin llamar demasiado la atención, los vinos que con ellas se elaboran van ganando adeptos en nuestro país y es que quien los prueba, acaba declarándose ‘fan’.

Robata (Madrid)



El Jardín del InterContinental (Madrid)



El gewürztraminer, pese a considerarse durante décadas como un blanco simple, solo apto para el aperitivo, hoy es uno de los vinos aromáticos más apreciados, incluso por los paladares más exigentes y expertos gracias a bodegas que han logrado otorgar complejidad diferente e innovadora a esta uva tan peculiar. Los riesling, por su parte, son vinos de excepcional calidad, perfumados, con toques dulces, afrutados y enmarcados por una finísima acidez cítrica, que en España elaboran muy pocas bodegas, sobre todo, como monovarietales. Vamos a conocer un poco mejor estas dos variedades y los vinos que con ellas se elaboran.

GEWÜRZTRAMINER

Según algunas interpretaciones el nombre de esta variedad de uva deriva de la palabra latina 'terminus', que significa límite o frontera, como la representada por los Alpes o el Rin, junto con el prefijo alemán gewürz, que significa aromático.

La uva gewürztraminer se caracteriza por hojas y racimos pequeños y por una notable resistencia a los parásitos. El aspecto más singular, sin embargo, es la piel de las bayas, que adquiere un agradable color rosa y normalmente está protegida por una pátina cerosa que la envuelve como una ligera neblina. Es precisamente la piel, rica en terpenos, la que produce ese aroma tan peculiar.

Es una uva resistente que prefiere el frío, pero también se adapta a climas caracterizados por fuertes variaciones térmicas, y preferiblemente le gustan los suelos calcáreos, arcillo-arenosos y graníticos. Así, entre los terruños históricos que a lo largo de los siglos perfeccionaron su cultivo se encuentran el Tirol del Sur italiano, el Sudeste de Alemania y, sobre todo, Alsacia, en Francia, para más tarde extenderse a otros territorios fuera del continente europeo como Australia, California o incluso China.

En lo que respecta a nuestro país desde hace varios años son muchas las bodegas que se dedican con éxito a su cultivo. Cataluña y Aragón son las dos Comunidades con mayor experiencia en la producción de gewürztraminer, especialmente las denominaciones de origen catalanas del Penedès y Pla de Bages así como la aragonesa Somontano. Esta última, en particular, fue la primera en introducir la uva en España a principios de los años 80 del pasado siglo, cuando la filoxera hizo estragos en los viñedos franceses. Para salvarlas, algunas cepas en buen estado tuvieron que ser trasladadas a las zonas vinícolas más cercanas. Desde entonces, la gewürztraminer prospera en el microclima del prepirineo aragonés. De hecho, actualmente, de las 15 variedades de uva trabajadas en el Somontano, la gewürztraminer es la segunda de las blancas y la séptima en total. En 2021, 62 viticultores de 332 tenían parcelas dedicadas y 15 bodegas de las 29 que componen la denominación elaboran vinos con esta variedad.

En Cataluña también llevan casi treinta años cultivándola con éxito. Celler Mas de Sant Iscle, en la D.O. Pla de Bages fue la primera bodega de Cataluña en plantar esta variedad en 1994.

En la D.O. Penedès existen 70 viñas de gewürztraminer para una producción que el año pasado fue de 826.265 botellas. De estas, el 80% se dirige al mercado nacional.

Vino y maridaje

A diferencia de otros vinos, el público del gewürztraminer suele ser muy fiel, teniendo muy buena aceptación entre el público jo-

Lookstudio / Freepik



ven, un mercado que las bodegas intentan captar. Y hablando de edad, precisamente es un vino ideal para beber joven, pero también tolera con elegancia una ligera crianza que le proporciona un aspecto más complejo y alcohólico.

En copa suele tener un color amarillo pajizo apenas velado por un matiz más intenso que se torna dorado. La nariz, rica y exuberante, destaca por aromas tropicales, donde junto a lichis, piña y maracuyá, llegan notas inesperadas de manzana y pera, especias, anís estrellado y clavo. En boca es fresco e invita a beber. Es sin duda un vino de aperitivo perfecto, pero también es un buen compañero de delicados primeros platos, así como quesos, crustáceos y segundos a base de carne magra, aunque quizá uno de los mejores maridajes lo ofrece la cocina oriental, como la japonesa y la tailandesa, pero también en preparaciones muy especiadas o picantes. Finalmente, debemos tener en cuenta que es un blanco y, como tal, debe beberse frío, pero no helado, como se suele hacer con demasiada frecuencia para poder apreciar todos sus aromas, que deben poder explotar a una temperatura entre 11 y 13 grados.

RIESLING

Está considerada como la mejor y más noble de las cepas alemanas y es una de las más reconocidas a nivel mundial, siendo alabada por expertos como Jancis Robinson, Hugh Johnson y Oz Clarke.

