

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 mayoría de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descargue el software

[Adobe Acrobat Reader DC](#)

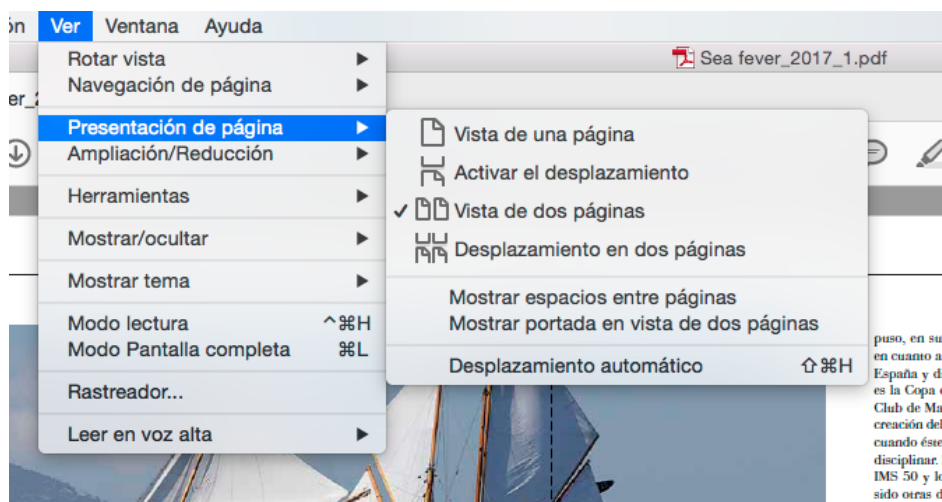
Una vez visualizada su revista en el [Adobe Acrobat Reader](#)

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más cómoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscribirse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

R VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA AL CHEF
**ROMAIN
FORNELL**

ESPECIAL EMPORDÀ

Relax, vino y gastronomía 'top'

CANARIAS Personalidad volcánica

Godello

La uva que enamora

Beachs Clubs

Al ritmo de las olas



Pazo Pegullal

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



www.pazopegullal.com

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

soniavinosityrestaurantes@curtediciones.com

Lola Beceiro

E-mail publicidad:

publicidadvinosityrestaurantes@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

Déposito Legal: DL B 26373-2002

Distribución Portugal: Logista



Edita: EDICIONES S.A.

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 expresa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.

Printed in Spain.

Revista Mensual

Nos vamos de vacaciones

Hostal de La Gavina - S'Agaró (Girona)



El equipo de la revista *Vinos y Restaurantes* nos vamos unos días de vacaciones, no sin antes dejaros con el número de agosto, que hemos elaborado con temas 'muy frescos' (que falta hacen con este calor). Como cada mes, salimos en papel y en versión *online*, así que estéis donde estéis, podéis leerlos.

Según un estudio reciente, para el 76% de los consumidores el verano es su época del año preferida para salir a comer fuera de casa, así que además de echar un vistazo a nuestras habituales noticias de restaurantes, tomad nota de los *beach clubs* y chiringuitos de playa (de nivel) que hemos seleccionado. Por otro lado, no os perdáis los tres grandes des-

El Empordà es uno de los destinos que hemos elegido este mes

tinos que os sugerimos este mes: el Empordà –en la provincia de Girona–, las Islas Canarias y Asturias.

A nivel exclusivamente vinícola, también os hablamos de la variedad godello y de los vinos en lata, ideales para esta época del año por su practicidad.

Finalmente, no dejéis de leer las entrevistas que nos han concedido los chefs Diego Schattenhofner –del restaurante tinerfeño Taste 1973, que ha conseguido su primer sol Repsol en la guía de este año–, y Romain Fornell, que entre sus múltiples proyectos lidera Candlelight en el Hostal de La Gavina de S'Agaró (Girona), en pleno corazón de la Costa Brava.

¡Felices vacaciones!

Laura Curt



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



AGOSTO 2023



Mil Ríos
Godello

Este vino blanco, con crianza sobre lías y elaborado con uvas vendimiadas a mano, ha sido merecedor en los últimos años de varios premios internacionales.



28 Beachs Clubs y chiringuitos de playa

Chiringuitos en los mejores destinos playeros y cosmopolitas beach clubs donde pasar una jornada inolvidable frente al mar. En ellos se disfruta del verano, ya sea con servicios como piscina, toallas, masajes, cócteles o algo de picar, o con una cocina de primer nivel que se degusta al ritmo de las olas.

34 Asturias: Tierra de sidra y vinos heroicos

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Si hay una bebida que identificamos con el Principado de Asturias esa es sin duda la sidra, pero también se producen allí vinos acogidos a la D.O.P. Cangas que no debemos pasar por alto.

42 Godello

Además de las populares albariño y verdejo, la variedad godello se está convirtiendo en la blanca de moda. Te contamos por qué.



48 D.O. Empordà

Las mujeres del vino ganan protagonismo. Empresarias, enólogas, sumilleres, viticultoras, ingenieras.... Las mujeres del vino del Empordà ganan protagonismo cada día en un sector que ha sido tradicionalmente muy masculino.

60 Entrevista al chef Romain Fornell

Francés y barcelonés casi a partes iguales, Romain es un chef con un sello muy personal. Su cocina se basa en esa dualidad, trabaja los productos locales con técnicas francesas y revisita platos catalanes aportándoles un toque francés. Esa es su esencia, la que aplica a todos sus proyectos que no son pocos.

64 Canarias

Siete islas principales y once denominaciones vinícolas ponen de manifiesto la diversidad de este archipiélago. Su nexo común es su origen volcánico, algo que queda patente en sus vinos y en su gastronomía.



EL CARÁCTER DE UN
VIENTO EL ESPÍRITU DE UNA
GENTE

EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix a les zones rurals

WINE-MODERATION

est.lula.com

Todo el mes
Paulaner Biergarten

Música en directo y al aire libre, gastronomía bávara y la icónica cerveza Paulaner son algunos de los elementos que se pueden disfrutar en Paulaner Biergarten, situado en el Gran Teatro Caixa-Bank Príncipe Pío de Madrid. Es posible los jueves, viernes y sábados por la tarde y noche hasta finales de verano.

Más información: <https://laestacion.com/project/biergarten-nights>



Todo el mes
Saborea Osborne



Las noches de verano del Puerto de Santa María acogen en la Bodega Mora un espacio creado por Osborne dedicado a la degustación de tapas elaboradas por los chefs Begoña Rodrigo, Iago Pazos y José Pizarro, así como una completa propuesta de coctelería a cargo de Borja Cortina.

Más información: www.osborne.es



Hasta el 20 de agosto
Pop up de Nicolas Isnard
en SO/Sotogrande

SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort brillará hasta el 20 de agosto gracias al chef francés Nicolas Isnard, con una estrella Michelin. El restaurante Cortijo Santa María 1962 ofrece un menú diseñado por el cocinero galo que consta de cinco platos y un exclusivo maridaje.

Más información: www.so-sotogrande.com/es/



03-06/08
Festival Vino
Somontano

La gran fiesta del vino Somontano es uno de los eventos enoturísticos, enogastrónómicos y enoculturales más relevantes de nuestro país. El programa de catas se celebra en la sede de la Denominación de Origen y cuatro espectáculos tomarán como escenario el Centro de Congresos de Barbastro.

Más información:
<https://dosomontano.com/>

Todo el mes
Las Arenas Gourmet Garden Experience

En los jardines de Las Arenas Balneario Resort de Valencia tanto huéspedes como clientes pueden encontrar córners de los restaurantes del hotel: el japonés Tori-Itto, la coctelería premium Tragos Koketos, la heladería Rocambolesc, el Blue Pool Bar, L'Aperitif y el Brasserie Sorolla.

Más información:
www.hotelvalencialasarenas.com/es/





VÍCTOR VALVERDE

Trayectoria

Nacido en 1987 en Madrid, estudió en la Escuela de Hostelería Superior en Alcalá de Henares. Su formación pasó por restaurantes tan conocidos como el Bodegón Alejandro (Donosti), con Martín Berasategui, y a continuación, ya en Lasarte, en el tres estrellas Michelin del chef vasco.

De vuelta a Madrid, se enroló con Sergi Arola en La Broche. Inquieto y en busca de más conocimiento, en 2011 se fue a vivir a Londres, donde no tardó en trabajar en algunas de sus mejores cocinas como las de Jean Georges y Spice Market.

Tres años después, enamorado de Lanzarote, se traslada a la isla para acometer un proyecto personal: Amarre, en El Charco, como propietario y jefe de cocina. El éxito fue inmediato hasta que llegó la pandemia. En 2021, tras tener que cerrar su restaurante, se alía con Sonsoles López y Eduardo Riestra para lanzar el restaurante Palacio Ico y convertirlo en uno de los exponentes de la Nueva Cocina Canaria.

ESTE JOVEN CHEF MADRILEÑO
LIDERA LOS FOGONES DEL
RESTAURANTE PALACIO ICO,
UBICADO EN EL HOTEL DEL MISMO
NOMBRE, INAUGURADO HACE TAN
SOLO DOS AÑOS CON EL
OBJETIVO DE CONVERTIRSE EN
UNO DE LOS DECISIVOS *PLAYERS*
DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA
DE LANZAROTE Y DE LA NUEVA
COCINA CANARIA EN GENERAL.

Asus 36 años Víctor Valverde tiene una sólida trayectoria a sus espaldas y pese a ser madrileño es en estos momentos uno de los exponentes de la Nueva Cocina Canaria.

Víctor era y es un auténtico enamorado de la isla de Lanzarote, donde pasó muchas de sus vacaciones antes de establecerse allí.

Actualmente está al frente del restaurante del hotel Palacio Ico, un hotel boutique ubicado en una casa solariega del siglo XVII en Tegüise que se define como 'hotel gastronómico'. Buena 'culpa' de ello la tiene este chef inquieto, minucioso, curioso, que descubre la riqueza y variedad del producto de Lanzarote en cada plato, donde la naturalidad, la frescura y la cercanía son las protagonistas. La suya es una cocina basada en lo local con algunos

productos de la península.

Así, en la cocina de Víctor encontramos producto de Km0 de Lanzarote (salmon de Uga, quesos de la

Finca de Uga – con diversos premios Gold en los World Cheese Awards–, pulpo y calamar del banco sahariano, gambas y carabineros de La Santa, cherne, atún de Lanzarote, mero, sama roquera o merluza de La Graciosa), grandes carnes, ibéricos (presa, secreto), mariscos de Galicia (navajas, mejillones, almejas), verduras ecológicas de proximidad, tomates de Tinajo, papas yema de Lanzarote, batatas del jable...

En definitiva, Víctor Valverde exalta el producto con respeto total a sus características organolépticas, elaboraciones sinceras y frescas con pocos ingredientes de máxima calidad y acabados de fina y precisa alegría cosmopolita en busca de los sabores redondos, las armonías, el placer.*

#Otra manera de cocinar

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

iVario.
Rompiendo las reglas.



Regístrate aquí para
verla en directo



Mil Ríos Godello

Un proyecto hecho realidad

Mil Ríos Godello de Familia Méndez-Rojo es el resultado de un largo proyecto que abarca varias generaciones y hasta cinco denominaciones de origen. Este vino blanco, con crianza sobre lías y elaborado con uvas vendimiadas a mano, ha sido merecedor en los últimos años de varios premios internacionales, entre los que se encuentra el Mundus Vini.



Mil Ríos Godello 2021

Tipo: Blanco
D.O.: Valdeorras
Variedad: Godello

Mil Ríos Godello se elabora con uvas vendimiadas a mano, en viñedos de una edad media superior a 23 años. Ha sido sometido a crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable con mecido semanal durante 4 meses, y posterior crianza en botella. Como resultado, se obtiene un vino de guarda, redondo, lleno de matices y elegante. En nariz resulta intenso, fresco y expresivo, con sensaciones de fruta blanca y de hueso, toques cítricos y notas balsámicas. De boca amplia y sabrosa, con gran estructura y acidez bien integrada, resulta fresco y profundo, con un persistente final.

MENDEZ-ROJO
A Ermida Belesar
27500 Chantada (Lugo)
Tel.: 982 454 005
www.mendezrojo.com



Los ríos que recorren Galicia dan forma al proyecto Méndez-Rojo, trazando una línea imaginaria que conecta los viñedos y los alimenta. La historia de dicho proyecto se remonta al año 1940, cuando Manuel Méndez y Maruja Otero abrieron en Chantada (Lugo) Casa Penouzos, un local de venta de vinos, detonante de una relación continuada años después por Javier Méndez y Ana María Rojo, padres de Juan Luis Méndez Rojo. Este último, como especial homenaje a sus padres y a su tierra de origen, se embarcó en una empresa amparada por sus propios apellidos, Méndez-Rojo, con la que deseaba reflejar la trayectoria, los años de experiencia y el conocimiento del sector, ofreciendo excelentes marcas de vinos gallegos. En 1998 se produjo la adquisición de la primera bodega, Vía Romana Adegas e Viñedos (situada en la D.O. Ribeira Sacra) y, posteriormente, de Terriña (D.O. Valdeorras), que junto con Vía Atlántica (C.O. Rías Baixas), Adegas e Viñedos Marqués de San Fiz (D. Ribeiro) y Adegas e

Viñedos Lagar de Deuses (D.O. Monterrei) forman el único proyecto con vinos en las 5 denominaciones de origen gallegas. El vino que ilustra nuestra portada, Mil Ríos Godello, se elabora en la bodega Terriña, situada en un valle fértil del río Sil y una de las más antiguas de la D.O. Valdeorras (noroeste de la provincia de Ourense). La filosofía de Terriña se basa en el respeto a la tierra, un respeto que se manifiesta a través de una viticultura sostenible y una enología que permite preservar las características de las variedades que utilizan –godello, mencia y garnacha– y resaltar su potencial. La bodega cuenta con 25 hectáreas de viñedo propio, con suelos de textura arcillo-ferrosa, inviernos fríos y veranos caluroso, otoños y primaveras suaves y pluviometría media. Además de Mil Ríos Godello es digno de mención Mil Ríos Barrica Garnacha. Próximamente estará disponible Mil Ríos Barriça Godello, una edición especial limitada que, junto con Mil Ríos Mencia, completa la familia de vinos de la bodega Terriña.*

Sugerencias del mes VINOS BLANCOS



Un verdejo equilibrado

Proveniente de viñedos de más de 30 años y elaborado mediante una fermentación lenta, Val de Vid Verdejo 2022 presenta un color amarillo pajizo intenso con reflejos verdosos. En nariz, tiene aromas de frutas de hueso con acentos florales que dan paso a notas de hierba fresca y flores blancas. En boca es amable, equilibrado y refrescante.

Medalla de Oro Bacchus

El monovarietal Chardonnay 2021 de Bodega Sa Cabana ha recibido la Medalla de Oro en el XXI Concurso Internacional Bacchus 2023. Elaborado en la principal localidad vitivinícola de la isla, Binissalem, el vino pertenece a la D.O. (I.G.P) Vino de la Tierra Mallorca.



Sorprende por su frescura

Protos Verdejo 2022 es de color amarillo pajizo con matices verdosos y aromas complejos (frutas tropicales, cítricos, fruta blanca y matices herbáceos típicos de la variedad verdejo). En boca, es seco, fresco y de acidez equilibrada. En él destacan el cuerpo y estructura que aporta la crianza sobre lías finas, con un toque ligeramente amargo.



De producción reducida

Vía Romana do Camiño Godello ha obtenido su primera Medalla de Bronce en el concurso Decanter World Wine Awards 2023. Elaborado con godello de la D.O. Ribeira Sacra, es de producción reducida. Es un vino equilibrado que refleja la complejidad de la variedad.

FERMENTACIÓN EN ÁNFORA

Avant-Garde de Ysios es una colección limitada de 300 botellas. La primera edición está compuesta por los vinos Blanco Ánfora, Whole Bunch y Graciano. El blanco es un viura procedente de un viñedo viejo en vaso de Laguardia que opta por la fermentación espontánea con sus pieles en un ánfora de barro, recuperando la vinificación tradicional.

Sugerencias del mes
VINOS BLANCOS



BLANCO DISTINGUIDO

Battonage 2020 es un blanco distinguido. Elaborado con viura y sauvignon blanc, es equilibrado, fresco y untuoso gracias a su crianza sobre lías durante 6 meses en barrica nueva de roble francés. Edición limitada a 2.600 botellas.



El mejor sherry del mundo

El prestigioso concurso International Wine Challenge ha reconocido al Oloroso Singular de Fernando de Castilla con el "Sherry Trophy" y el "Oloroso Trophy", que lo acreditan como el mejor sherry del mundo y el mejor oloroso. Se trata de una de las joyas de la bodega, un vino 100% palomino de los llamados "de pañuelo", por su extraordinaria intensidad, riqueza y elegancia aromática.



Elegante, expresivo y fresco

Así es De Alberto sobre lías 100% verdejo. Se elabora sobre lías finas durante tres meses para conseguir un vino intenso en aromas de marcado carácter afrutado. Fresco, completo y mineral, aporta un toque sedoso en el paladar y una buena estructura y persistencia.



Joven y amable

Barbadillo Semidulce, es el que hasta hace poco se conocía como Maestranche semidulce. Su botella azul traslada al consumidor hasta las mismas costas gaditanas y es un homenaje al mar que baña la Bahía de Cádiz. Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes.

Sello ecológico

Viña Esmeralda 2022 (DO Penedès) es la segunda añada con sello de vino ecológico. Se elabora con uva moscatel de Alejandría, una variedad blanca muy aromática. El resultado es un vino muy fragante, con delicadas notas florales y de fruta. En boca es suave, con un final goloso, ideal para tomar como aperitivo.



PERFIL DELICADO

Viñas Viejas de Paniza, de la D.O. Cariñena, tiene un perfil delicado de garnacha con aromas puros de cereza madura y guindas, un vino maduro y de cuerpo ligero. Marida a la perfección con entrantes de carnes, patés, embutidos, carnes rojas y asados.



Con un gran palmarés

Tres oros en cinco años de vida es el palmarés de 12 Lunas garnacha, el monovarietal de Bodegas El Grillo y la Luna, en el concurso Grenaches du Monde. Con su quinta añada recién salida al mercado, es de color rojo cereza, y tiene aromas de fruta roja joven y fresca. En boca es redondo, vibrante, muy fresco y aromático.

Potencial de envejecimiento

Torrelongares Gran Reserva, de Bodegas Covinca, presenta un balance de frutas rojas y negras maduras que reposan en barricas mostrando el potencial de envejecimiento de la D.O. Cariñena. De color rojo picota, con buena intensidad y tonos tejas, es potente, carnoso, redondo con taninos pulidos, una acidez equilibrada y postgusto largo.



Complejo y elegante

Guelbenzu Lautus 2016, Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2023, es un multivarietal procedente de los mejores viñedos de Finca La Lombana de Grupo Bornos Bodegas & Viñedos. Este tinto de color rojo cereza de capa alta, es complejo y elegante en nariz, y tiene notas de especias, tostados y balsámicos. En boca resulta redondo, carnoso y con cuerpo.



Entre los mejores

Altanza Club, vino insignia de Bodegas Altanza, ha quedado seleccionado entre los siete mejores vinos de Rioja en los premios Decanter 2023. Un reserva elegante, elaborado con uva 100% tempranillo, que destaca por su equilibrio, amabilidad y versatilidad.



RIOJA ECOLÓGICO

Procedente de viñedos propios de tempranillo ubicados en la Rioja Oriental, tratados con productos naturales y una antigüedad de más de 35 años en ecológico, Vega Vella Reserva está concebido para permanecer en el tiempo, buscando una estructura poderosa que irá puliéndose con la crianza dejando al descubierto su noble origen.



Muy sabroso y uniforme

Bordón D'Anglade Reserva 2017 ha conseguido 91 puntos de James Suckling, que lo define así: "Un reserva de Rioja, 100% tempranillo, con un sutil sabor a cuero con frutos rojos, especias cálidas, granos de pimienta y tierra oscura. Muy sabroso y uniforme en boca, de cuerpo medio con taninos frescos y suaves".



Tempranillo versátil

Pagos de Balbás 2021 es un tempranillo de Ribera del Duero, redondo, equilibrado, persistente y muy versátil a la hora del maridaje. Perfecto para tapear, con queso semicurado, pescados azules y algunas carnes blancas. También marida con carne roja asada, setas, bacalao o platos de pasta con salsa de tomate.



Retorno al origen

Legado Muñoz Cencibel es un vino que refleja la experiencia de tres generaciones. Criado durante 9 meses en barrica de roble americano, la presencia de la variedad es sutilmente acompañada por notas del roble que lo hacen fácil de beber y nos permite conectar con la naturaleza.



Gran potencial de guarda

Numanthia 2018 es un vino elaborado al 100% con tinta de Toro muy elegante y serio en nariz, de gran expresión y equilibrio en boca, con matices de arándanos y grosellas, notas de canela, nuez moscada y un final con recuerdos de romero y grafito. La buena acidez lo alarga y permite que este vino pueda ser disfrutado en los próximos 10 años.

Sugerencias del mes VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Para combatir el calor

La añada 2022 de Valdehueva Rosé combina elegancia y frescura en cada copa. La potencia de su juventud se fusiona con un sutil toque de madurez que le aporta su paso por barrica. Elaborado con uvas tempranillo y verdejo, es una opción ideal para combatir el calor del verano.



DE ALTA GAMA

Señorío de Sarriá Viñedo Cinco 2022, el rosado de alta gama de Bodega de Sarriá, ha recibido la Doble Medalla de Oro en Grenaches du Monde, celebrado por primera vez en Nueva York, por sus interesantes cualidades y la forma en que expresa su origen navarro. Un vino color rojo carmesí, con intenso aroma a caramelo de fresa, lichis, pomelo y frutas del bosque.



Más chardonnay que nunca

Ayala presenta la nueva edición de su Brut Majeur con mayor presencia de chardonnay, en una botella inspirada en la artesanía y savoir faire de la maison. La evolución de su forma optimiza el desarrollo del champagne en el tiempo y el diseño recuerda a la icónica botella de La Perle lanzada hace 30 años.

Naturaleza en la botella

Robert J. Mur Ecológic-Organic Brut Nature es un cava *vintage* de viticultura ecológica y orgánica. Llama la atención al demandante de cavas jóvenes, frescos, con aromas primarios, que busca cada vez más productos naturales, de producción controlada con respeto a la naturaleza y sin nada añadido.



Perfecto para el verano



Elaborado al 100% con tinta del país de su finca Virgen de la Vega, Rosado López Cristóbal 2022 tiene una complejidad y frescura que hacen que sea perfecto para los meses de calor. Perteneciente a la Ribera del Duero burgalesa, acaba de lograr el Gran Baco de Oro, concurso que recoge los mejores vinos jóvenes de España.

Sugerencias del mes
VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

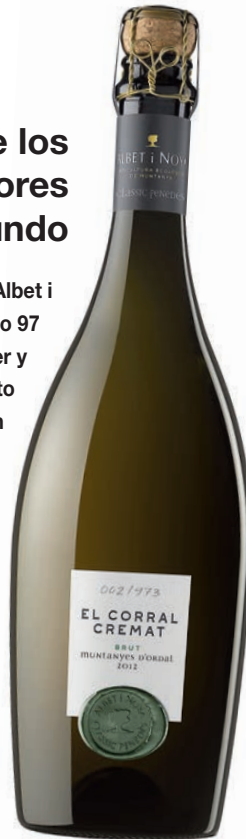


Amplio y refinado

De color melocotón claro con un delicado brillo, el Château Romassan Rosé 2022 de Domaines Ott es un rosado ecológico de una gran riqueza aromática, con notas de pomelo, frutas exóticas y hierbaluisa. En boca es amplio y redondo. La nota final, marcada por cítricos confitados, es ligeramente ácida y mentolada.

Entre los mejores del mundo

El Corral Cremat de Albet i Noya ha obtenido 97 puntos en Decanter y sigue en el selecto grupo “Best in show”, donde están los 50 mejores vinos de todo el mundo. Se trata de un Clàssic Penedès de más de 10 años de crianza elaborado 100% con xarel·lo de un paraje muy especial.



Rosado gastronómico

Lar de Maia 8º Rosado es un Vino de la Tierra de Castilla y León elaborado con tempranillo. Llama la atención su brillante color rosa salmón con reflejos azulados. Desprende aromas intensos a frutas rojas ácidas y final balsámico. Sedoso y con buena persistencia en boca.



Ideal bajo las estrellas

De Nit de la bodega Raventós i Blanc es un espumoso rosado con una base de xarel·lo, macabeo y parellada y un pequeño pero significativo porcentaje de monastrell, que le aporta complejidad sin restarle frescura. Un vino deliciosamente perfumado (anís, hinojo, hierbas mediterráneas y fruta roja), sutil y elegante.



ESPUMOSO DE PANSA BLANCA

En palabras del enólogo, Xevi Carbonell, Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016 “es el más genuino de la colección, el más maduro, afrutado, el que respeta más la variedad”. Se trata de un espumoso 100% pansa blanca –variedad autóctona de la D.O. Alella– envejecido durante 40 meses. En boca es amplio, estructurado y largo.

100% artesanal

Entremanos, tequila mexicano elaborado de forma 100% artesanal, es profundamente respetuoso con la tradición, realizado a través de una pequeña y controlada producción. Un tequila lento y hecho a mano, que respeta sus tiempos de elaboración para obtener un buen resultado.



EN HOMENAJE A MURCIA

Premier Cru es la ginebra *superpremium* de Bombay Sapphire® creada para homenajear a la región de Murcia y a los impresionantes cítricos que produce, uno de los principales ingredientes del destilado. Con 25 ml de Bombay Sapphire® Premium Cru, 25 ml de fino sherry y 100 ml de tónica *premium* puede crearse el cóctel perfecto.



Los sabores del verano

The Balvenie, destilería de whisky escocesa, propone adentrarse en la mixología este verano a través de tres cócteles: Tropical Balvenie, elaborado con piña y The Balvenie 12 Stories; Balvenie Berries, con frutos rojos y base The Balvenie Caribbean Cask 14, y Paloma & Balvenie, con un punto de sal, pomelo rojo y el icónico The Balvenie 12.



Primer tequila multiañojo

Maestro Dobel Diamante destaca por su complejidad y frescura, pero sobre todo por ser el primer tequila añejo cristalino del mundo. Proveniente de una sola finca, se elabora con 100% agave azul, con aromas más ligeros, herbales y cítricos. Es el resultado del ensamblaje de tequilas reposados, añeños y extraañeños.

75° aniversario del Margarita

La receta de Cointreau, el triple-sec de naranja transparente y aromático, conserva su autenticidad desde su creación gracias a la selección de las mejores pieles de naranja dulces y amargas. Este licor es conocido como el ingrediente secreto en más de 500 cócteles, destacando especialmente el Margarita, un clásico que nació en México en 1948 para conquistar el mundo.



DESTILADOS *lo más*



Intensamente aterciopelado

Torres 20 es un brandy añejo destilado de las variedades de uva parellada y ugni blanc. Ambas se destilan por separado dos veces en alambiques tradicionales. El resultado es un brandy color ámbar oscuro con notas de vainilla, canela y nuez moscada. Intensamente aterciopelado en boca.

Ideal para cócteles veraniegos

Suave, aromático e intenso, Amaro del Capo es el ingrediente idóneo en mixología. Se trata del licor nº1 en Italia y se elabora con hierbas, flores, frutas y raíces de la región de Calabria infusionadas en el mejor alcohol para ayudar a la digestión y dar una sensación de bienestar.



Para brindar por lo que realmente importa

La ginebra Martin Miller's Gin, ha presentado Sólarfri, un concepto de origen islandés —de allí proviene el agua utilizada para su elaboración— que invita a disfrutar de las cosas que verdaderamente importan. Martin Miller's Gin es suave y delicada, con notas florales y cítricas y un perfecto equilibrio, lo que la hace ideal para cócteles.



LA ESENCIA DE LA DOLCE VITA

Inspirada en el estilo de vida italiano, Malfy Gin es una ginebra destilada con métodos del siglo XI, ingredientes naturales, agua de manantial de la montaña de Monviso y botánicos locales. Con un toque refrescante, moderno e italiano, es perfecta para disfrutarse al aire libre. Disponibles cuatro variedades a base de limones, ruibarbo, naranjas sanguinas y pomelos de Sicilia.

Edición estival limitada

Con toques cítricos y un sutil final de pimienta: así es la Edición Limitada de G'Vine by Jaime Lorente, una ginebra elaborada por el propio actor junto al maestro destilador Jean-Sébastien Robicquet. Promete ser la ginebra que te acompañará este verano, agradable, versátil y fresca.





ÁLVARO RIVERA lidera una propuesta efímera

El afamado chef de Barbate ofrece este verano 'Yoko Experience Sancti Petri' en el hotel Barrosa Palace de Chiclana de la Frontera (Cádiz), una propuesta innovadora con dos menús degustación con el atún de almadraba como protagonista y solo en horario de cena. "Cada pase es una celebración de la fusión de sabores mediterráneos y japoneses", afirma Rivera.

DANI GARCÍA muestra su proceso creativo



El pasado 25 de julio se estrenó 'Dining On Design', un cortometraje protagonizado por el restaurante de dos estrellas Michelin Smoked Room, de Dani García, y el galardonado dúo de diseñadores Astet Studio. De 18 minutos de duración, brinda información exclusiva sobre el proceso creativo que hay detrás del restaurante ubicado en el icónico hotel Hyatt Regency Hesperia Madrid.

RICARDO Y JOSÉ MANUEL ROMERO estrenan Menudeo

Los hermanos Romero, tras el éxito de Colósimo, han abierto su segundo local en el 68 de Ortega y Gasset. Un concepto totalmente diferente, con una zona de barra para ese 'menudeo' que le da el nombre y una sala para el deleite del paladar. Ofrecen recetas originales como la Berenjena asada y boquerones, tan sabrosas como el Arroz negro o difíciles de encontrar como las Albóndigas de conejo o el Pionono.



PEPE VIEIRA ofrece una *masterclass*

Cervezas 1906 presenta una nueva entrega de sus masterclass sobre impacto positivo en gastronomía, dentro de su proyecto de divulgación IMPERFECTXS. En esta ocasión su protagonista es el chef gallego Xosé Cannas, más conocido por el nombre de Pepe Vieira que busca, a través de un breve repaso por el recetario gallego, recuperar la identidad de la gastronomía tradicional como patrimonio inmaterial. La *masterclass* estará disponible de manera gratuita en la web del proyecto y en La Sexta.



ELENI MANOUSOU dirige Nobu Marbella

La primera chef ejecutiva de Nobu ofrece platos de autor que enlazan los sabores locales con la cocina japonesa fusión, como el bacalao negro con miso o el tataki de atún con tosaçu. Platos que se pueden disfrutar también durante el día gracias a 'Nobu by the beach', que permite a los clientes pedir sus platos favoritos de la carta mientras desconectan frente al mar.



AZUMA SONG desembarca en Noxe

Al frente del novísimo Noxe, ubicado en el hotel W Barcelona, se encuentra Azuma Song, un verdadero gurú de la gastronomía japonesa y del estilo *omakase*, un concepto a través del cual los comensales son guiados por el chef. Su propuesta se basa en el desarrollo de técnicas culinarias como el marinado, la tempura japonesa, el asado a la parrilla y, la estrella: el corte japonés.

JÚLIA TÖRÖK renueva su propuesta de alta cocina vegana

LeVél Bistró, el restaurante que ha llevado a Madrid el concepto de alta cocina vegana, ha entrado en una nueva etapa en la que además de los platos que lo han hecho célebre, como la lasaña o el papillote, ofrece nuevas elaboraciones firmadas por Júlia Török, que con técnicas de vanguardia y solo ingredientes vegetales, consigue platos con sabores y texturas únicos.

RICARD CAMARENA entra en el club de los 100

Ricard Camarena Restaurant ha entrado en la lista de *The World's 50 Best Restaurants 2023*, lo que pone de manifiesto la excelencia del trabajo del chef valenciano gracias a su cocina basada en alimentos kilómetro cero y una apuesta por el producto local. Cuenta con 2 estrellas Michelin, 1 estrella verde de Sostenibilidad, 3 soles Repsol y ocupa el octavo puesto mundial de los mejores restaurantes vegetales, según la *Smart Green Guide*.



Sugerencias del mes RESTAURANTES

Local *instagramable*

Paulo Pusset, fundador de Machaka Burger, una de las hamburguerías pioneras en ofrecer "smash burgers" en Barcelona, acaba de abrir un nuevo local tras el éxito obtenido, basado en el uso de productos de proximidad— todas las carnes que utilizan son de origen español— en sus salsas caseras y en los brioche de masa madre. Aunque dispone de *take away* y *delivery*, el local está diseñado para ser cómodo, divertido e *instagramable*.



MACHAKA BURGER

Consell de Cent, 421 · 08009 Barcelona · Tel.: 937 155 599 · www.machakaburger.es



SABOR A ISRAEL

Dos Manos es un pita & tapas bar recién abierto en Gràcia, que trae a Barcelona toda la atmósfera de la bulliciosa y moderna Tel Aviv. Las pitas y otras delicatessen israelíes protagonizan una carta gourmet, saludable, variada y asequible en la que las verduras, las legumbres y las especias son las reinas.

DOS MANOS

Torrent de l'Olla, 3 · 08012 Barcelona · Tel.: 937 605 211 · [@dosmanos_pitabar](https://www.dosmanos_pitabar.com)

JAPONÉS COOL



Monster Sushi, uno de los restaurantes japoneses más 'trendy' de Barcelona con esencia de 'izakaya' desembarca en Madrid para conquistar la capital con una propuesta tan deliciosa como desenfadada. Debes probar sus Sticky Chicken Wings y el Frisky, un roll a base de langostino en tempura y pepino coronado con anguila y aguacate.

MONSTER SUSHI

Zurbano, 26
28010 Madrid
Tel.: 919 075 679
www.monstersushi.es/es/zurbano-madrid

Producto, sencillez y elegancia



Schwaiger's ofrece, en diferentes ambientes, aperitivos *finger food*, cenas sentadas o un reservado para grupos privados. La propuesta gastronómica es de esencia mediterránea y se basa en el mejor producto de Mallorca. Imprescindible su fantástica terraza con vistas a la Serra de Tramuntana.

SCHWAIGER'S

Centro Comercial Son Moix · Camí de la Vileta, 39, 2ª Planta · 07011 Palma (Illes Balears)
www.schwaiger.es



A VISTA DE PÁJARO

El restaurante Edén, ubicado en Hacienda Na Xamena Ibiza, ha inaugurado los primeros “nidos” de España, una experiencia sensorial y culinaria 360° destinada a quienes buscan compartir los mejores productos y platos de autor en un espacio único, a vista de pájaro, íntimo y con vistas al Mediterráneo.

EDÉN- HACIENDA NA XAMENA

Carrer na Xamena, s/n · 07815 San Miguel- Ibiza (Illes Balears)
Tel.: 971 334 500 · www.haciendanaxamena-ibiza.com/es

Casual food de calidad



Cocina fresca, creativa y equilibrada

Su gastronomía está basada en el producto –especialmente los pescados– en la tradición y el sabor, con una cocina mediterránea que en algún aspecto se deja influenciar por gastronomías vecinas. Ideal su terraza para tomar las primeras copas de la noche.