La uva riesling era ya conocida en el siglo XV en la comarca alemana de Rheingau, importante zona vinícola de Alemania ubicada en la ribera del río Rin. Desde allí llegó a Alsacia, en Francia, para posteriormente viajar al resto del mundo, encontrándola actualmente en Australia, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Austria y de manera más modesta también en algunos puntos de Italia, España, Chile, Argentina o Canadá.

Es una variedad de vigor medio y con un periodo de maduración medio-tardío. La cepa presenta un pámpano de porte semierguido horizontal. Los racimos son de tamaño pequeño y compactos. Las bayas son esféricas algo aplastadas y de tamaño mediano a pequeño, de color verde-amarillo y con un hollejo de grosor medio.

La vid prefiere los suelos pobres pero se adapta prácticamente a cualquier clase de terreno. Es una uva que prospera principalmente en climas fríos y soporta muy bien las temperaturas invernales, pero es víctima fácil

de las enfermedades, como la botrytis cinerea o podredumbre noble. Destaca por ser una uva de pulpa blanda y alto rendimiento en el prensado. La variedad riesling es aromática, delicada y expresiva. En nariz, cuando está menos madura, nos recuerda a las limas, y sus matices van cambiando ofreciéndonos notas de limón, piña o melocotón cuando se encuentra en un punto de madurez más avanzado.

En España la encontramos en las comunidades autónomas de Aragón y Cataluña. Aun muy minoritaria, también encontramos pequeños viñedos, casi experimentales, en el norte de España.

Una bodega pionera en elaborar con riesling, en concreto en el Penedès, fue Familia Torres. A finales de los años 70, Miguel A. Torres decidió crear un vino en honor a su esposa Waltraud Maczassek, como reconocimiento a su valioso y arduo trabajo realizado en el mercado alemán. Para elaborar ese vino al que llamó *Waltraud* utilizó la uva riesling, la más apreciada de las variedades blancas aromáticas, pero en este caso, plantada en el Penedès Superior, en la finca Fransola, a 550 m de altitud. En esta zona más alta y fresca, la variedad teutona riesling se ha adaptado a la perfección y produce unos vinos de excepcional calidad, perfumados, afrutados y enmarcados por una finísima acidez cítrica.

La Parrilla De Arganda (Madrid)



Vino y maridaje

El vino elaborado con riesling es bastante diferente a cualquier otro. Es refrescante, alto en acidez natural afrutada, y tiene la capacidad de transmitir el carácter del terruño a través de su extracto y aroma único. En líneas generales la variedad riesling ofrece vinos de aromas frescos muy distinguibles cuando todavía son jóvenes, y con el envejecimiento, de hasta los 10 años, consiguen sublimar en armonía.

Los vinos blancos de riesling elaborados en España suelen ser vinos secos, afrutados, frescos y florales, pero no alcanzan la entidad de los vinos riesling de la Alsacia, Mosela o del Rin.

También se elaboran con esta uva excepcionales vinos de vendimias tardías y vinos dulces de hielo (Eiswein) que se elaboran a partir de uvas congeladas.

Luis Gutiérrez –uno de los críticos más influyentes en el mundo del vino– los describe así: "Las características de los vinos de riesling son la marcada acidez, incluso habiendo sobremaduración de las uvas, unos aromas florales, de manzana verde, melocotón y cítricos; es muy expresiva del "terroir", transmitiendo las características del suelo en que se encuentra plantada, sin perder su propia identidad. Su vino, en boca, puede ser graso y glicérico, con buen cuerpo... si no se cae en rendimientos excesivos, claro está. Suele vinificarse sin madera, desde totalmente secos a totalmente dulces, pasando por toda la gama intermedia. Desde vinos ligeros para consumo temprano como aperitivo hasta densos vinos dulces que pueden envejecer durante generaciones. Otra de las características que hacen a la riesling especial es la pasmosa habilidad para desarrollarse en botella, tomando esos tonos tan característicos de lanolina y queroseno. Dada la alta acidez y la buena estructura y balance que pueden alcanzar, suelen evolucionar durante años".

En cuanto al maridaje, el riesling es un buen vino para maridar con pescado, marisco y crustáceos, así como aves, carnes blancas o incluso con quesos fuertes. En la versión de elaboración con vendimias tardías, al ser un poco dulce, acompaña muy bien los postres con cítricos o incluso se puede utilizar como postre en sí mismo.❋

TERRAZAS

Las terrazas son esos pequeños oasis urbanos en los que nos sentimos como si estuviéramos de vacaciones aunque estemos en la ciudad. Ideales para desconectar a la hora del aperitivo, el 'tardeo', para tomar un cóctel al atardecer o después de la cena bajo las estrellas.