RITMO FORMENTERA

Carrer de Tarragona, 17 · 07871 Sant Ferran de Ses Roques · Formentera (Illes Balears)
Tel.: 971 328 056 · www.ritmoformentera.com



Pibä, el nuevo *place to be* para el *afterwork* en Barcelona, acaba de llegar de Buenos Aires y promulga una nueva manera de comer rápida, buena y divertida. Hay una decena de tipos de brochetas, además de empanadas argentinas, bocadillos, bravas, croquetas y rabas. Todo con productos de primera calidad.

PIBÄ BARCELONA

Enrique Granados 77 · 08008 Barcelona
Tel.: 651 079 577 · www.piba.com.ar/pages/menu-barcelona



Alta gastronomía y ambiente sofisticado

Situado a los pies de la Playa d'en Bossa, Tatel Ibiza fusiona la alta gastronomía con un ambiente sofisticado. La oferta culinaria, dirigida por el chef Rubén Pradana, propone nuevos platos esta temporada como el tartar de atún con anchoas de Aantoña y emulsión de encurtidos o el carpaccio ligeramente braseado de wagyu.

TATEL IBIZA

Platja d'en Bossa, 10 · 07817 Sant Jordi de ses Salines · Ibiza (Illes Balears)
Tel.: 971 573 790 · www.tatelrestaurants.com/ibiza-resto/

PARA COMPARTIR



Marta Expósito y Manuel Paz son los protagonistas de La Nouvelle Famille, un nuevo bar ubicado en la localidad de Santanyí (Mallorca). Un refugio al que acudir a cualquier hora del día y disfrutar de sus cafés de especialidad y sus dulces horneados a diario, o de sus aperitivos y platos de temporada, que acompañan con vinos elaborados por pequeños productores. Un concepto ideado para compartir.

LA NOUVELLE FAMILLE

Carrer des Centre, 1 · 07650 Santanyí (Mallorca) · Tel.: 654 553 793

Cocina andalusí

Sevilla acoge una nueva experiencia gastronómica con Ziryab, un local cuya chef, Najat Kaanache, de ascendencia árabe, recupera el pasado de la cocina andalusí. Una cocina de aromas, color, sabor y enseñanza, en la que a través de un plato se puede sentir la confluencia de culturas que retrotraen a los orígenes de un rico patrimonio fruto de la mezcla que nuestros antepasados dejaron en España.

ZIRYAB C. Zaragoza, 20, 41001 Sevilla · Tel.: 699 134 433



Tailandia en Chamberí

Pattaya Thai es una propuesta gastronómica que nos acerca a las especialidades de Tailandia en un ambiente exótico y fresco. Una nueva opción en el corazón del distrito madrileño de Chamberí que fusiona especialidades de *street food* con las recetas más típicas del país del sudeste asiático.



PATTAYA THAI

C. de Gaztambide, 50 · 28015 Madrid · Tel.: 919 908 079 · www.pattayathai.es



En formato *veggie*

Situada en el Eixample barcelonés, La Lonchería ofrece las recetas más populares del *street food* internacional en su formato *veggie*. Es posible encontrar también algún DJ pinchando, exposiciones, mercadillo o una radio (Scanner FM, con la que comparte espacio) funcionando a todo trapo.

LA LONCHERÍA

Aribau, 101
08036 Barcelona
Tel.: 931 730 914
<https://laloncheriabcn.com/>

XIRINGUITO
MIRAMAR



*Tradición culinaria de alta calidad
con toques de modernidad en un entorno incomparable.*



ABIERTO todos los mediodías, excepto los martes por fiesta semanal, de 12:30 a 17:00 h | Noches CERRADO

+INFO Y RESERVAS 93 815 79 70

Platja de Sant Gervasi, s/n | 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona)



Fusión de historia y alta gastronomía

Tuétano se encuentra en un lugar privilegiado, sobre unas ruinas, vestigios de tres culturas: la romana, la visigoda y la árabe, lo que lo convierte en un espacio histórico y cultural importante. Su cocina se basa en la fusión de ingredientes frescos y de alta calidad con técnicas culinarias tradicionales y modernas.

TUÉTANO

John Lennon, 26 · 06800 Mérida (Badajoz)
Tel.: 924 830 716 · www.tuetano.es



Espacio único en Tarifa

El octavo establecimiento de Grupo Trocadero está ubicado en el casco histórico de Tarifa (Cádiz), cercano a la Muralla, en un lugar donde el Mediterráneo se junta con el Atlántico. Su carta está protagonizada por cocina de producto basada en la gastronomía mediterránea con guiños a otras culturas, especialmente asiáticas.

TROCADERO TARIFA

Coronel Francisco Valdés, 20
11380 Tarifa (Cádiz)
Tel.: 666 96 75 38
www.grupotrocadero.com

PERÚ EN CLAVE GOURMET

En Pucará –abierto recientemente en Chamartín– se ofrece una propuesta gastronómica personal e íntima para recorrer Perú, sus aromas, colores y sabores en clave gourmet. Una carta auténtica y mestiza donde disfrutar de ceviches, tiraditos, ajís, y otras maravillas que ofrece Perú.



@elenabauestudio

PUKARÁ

Príncipe de Vergara, 200 · 28002 Madrid · Tel.: 651 560 709 · www.pucara.es



Cocina castiza y creativa

Cokima nació para conquistar paladares en el madrileño barrio de Argüelles, donde tradicionalmente se encuentran los bares y restaurantes más castizos. El primer restaurante del Grupo Tombo evoluciona ahora hacia una cocina más personal y sofisticada, con platos clásicos pero versionados, y con la misma inspiración internacional.

COKIMA

Andrés Mellado, 21 · 28015 Madrid
Tel.: 915 989 401 · www.grupotombo.com/cokima

Mal tiempo para la viña

Todos sabemos que el vino se elabora con uvas, por lo que estar preocupado por la calidad de las próximas cosechas es una muestra de sentido común.

Con la sequía y las altas temperaturas que está sufriendo el viñedo, las noticias, malas, me llegan de todas partes, incluso de mis amigos de Burdeos. Allí las parcelas están experimentando un ataque de mildiú sin precedentes, consecuencia de las tormentas diarias del mes de junio y de las temperaturas fuera de lo común de los días siguientes. Resulta un clima tropical en el que los hongos y demás enemigos de la uva encuentran su objetivo. Hay que subirse al tractor, sulfatar... Pero muchas viñas, debido a los bajos precios de las cosechas, inasumibles para las explotaciones familiares, han sido abandonadas. Son cultivos rebosantes de plagas dispuestos a asaltar las parcelas próximas. La solución sería arrancar el viñedo abandonado. ¿Pero quién pagará?

Debido a la pluvio-metría, tan escasa como irregular, en Burdeos el paisaje vinícola se deteriora hasta más de un 80%. Las grandes firmas tiemblan ante la posibilidad de unas cosechas minúsculas. Paralelamente, desde el país del Cava, objeto de mis primeros libros, logrados gracias a los consejos, entre otros, del maestro y profesor Antonio de Castro, la información, alarmante, me la ha proporcionado otra profesora, Eva Plazas, enóloga de Caves Vilarnau. Tampoco sus observaciones son muy optimistas. Su discurso se centra sobre la sequía, sobre todo la que afecta al Penedès Central. En el año 2023, entre octubre y abril, cuando las cepas asimilan substratos y crecen, la cantidad de

agua recogida ha sido anecdótica, bajísima. Sumada a la falta del año anterior, las plantas lanzan sarmientos con escasa capacidad para soportar una cosecha. Una delgadez que pone en entredicho sean soportes adecuados de la próxima.

El viñedo viejo, un término sinónimo de vinos de gran calidad, es el primero en morir, falto de irrigación. Adiós garnachas. En cambio, el joven lucha en mejores condiciones. ¿Habrà que replantar de nuevo pensando a siete años vista? Tampoco es igual el comportamiento de las variedades. Las de ciclo corto como la chardonnay y el pinot, se secan, mientras que prosperan mejor las de ciclo largo, xarel·lo y parellada. Los pámpanos son un libro de lectura: aquellos que tienen en el envés unos pelos finitos, con-



servan mejor el agua y no sufren tanto como las hojas lisas.

Vivimos en un país de secano y la realidad es su confirmación. Para luchar contra ella se pueden retirar hojas, dejando las mínimas mediante vendimias mediante podas en verde. Si con ello protegemos la sobrevivencia de la planta, la vitalidad queda afectada a medida que ataque el calor y la falta de agua. Otro tipo de armas son los toldos, carísimos cuando se tiene en cuenta el número de hectáreas afectadas. Un nuevo estudio plantea sombrear

con paneles fotovoltaicos móviles de los que se aprovecharía la energía sobrante. De momento, la ya citada, suprimir un número de hojas, es la de más fácil aplicación aunque conlleve vástagos débiles. Queda la antigua solución del agua de aljibe. La viña y el olivo se han mantenido durante siglos (en condiciones no tan complicadas como ahora) gracias a la lluvia y la escorrentía. Eva Plazas utiliza la recogida en los 4500 metros de techo de la bodega con la que han constituido un lago. Queda para estudiar qué hacer con la reutilización de

las aguas grises, dado que proceden de la limpieza de la maquinaria y las botellas. Perderla es despreciar un tesoro en un momento en que se precisa todo el ingenio de los técnicos para que podamos beber buenos vinos.*



“Vivimos en un país de secano y la realidad es su confirmación”

CENTONZE

A 111 pasos de La Boqueria

Los nuevos platos que protagonizan la carta de Cent-Onze ofrecen la oportunidad de disfrutar de los sabores típicos de la gastronomía mediterránea con una combinación de tradición e innovación. Ideados por el chef Devis Vici, están elaborados con productos locales y de proximidad procedentes del famoso Mercado de La Boqueria, a tan sólo 111 pasos del hotel.

Le Méridien Barcelona
www.lemeridienbarcelona.cat



BLANCA

Con recetas históricas

Serras Collection incorpora en esta nueva etapa de la Torre del Remei el restaurante Blanca, con la dirección de Eugeni de Diego. El chef ha diseñado una carta que se basa en el producto local de la zona, y recupera algunas de las recetas históricas del hotel y de La Cerdanya. También destaca la bodega, ubicada en el sótano, con las mejores referencias de vinos internacionales.

Torre del Remei
<https://serrastorredelremei.com/ca/>

MOËT TERRACE

Afterwork en Grandvalira

La terraza Moët & Chandon de Park Piolets MountainHotel & Spa ofrece el ambiente más exclusivo para este verano a 1.817 metros de altura, en el centro de la estación de esquí de Grandvalira (Andorra). A partir del mediodía se puede degustar una amplia carta con coctelería artesanal gourmet, mixología, y combinados con frutas y flores.



Park Piolets MountainHotel & Spa
www.parkpiolets.com/es/

COYA BARCELONA

Cocina peruana fusión

W Barcelona acoge el novísimo Coya. La cocina peruana fusión, es su seña de identidad y ofrecerá una gran variedad de platos ligeros como ceviches de marisco, tiraditos de pescado crudo, anticuchos (brochetas marinadas a la parrilla de carbón) y platos de autor como el bife Angosto Wagyu. Situado en una ubicación privilegiada, con vistas espectaculares, estará abierto tanto para almuerzos como para cenas.

W Barcelona
www.coyarestaurant.com



BLANC

Para elevar las mañanas de los domingos

El brunch de Blanc, el tranquilo espacio gastronómico de Mandarin Oriental, Barcelona presenta una nueva oferta diseñada por el chef Miguel García-Romeral marcada por sabores mediterráneos y una materia prima de temporada. Consta de buffet frío –embutidos, quesos, conservas, ensaladas...–, buffet caliente –incluye arroces, carnes y pescados– y un buffet de dulces con surtido de tartas y fruta.

Mandarin Oriental, Barcelona
www.mandarinoriental.com/es-es/barcelona/passeig-de-gracia



LA FINCA

Nuevo menú local

El restaurante, premiado con una estrella Michelin y liderado por el chef Fernando Arjona bajo el asesoramiento del chef Pablo González, reafirma su apuesta por lo local a través de un menú elaborado por completo con ingredientes de la zona como pistachos de Antequera, espárragos de Huétor Tájar, aceite de la propia finca, quisquillas de Motril o chirimoya de la Costa Tropical.

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/la-bobadilla-a-royal-hideaway-hotel





AMMOS

Un viaje a Grecia

El restaurante griego Ammos llega a la Costa del Sol con la apertura del METT Hotel & Beach Resort Marbella-Estepona. Su cocina ofrece auténticos sabores, texturas y aromas propios de la gastronomía helénica dando un toque local con pescado fresco de la lonja traído directamente del Mediterráneo.

METT Hotel & Beach Resort Marbella-Estepona.
www.ammosgreek.com/marbella



FIRE IBIZA



El espectáculo del fuego

Fire Ibiza es la nueva apuesta gastronómica de W Ibiza, una moderna *brasserie* con la propuesta impactante del chef argentino Emilio Garlanza, que combina las mejores materias primas en un entorno elegante que promete convertirse en el spot hot de la isla.

W Ibiza
www.marriott.com/es/hotels/ibzwh-w-ibiza/dining/

MAGICAL-LA CALA

En la naturaleza

Ubicado en la Reserva Natural de Mondragón y con acceso exclusivo a Cala Ferrera (Mallorca), el Barceló Aguamarina ofrece dos espacios de restauración: Magical, un *beach club* y restaurante a la carta con ambientación musical acompañada de cócteles de autor, y La Cala, su restaurante bufet con productos de la zona y los platos más sabrosos de las mejores gastronomías.

Barceló Aguamarina
www.barcelo.com/en-es/barcelo-aguamarina/



©M. Yllera

INTERCONTINENTAL BARCELONA



Un verano de altura

InterContinental Barcelona propone vivir el verano en sus dos terrazas hasta el 3 de septiembre. Montjuïc Pop Up Summer Restaurant es un nuevo espacio abierto para deleitarse con la mejor gastronomía, mientras uno se deja seducir por su privi-

legiada vista al Museo Nacional de Arte de Cataluña. Su carta ofrece una deliciosa comida mediterránea y de proximidad que se adapta a todos los gustos. Por otro lado, 173 Rooftop Terrace se constituye como otro espacio único para disfrutar de una de las mejoras vistas de Barcelona

gracias a su panorámica 360° desde la que se observa un *skyline* de lujo. La terraza 173 cuenta con una interesante programación gastronómica mexicana y peruana.

InterContinental Barcelona
<https://barcelona.intercontinental.com/es/>

VERBENA

Con cócteles de Paradiso

Monument Hotel de Barcelona abre *pop up* de la coctelería Paradiso, liderada por Giacomo Giannotti, una actividad que tendrá lugar todos los miércoles desde las 19.00 h hasta la 1:00 h de la madrugada. Durante el verano, el lugar para disfrutar de los *signature* cócteles de Paradiso será la Terraza Verbena, ubicada en la azotea. A partir del mes de

octubre, el equipo de Paradiso se instalará en Hall0 Cocktail bar, la coctelería situada en el *lobby*. Paradiso desplazará cada semana uno de sus *bartenders* al hotel para ofrecer una breve carta compuesta por cuatro de sus cócteles más emblemáticos y una referencia creada especialmente para Monument, que estará permanentemente en la carta de Hall0 Cocktail bar, el Restaurante Oria y en la Terraza Verbena.



Monument Hotel
www.monumenthotel.com/es/



BEACHS CLUBS

Al **ritmo** de las olas

Chiringuitos en los mejores destinos playeros y cosmopolitas *beach clubs* donde pasar una jornada inolvidable frente al mar. En ellos se disfruta del verano, ya sea con servicios como piscina, toallas, masajes, cócteles o algo de picar, o con una cocina de primer nivel que se degusta al ritmo de las olas.



Beachouse Ibiza

En su décimo aniversario y con su estilo *boho-chic*, Beachouse Ibiza es el escaparate perfecto para inmiscuirse en la atmósfera pitiusa. Empezando con clases de yoga a las 09.30 h y un delicioso desayuno; continuando con un día de playa y sol amenizado con cocina mediterránea, y con la caída del sol, dar paso a sus Moonlit Dinners con la mejor música, coctelería y cena bajo las estrellas.

Calle Fonoll Marí, 84. · Platja d'en Bossa. · 07817 Sant Jordi Ses Salines (Ibiza) · Tel.: 971 396 858 · www.beachouseibiza.com

Trocadero Petit Playa

Petit Playa es el restaurante de Grupo Trocadero que mejor representa la esencia de un chiringuito. Ubicado en la Milla de Oro de Marbella y con el referente de Trocadero Playa en el horizonte, mantiene una filosofía basada en el trato personal con el cliente. Su carta sigue la estela del grupo, pero con un toque más relajado y divertido.

©Lucía Jiménez



Playa Santa Petronila-Paseo Marítimo. · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 619 736 849 · <https://grupotrocadero.com/restaurantes/trocadero-petit-playa/>

Playa Padre

Situado en la playa del Cable, en Marbella, este beach club es perfecto si lo que se desea es vivir una experiencia única en torno a la buena gastronomía y el ambiente más vibrante. Palmeras tropicales, arena dorada y aguas cristalinas se conjugan con los sabores de una exquisita cocina mediterránea con toques mexicanos y las sugerentes notas de sus exóticos cócteles.

Playa del Cable. · 29603 Marbella (Málaga)
Tel.: 650 822 226 · www.playapadre.com



Sea Soul by Cataria

Sea Soul by Cataria, ubicado en el Iberostar Selection Andalucía Playa, ofrece una propuesta gastronómica muy andaluza, que destaca por la utilización de una excelente materia prima de pescados y mariscos de la costa gaditana en sus platos, pensados desde la filosofía del equipo del restaurante Elcano de Guejara.

Iberostar Selection Andalucía Playa
Amílcar Barca-Urbanización Novo Sancti Petri.
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz) · Tel.: 965 497 060
www.iberostar.com/es/hoteles/cadiz/iberostar-andalucia-playa/

Artrutx

Con una ubicación privilegiada al suroeste de la costa menorquina, el faro de Artrutx es el lugar donde disfrutar de una fusión perfecta de puestas de sol acompañadas de música en vivo y gastronomía. Su carta está pensada para compartir, y se adapta a cualquier momento del día desde un *brunch* por la mañana a un homenaje al mar, al producto local y a las delicias menorquinas en el almuerzo o la cena.

Passeig Marítim. · 07769 Cap d'Artrutx d'Artrutx (Menorca)
Tel.: 638 810 964
www.artrutx.com



Azure Beach Club

El punto neurálgico del nuevo METT Hotel & Beach Resort Marbella-Estepona es su espectacular piscina Azure, de más de 50 metros y con vistas infinitas al Mediterráneo, donde gira la actividad social junto con Azure Beach Club. Con una zona de playa y otra con camas en islas privadas y exclusivas cabañas con piscinas privadas, ofrece una selección de exóticos cócteles y cocina panasiática.

METT Hotel & Beach Resort Marbella-Estepona
Urbanización Costalita, s/n. · Puente de Cancelada.
29689 Estepona (Málaga) · Tel.: 952 000 320 ·
<https://mettsocialiving.com/marbella/>



Tibu-Ron Beach Club

Situado en la playa de Castelldefels, este local cuenta con tres exclusivas terrazas —una acristalada, otra a pie de arena y otra en altura— desde las que admirar las privilegiadas vistas al Mediterráneo. También hay un gran comedor interior. A medida que van pasando las horas, se transforma para disfrutar de todas las etapas del día: vermut, comida, coqueo, cena y baile.

Ribera de Sant Pere, 15.
08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 931 803 960
www.beaclub.tibu-ron.com



Punta Roca

Gambas frescas, mejillones con leche de coco, hoja de kaffir, chili y cilantro, tiradito de salmón o carpaccio de gamba roja son algunos de los platos de pescado que brillan en Punta Roca, el chiringuito ubicado en Port Ginesta (Castelldefels) que ha llegado para dar sabor (y del bueno) a este verano en la ciudad.

Cala Ginesta-Port Ginesta. · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 619 500 569 · <https://puntaroca.tibu-ron.com/>



Fendi para Puente Romano Beach Resort

La estética atemporal de Fendi engloba todos los elementos del *beach club* del hotel Puente Romano, desde los muebles pasando por la vajilla hasta los cojines y textiles. En la playa, frente al chiringuito, se puede tomar una copa y relajarse en las cabañas o espacios al aire libre con camas y sillas de playa, decoradas con cojines rojos y amarillos, así como suaves alfombras de playa en tonos beige.

Puente Romano Beach Resort · Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n.
29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 952 820 900 · www.puenteromano.com



Florida Mijas Beach

El chef Iván Cerdeño, director gastronómico de Florida Mijas Beach, ofrece una carta basada en la cocina de mercado con guiños a la gastronomía del sur. Así, el público podrá encontrar en Palmera, el restaurante a la carta, diferentes platos de carne y pescado elaborados con materia prima de primera calidad, además de una variada carta de arroces.

Carabelas, 9.
29649 La Cala de Mijas-Mijas (Málaga)
Tel.: 951 068 807
<https://floridabeach.es/>



Santa Garota

Este local a pie de playa se ha especializado en una carta de inspiración internacional, recopilando las recetas más *it* del momento, elaboradas con maestría y de forma muy estética. Abierto desde el desayuno hasta la madrugada cada día, promete ser el *place to be* de la costa barcelonesa. Desde un *bowl* de açai o una tostada de Benedict, hasta la última copa; eso es Santa Garota.



Calle 7 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 696 355 951 · www.chiringuitosantagarota.com

Infinitum

Galardonado en 2022 con el mejor *beach club* de Europa en los World Travel Awards, Infinitum es un destino exclusivo de la Costa Dorada, con piscinas *infinity*, zona exclusiva para adultos, piscinas de profundidad progresiva para familias con niños, hamacas de agua, acceso a la playa y el espacio Pura, donde disfrutar de una oferta gastronómica tan deliciosa como saludable.

Av. del Pla de Maset.
43840 Salou (Tarragona)
Tel.: 977 129 070
www.infinitumliving.com/



Holiday World Resort

Holiday World Resort ofrece su nueva alternativa de ocio para las tardes y noches de domingo del verano. Las instalaciones de su *beach club*, el más grande de la Costa del Sol con más de 30.000 metros cuadrados y nueve piscinas, acogen los Music & Pool Sunset, una propuesta que reúne diferentes actividades de entretenimiento. La entrada incluye todas las bebidas y la cena en restaurante snack bufé.

Holiday World Resort
Avenida del Sol (Antigua CN-340) P.K. 215,6
29630 Benalmádena Costa (Málaga)
Tel.: 952 579 757
<https://www.holidayworld.es/es/>



Vavá Playa La Barrosa

Considerado como uno de los mejores restaurantes *beach clubs* de la costa gaditana, Vavá Playa La Barrosa cuenta esta temporada con nuevas especialidades gastronómicas y con una selección de experiencias 'a la carta' para disfrutar de su camas balinesas y hamacas de diseño.

Urbanización Novo Sancti Petri.
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 673 737 323
www.vavaplaya.com

By the Sea Beach Club

El *beach club* del Anantara Villa Padierna Palace es perfecto para saborear caviar y langosta con las centelleantes vistas de la costa. Un espacio en el que degustar una paella exclusiva con una copa de cava local; probar los cócteles más refrescantes, y disfrutar de una experiencia gastronómica única entre las estrellas y el mar con una cocina mediterránea desenfadada.

Anantara Villa Padierna Palace
Urbanización Villa Padierna Golf Resort
Autovía del Mediterráneo, km 16.
29679 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 889 150
www.anantara.com/es/villa-padierna-marbella



Vincci Costa Golf

Construido íntegramente en madera, el chiringuito del Vincci Costa Golf permite degustar cualquiera de sus refrescantes bebidas y propuestas de su carta con unas excelentes vistas de la Costa de la Luz. Su especialidad son los arroces y los pescados, entre los que se encuentran el atún rojo de almadraba.

Urb. Novo Sancti Petri, s/n.
11139 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 494 535
www.vinccicostagolf.com

Asturias

Tierra de sidra y vinos heroicos



Si hay una bebida que identificamos con el Principado de Asturias esa es sin duda la sidra, pues su elaboración tiene en esa tierra una arraigada tradición, pero también se producen allí vinos acogidos a la D.O.P. Cangas que no debemos pasar por alto. FOTOS CEDIDAS POR LA D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS Y LA D.O.P. CANGAS



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Asturias sigue siendo el principal productor de sidra, copando el 80% de la producción nacional. Más de setenta llagares elaboran 40 millones de botellas de sidra, repartidas casi a partes iguales entre sidra natural y sidra espumosa, que se exporta a más de cincuenta países. Pero además, como decíamos al principio, Asturias produce vino y de calidad y los concejos del suroccidente asturiano están vinculados al vino desde hace más de diez siglos. El viñedo asturiano acogido a la Denominación de Origen Protegida Cangas, se localiza en el suroeste de Asturias y, comprende los

concejos de Cangas del Narcea, Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz, Ibias y Tineo. Los vinos –blancos y tintos– son fruto de una viticultura heroica, ya que los viñedos de las zonas de producción de la D.O.P. Cangas se asientan en pronunciadas pendientes, que hacen que su mantenimiento y cultivo sea difícil, heroico.

LA SIDRA

El nombre de la sidra proviene de la palabra “sickera” del griego, traducido al latín como “sicerá” o “ciserá”, nombre que los romanos daban a todos los productos fermentados que no fueran vino, y ya durante la ocupación en la península



Chandlervid 85 Freepik

ibérica se adaptó a la variación “sidsra” para posteriormente cambiar como sidra. Otra variante de su nacimiento y origen se atribuye a los celtas, puesto que su mitología consideraba la manzana como fruto de la magia, símbolo de abundancia y la inmortalidad, no olvidemos que hasta en la Biblia la manzana es fruto prohibido y de supuestas repercusiones.

Esta bebida tan popular a nivel mundial, y consumida a lo largo de los siglos por diferentes civilizaciones, como hebreos, egipcios y griegos, está elaborada con fruta, especialmente con manzanas y peras.

D.O.P. Sidra de Asturias



Tipos

Antes de comenzar a profundizar hay que diferenciar entre los conceptos de sidra en general, sidra natural y sidra de hielo. La definición más generalizada consistiría en la fermentación del fruto, en la que en ocasiones puede tener aportes de azúcares y/o gas artificial; en el caso de la sidra asturiana está elaborada a partir de la fermentación natural del zumo de la manzana siguiendo un proceso tradicional, presentando un peculiar gas que se forma durante su elaboración, gas carbónico endógeno; y aquí reside la peculiaridad del modo de servicio “a la asturiana”, pues su singularidad estriba en “el escanciado”, ya que el gas se libera junto al líquido, “rompiendo” en el vaso, generando unas cualidades organolépticas especiales.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Sidra de Asturias”, constituido en el año 2002, ejerce las labores de control sobre este producto. La Sidra de Asturias se elabora a partir de variedades de manzana de sidra tradicionalmente cultivadas en la zona de producción amparada, que comprende los 78 municipios del Principado de Asturias, y se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o su mosto. Este producto puede encontrarse en el mercado en tres modalidades: sidra natural, sidra natural escanciada y sidra espumosa. Todas ellas se caracterizan por una baja graduación alcohólica, entre 4° y 6°.

Su elaboración se define en cuatro fases: recogida, prensado, fermentación y embotellado. La recogida de los campos de “pumares”

(como se denomina a los manzanos en Asturias) se recolectan directamente a mano del árbol, pues las del suelo no son aptas, después se transportan al “llagar” o lagar para lavarlas, seleccionar las que reúnan los requisitos de calidad y se “mayan” (triturar), después de este proceso la pulpa extraída pasa a formar parte del primer mosto o sidra dulce, desechándose los residuos sólidos. La fermentación comienza en los toneles, iniciándose el proceso de conversión de las levaduras naturales junto a las bacterias del entorno y mediante dicha transformación los azúcares y el CO₂ transforman el mosto en alcohol. El embotellado, su última fase, es el proceso más elemental, pero a la vez delicado, pues se instala el líquido en botellas de color verde para preservarlo de la luz.

Dónde degustarla y cómo servirla

La Comarca de la Sidra es un territorio en el que dan especial cobijo y trato a este dorado líquido. Son seis los municipios, orgullo del Principado, ubicados en el centro-oriente: Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sagiero y Villaviciosa. También las ciudades de Oviedo, Gijón y Avilés son sinónimo de sidra, donde su cultura está profundamente arraigada, así como en los Concejos próximos a estas ciudades: Siero, Langreo, Mieres, Carreño, Gozón, etc. todos con un denominador común: el elixir de la manzana.

En Asturias, los establecimientos donde se escancia bien la sidra son llamados chigres, aunque el fervor por esta ancestral bebida es tal que básicamente en cualquier sitio se le rinde auténtico homenaje. El escanciado es

todo un ritual, hay que dejarla caer desde la máxima longitud que nos permitan nuestros brazos, con uno arriba y otro abajo, como si se trataran de astas de molino, para dejar romper el líquido contra el borde del vaso, así se despierta el carbónico del que hablábamos en un principio; el “culete” o “culín”, una vez es-

canciado, ha de beberse inmediatamente para evitar que el líquido pierda sus facultades, sin embargo no hay que beberlo todo, ya que una última parte se desecha derramándola por el mismo borde del vaso que hemos bebido.

VINOS D.O.P. CANGAS

Situada en el suroccidente asturiano, la D.O.P. Cangas es la única denominación de origen protegida de vino de Asturias. El vino en esta zona se remonta a más de mil años y tiene un pasado vinculado al Monasterio de Corias.

El paisaje es abrupto, montañoso, de escarpadas pendientes, con más del 30% de declive, con un microclima especial, influido por la humedad del Cantábrico, con menos lluvias y más horas de sol que el resto de Asturias, con viñedos asentados en pequeñas “islas”, cepas en terrazas que no permiten la intervención de maquinaria, actividad agrícola limitada, con parcelas de pequeñas superficies, a menudo fraccionadas, y de condiciones climáticas adversas, es por esto que en esta zona orográfica se puede calificar a la viticultura que aquí se practica como viticultura de montaña, muy conocida actualmente como de riesgo o heroica, debido a las inclinaciones y pendientes; algo que en nuestro país solo podemos hallarlo en zonas delimitadas como la Ribeira Sacra, Islas Canarias y Priorat, lo cual atribuye una exclusividad más a la tipología de los viñedos, pone de manifiesto



D.O.P. Cangas

la actitud y carácter de sus viticultores y por supuesto, marca el resultado de sus elaboraciones.

Fueron los monjes benedictinos que influyeron en la difusión de la cultura y plantación del viñedo, por eso la zona se halla íntimamente vinculada con el Monasterio de San Juan Bautista de Corias, fundado en 1032. Los términos municipales que abarca la zona de producción son Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz, y algunas zonas pertenecientes al término municipal de Tineo. Siendo un foco vitivinícola muy reputado a lo largo de su historia, y sus vinos muy reconocidos y aclamados, la terrible plaga de la filoxera que aparece en 1889 y al igual que en toda Europa y América supuso un desastre económico y un alarmante retroceso, pues el viñedo asturiano pasó en apenas 20 años de cubrir una extensión de 5500 has de cultivo a 1900 hectáreas, lo que nos aproxima a una idea de la cantidad de cepas que se tuvieron que erradicar. Posteriormente estas cepas son replantadas, sustituidas más bien, por una selección de las variedades más destacadas de la zona e injertadas en patrones o pies americanos, más resistentes a las enfermedades.

Las bodegas son, en su gran mayoría pequeñas, muchas de ellas de participación familiar, de herencia ancestral, con poca extensión de viñedos, en contraste con otras Denominaciones de Origen.

Variedades y producción

Las variedades de uva están instaladas, insistentemente, en pequeños pagos, mayoritariamente sobre suelos de pizarra, con una media de edad superior a los 80 años de antigüedad de las cepas y por tanto de escaso rendimiento o producción.

Las variedades blancas que están amparadas por la DOP son: albarín blanco, albillo, moscatel de grano menudo, godello, y blanca extra. Son variedades que en todas sus aplicaciones transmiten frescura, mineralidad, apuntes florales, buena acidez, sapidez, equilibrio y originalidad.

En cuanto a las tintas, las aceptadas son: carrasquín, verdejo negro, albarín negro y mencia, con las que se configuran vinos tanto jóvenes como crianza, reserva y gran reserva, todos ellos con mineralidad, aportes frutales, florales, balsámicos, especiados, de buena carga frutal, elegantes, de gran estructura y equilibrio, al tiempo que bien dotados para un buen envejecimiento.

Cabe reseñar que en 2022 el total de producción fue de 87735 kg. de uva recolectada, de los cuales el 57,7% se dataron como uvas blancas y el resto, el 42,3% pertenecían a uvas tintas, siendo la albarín blanco la variedad reina entre las uvas blancas y respecto a las tintas encabezaba la lista mencia y albarín negro, seguidas por carrasquín y verdejo negro. También es muy destacable la gran calidad de sus elaboraciones respecto a licores y aguardientes, con especial énfasis en los orujos.*

Valverán 20 Manzanas 2021

Fresca, sorprendente y exclusiva

Valverán 20 Manzanas es una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sorprendente y exclusiva, puesto que sólo se han elaborado 19.840 botellas de esta añada.



Valverán —la primera y más exclusiva sidra de hielo de la península ibérica— es fruto de más de diez años de investigación y ensayos en un lugar dotado de avanzada tecnología enológica. Desde 1998, en Sariego, corazón de la Comarca de la Sidra de Asturias, José Masaveu Herrero, director general de Masaveu Bodegas, dirige su proyecto más personal. Aquí, más de 20.000 manzanos son cuidados mediante técnicas de cultivo ecológico integrado en una finca que expresa todo el encanto verde del paisaje asturiano. Es la creación de una gran materia prima; el origen de Valverán.

Cuidada elaboración

Para la elaboración de la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas se utilizan principalmente 6 variedades de manzanas autóctonas asturianas provenientes de la pomarada situada en este llagar. La elaboración es un proceso lento, desde que se cosechan las manzanas hasta la comercialización de la sidra de hielo transcurren dos años. Las manzanas son escogidas manualmente, lavadas y examinadas en una mesa de selección. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de



frío. Una vez clarificado, se procede a su congelación a menos 20 grados recreando en el llagar los efectos de las heladas y concentrando, de esta manera, los azúcares de la manzana de forma natural. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10°C y después permanece durante 8 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella de este elixir contiene el mosto concentrado y fermentado de mínimo 20 manzanas, de ahí su nombre. Valverán es apreciada en todo el mundo por los grandes maestros de la gastronomía, los más prestigiosos restaurantes nacionales e internacionales y reconocida con diferentes galardones, como por ejemplo el que la acredita como la Mejor Sidra de Hielo del Festival de la Sidra de Nava 2023, el último premio recibido.*

Más información: www.llagaresvalveran.com

NOTA DE CATA

Vista: Color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante.

Nariz: Nariz franca y aromática con sensaciones dulces (miel, almíbar y caramelo). Aromas cítricos, confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada. También, aparecen ligeros recuerdos de fruta de hueso como membrillo fresco o albaricoque.

Boca: Entrada dulce que recuerda a la miel. Exquisito equilibrio entre acidez y dulzor. El sabor es amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Sedosa y de largo recorrido.

Maridaje: Perfecta para maridar con aperitivos, foie, quesos, postres poco dulces y, para sorprender, con carrillera ibérica y caza (venado).

Temperatura de servicio: Se recomienda servirla a una temperatura de 7°C.