Imprescindibles en verano

1. Marina Coastal Club

Hotel Arts Barcelona cuenta con Marina Coastal Club, un espacio de más de 2.500 m2 de jardines y piscinas donde relajarse y degustar la mejor gastronomía mediterránea. Puede adquirirse un day pass (80 euros por persona) que brinda acceso a la piscina, toallas, bebida de bienvenida, aparcamiento, y un 25% de descuento en bebidas en Marina Restaurant o en The Secret Pantry.

C/ de la Marina, 19-21
08005 Barcelona
Tel.: 932 211 000
https://www.hotelartsbarcelona.com/verano-2023/

1







2. Azul Rooftop Barceloneta

En Azul Rooftop Barceloneta el chef francés afincado en Barcelona Romain Fornell propone una gastronomía de mar, brasa y cócteles. Se trata de un espacio de 1.200 m^2, con espectaculares vistas al mar y a la ciudad, donde sentarse a almorzar, cenar o tomar una copa en un ambiente relajado.

Pº. de Joan de Borbó, 101, planta 8.
08038 Barcelona
Tel: 937 140 695
https://goutrouge.com/restaurantes/azul-rooftop-barceloneta/



3. Far Nomo

Entre las costas de Llafranc y Tamariu (Costa Brava), se encuentra el icónico faro de Sant Sebastià. Allí se ubica Far Nomo, una de las apuestas más interesantes del grupo de restaurantes japoneses Nomo. Los visitantes pueden disfrutar de la cocina del chef Naoyuki Haginoya en un ambiente agradable sin masificaciones y con unas envidiables vistas al Mediterráneo.

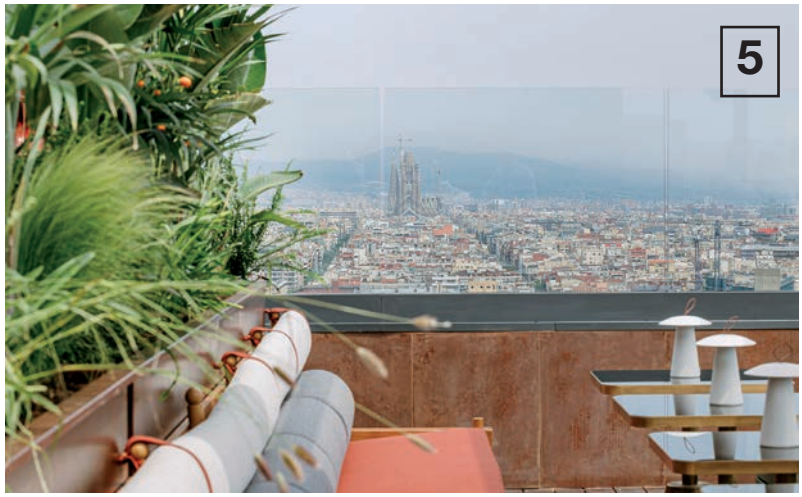
Pº de Pau Casals, 64.
17211 Llafranc (Girona)
Tel.: 972 301 521
https://gruponomo.com/restaurantes/far-nomo/



4. El Cel de Gaudí

Situada en la última planta del hotel H10 Casa Mimosa, y conocida por sus vistas a La Pedrera, la terraza El Cel de Gaudí es el lugar perfecto para contemplar el atardecer barcelonés mientras se degustan las deliciosas combinaciones de su nueva carta de "Cocktails Clásicos 2.0" de autor. La noche de los viernes, la terraza contará con la presencia de un DJ.

Pau Claris 179
08037 Barcelona
Tel.: 932 142 330
www.h10hotels.com/es/hoteles-barcelona/h10-casa-mimosa



5. Nobu Hotel Barcelona Rooftop

En la terraza de Nobu Hotel Barcelona se mezclan el modernismo y la artesanía catalana con la cultura japonesa. Ofrecen platos para compartir preparados con ingredientes locales y con el toque distintivo de Nobu. Dignos de mención son los cócteles que mezclan sabores japoneses con elementos mediterráneos.

Avda. de Roma, 2, 4
08014 Barcelona
Tel.: 936 428 888
https://barcelona.nobuhotels.com/

6. La Terraza de Belbo Terrenal

Belbo Terrenal, el restaurante de cocina mediterránea contemporánea de Belbo Collection, ofrece los domingos del verano en su terraza un brunch de lo más mediterráneo. Se trata del Terrenal Brunch, que permite disfrutar de la oferta gastronómica de Belbo Collection, en la que se incluyen una amplia variedad de arroces y una exclusiva barbacoa de carne y pescado.

Caspe, 1-13.
08010 Barcelona
Tel.: 931 600 064
www.belbocollection.com







7

7. RT60

RT60, el rooftop de hard Rock Hotel Madrid, es un espacio idóneo para el tardeo o afterwork. Su propuesta gastronómica, además de variados entrantes, se completa con cuatro deliciosas smash burguers, entre las que se incluye una opción vegetariana. Cuenta con una amplia carta de cócteles de autor, inspirados en el mundo del arte.

Ronda de Atocha, 17
28012 Madrid
Tel.: 915 308 000
https://www.hardrockhotels.com/madrid/rt60-menu.aspx


8

8. La Terraza de Doña Guiomar

La Terraza de Doña Guiomar, del hotel Vincci Molviedro, toma su nombre de la mecenas sevillana Doña Guiomar Manuel, nacida a mediados del siglo XIV, y su decoración nos remonta a la Sevilla de esa época, con el portón de entrada, recubierto de azulejos, su fuente vertical y su pequeña piscina en forma de alberca. Aquí es posible vivir una auténtica experiencia sevillana, disfrutando de buena música, de una carta deliciosa y de los mejores cócteles.

Pl. Molviedro, 4
41001 Sevilla
Tel.: 955 125 301
https://www.vinccihoteles.com/hoteles/espana/sevilla/vincci-molviedro


9

9. Chez Lumière

Con su decoración al más puro estilo de las clásicas brasseries, la terraza del Chez Lumière, en el hotel Royal Hideaway Sanctri Petri, invita al comensal a una experiencia gastro repleta de buenas vibraciones. Aboga por la materia prima local, en una carta que fusiona nouvelle cuisine con el recetario gaditano, bajo el asesoramiento del chef Juanlu Fernández.

Calle de la Barrosa, s/n
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel: 956 242 90
https://www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-sancti-petri/



10. Terrat

Situado en la cima de Mandarin Oriental, Barcelona, Terrat se ofrece como un refugio urbano donde disfrutar de las tardes y noches veraniegas, con una original propuesta que une música, gastronomía –de la mano del chef peruano Gastón Acurio- y mixología. Cada noche de luna llena, Terrat celebra las experiencias tematizadas Full Moon Parties.

Pº de Gràcia, 40
08007 Barcelona
Tel: 931 518 888
www.mandarinoriental.com



11. Picalagartos Sky Bar & Restaurant

La azotea Picalagartos Sky Bar & Restaurant, situada en la novena planta del Hotel NH Collection Gran Vía, ofrece una exquisita propuesta de coctelería firmada por Luca Anastasio junto a una deliciosa carta de picoteo. Además, el buen producto es el elemento diferenciador de la carta que presenta Manuel Berganza, chef ejecutivo de Azotea Grupo.

Gran Vía, 21
28013 Madrid
Tel.: 915 301 761
www.picalagartos.com

12. Robata Madrid

Robata Madrid es una espectacular izakaya contemporánea, con cocina abierta, tintes internacionales y preciosa terraza. Dirigida por la Sushi chef Fabiola Lairet, su esencia es urbana y cosmopolita y, sobre una base de excelso producto minuciosamente seleccionado, presenta pinceladas mediterráneas y americanas. En el corazón de todo, la robata, la famosa brasa japonesa al carbón.

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









13. Gran Café el Espejo

El Gran Café El Espejo, situado en el Paseo de Recoletos, junto al pabellón modernista que le da nombre, es uno de aquellos cafés literarios del siglo XX, que ahora retoma su esplendor con una terraza excepcional en el centro de Madrid. Aquí puede disfrutarse del desayuno a las copas, pasando por el mejor tardeo, a través de una gastronomía con nombre propio.

Pº de Recoletos, 31
Tel.: 691 141 726
28004 Madrid
www.grancafeelespejo.com

14. Lobito de Mar

La terraza de Lobito de Mar es el paraíso marítimo de la capital. El restaurante cuenta con dos cartas diferenciadas, una ofrece tapeo como ostras, coquinas, berberechos o chirlas, y otra que ofrece elaboraciones que hacen honor a las raíces del chef, Dani García, con platos como el salmonete de Marbella a la brasa con patata a la roteña y lechuga fresca.

Jorge Juan, 10
28001 Madrid
Tel.: 910 889 440
https://grupodanigarcia.com/lobito-de-mar/madrid/







15. Mantarraya MX

Mantarraya MX es el oasis marbellí del chef Roberto Ruiz, con el que busca acercar lo mejor de la gastronomía mexicana en una propuesta muy personal. El clima y su proximidad al mar, lo convierten en un enclave ideal para disfrutar de su terraza y propician una carta donde ceviches, pescados y mariscos toman especial protagonismo, complementados con cócteles muy especiales.