Monte

**Un restaurante
donde ser felices**



En la pequeña aldea asturiana de San Feliz, de tan solo 20 habitantes, son más felices si cabe desde que tienen el honor de tener un restaurante con estrella Michelin. Se lo deben al proyecto que el joven chef Xune Andrade decidió abrir allí hace ahora tres años. **POR LAURA MORALES.**



La estrella otorgada a Monte, situado en la Cuenca Minera asturiana, no solo ha premiado la buena labor de este establecimiento sino que ha servido para hacer brillar nuevamente a una zona actualmente en declive. Así que los amantes de la buena mesa que se encuentren este verano por Asturias y busquen un lugar tranquilo y auténtico, no deben dejar de acercarse a este restaurante, pues aunque está

ubicado en una pequeña aldea, se encuentra a solo 20 minutos de Oviedo.

Monte podría definirse como un restaurante con encanto, de estilo rústico – contemporáneo pero no solo en la estética, también en lo que se refiere a su propuesta gastronómica. Y es que el entorno, la cultura y la tradición le sirven a su artífice, Xune Andrade, como fuente de inspiración. La suya es una cocina arraigada al territorio pero pa-



El chef: Xune Andrade

Xune Andrade (Pola de Lena, Asturias, 1988) empieza a trabajar en el sector de la hostelería a los 15 años, compaginando estudios y trabajo. A los 18 años, se matricula en la Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón, donde estudia cocina. Posteriormente realiza las prácticas correspondientes en el Restaurante Casa Gerardo (1 estrella Michelin), a donde regresa un año después como jefe de partida hasta terminar siendo la mano derecha de Pedro y Marcos Morán. Durante los cinco años que pasó en Casa Gerardo, utilizaba sus vacaciones para seguir formándose en restaurantes triestrellados como El Celler de Can Roca o Quique Dacosta. Tras su etapa en Casa Gerardo, se traslada a Madrid para dirigir varios proyectos en la capital y para asesorar diferentes espacios mientras prepara su vuelta a casa. El 3 de julio de 2019 abre Monte Restaurante.

A todo ello se añade su participación en eventos de primer nivel en Europa y también en México, Brasil o China.

sada por el filtro de la alta cocina y la excelencia. Además, la sostenibilidad, el respeto por el medio ambiente y una cuidada selección de agricultores, ganaderos y artesanos que comparten sus valores son parte del ADN de este restaurante.

Los menús pueden variar según mercado y/o inspiración del chef. Actualmente ofrecen dos menús degustación, ambos con la opción de acompañarlos de maridaje de sidras o de vinos. El 'Menú Verano' es la propuesta más extensa, con alrededor de 25 elaboraciones y el 'Menú San Feliz', es la versión reducida del menú anterior con alrededor de 14 elaboraciones.

La carta de vinos, seleccionada por Delia Melgarejo, cuenta con alrededor de 90 referencias de pequeños productores y reconocidas bodegas, sin dejar de lado evidentemente los vinos asturianos.

Monte da servicio de comidas de miércoles a domingo para entre 10 y 14 personas. Ahora en verano, mantienen el mismo volumen de clientes, pero su horario cambia de martes a sábado y las cenas de viernes y sábado desde el 14 de julio al 19 agosto, sirven un único menú para 12 personas alrededor de una misma mesa.*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El joven chef nos cuenta sus impresiones en primera persona: "Recibir mi primera estrella Michelin en Monte, en mi zona natal, con un proyecto tan personal ha sido algo increíble. No esperábamos un reconocimiento de tal magnitud tan pronto y en un proyecto con un alma tan humilde como es nuestra casa. Realmente, este reconocimiento nos ha cambiado el día a día del restaurante, donde, antes de recibir la estrella trabajábamos 3 personas, actualmente somos 7 personas en plantilla para el mismo volumen de comensales, lo que nos permite "ser mejores" y poder mimar más y mejor a quienes nos visitan.

Vivimos la presión respecto a la responsabilidad que implica estar a la altura de una estrella Michelin, y de lo que el cliente se espera de un sitio como nosotros. Pero, realmente, somos muy felices con el momento tan bonito que estamos viviendo".

MONTE

San Feliz, s/n · 33638 San Feliz (Asturias)

Tel.: 985 593 089 · www.montesanfeliz.com

P.V.P: Menú Verano: 110€ – Menú San Feliz: 75€



Ferpel

Sabor autóctono

Ferpel, reciente y merecidamente recompensado con una estrella Michelin, debe su éxito a su cocina de sabores de herencia rural, así como a la originalidad de su puesta en escena. Una experiencia que no deben perderse quienes se acerquen a Ortiguera, pequeña población del consejo de Coaña.



El restaurante, concebido inicialmente como una parrilla, abrió sus puertas en 1990, aunque ya hace 17 años que cambió su formato, justo en el momento en que el chef Elio Fernández se hizo cargo de su dirección. Desde entonces, la propuesta de Ferpel se ha consolidado como una gastronomía “creativa con base tradicional”. Fernández es un autodidacta, por lo que su cocina se encuentra en constante evolución; sin embargo, al ser un defensor a ultranza del mundo rural, el chef sustenta sus creaciones en dos pilares básicos, la tradición –ligada a su familia– y el producto local, sin descuidar la cocina de



El chef: Elio Fernández

Elio Fernández Peláez (Ortiguera, Coaña, 1983) creció entre los fogones de la parrilla que sus padres regentaban. Formalizó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Foz (Lugo), completando su formación con las prácticas realizadas en el restaurante Montero (Villalba, Lugo). Posteriormente, continuó acumulando experiencias en su andadura por diversos restaurantes en Suiza, Guadalajara y Alicante. Tomo las riendas del negocio familiar con tan solo 22 años.



aprovechamiento, como elemento clave de sostenibilidad.

Y es que en Ferpel los comensales disfrutan de una cocina actualizada pero de raíces, a través de la cual pueden sentir los sabores de Asturias. La experiencia se inicia con unos aperitivos en la planta baja (uno de ellos en la mesa donde se elabora el pan cada mañana), para a continuación pasar al comedor del piso superior, donde, además de apreciar unas fantásticas vistas, tienen la opción de escoger entre dos menús (Clásico y A Figueira). Entre los productos característicos de la casa, es digno de mención el muil (más conocido fuera de Asturias como mójol o lisa), que preparan de numerosas maneras.

El restaurante cuenta con una extensa carta de vinos, compuesta por más de quinientas referencias de gran calidad, nacionales y extranjeras, aunque siempre están dispuestos a dar a conocer vinos de la región, presentados por la sumiller de la casa.

Asimismo, Ferpel ofrece la posibilidad de vivir la gastronomía como nunca, gracias a sus experiencias personalizadas, basadas en los gustos, preferencias y aficiones de sus clientes.*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Para Elio Fernández recibir la estrella ha supuesto, ante todo, “una sorpresa” así como “una tremenda ilusión y una gran responsabilidad”, y para su equipo, un refuerzo en la confianza del trabajo bien hecho. Consideran, por otra parte, que esta estrella ha traído también consigo una mayor presión, al situarlos en el foco mediático, y un considerable aumento de las reservas.



GODELLO

Popularidad en ascenso

Si la godello fuera una adolescente recién llegada al ‘instituto de los vinos blancos’ empezaría a hacerles sombra, casi sin proponérselo, a las más populares del lugar, la albariño y la verdejo. Y es que esta uva se está convirtiendo en la blanca de moda. Te contamos por qué. POR LAURA MORALES



Freepik

D.O. Valdeorras



Siguiendo con el símil de la joven estudiante, podríamos decir que si la godello se marchara de Erasmus, fuera de España tendría que competir con la sauvignon blanc y la chardonnay, sin duda las más populares a nivel mundial. ¿Cuáles son sus bazas para ganar popularidad y 'seguidores'? Hay quien la define como de sabor agri dulce y perfume embriagador. Una carta de presentación que bien podría utilizar en sus perfiles de redes sociales y que sin duda le daría 'likes'. Eso sí, en ocasiones utilizaría seudónimos o 'nicks' como agudello, verdeja, verdelho o berdello ojo de gallo. Pero empecemos por el principio, conozcamos un poco cuál es su historia y dónde 'vive' actualmente.

Su pasado

Que una uva se ponga de moda, no significa necesariamente que sea una nueva cepa. En el caso de la godello, su origen se remonta a la época de la colonización romana. Según

algunas investigaciones, parece ser producto de la introgresión genética de material traído por los colonizadores romanos, sobre vides silvestres seleccionadas por las poblaciones primitivas del noroeste peninsular. La uva godello figura entre las primeras variedades citadas en los documentos históricos y su mayor extensión se remonta al siglo XVIII, en el que según los documentos de la época, ocupaba el 33% de la superficie vitícola de Valdeorras. En la Exposición Vitivinícola Nacional de 1877, se citaba esta variedad como cultivada en Ourense y Lugo. El Ministerio de Fomento (1911) también citaba su cultivo en las provincias de Ourense y Lugo. Pacottet (1928), hablaba de ella como una de las variedades blancas gallegas más importantes. Más tarde Marcilla (1942), describía la godello como la variedad blanca más importante de Valdeorras. Más recientemente aparece en la Lista de Variedades del mundo elaborada por Elleweldt y publicada en 1988, como una variedad española a la que este autor le atribuye también los sinónimos de berdello y ojo de gallo.

En el viñedo

Es una variedad con un gran potencial y capacidad de adaptación y de expresar el suelo y el clima del que procede. Es también una variedad con rendimientos destacados. Uno de sus puntos débiles radica en lo sensible que resulta al calor y a la radiación solar.

En la bodega

La gran sorpresa de la variedad godello para los enólogos ha sido la capacidad de envejecimiento que tiene. La madera, bien utilizada, es la mejor amiga de esta variedad, dicen los expertos.

Cómo es la variedad

Los racimos son de tamaño pequeño (190 gramos), cónicos, normalmente con un hombro y de compacidad media. Los granos de uva son de pequeño tamaño, con sección circular y perfil elíptico. La piel es dura pero fina, de color verde amarillento, con mucha pruina, con pecas y que adquiere durante la maduración un color dorado si está muy expuesta al sol y a temperaturas altas. La pulpa es dura, de color verde, jugosa y carnosa, con intenso aroma peculiar y persistente a manzana y kiwi. Es muy sensible al oídio, con sensibilidad moderada al mildiu y excoiosis y poco sensible a la botrytis. Resiste mal el frío y la exposición directa al sol produce quemaduras en la piel de las bayas que producen oxidaciones en los mostos. Presenta una baja producción y un bajo rendimiento en mosto, circunstancias por las cuales estuvo cerca de la desaparición.

Cómo son los vinos

Con la uva godello se elaboran vinos blancos tanto jóvenes como con crianza. Los vinos monovarietales poseen una acidez y un nivel de alcohol medio-elevado. En boca presentan toques a miel y se caracterizan por dejar en paso cierto toque amargo que los convierte en característicos. No obstante, controlando este toque, surgen vinos espléndidos. Son vinos que pueden fermentarse y criarse en barricas de roble, o bien sobre sus lías, lo que les confieren aromas más complejos, a frutas y florales, y notas de sabor a almendras.



Su presente

La encontramos principalmente en las denominaciones de Origen Valdeorras y Bierzo, donde su producción ha crecido espectacularmente en los últimos años, aunque también se da en otras como Rías Baixas, Montreir y Ribeiro. Según los datos que ha dado a conocer esta última, las subvenciones que se tramitaron en Ribeira Sacra son para cubrir los costes de la introducción de variedades blancas —preferentemente godello— en la práctica totalidad de la superficie que abarcan (11,19 de las 11,34 hectáreas). Las estadísticas del consejo regulador sobre variedades cosechadas reflejan un paulatino crecimiento de la uva blanca. En la última vendimia se recolectaron 702.182 kilos, de los que 559.429 fueron de la variedad godello. Y es que la moda del godello va camino

de cambiar las tornas en una zona volcada en los tintos jóvenes de mencia.

En Valdeorras, tras la filoxera, se replantó con palomino y no fue hasta principios de los setenta, cuando un pequeño grupo de eruditos encabezado por Luis Hidalgo, catedrático de viticultura de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid, decidieron intentar recuperar la godello, una variedad que antes de la plaga ocupaba la tercera parte de los viñedos de Valdeorras y era calificada como de muy buena calidad. En ese proceso de recuperación participó activamente Horacio Fernández Presa, por entonces agente de “extensión agraria” en Barco de Valdeorras. La colaboración de Fernández e Hidalgo sirvió para que la godello reapareciera en la zona con fuerza. También contribuyó a ello el considerado internacionalmente mejor elab-

borador de vinos blancos de España, Rafael Palacios, que se instaló en la zona en 2004 para trabajar con esta variedad que actualmente es la reina de la denominación. Y es que en Valdeorras no deja de crecer el número de bodegas que cultivan godello o lo intentan (pues el territorio está muy limitado), para poder así incorporar un blanco de godello a su portafolio atraídas por el éxito adquirido por esos vinos.

También, como decíamos al principio, es la variedad de uva blanca predominante en la D.O. Bierzo, en León. Una tierra dominada por los tintos, pero donde toda bodega que se precie produce un blanco de godello.

Fuera de España apenas se cultiva y los volúmenes de producción son limitados. Este hecho convierte a los vinos elaborados con godello en auténticas joyas a descubrir.



Acero versus roble

Los vinos elaborados con godello maduran en tanques de acero o en barricas de roble. En el caso de los primeros, el resultado es un vino fresco y floral, mientras que los criados en roble obtienen más cuerpo, con sabores envueltos en notas de roble y especias.

¿Cuál es su potencial de envejecimiento?

En términos de potencial de envejecimiento, los vinos de godello se consideran relativamente efímeros, con una vida útil de alrededor de 3-5 años. Se disfrutan mejor jóvenes y frescos, ya que su vibrante acidez y mineralidad comenzarán a desvanecerse a medida que el vino envejece.

Maridaje

Los vinos de godello se suelen disfrutar como aperitivo o con platos de marisco, ya que su acidez ayuda a resaltar la riqueza del pescado y los sabores del plato. También forman una gran armonía con carnes blancas como pollo o pavo, arroces, verduras a la parrilla y una gran variedad de quesos. Se recomienda servirlos tirando a fríos, entre 10 y 12 grados centígrados.

Su futuro

La demanda y reconocimiento de los godellos ha ido en aumento en España y fuera en los últimos años, llegando a obtener reconocimientos que los sitúan entre los mejores vinos blancos del mundo. Dicho esto, y pese a que no tenemos una bola de cristal para predecir el futuro, podríamos afirmar sin miedo a equivocarnos que esta variedad más allá de constituir una moda pasajera, ha llegado para quedarse. Para quedarse en forma de vino en las cartas de los bares y los restaurantes y en el corazón de los consumidores. Y es que aunque otra variedad blanca se ponga de moda, la godello tiene ya asegurada su plaza. Podríamos decir que tras codearse con las más populares y tras demostrar su valía durante años y 'opositar', ha conseguido su plaza fija entre las mejores variedades blancas.*



Hard Rock Madrid



MONTERREI
Denominación de Orixe

EL ORIGEN DE LA DIFERENCIA
THE ORIGIN OF THE DIFFERENCE



Consello Regulador Denominacion Orixe Monterrei

Rúa Castelao 10 baixo. 32600 Verín - Ourense - España

Tel: +34 988590007 • info@domonterrei.com

Godeval 2022

NOTA DE CATA

D.O.: Valdeorras

Características: Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos. Excelente y pronunciado aroma, intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta de árbol. En boca es ligero, suave y sabroso con toque ácidos y dulces que le aportan equilibrio. Es un vino muy personal con una acusada estructura. Ideal para acompañar mariscos, pescados, conservas, setas y quesos suaves.



Godeval ha puesto todo su empeño en extraer el máximo potencial de una variedad como la godello. La comarca ourensana de Valdeorras es pionera en la recuperación de esta uva blanca y entre sus primeros recuperadores se encuentra precisamente esta bodega que empezó su andadura en el año 1986. Sus inicios fueron 2 hectáreas de viñedo y la ilusión de 5 socios. Con el paso del tiempo ha evolucionado aumentando poco a poco sus plantaciones de viñedo, sus marcas en el mercado – ya tienen cuatro– y su producción –pasando de 12.000 a más de 150.000 botellas– y la construcción de una nueva

bodega que constituye un mirador al valle en el que se unen tradición y modernidad. Una trayectoria ascendente que tiene en la exportación uno de sus puntos fuertes, que representa aproximadamente el 30% de las ventas totales. Entre los vinos que elaboran se encuentra este joven godello de elaboración tradicional en tanques de acero inoxidable. La variedad muestra sus características moldeadas por el microclima de un valle rodeado de montañas en la comarca gallega de Valdeorras. Tierras en las que vive esta variedad autóctona en suelos de pizarra que aportan un carácter especial a las cepas y sus frutos.*

BODEGAS GODEVAL

Barrio Mosteiro de Xagoaza, s/n
32317 O Barco de Valdeorras (Ourense)
Tel.: 988 108 282
www.godeval.com

Demasiado Corazón

Los amigos Javier Álvarez, Manolo Benito Otero y Raúl García decidieron asociarse en el año 2002 para poner en marcha una bodega en el Bierzo y dedicarse a la producción vitivinícola de alto nivel. Fundaron la bodega Almazcara Majara, donde crean vinos elegantes y sofisticados. En el año 2009 elaboraron, con esmero y dedicación, el primer vino godello de la región con trabajo de bodega: Demasiado Corazón. Fue un vino pionero ya que en esa época nadie en el Bierzo valoraba la godello y tampoco se hacía vino en barrica. Su objetivo era que reflejara la esencia de la región. Desde el cuidado de los viñedos hasta el proceso de vinificación, cada etapa fue llevada a cabo con precisión y



compromiso, para obtener un resultado excepcional. Así, cada racimo de uva godello fue cosechado a mano y seleccionado cuidadosamente, para luego supervisar meticulosamente el proceso de fermentación y crianza en barricas de roble, permitiendo que los sabores y aromas se desarrollaran plenamente. El éxito de esta primera producción, motivó a la bodega Al-

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo

Características: Tras una crianza de 9 meses sobre sus propias lías, se obtiene este vino de color amarillo dorado. En nariz es intenso, con aromas a manzana asada, ciruela, y grosella blanca, con toques lácteos, de caramelo, canela y vainilla. En boca es explosivo, intenso, con una acidez marcada que llena la boca. Final largo y goloso que invita a repetir.

mázcara Majara a desarrollar nuevas referencias de vino godello que capturasen la esencia del Bierzo en cada sorbo, uniéndose a Demasiado Corazón, Aphrodisiaque Godello y Cobija del Pobre Godello.*



D.O. Empordà

Las mujeres del vino ganan protagonismo

© Rafael López-Monné



Empresarias, enólogas, sumilleres, viticultoras, ingenieras... Las mujeres del vino del Empordà ganan protagonismo cada día en un sector que ha sido tradicionalmente muy masculino. La elección de Carme Casacuberta como nueva presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà visibiliza esta nueva realidad con mujeres relevantes en la gestión de las bodegas del Empordà y especialmente en la elaboración de algunos de sus vinos más icónicos.