Avda. Bulevar Príncipe de Hohenlohe, 269
29602 Marbella (Málaga)
Tel: 951 210 000
http://mantarrayamx.es

16. Nota Alta Rooftop

Nota Alta, la terraza del UMusic Hotel Madrid, propone degustar lo que ya constituye la seña de identidad de su carta: el sushi castizo, que fusiona una de las delicias de la cocina asiática con la gastronomía española, ofreciendo como resultado sorprendentes propuestas. Todo ello maridado con el mejor ambiente y con unas privilegiadas vistas a la Puerta del Sol.

de la Paz, 11
28012 Madrid
Tel.: 911 213 099
www.rooftopnotaalta.es



17. La Dolce Vitae

Con el asesoramiento de Nandu Jubany, y bajo la dirección del chef ejecutivo del hotel, David Romero, La Dolce Vitae trae este verano lo mejor del producto local, inspirándose en las últimas tendencias culinarias para ofrecer a los comensales sabores que transmiten la verdadera esencia de Majestic Hotel & Spa Barcelona. Además, cuenta con una selección de cócteles de autor, así como con lo mejor de la bodega del hotel Majestic.

Pº de Gràcia, 68.
08007 Barcelona
934 881 717
https://majestichotelgroup.com/es/barcelona/

18. The Rooftop

The Rooftop, ubicado en la terraza del prestigioso hotel Sir Victor de Barcelona, combina la esencia de un restaurante de tradición mediterránea con la elegancia de un bar de copas, ofreciendo lo mejor de ambos mundos. La guinda del pastel la pone una sugerente piscina que convierte este oasis urbano en un pequeño paraíso.

Rosselló, 265
08008 Barcelona
Tel.: 932 711 244
https://www.sirhotels.com/es/victor/rooftop/



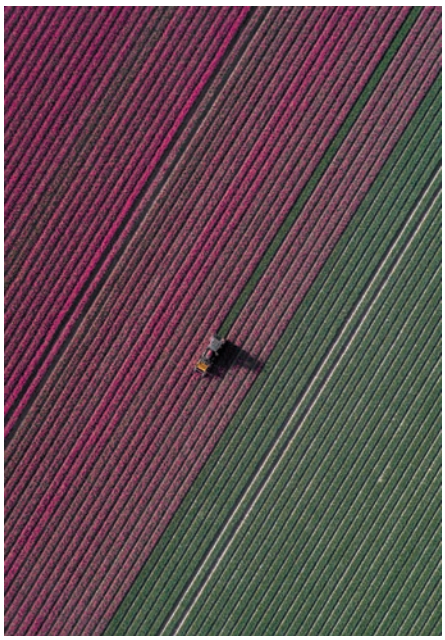
Unidos por la sostenibilidad

International Wineries for Climate Action (IWCA) ha dado la bienvenida a la octava gran bodega española que se adhiere al colectivo de empresas vitivinícolas que luchan por la reducción de emisiones: Bodegas Ramón Bilbao. “Un paso adelante en nuestro camino de ser una empresa consciente y tomar responsabilidad del impacto que causamos en el planeta” comenta el Director General y Director Técnico de Ramón Bilbao Rodolfo Bastida.



Somontano fotogénico

El reconocido fotógrafo internacional Tom Hegen ha puesto, por primera vez, su objetivo en los viñedos y lo ha hecho en Somontano para documentar, en una colección gráfica, sus artísticas perspectivas tomadas desde el cielo que muestran la importancia de la aportación humana en el planeta.





Nuevo mandato

El Consejo Regulador de la D.O. Catalunya comienza un nuevo mandato encabezado por el viticultor Xavier Pié Dols. El nuevo pleno tendrá entre sus principales objetivos trabajar por la mejora de la sostenibilidad en un momento de especial dificultad debido a la sequía.



Estreno en la presidencia

Maria Rosa Blanch, de Cellers Blanch ha sido escogida como nueva presidenta del C.R.D.O. Tarragona y Albert Andrés, de la Cooperativa de Vila-rodona, como vicepresidente. Estarán acompañados en esta legislatura por ocho vocales más que representarán a los cuatro censos: viticultores asociados a cooperativas, viticultores particulares, bodegas elaboradoras no embotelladoras y bodegas embotelladoras.

REMEMORANDO LOS ORÍGENES

La bodega del Penedès Jean Leon, con Mireia Torres a la cabeza, ha presentado la nueva imagen de sus cuatro vinos singulares, inspirada en las primeras etiquetas, y lanza una edición limitada de Vinya Le Havre 2013. Todo ello con motivo de su 60 aniversario.





LOS MÁS EXCLUSIVOS

Miguel Torres Maczassek, director general y quinta generación de Familia Torres, y Josep Sabarich, director técnico, han presentado las nuevas añadas de la colección Antología Miguel Torres. Se trata de los vinos más exclusivos de la bodega: Milmanda 2020, Mas La Plana 2019, Reserva Real 2019, Grans Muralles 2019 y Mas de la Rosa 2020.

Panadería Kosher



Acaba de tener lugar un hito importante y muy significativo para Oz Natural Bakery (C/ Amigó, 37, en Barcelona): sus panes, bollos y pastelería artesana acaban de recibir la certificación Kosher de la mano del rabino de Barcelona, Daniel Askenazi (en la foto junto a la chef israelí Ronit Stern, propietaria de Oz). Se trata de una de las primeras panaderías-pastelerías de la ciudad en recibir este certificado.

Encuentro en la Sonsierra navarra con BODEGAS MARCO REAL





Bodegas Marco Real quiere impulsar el conocimiento de una zona única como es la Sonsierra navarra, para lo que ha organizado un encuentro al que ha acudido la revista Vinos y Restaurantes. Partiendo del Parador de Olite, se disfrutó de un paseo guiado por la historia de la ciudad, realizando un recorrido por las murallas y participando en una cata de blancos de la mano del enólogo de Marco Real, Kepa Sagastizábal. También se visitaron las diferentes fincas y las instalaciones de Marco Real, y se cataron los vinos Finca La Pared. La bodega tiene sus viñedos a los pies de la Sonsierra navarra, donde concentra 49 hectáreas de viñedo divido en cuatro parcelas: La Pared, Valdeherreros, Las Leras y Espesuras.



En la Sonsierra Navarra Marco Real elabora una colección de vinos llamada "Sonsierra Pequeñas producciones", que recoge la esencia de ese territorio. Esta colección la forman el rosado de garnacha, el tinto de syrah y los blancos de chardonnay y sauvignon blanc. A ellos se suma Sonsierra Prestige, una selección de vinos con una calidad superior y, finalmente, los últimos en incorporarse, la gama Finca La Pared: Cuveee Especial, Graciano y Syrah, tres vinos que se elaboran con uvas de la finca que les da nombre.





PRIMER ANIVERSARIO

La tienda de vinos y destilados Petit Celler ha celebrado el primer aniversario de su establecimiento del Garraf, ubicado en el centro comercial Valentí Village en Sant Pere de Ribes (Barcelona). Cuenta con más de 500 referencias, un espacio gastronómico con terraza y una sala para catas y experiencias.

Éxito de convocatoria

La 44 edición del Congreso Mundial de la Viña y el Vino celebrada el pasado mes de junio en Jerez de la Frontera, reunió a más de 800 congresistas de 45 nacionalidades. Se llevaron a cabo ponencias magistrales y debates técnicos bajo el lema "La vitivinicultura y las tecnologías de la información".





Epicentro gastronómico

Cataluña será Región Mundial de la Gastronomía en 2025. El secretario de Alimentación de la Generalitat, Carmel Mòdol, ha explicado que "los próximos años tendremos la oportunidad de demostrar, como hemos hecho estos días al jurado internacional que nos ha visitado, cómo aquí tenemos productores de alimentos y cocineros de excelencia. Es esta mezcla la que nos ha dado este reconocimiento".



Lista para disfrutar

Pago presenta una nueva limonada, sabrosa y refrescante, que podrás encontrar en tu bar favorito o hacerte con ella con un solo clic a través de la tienda *online*. Tu aliado ideal para preparar los mejores *mocktails* y pasarlo en grande disfrutando del terraceo y del sol.



Cocina comprometida con la biodiversidad

La cocina que apuesta por preservar la biodiversidad y está guiada por un propósito social y transformador será el eje del programa de la próxima edición del Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que tendrá lugar del 6 al 8 de noviembre en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.



Nuevo fichaje en Ribera del Duero

El CRDO Ribera del Duero ha designado a Carolina Díez como nueva Directora de Comunicación y Eventos, con el objetivo de seguir apostando por una estrategia de comunicación basada en el apoyo a la cultura. Entre los objetivos principales se encuentra seguir fomentando el conocimiento de #EspírituRibera, un proyecto creado para apoyar la cultura y acercar el vino a las generaciones más jóvenes.

Arte entre viñas

La Vinya dels Artistes de la bodega Mas Blanch i Jové, que fue concebida por Josep Guinovart e inaugurada en 2010, cuenta con 16 obras expuestas de forma permanente en medio del pintoresco paisaje de La Pobla de Cérvoles (Lleida). Ahora ha sumado una nueva adquisición: Llanga, del artista leridano Josep Vallverdú.





Para tomar con hielo

Con el sabor dulce y afrutado de la sandía de *Juicy Watermelon Over Ice* y el exótico sabor a coco de *Coconut Flavour Over Ice*, Nespresso invita a los consumidores a vivir una experiencia de café diferente y refrescante este verano.

Propuestas refrescantes

Para este verano Tea Shop propone tres sabores para infusionar en frío –Melon Strawberry, Black Tea Lychee & Rose y Oolong Pink Grapefruit– y otros tres –Strawberry, Mango y Blueberry– para hacer *bubble tea*, una tendencia que triunfa en Taiwán. Se trata de perlas de zumos naturales que, en cuanto se añaden al té o infusión fría y se muerden, liberan un sabor y experiencia única.