© Rafael López-Monné



La nueva presidenta es la primera mujer que ocupa este cargo desde la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà, en 1975. Su designación pone en valor el destacado papel que siempre han tenido las mujeres en la viticultura ampurdanesa. No han llegado ahora porque históricamente han formado parte del negocio vitivinícola como colaboradoras imprescindibles y necesarias. En estos momentos, más de un 30% de las bodegas de la denominación están dirigidas o codirigidas por empresarias o cuentan con mujeres en los órganos directivos de estas explotaciones, la mayoría de carácter familiar. No es un tema de cuotas porque las personas innovadoras y trabajadoras siempre se acaban abriendo camino. A continuación, os presentamos algunas de ellas.*

CELLER ESPELT

Anna Espelt

Es una de las personas más conocidas y reconocidas de la viticultura del Empordà. Apasionada y con la misma fuerza sobrenatural de la Tramuntana, lidera una

de las grandes bodegas ampurdanesas: Espelt Viticultors. Nacida en un mes de septiembre, en plena vendimia, reivindica como nadie su origen ampurdanés y la continuidad de una estirpe familiar dedicada al cultivo de las uvas. "El Empordà es donde hemos nacido, donde hemos decidido vivir y seguir el legado de ocho generaciones de viticultores dedicados a un paisaje".

Defensora a ultranza de las variedades locales porque "son las que mejor se adaptan al clima y a los suelos de estas tierras y las que expresan con más fuerza las virtudes de cada *terroir* y las particularidades de cada vino". Por ese motivo, hace años que impulsó una biblioteca de variedades con un estudio exhaustivo de viñas viejas para recuperar variedades locales perdidas en el tiempo. Fruto de ese trabajo de campo nació el primer monovarietal de garnacha roja, el *Lledoner Roig*, un vino que es al mismo tiempo toda una declaración de intenciones.

Bióloga y enóloga de formación, reivindica con tesón la importancia de una viticultura ecológica que conviva en armonía con el entorno privilegiado de sus viñedos que crecen entre tres parques naturales. "Integrar, cuidar, preservar. Ser

parte del lugar porque sólo estamos de paso. Con una viticultura consciente, queremos mantener esta riqueza y este equilibrio".*

Nacida en septiembre, en plena vendimia, reivindica como nadie su origen ampurdanés



MAS VIDA

Adriana Fernández

Si visitáis Cistella y notáis un pequeño movimiento sísmico, no os asustéis. Seguro que el temblor está provocado por Adriana Fernández, de Mas Vida, un terremoto de la naturaleza que subida en su 4x4 va de aquí a allá por las instalaciones de su bodega o por sus viñedos. Creció entre viñedos y olivos pero inicialmente se decantó por los estudios de arquitectura. Cuando encaraba el proyecto final de carrera, una tremenda sacudida personal, la prematura muerte de su padre Albert, lo cambió todo. Ella y su madre

decidieron ponerse al frente de la bodega para dar continuidad al sueño del emprendedor que no pudo acabar de completar su proyecto. Después de estudiar el curso de sumiller, la todoterreno de Cistella se arremangó y no se sabe cómo pero encontró el tiempo y la energía suficiente para acometer un sinfín de

Un terremoto de la naturaleza que va de aquí a allá por las instalaciones de su bodega o por sus viñedos



tareas: podar, recolectar las uvas, elaborar los vinos, asistir a ferias y actividades promocionales, ejercer de anfitriona de todas las visitas o desnudarse para

aparecer en la etiqueta de una de sus creaciones más personales: el vino *Nua* (Desnuda). Puro entusiasmo, Adriana lidera desde hace años esta pequeña bode-

ga que aplica una agricultura ecológica y regenerativa. Sus vinos están llenos de vida, con sus finales y sus nuevos comienzos, como el ciclo de la vid.*

LA GASTRONÒMICA

Clara Antúnez

Nacida en Sabadell (Barcelona) y criada en el Empordà con un carácter nómada, entró en el mundo del vino por una carambola. Después de haber cursado la diplomatura de Nutrición Humana y Dietética, le faltaba formación en análisis sensorial para poder desarrollar en condiciones proyectos de educación nutricional. “La única profesión especializada con la cata era la de sumiller y me tiré de cabeza”. Y el gusanillo le picó hasta la médula. Clara Antúnez, dietista, y su pareja Jaume Montanyà, fisioterapeuta, se reinventaron y en 2017 fundan *La Gastronòmica*, que desde entonces ofrece experiencias enogastronómicas únicas en entornos de gran belleza por toda la Costa Brava y

más allá. Ella ejerce de sumiller, él de chef, y los dos se han especializado en crear y compartir momentos mágicos para disfrutar de los vinos, la gastronomía y la vida. A lo largo de estos años, Clara se ha convertido en una de las prescriptoras más apasionadas de los vinos del Empordà que

conoce al dedillo. Siempre con una copa en la mano y con su eterna sonrisa, esta mujer curiosa, sensible y dinámica explica los vinos de una manera didáctica y divulgadora. Habla de su estructura y de sus particularidades, sí, pero sobre todo de la historia personal que se esconde detrás de cada botella. Su don

de gentes y sus dotes de comunicadora permiten que la gente se relaje y disfrute.*

Curiosa, sensible y dinámica explica los vinos de una manera didáctica y divulgadora



COOPERATIVA DE GARRIGUELLA

Natàlia Duran



Su padre, cocinero y profesor de hostelería, le transmitió el gusto por la cocina. Seguramente por eso, al finalizar el instituto, escogió la diplomatura de Ingeniería Agroalimentaria en la Universidad de Girona (UdG). Allí se topó con el profesor Jesús Francés que durante una clase les habló del lloro del viñedo y Natàlia Duran quedó encandilada con aquel proceso vegetativo que le pareció de los más romántico. Al finalizar la diplomatura se trasladó a Tarragona para cursar los estudios de Enología por la Universidad Rovira i Virgili (URV) y saber más cosas de aquella planta que lloraba. Completados sus estudios empezó a trabajar en la bodega Perelada, desarrollando diversas tareas. Pero al

poco tiempo le surgió la oportunidad de ejercer como enóloga en Cavas Nadal y más tarde en la bodega Eudald Massana. Fueron buenos años lejos de casa pero un proyecto estimulante propició su retorno al Empordà en 2012 cuando le proponen ser la primera enóloga de la Cooperativa de Garriguella. “Fue un cambio. Pasaba de tratar con un propietario a hacerlo con más de cincuenta, de gestionar 100.000 kilos de racimos a más de un millón”, recuerda. Inicialmente, algunos fruncieron el ceño al ver una a mujer joven ejerciendo el cargo. “Me decían que había gente muy tozuda en la co-

operativa y que sería difícil tratar con ellos pero a mí a tozuda no me gana nadie. Era un reto y lo acepté con entusiasmo”. Once años después, nadie duda de la capacidad de Natàlia Duran que ha ampliado el portafolio de la cooperativa, pasando de una decena de elaboraciones a la treintena actual. Y no le va nada mal. En la última edición del concurso *Granaches du Monde*, por ejemplo, el dulce *Somnis de gerisena sol i serena - 2010* fue el único vino de Cataluña que logró la doble medalla de oro. La enóloga es también ahora socia de la cooperativa que para ella es una extensión más de su casa.*

Se define como tozuda y aceptó el reto de dirigir una cooperativa con entusiasmo

GRUP OLIVEDA

Íngrid Teixidor

Hija de viticultores arraigados en el Empordà, Íngrid Teixidor pasó su infancia entre viñedos familiares de Garriguella ayudan-

do a sus padres en muchas de las tareas relacionadas con el mundo del vino. Amaba la tierra, pero durante su juventud sintió la necesi-

dad de abrirse al mundo, de conocer otras culturas.

Una vez terminados los estudios en diplomatura de Turismo, buscó nuevos horizontes. Perfeccionó las lenguas extranjeras en Irlanda y Austria, donde aprovechó para desempeñar ta-

reas de hostelería. Pero la tierra tira y, después de conocer otros mundos, volvió al Empordà. Desde hace más de veinte años y junto a su marido Alfons Freixa Olive- da, dirige Grup Oliveda, una empresa familiar fundada en 1948 que la nueva dirección ha modernizado hasta convertirla en una de las bodegas de referencia del Empordà. Íngrid dirige también el departamento de exportación de la bodega, ya que habla diferentes idiomas a la perfección: francés, alemán e inglés. Sus productos, vinos y cavas se comercializan en más de 20 países.

A pesar de ser una bodega históricamente liderada por hombres, las mujeres de la casa siem-

Dirige el departamento de exportación de la bodega, ya que habla diferentes idiomas

pre han tenido un papel fundamental. “Discretamente, han trabajado, sin hacer mucho ruido, pero tomando las decisiones importantes y con mucha personalidad”, afirma Íngrid. Actualmente, encabeza también un proyecto personal dentro de la misma D.O. Empordà, el Celler Massís de l'Albera. Vinos de alta expresión con carácter propio elaborados solo con uvas autóctonas de bajo rendimiento. “Un sueño hecho realidad!”, concluye.*



CONSEJO REGULADOR D.O. EMPORDÀ

Dolors López / Núria Macau / Alícia Juher

Son el corazón y el motor del Consejo Regulador de la Denominación Origen Empordà. Dolors López, Núria Macau y Alícia Juher –de izquierda a derecha– forman el equipo de trabajo del organismo desde hace más de quince años. No producen directamente vino, pero en su día a día ayudan a las bodegas del Empordà a elaborar y promocionar sus productos. Técnica Superior Administrativa, Dolors López es la responsable de administración y la persona que se encarga de dar la bienvenida a las personas que se acercan o llaman al consejo. Esta mujer, que vive entre las viñas de Mollet de Perelada, transmite amabilidad y buen hacer. Núria Macau, de Palau-savardera, es la secretaria del consejo y mucho más. Diplomada en Turismo por la Universidad de

Girona (UdG), inició su carrera laboral como técnica de turismo en el Departamento de Promoción Económica del Ayuntamiento de Banyoles. Persona enérgica y proactiva, coordina el día a día del consejo y lidera las acciones promocionales de los vinos ampurdaneses.

Nacida en Salt y ahora viviendo a caballo entre Banyoles y Cadaqués, Alícia Juher es la responsable del Departamento Técnico de la D.O. Empordà. Diplomada en Ingeniería Agrícola por la Universidad de Girona

(UdG) y con el curso de sumiller impartido por el mismo centro, se encarga del asesoramiento legislativo y vitivinícola, de la certificación y del control de calidad.*

No producen vino pero ayudan a las bodegas del Empordà a elaborar y promocionar sus productos



Entrevista a la Presidenta de la D.O. Empordà: **Carme Casacuberta**

“Tenemos que seguir trabajando para intentar que nuestra región sea un destino de referencia de enoturismo de calidad”

¿Cómo definirías los vinos de la D.O. Empordà para quién aún no los conozca? ¿Cuáles son sus rasgos distintivos?

Nuestros vinos muestran unas características únicas de frescor, salinidad, complejidad y elegancia, gracias a nuestro clima y a la riqueza de los terruños donde se encuentran los viñedos, que se extienden desde el interior en la Sierra de la Albera hasta la costa del Cap de Creus.

En prácticamente todas las regiones se están potenciando las variedades autóctonas y las prácticas sostenibles y la D.O. Empordà no se queda atrás en ese sentido ¿verdad?

Correcto, desde hace algunos años estamos estudiando, potenciando y recuperando las variedades autóctonas que definen la identidad de nuestro territorio. Destacar que somos la única D.O. de España que tenemos garnachas y cariñenas en sus tres colores: blanca, rosada y tinta, y en viñedos centenarios. Nuestra mirada está puesta en la conciencia colectiva hacia el trabajo respetuoso y sostenible en el viñedo.

En cuanto a las ventas, habéis superado por primera vez los 6 millones de botellas vendidas en un año (2022), lo que representa un aumento del 3%. ¿Qué previsiones tiene el Consejo Regulador de cara al cierre de este año?

Superar esta cifra es algo que teníamos pendiente desde antes de la pandemia y que hemos conseguido, en gran parte, gracias a la recuperación del turismo y aumento del consumo local.

Y todo ello reforzado por el trabajo conjunto y sinergias establecidas con la Ruta del Vi-Patronato de Turismo Costa Brava, colectivos de restauración y otras entidades culturales.

Pero las expectativas son optimistas y esperamos poder crecer todavía algo más en el



cierre de este 2023. Nuestro enfoque es potenciar y consolidar las ventas en Barcelona con acciones ya definidas y que están en marcha, pero también pensando en futuras acciones para potenciar el mercado exterior.

¿Cómo se presenta la próxima vendimia?

Todavía es difícil hacer predicciones, pero la gran sequía que estamos sufriendo acompañada de temperaturas elevadas nos hace pensar en la vendimia anterior. Aún así, nos quedan casi un par de meses por delante que serán los definitivos para poder sacar conclusiones.

¿Qué papel juega el enoturismo en una región como el Empordà?

En estos momentos nuestra oferta vinícola

ya es conocida y apreciada, pero tenemos que seguir trabajando y dándole forma para intentar que nuestra región sea un destino de referencia de enoturismo de calidad.

Serás la primera mujer en dirigir el organismo desde su creación en 1975. ¿Se están empezando a reflejar por fin en los cargos directivos la amplia representación femenina de la que goza actualmente el mundo del vino? ¿Cómo afrontas los próximos cuatro años al frente de la institución?

Actualmente la representación femenina en el mundo del vino ya empieza a ser importante, aunque estoy segura que crecerá mucho más.

En la D.O. Empordà ya son muchas mujeres las que trabajan y/o lideran proyectos vitivinícolas y en sectores relacionados como la comunicación y la gastronomía. Empiezo la nueva presidencia con gran ilusión y motivación esperando aportar nuevos retos y hacer bien mi trabajo con rigor y calidad.*

“Somos la única D.O. de España que tenemos garnachas y cariñenas en sus tres colores”

Grup Oliveda

Tres generaciones dedicadas al viñedo

José Oliveda y Joana Rigau fueron capaces de crear una bodega en una época de guerra y su hija Anna Maria decidió seguir sus pasos. Actualmente, se encuentra al frente Alfons Freixa Oliveda, la tercera generación, junto a su esposa Íngrid Teixidor, que han convertido este proyecto vinícola en una empresa con identidad propia.

Esta bodega nace en Capmany y tres generaciones más tarde ha ido creciendo poco a poco. Poseen fincas en cuatro parajes: Fincas de Capmany, Fincas de Vilamaniscle, Fincas de Rabós y Fincas de Garriguella.

Fincas de Capmany

Los viñedos están situados en la ladera de las montañas de la Albera, en una de las zonas donde más sopla la Tramuntana. Aquí es donde se construyó la bodega y donde están las raíces de la familia. Además, es una región catalogada como D.O. Cava, motivo por el que también elaboran este producto. Cultivan gran variedad de uvas, desde las más tradicionales como garnacha y cariñena hasta las más internacionales como cabernet, syrah, merlot, sauvignon blanc y chardonnay.

Fincas de Vilamaniscle

Situadas en la vertiente meridional de la Sierra de la Albera, bordeando el pequeño pueblo de Vilamaniscle, un Paraje de Interés Natural, las condiciones orográficas, de insolación y altura marcan los vinos con un carácter poderoso y exclusivo. Garnachas y



cariñenas son la base de este paisaje, destacando una de las nuevas fincas de la empresa, "Finca Furot", proyecto en el que a través de la agricultura ecológica, pretenden transmitir toda la excelencia del Empordà.

Fincas de Rabós

Formando parte del que se denomina "macizo de la Albera", bordeando la frontera con Francia y las poblaciones de Colera y Vilamaniscle, se encuentran estas viñas de montaña de garnachas y cariñenas, que según cuentan los ancianos del lugar, es donde se encuentran las raíces del Empordà.

Fincas de Garriguella

Garriguella es un pueblo de larga tradición vitivinícola, donde encontramos los factores climáticos más mediterráneos, dada su proximidad a la costa. Garnachas y cariñenas de toda la vida, conviven con las variedades de origen francés, cabernets y merlots frutos de la primera reconversión de la viña.

Productos

El Grup Oliveda elabora Vinos Mediterráneos, Vinos de Finca, Vinos de licor y Cavas. En esta ocasión nos presentan el vino de Finca Rabós llamado La Bestia Blanca, un blanco que no deja indiferente.*

Más información:

www.grupoliveda.com/es

NOTA DE CATA

Nombre: La Bestia Blanca
Variedad: Garnacha blanca
Características: Color amarillo intenso y brillante. Destacan los aromas a flores blancas en equilibrio con notas afrutadas de melocotón amarillo, albaricoque y fruta tropical como la piña. Gracias a la pequeña parte del vino criado en barrica aparecen sutilmente aromas de coco, almendra, tostados y madera. En boca los aromas florales, afrutados y tostados se intensifican acompañados de una buena acidez y cremosidad que te seduce. La persistencia es larga, sedosa y agradable. Se trata de un vino con una intensidad bestial. Si te sometes a la voluntad de la Bestia Blanca recibirás un latigazo de placer.
Maridaje: Ideal para acompañar todo tipo de pescado y marisco, arroces, embutidos suaves y carnes blancas.