DESTINO SABROSO

Entre los atractivos de Ferrol (A Coruña) se encuentra su exquisita gastronomía. Éxito que le debe a la excelente calidad del producto de cercanía –como las almejas babosas o la ternera de Capelada– y a labor de sus restauradores que posicionan a la ciudad como destino gastronómico a tener muy en cuenta.

ARTE Y VINO

La obra “Extracto”, de la artista almeriense Pepa Satué Ripoll, ilustrará la próxima añada del vino más joven de Fariña. Manuel Fariña, director general de Bodegas Fariña, ha agradecido el alto nivel de participación de un certamen ya consolidado que este año ha batido récord de participación con más de 300 obras inscritas.





Nuevos embajadores de la manzanilla

Bodegas Barbadillo ha distinguido a las nuevas Damas y Caballeros de la Orden de la Solear como embajadores de la manzanilla. Los protagonistas de esta 41 edición han sido: Rafael Almarcha, Rafael Cebolla, Javier Hidalgo, Antonio Martín, Noemí Martínez, Toñi Moreno, Benito Pérez-Barbadillo López de Carrizosa, Antonio Sánchez, Víctor Vázquez y Laura Sánchez.

Premio fotográfico



La Fundación *Louis Roederer creó el año pasado el Louis Roederer Photography Prize for Sustainability* (Premio de Fotografía Louis Roederer a la Sostenibilidad) para apoyar a los fotógrafos contemporáneos y la creación artística en el sentido más amplio, centrándose al mismo tiempo en cuestiones de sostenibilidad y medio ambiente. Este año el ganador ha sido M'Hammed Kilito por su serie titulada Before It's Gone.

Relevo en la presidencia



La Asociación de Vinos de la Tierra de Aragón tiene nuevo presidente: Víctor Martínez, gerente de la bodega Lagar de Amprius. La Asociación nació hace dos décadas para dar visibilidad al trabajo de pequeñas bodegas situadas en territorios tradicionalmente vitivinícolas en Aragón. Actualmente hay once inscritas.

FINANCIACIÓN PARA ENVASES SOSTENIBLES

Enterprise Nation se ha asociado con Uber Eats y Visa para lanzar *Grants for Growth,* un programa pionero cuyo objetivo es apoyar a los restaurantes en sus esfuerzos por reducir el desperdicio de envases usados. Los restaurantes de Madrid pueden solicitar hasta el 7 de julio una financiación para diseñar envases más sostenibles.





Éxito de Cooking Films Menorca

El festival que une cine y gastronomía en la isla balear celebrado a principios del pasado mes de junio, cerró con una extraordinaria acogida por parte del público. La oferta culinaria de los chefs de este año – Guillem Tutusaus, Matías Salvia, Miguel Carricondo y Jordi Preto– estuvo centrada en el producto local y de temporada, y al mismo tiempo en una original exhibición de cocina de autor que sedujo con su creatividad.



Los dulces y el chocolate no solo apetecen en invierno, por eso Catànies®Cudié propone alegrarnos el verano con dos de sus sabores más refrescantes: las Catànies® Green Lemon –una exquisita combinación de chocolate blanco con frutos secos y la acidez cítrica de la lima– y las Càtanies® Yogulate, elaboradas con chocolate blanco, frutos secos y un toque de yogur griego.

40 años vendiendo exquisiteces

El Corte Inglés celebra este año el 40 Aniversario de Club del Gourmet. La compañía se convirtió en pionera y todo un referente de la alta gastronomía al poner en marcha un novedoso concepto que reunía charcutería, ultramarinos, confitería, bodega y un pequeño bar en un mismo espacio. Actualmente Club del Gourmet ha multiplicado por cuatro su selección inicial de productos hasta llegar a los más de 4.000 actuales.



Rafael López-Monné



Rafael López-Monné



CIFRA RÉCORD

La Denominación de Origen Empordà vendió por primera vez más de 6 millones de botellas en un mismo año. Concretamente, en 2022, las bodegas ampurdanesas comercializaron 6.017.362 botellas, lo que representa un aumento del 3% respecto a las 5.839.749 unidades vendidas el año anterior.

Playa Padre - Marbella



Beach Clubs y chiringuitos de playa

Los beach club y los chiringuitos de playa son los lugares perfectos si lo que se deseas es vivir una experiencia única en torno a la buena gastronomía y el ambiente más vibrante con los pies en la arena.

D.O. Empordà

El Empordà es una tierra llena de viñas que son un tesoro por su antigüedad. Destacan las garnachas y cariñenas, que representan una tercera parte de la viña ampurdanesa.



Colera. Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG.

Hotel Princesa Suite Hotel Resort



Especial Canarias

Tanto la cocina canaria tradicional como la vanguardista tienen un elemento común: los sabores que se obtienen de los productos autóctonos, algunos de ellos cultivados en suelos volcánicos. Por supuesto, los vinos canarios son su mejor maridaje.