Empordà

Relax, cultura y gastronomía 'top'

El Empordà, en la provincia de Girona, es un destino que atrapa. Tal es su magnetismo que quien lo descubre por vez primera siente antes de marcharse que ya quiere volver. Quizá porque en muy pocos kilómetros ofrece múltiples atractivos: calas de ensueño, restaurantes liderados por prestigiosos chefs y propuestas culturales en las que la gastronomía está muy presente como el nuevo museo de elBulli, el Cap Roig Festival o La Santa Market. **POR LAURA MORALES**



Restaurant Toc al Mar. Begur. Foto: Alex Tremps.-Arxiu-Imatges-PTCBG

El Empordà es uno de los principales destinos gastronómicos y enoturísticos del Mediterráneo. La tradición culinaria se fusiona aquí con una creatividad desbordante por parte de los chefs. Todo ello enmarcado por un paisaje de gran belleza donde el mar y la montaña son los protagonistas, también en los platos.

Desde El Cellar de Can Roca con tres estrellas Michelin, a pequeños restaurantes ubicados muchas veces en antiguas masías, los visitantes encontrarán multitud de opciones con las que disfrutar. Precisamente, los lau-

reados chefs de Disfrutar en Barcelona –Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas– lideran el restaurante Compartir en Cadaqués, donde ofrecen platos para ese fin (compartir) de estilo marcadamente moderno y también propuestas más tradicionales, como pueden ser los arroces. Otros chefs de renombre que tienen en el Empordà establecimientos o los asesoran son por ejemplo Paco Pérez, que luce dos estrellas Michelin por su restaurante Miramar en Llançà y Albert Sastreger que también luce dos estrellas por Bo.Tic en Corçà; entre los que poseen una estrella no podemos dejar de

comendar Castell Perelada Restaurant por dos motivos: ofrece una visión contemporánea de la cocina ampurdanesa y está ubicado en el interior de un castillo del s.XIV que forma parte de Peralada Resort, un oasis de ocio y bienestar ideal para los amantes de los placeres de la vida.

También destaca la propuesta de Ramon Freixa en Mas de Torrent Hotel & Spa, donde sirve una cuidada cocina catalana con productos de temporada; y la de Romain Fornell en el Hostal La Gavina de S'Agaró, de la que os ofrecemos más detalles en la entrevista que nos ha concedido.



LAS MEJORES VISTAS ESTÁN EN... FAR NOMO

- ✓ **Está situado en el Faro de Sant Sebastià** (Llafranc) dominando un acantilado de 170 metros sobre el nivel del mar.
- ✓ Ofrece unas **impresionantes vista panorámicas**.
- ✓ **Debes probar** la berenjena japonesa con salsa de miso, para seguir con diferentes platos a la brasa o en tempura y su gran variedad de makis, sashimis y nigiris especiales.

NO TE PUEDES PERDER... EL HOMENAJE A NEICHEL

- ✓ **Dónde:** Hotel Alga 4* de Calella de Palafrugell.
- ✓ **Cuándo:** 2 de septiembre.
- ✓ **Qué:** Cena-tributo de la mano de los chefs Pere Malagelada y Jordi Morillo, discípulos de Neichel. Los dos, con la colaboración del jefe de cocina del hotel, Adrià Pastells, y la participación del propio Neichel, se encargarán de elaborar y servir el menú "Tributo a JL Neichel", inspirado en los platos más emblemáticos de la cocina del chef galo, pionero de la revolución gastronómica catalana.

Jean Louis Neichel



POP UP DE CAÑITAS MAITE EN LA SANTA MARKET



Javier Sanz y Juan Sahuquillo



- ✓ **Dónde:** La Santa Market en Santa Cristina d'Aro (Girona)
- ✓ **Cuándo:** Hasta el domingo 27 de agosto de 18:00 – 01:00
- ✓ **Qué:** La Santa es un gran espacio de ocio al aire libre que ofrece artesanía, *shopping*, arte, diseño, actividades infantiles, música en directo y street food.
- ✓ **La novedad:** Un *pop up* de Cañitas Maite donde Javier Sanz y Juan Sahuquillo ofrecerán sus platos más representativos, así como otros nuevos creados expresamente para la ocasión, en forma de sofisticadas tapas y platillos de autor. Los jóvenes chefs dispondrán también de un córner gastronómico destinado en exclusiva a servir su popular croqueta Joselito, reconocida como la mejor croqueta del mundo en Madrid Fusión 2021.

SI BUSCAS ALGO INFORMAL DEBES IR A...

PURA BRASA EN PLATJA D'ARO

- ✓ **Ambiente** actual y divertido.
- ✓ Dispone de varias **terrazas** exteriores.
- ✓ Cocina abierta.
- ✓ **Tapas** y cazuelitas para picar y compartir, frituras, ensaladas elaboradas al momento, pastas, **arroz** al fuego de leña como el típico de la zona 'mar y montaña', además de pescados, hamburguesas y **carnes a la brasa**, así como **opciones vegetarianas**.



DELEITO BEACH HOUSE EN LLAFRANC

- ✓ **Dónde:** Ocupará las instalaciones del restaurante BellaCosta.
- ✓ **Cuándo:** Hasta el 15 de septiembre de las 18:00 hasta las 02:00.
- ✓ **Qué ofrece:** Hamburguesas gourmet.
- ✓ **La novedad:** Cheeseburger vegana de la mano de Heura.
- ✓ **Ambiente:** Con vistas al mar y prácticamente sobre la arena.



Pura Brasa

Además, el restaurante L'Esguard del hotel Alàbriga 5*GL de Sant Feliu de Guíxols es otra dirección que debemos apuntar en nuestra agenda para este verano. Su oferta gastronómica está liderada por el Dr. Sánchez Romera, que enfoca la cocina desde tres ángulos: científico, saludable y artístico. Su concepto se basa en preservar las cualidades de los productos locales resaltando los sabores y aromas que reflejan su verdadera esencia, todo ello en un ambiente elegante e íntimo. Otras direcciones más que recomendables son el Restaurante del Hotel Boutique 5* La

Malcontenta en Palamós –su ubicación en plena naturaleza que invita al relax, una cocina creativa que respeta la variedad y la estacionalidad de los mejores productos del Empordà y precio más que ajustado son sus bazas–; el Restaurant del Teatre en Regencós, que ofrece calma en un pequeño pueblo alejado del bullicio de la costa, buen servicio y platos de raíces ampurdanesas en proposiciones sutiles, frescas y digestivas; y Pa i Raïm en Palafrugell, donde además de comer de fábula –platos de cocina tradicional ampurdanesa actualizada elaborados

con productos de la zona–, disfrutaremos del encanto que supone hacerlo en la que fue la casa solariega del famoso escritor ampurdanés Josep Pla, que data de 1898. Dispone de diferentes ambientes –el comedor de los ángeles, el invernadero y el jardín de los tilos– pero todos ellos tranquilos, pese a que el restaurantes se ubica en una céntrica calle. En definitiva, en el Empordà encontraréis numerosas opciones de ocio y restauración para que este verano sea inolvidable. Apos-tamos a que deseáis volver.*

CITA CON LOS HERMANOS TORRES EN CAP ROIG FESTIVAL

El verano no sería lo mismo sin el mítico festival de música de Calella de Palafrugell (Girona), Cap Roig Festival, que este año celebra su 23ª edición hasta el 19 de agosto. Sin duda, la cita imprescindible del verano en la Costa Brava. A nivel gastronómico, Cal Blay Food Lovers se hará cargo de nuevo del espacio *Village* y volverá por segundo año consecutivo el *Restaurante Hermanos Torres en Cap Roig*. Sergio y Javier ofrecerán este verano una carta creada y diseñada exclusivamente para el restaurante del festival. Una propuesta gastronómica fresca y original para disfrutar antes de los conciertos frente al mar y que seguirá ofreciendo diferentes menús cerrados cada semana, así como sugerencias según mercado todas las noches. Como novedad, este año también ofrecerán al público la posibilidad de ampliar su experiencia añadiendo, durante el proceso de compra de entradas, un paquete



premium que permitirá disfrutar de un aperitivo exclusivo en formato cóctel en la *Terraza Hermanos Torres* antes del concierto. Las reservas para el *Restau-*

rante Hermanos Torres en Cap Roig (disponibles solo con entrada para el festival) podrán realizarse a través de la web www.hermanos torresevents.com

LOS MEJORES CÓCTELES LOS ENCONTRARÁS EN... CLUB GARBÍ DE L'HOSTAL LA GAVINA DE S'AGARÓ



Cócteles firmados por Javier de las Muelas.

- ✓ **Amplia** selección de licores premium.
- ✓ **Abierto** todas las **noches hasta mediados de septiembre** para huéspedes del hotel y público en general.
- ✓ **Música en vivo** los **sábados noche**, con repertorio de éxitos de los 80s y 90s el resto de la semana.

RESTAURANTES RECOMENDADOS

Bo.Tic (Corçà)
Cal Campaner (Roses)
Casamar Restaurant & Hotel (Llafranc)
Els Pescadors (Llançà)
Els Tinars (Llagostera)
Ibèric (Ullastret)
L'Olivera by Paco Pérez - Hotel Peralada (Peralada)
La Xicra (Palafrugell)
Mas de Torrent (Torrent)
Molí de L'Escala (L'Escala)
Mooma (Palau – Sator)
Motel Restaurant -Hotel Empordà (Figueres)
Solimar (Pals)
Villa Mas (S'Agaró)



elBulli

De restaurante a museo

elBulli –el icónico restaurante liderado por Ferran Adrià, que marcó un antes y un después en la cocina de vanguardia a nivel mundial, cerrado en 2011– ha reabierto transformado en museo: elbulli1846.



El pasado 15 de junio, elBulli1846 abrió sus puertas por primera vez, logrando un nuevo hito en su historia, ser el primer restaurante del mundo en convertirse en museo. Al nombre del restaurante se ha añadido para su conversión a museo la cifra 1846, que hace referencia al año de nacimiento de August Escoffier, considerado el padre de la cocina moderna, y también al número de platos inéditos que se crearon en elBulli hasta que cerró sus puertas.

El nuevo museo es un espacio único, ubicado en la mítica Cala Montjoi, en el Parque Natural del Cap de Creus (Girona), en el mismo lugar donde se encontraba el restaurante. En palabras de Ferran Adrià: “elBulli1846 pretende salvaguardar el legado de elBulli y, sobre todo, que las personas que no vinieron, pero también las que vinieron, puedan comprender qué paso aquí, cómo lo hicimos para que elBulli fuera elBulli”. Además, pretende promover la actitud innovadora y generar contenido de calidad para la educación y el autoaprendizaje de la restauración gastronómica.

Los espacios

elBulli1846 abarca un espacio de cerca de cuatro mil metros cuadrados (2500 m² exteriores y 1300 m² en el interior) con 69 instalaciones artísticas, conceptuales y audiovisuales, a través de las que se propone un recorrido, que induce a reflexionar sobre la gastronomía y la innovación, rendir homenaje a todos los bullinianos, explicar la historia de elBulli como empresa, así como todos los proyectos que lleva a cabo elBullifoundation.

tion, entre los que se encuentran la Bullipe-dia y elBulliDNA.

Al acceder al edificio histórico que albergó elBulli durante cincuenta años (y que se ha conservado íntegramente), el visitante leerá, “crear es no copiar” una frase que da sentido a todo lo que encontrará dentro.

La sala es otro de los escenarios de la visita, con todos los elementos originales –mantel, vajillas y cristalerías– y que permitirá vivir de nuevo un servicio en el comedor de elBulli. Al igual que la cocina donde Ferran Adrià, Juli Soler y el equipo creativo, concebían los platos.

El museo estará abierto tres meses al año, del 15 de junio al 16 de septiembre, el resto de la temporada se transformará en elBulliDNA y se dedicará a investigar, experimentar y hacer difusión de los contenidos desarrollados a través de equipos multidisciplinares.

Accesos

elBulli1846 dispone de aparcamiento propio, aunque promueve el acceso al recinto mediante un minibús exclusivo del museo, desde Roses, para reducir el impacto de la movilidad generada por las visitas particulares en coche. *

Más información: www.elbullifoundation.com





Cala del Pi

SALLÉS HOTELS

Cala del Pi Beach Retreat, Mas Tapiolas Country Lodge y Suites Natura Mas Tapiolas son los tres rincones idílicos de Sallés Hotels para disfrutar de la más pura esencia de la Costa Brava.

Desconexión en la Costa Brava



Mas Tapiolas



Mas Tapiolas

La Costa Brava es uno de los destinos más deseados para desconectar en verano. Y Sallés Hotels facilita pasar las vacaciones en la zona gracias a la magia que desprenden sus establecimientos.

Cala del Pi Beach Retreat

Cala del Pi Beach Retreat de Platja d'Aro, solo para adultos, se encuentra en la misma cala que le da nombre. Su exclusiva ubicación permite despertar con el sonido de las olas y desayunar contemplando la inmensidad del Mediterráneo. En él se puede saborear la mejor gastronomía ampurdanesa. En su restaurante Aurum, dirigido por el chef Enric Herce, los platos de mar y montaña cobran especial protagonismo. El huésped también puede relajarse en la piscina de la terraza del hotel, tomando un cóctel del *pool bar* con increíbles vistas a la cala y al pinar, o en su increíble spa.



Cala del Pi

Mas Tapiolas Country Lodge

Un poco más alejado de la playa, en pleno Valle de Solius y a tan sólo 10 minutos de la cala más cercana, se encuentra Mas Tapiolas Country Lodge, construido sobre una antigua masía típica catalana del siglo XIII. Su piscina exterior, de 640 m², es lugar ideal para relajarse tomando el sol en sus camas balinesas o disfrutar de un refrescante baño. Además, dispone de un *pitch & putt* de 18 hoyos, y un spa con circuito de agua y relajantes tratamientos.

Suites Natura Mas Tapiolas

Si lo que se busca es auténtico lujo y un alojamiento solo para adultos, una gran opción es Suites Natura Mas Tapiolas, formado por 13 suites independientes, en una zona exclusiva del hotel. Cada una de estas estancias ha sido diseñada para que el huésped viva una experiencia única.

Cuentan con un jardín privado para poder disfrutar del sol por las mañanas o del cielo estrellado por las noches con mayor intimidad, así como ventanales acristalados para contemplar el espectacular paisaje desde la cama. Las suites pueden ser con *jacuzzi* doble, para vivir momentos únicos en pareja, o con piscina privada con cascada de agua, iluminación cromática y moderación de temperatura.*

Más información: www.salleshotels.com

Instagram: @caladelpi / @mastapiolas



Romain Fornell

Hace años que le seguimos la pista. Protagonizó por primera vez nuestra portada en mayo de 2016, lo entrevistamos con motivo del traslado del Caelis al hotel Ohla en octubre de 2017 y volvió a nuestra portada y a concedernos una entrevista en plena pandemia, en abril de 2020. Han pasado muchas cosas a lo largo de estos años pero sigue intacta su pasión y entusiasmo por su oficio y por supuesto, su filosofía, que no es otra que imprimir ese 'toque francés' a sus restaurantes que tan bien le funciona. Siempre tiene novedades que explicarnos, así que hemos hablado de nuevo con él.

POR LAURA MORALES

Azul Rooftop Barceloneta





Caelis



Caelis



“Mi objetivo es acercar la gastronomía a un público amplio y diverso”

Francés y barcelonés casi a partes iguales –su abuelo paterno era catalán y lleva más de 20 años afincado en la Ciudad Condal– Romain es un chef con un sello muy personal. Su cocina se basa en esa dualidad, trabaja los productos locales con técnicas francesas y revisita platos catalanes aportándoles un toque francés. Esa es su esencia, la que aplica a todos sus proyectos que no son pocos: dentro del grupo de restauración Goût Rouge lidera Tejada Mar, Casa Tejada, Café Turó, el multipremiado Caelis, La Plassohla, Rooftop Ohla Barcelona, Le Grand Café Rouge y la última apertura, Azul Rooftop Barceloneta, todos ellos en la Ciudad Condal. Además, lleva más de

nueve años colaborando con la Família Enseña en el Hostal de La Gavina de S'Agaró (Girona), en pleno corazón de la Costa Brava, donde dirige Candlelight by Romain Fornell. Además, ha diseñado la carta de Bamboo Pool Club & Restaurant, el *rooftop* panorámico del nuevo resort de lujo Atzavara Hotel & Spa de la localidad barcelonesa de Santa Susanna. Como decíamos al principio, siempre tiene novedades que contar.

Acabas de abrir Azul Rooftop Barceloneta, ¿Cómo ha sido la acogida? ¿Cuál es el concepto gastronómico que ofreces allí?

La acogida de Azul Rooftop Barceloneta ha sido fantástica. Estamos muy contentos con

la respuesta de los clientes y la aceptación que ha tenido en la comunidad. El concepto gastronómico que ofrecemos en Azul se centra en una propuesta mediterránea contemporánea, con énfasis en ingredientes locales frescos y una cuidada presentación de los platos. Además, nuestro enfoque en cócteles innovadores y una vista espectacular de la ciudad hacen que la experiencia sea única.

Podría decirse, tras llevar más de 20 años afincado en Barcelona, que eres barcelonés y francés al 50%. ¿Es Azul un concepto gastronómico más barcelonés y Le Grand Café Rouge –tu anterior apertura– más francés? Es cierto que mi trayectoria profesional se ha



Caelis

“Estoy abierto a nuevas oportunidades y expansiones”

“No descarto la posibilidad de abrir locales fuera de Cataluña en el futuro”

“Exploro nuevas oportunidades gastronómicas que puedan sorprender a nuestros clientes”

desarrollado tanto en Barcelona como en Francia, lo que ha influido en mi estilo culinario. En cuanto a Azul Rooftop Barcelona, lo consideraría más como un concepto gastronómico “barcelonés”, ya que está inspirado en la esencia y los sabores de la ciudad. Por otro lado, Le Grand Café Rouge tiene una influencia más marcada de la cocina francesa clásica. Ambos lugares reflejan mis raíces y mi pasión por la gastronomía de ambos lugares.