Asturias: sidra y vinos D.O.P. Cangas

Todos tenemos en mente esta región por la belleza de sus parajes, su gastronomía y cómo no, por una de sus bebidas insignes: la sidra. Pero no podemos ni debemos olvidar los vinos asturianos y su larguísima tradición.



D.O. Valdeorras



Variedad godello

Los expertos afirman que es una de las variedades en auge en Galicia, en especial en las Denominaciones de Origen Valdeorras y Monterrei, donde la presencia de esta variedad se ha incrementado notablemente en los últimos años.

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



CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN

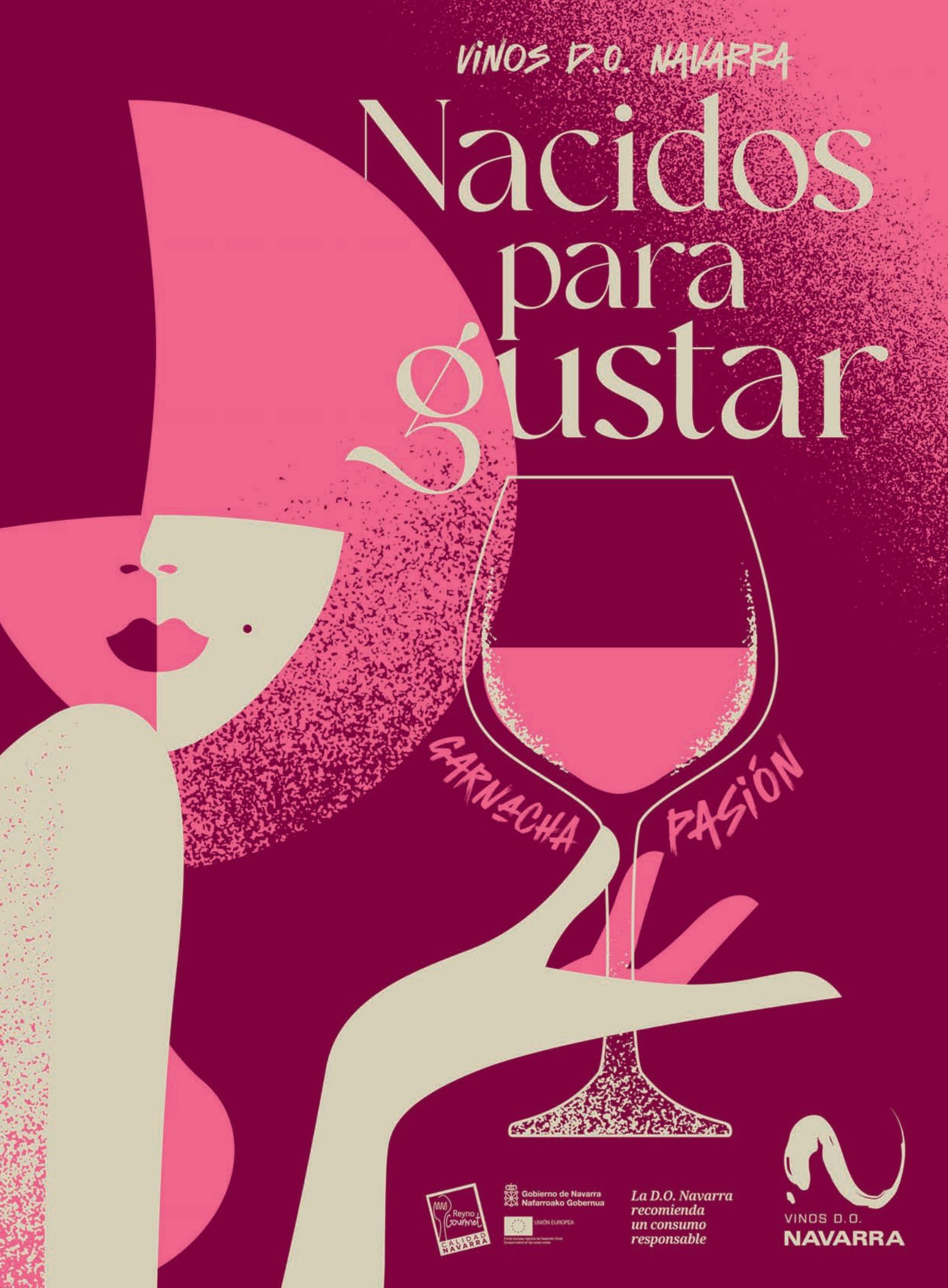
QUESO Mahón MENORCA

El secreto mejor guardado

www.quesomahonmenorca.com

VINOS D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar



Reyno Gourmet
CALIDAD NAVARRA

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

UNIÓN EUROPEA

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable

VINOS D.O.
NAVARRA