Tienes locales dedicados al rojo, al azul... ¿Has pensado en crear uno que haga referencia al blanco para completar la bandera de tu país?

Es una idea interesante y creativa, pero por el momento no tengo planes concretos para abrir un establecimiento que haga referencia al color blanco. Mi enfoque actual se centra en desarrollar y mejorar los conceptos existentes, así como explorar nuevas oportunidades gastronómicas que puedan sorprender a nuestros clientes.

Tienes una estrella Michelin y dos soles Repsol por Caelis. ¿Aspiras a más o no es algo que te preocupe? ¿Qué opinión te merecen las guías gastronómicas y los rankings de los mejores restaurantes? ¿Eres competitivo?

Obtener el reconocimiento de una estrella Michelin y dos soles Repsol por Caelis ha sido un honor y una confirmación del arduo

Hostal de La Gavina (S'Agaró, Girona)



trabajo realizado por todo el equipo. Siempre es gratificante recibir reconocimientos por tu trabajo, pero no es algo que me obsesione. Mi principal objetivo es ofrecer experiencias culinarias excepcionales a nuestros clientes y superar sus expectativas.

En cuanto a las guías gastronómicas y los rankings de los mejores restaurantes, creo que son una herramienta útil para los comensales y para la industria en general. Sin embargo, no deben ser la única medida para evaluar la calidad de un restaurante. La competencia es parte de la naturaleza de nuestra profesión, pero mi enfoque principal siempre ha sido el compromiso con la excelencia y la satisfacción de los clientes.

Fuera de Barcelona diriges la restauración del Hostal de la Gavina de S'Agaró, en la Costa Brava. ¿Qué novedades ofrecéis esta temporada estival?

En el Hostal de la Gavina de S'Agaró, en la Costa Brava, nos enorgullece ofrecer a nuestros huéspedes una experiencia gastronómica inigualable. Esta temporada estival, hemos introducido nuevas propuestas en nuestro menú que resaltan los productos frescos de la región y los sabores mediterráneos. Además, hemos renovado nuestros espacios para crear ambientes acogedores y elegantes que complementen la belleza de la Costa Brava. Estamos seguros de que nuestros clientes disfrutarán de momentos memorables en este entorno único.



Bamboo Pool Club & Restaurant - Atzavara Hotel & Spa (Santa Susanna, Barcelona)

Afirmas que quieres “popularizar” la gastronomía. ¿Es por eso que lideras restaurantes de diferentes estilos y precios, para llegar a todos los públicos?

Exactamente, mi objetivo es acercar la gastronomía a un público amplio y diverso. Creo que la buena comida y la experiencia culinaria no deben ser exclusivas de un segmento específico de la sociedad. Al liderar restaurantes de diferentes estilos y precios, busco ofrecer opciones para satisfacer los gustos y las necesidades de todos los comensales. Desde experiencias gastronómicas sofisticadas hasta propuestas más accesibles, mi objetivo es crear momentos memorables para todos aquellos que visiten nuestros establecimientos.

Candlelight - Hostal de La Gavina (S'Agaró, Girona)



“La buena comida y la experiencia culinaria no deben ser exclusivas de un segmento específico de la sociedad”

¿No te apetece abrir locales fuera de Cataluña? Por ejemplo, muchos chefs de Barcelona tienen también negocios en Madrid...

Siempre estoy abierto a nuevas oportunidades y expansiones, y no descarto la posibilidad de abrir locales fuera de Cataluña en el futuro. Sin embargo, por el momento mi enfoque principal sigue siendo Barcelona y Cataluña, donde he establecido fuertes raíces y una reputación consolidada. La apertura de nuevos locales requiere una planificación y un compromiso significativos, por lo que es importante evaluar cuidadosamente cada oportunidad y asegurarse de que encaje con mi visión y mis valores.

No todo el mundo sabe que en un principio no aspirabas a ser chef sino sumiller, por lo que en tus establecimientos debes dar mucha importancia a la carta de vinos. ¿Es así? ¿Te implicas mucho en el maridaje o crees que está sobrevalorado y los platos no deben ir de la mano de un vino previamente seleccionado sino del que le guste al cliente? ¿Qué opinas de los cócteles que se han puesto tan de moda?

Es cierto que mi pasión inicial era convertirme en sumiller, y esa pasión por el mundo del vino se ha mantenido presente en

mis establecimientos. La carta de vinos es una parte fundamental de la experiencia gastronómica, y en mis restaurantes nos esforzamos por ofrecer una cuidada selección que complementa y realza los sabores de nuestros platos.

En cuanto al maridaje, creo que es una herramienta valiosa para resaltar los sabores y equilibrar los platos, pero también respeto los gustos individuales de cada cliente.

Siempre estamos dispuestos a ofrecer recomendaciones y asesoramiento en la elección de vinos, pero al final, el gusto personal es lo más importante.

En cuanto a los cócteles, creo que es maravilloso ver cómo han ganado popularidad en los últimos tiempos. Los cócteles bien elaborados y creativos pueden ser una experiencia sensorial única y complementar perfectamente la comida.

¿Sueños?

¡¡¡Seguir disfrutando!!!*

DIRECCIONES

www.goutrouge.com
www.lagavina.com
www.atzavarahotel.com



CANARIAS

Siete islas principales y once denominaciones vinícolas ponen de manifiesto la diversidad de este archipiélago. Su nexos común es su origen volcánico, algo que de una u otra forma queda patente en sus vinos y en su gastronomía. INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURISMO DE CANARIAS, LAS BODEGAS Y LOS RESTAURANTES.

Personalidad volcánica

Los vinos y la gastronomía de este archipiélago formado por siete islas principales –El Hierro, La Gomera, La Palma y Tenerife, que forman la provincia de Santa Cruz de Tenerife; y Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote, que componen la provincia de Las Palmas– son como decíamos al principio, diversos, pero tienen en común su origen volcánico.

Ante esta diversidad, solo os resumiremos, a grandes rasgos, como son los vinos canarios y su gastronomía tradicional, y os presentaremos algunas novedades a nivel de restauración.

Los vinos canarios

Tintos, blancos y rosados; con mucho cuerpo, afrutados o muy aromáticos... Los vinos de Canarias son tan diversos como cada una de las islas del archipiélago, y resultado de su patrimonio varietal único, de su terreno volcánico y de una viticultura condicionada por la complicada orografía de las islas. Y es que el terreno obliga a hacer un trabajo manual, casi artesano y sin mecanizar. Esa viticultura “heroica” ha contribuido a crear paisajes peculiares que van desde el cultivo en cordón, un trenzado que puede verse en zonas de Tenerife, hasta el paisaje casi lunar que caracteriza a Lanzarote, donde la viña se planta en

hoyos excavados en el picón volcánico o rofe. En cuanto a las variedades, las Islas Canarias tienen una enorme diversidad de tipos de uva. Se calcula que unas 135 variedades diferentes han sido identificadas genéticamente. Una de sus joyas enológicas es la malvasía volcánica, pero hay otras muchas autóctonas como la baboso, listán o vijariego. Además, en los últimos años se ha realizado una importante labor de recuperación de variedades autóctonas que estaban en desuso y que han ido adquiriendo mayor notoriedad tras su puesta en valor. Con todos esos ingredientes, y gracias al buen hacer y especialización de los expertos enólo-



Princesa Yaiza Suite Hotel Resort

gos, las Islas Canarias producen vinos con marcada personalidad, condicionados por la salinidad del mar, el mineral volcánico y tan variados como el paisaje del archipiélago. Entre todos ellos destacan los volcánicos. De compleja elaboración y cada vez más apreciados por los expertos de todo el mundo, son ácidos y afrutados al paladar. Son especialmente singulares los vinos de La Geria, en Lanzarote, una zona de cultivo única en el mundo donde las vides crecen sobre un manto de pequeños fragmentos de roca volcánica que retienen la humedad, una singularidad

que, junto a otras, aporta a estos magníficos vinos una inconfundible gama de matices. Como apuntábamos al principio, la calidad de los vinos canarios está avalada por once Denominaciones de Origen. Tenerife posee cinco de estos sellos: Ycoden Daute Isora, Abona, Valle de Güímar, Tacoronte Acentejo y Valle de La Orotava. Tradicionalmente, el norte de la isla ha sido tierra de tintos, mientras que los blancos más habituales están en las comarcas del sur. La evolución técnica y la mayor preparación de bodegueros y enólogos ha permitido que toda la isla pueda presumir

de elaboraciones que han obtenido grandes reconocimientos internacionales. El resto de las Islas tiene una, excepto Fuerteventura, donde la presencia del cultivo de la vid es aún escasa. Dignas de mención son las elaboraciones de malvasía volcánica en Lanzarote y de malvasía aromática en La Palma. Hay además otras peculiaridades como los vinos de La Gomera, elaborados con la variedad forastera, y los singulares tintos de El Hierro de baboso, variedad recuperada casi al borde de la extinción, y blancos de diego o verijadiego. También Gran Canaria se ha in-

El Rincón de Juan Carlos luce dos Estrellas Michelin



Posicionado como todo un referente gastronómico en Tenerife, El Rincón de Juan Carlos (Royal Hideaway Corales Resort 5* GL), dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, cuenta con los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón en los fogones. La suya es una cocina de autor que ensalza el producto local desde la vanguardia. Se alejan del repertorio tradicional para crear platos donde sabores y texturas internacionales también están presentes. El origen se impone en un enclave convertido en destino gastronómico, donde la cultura y la historia canaria convergen en una propuesta que sorprende por su gran calidad y una firme apuesta por los productos de kilómetro 0.

Los nuevos Soles canarios



Diego Schattenhofer
(Taste1973)



Víctor Planas
(Kensei)



José Luis Espino
(Bevir)



Boja Marrero
(Muxgo)



Diana Marcelino
(El Secreto De Chimiche)

Por si Las Islas Afortunadas no tuvieran suficiente sol, este año han venido ha sumarse 5 nuevos soles, estamos hablando de los Soles Repsol. Son éstos: Bevir en Las Palmas de Gran Canaria; El Secreto de Chimiche en Chimiche - Granadilla de Abona (Santa Cruz de Tenerife); Kensei (Hotel Bahía del Duque) en Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife); Muxgo (Rooftop Hotel Catalina Plaza) en Las Palmas de Gran Canaria; y Taste 1973 en Playa de las Américas (Tenerife).

corporado con fuerza desde 2006 con la constitución de su Consejo Regulador y elaboraciones distintivas a partir de listán negro, gual y negramoll, entre otras. Además de los sellos insulares, más recientemente ha nacido una marca única de carácter regional, la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (Canary Wine), creada con la perspectiva de una mejor comercialización exterior en un mundo cada vez más globalizado y asociada a la consolidación como destino turístico de la marca Islas Canarias.

Prueba de ese prestigio internacional que han ido adquiriendo los vinos de las Islas son los premios logrados en certámenes nacionales e internacionales como los Bacchus de la Unión Española de Catadores, los Vinalies de París y el Concurso Mundial de Bruselas. Prestigiosos gurús como Robert Parker, Jancis Robinson, Ferran Centelles o Josep Roca no han escatimado en elogios a las insólitas elaboraciones de las Islas Canarias, a las que valoran fundamentalmente por su rara calidad y extrema originalidad.

La cocina canaria

La cocina canaria se caracteriza por el mestizaje, la fusión de elementos y un pronunciado contraste de sabores, fruto de unos productos e ingredientes de gran calidad. El origen volcánico de las islas, sus temperaturas suaves y la mimada elaboración artesanal hacen que muchos de los productos estrella de su gastronomía se encuentren bajo Denominación de Origen Protegida (D.O.P). Entre ellos, destacan sus excelentes vinos volcánicos de los que hemos hablado anteriormente, y quesos como el mayorero, de Fuerteventura, el palmero o el de Flor de Guía, elaborado en Gran Canaria. Todos de excelente sabor y reconocidos mundialmente.

Las magníficas condiciones climáticas del archipiélago canario son perfectas también para el cultivo de frutas y hortalizas, protagonistas en la mayoría de los platos locales, y también protegidas por denominaciones de origen. Un claro ejemplo son las papas antiguas canarias, entre las que destaca la apreciada papa negra. Además, el suave clima canario permite cultivar muchas frutas exóticas y el popular plátano de Canarias. El único tipo de plátano que ha conseguido el recono-

Las nuevas Estrellas canarias

Si por el día luce el sol, por la noche brillan las estrellas, y el cielo canario brilla más con las nuevas estrellas Michelin. Dos restaurantes han sido los afortunados: Tabaiba en Las Palmas de Gran Canaria y San - Hô en Adeje (Tenerife).

Tabaiba se encuentra a pocos metros de la famosa playa de Las Canteras, y debe su nombre a una flor autóctona. Desde el restaurante definen su propuesta –encabezada por el chef Abraham Ortega –como cocina canaria evolutiva. Los platos buscan homenajear a los productos autóctonos, como su pella, gofio y plátano.

San - Hô, ubicado en el Royal Hideaway Corales Resort 5*GL, está liderado por los chefs tinerfeños Adrián Bosch y Eduardo Domínguez, y representa la excelencia del mestizaje de las culturas peruano-japonesa con acento canario. Os ofrecemos más detalles en la sección ‘Las nuevas estrellas Michelin 2023’

Nub Luce dos Soles Repsol

El cocinero italiano Andrea Bernardi y la chilena Fernanda Fuentes-Cárdenas han consolidado en el hotel Bahía del Duque de Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife) una propuesta gastronómica que la Guía Repsol define así: “Es elegante y mestiza, una cocina de búsqueda y rescate de sus orígenes que tiende puentes entre América y Europa. Es ya la tercera ubicación de ‘Nub’, restaurante que presta atención a la despensa local y donde afloran las raíces de sus responsables en la puesta al día de iconos como el ceviche, la ensalada caprese, el turrón de vino y la sopa minestrone. La experiencia recorre tres espacios y también destacan la oferta de panes caseros, el apartado dulce y una de las bodegas mejor surtidas de Canarias”

Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi



Restaurante Isla de Lobos - Princesa Yaiza Suite Hotel Resort



cimiento europeo como Indicación Geográfica Protegida (IGP). Otro de los productos estrella de las Islas Canarias es el gofio. Elaborado a base de cereales tostados, como el maíz y el trigo, proviene de la época de los primeros pobladores. Con todos estos productos y las influencias culinarias de las muy diversas culturas que han pasado por las Islas Afortunadas, nacieron sus platos típicos, como las apeteci-

bles papas arrugadas con mojo picón. En la gastronomía canaria predomina el uso de las verduras locales, como sucede con el potaje de berros, las piñas de millo con papas y costillas o los bubangos rellenos, una variedad autóctona de calabacín. Otro producto ‘top’ en las recetas de las islas es, como no podía ser de otra manera, el pescado, sobre todo en las elaboradas con especies autóctonas como la vieja, de delica-

do sabor, el cherne, el mero o el jurel. También existe una amplia variedad de postres y dulces típicos, irresistibles para los más golosos. Los deliciosos bienmesabe y príncipe Alberto, de La Palma, la leche asada gomera, el quesillo, el frangollo o las quesadillas herreñas. Para los canarios, la comida es parte de su identidad, de vital importancia en su cultura y en su día a día y, por eso, es fácil encontrar buenos sitios donde comer. Existen una gran diversidad de locales en los que disfrutar de los mejores platos de la gastronomía local. Desde chiringuitos a pie de playa en los que degustar lo mejor del mar, a restaurantes con estrella Michelin o soles Repsol donde descubrir nuevos y sofisticados sabores y que son los máximos exponentes de la llamada ‘nueva cocina canaria’. Y, por supuesto, no hay que olvidar esos rincones con un encanto especial donde se saborea la cocina típica más tradicional: los guachinches, pequeños restaurantes improvisados en patios y garajes, habituales sobre todo en Tenerife, donde se comen platos caseros acompañados de vino de la tierra en un ambiente acogedor y familiar. Un lugar en el que sentarse a la mesa y sentirse como un isleño más mientras se saborea un buen puchero canario, un cabrito asado, un plato de conejo en salmorejo o de garbanzas compuestas.*



Aunque parezca centroeuropeo por su apellido y su aspecto, Diego es argentino. Lleva afincado en Tenerife dos décadas y siente la cocina canaria como propia. Hemos hablado con él tras conseguir este año su primer sol Repsol por Taste 1973, el restaurante gastronómico que lidera en el Hotel Villa Cortés.

POR LAURA MORALES

Diego Schattenhofer

“Poco a poco todo el potencial de la gastronomía canaria está llegando a todas partes”

En 2022, el hotel Villa Cortés (Arona, Tenerife) da un gran salto adelante a nivel de restauración convirtiéndose, con el cocinero Diego Schattenhofer como chef ejecutivo, en “hotel gastronómico”, gracias a la apertura del restaurante Taste 1973. Taste 1973 une gastronomía, técnica e historia. La acumulación de conocimientos es esencial para la creatividad y creación de los platos del restaurante, por lo que el grupo de trabajo está apoyado por un equipo multidisciplinar. Y es que como parte de la historia de Tenerife, este restaurante introduce en su gastronomía el misterioso mundo aborigen (la Canarias pre-hispánica); y gracias al trabajo de investigación liderado por el chef con historiadores, etnógrafos, científicos y productores, se está empezando a entender aquella ancestral cultura culinaria y a poder reproducir no sólo sabores y aromas, sino también una *mise en place* onírica gracias a las réplicas de las remotas vajillas guanches recreadas por artistas alfareros de la zona.

En definitiva, la cocina de Diego Schattenhofer podría resumirse como una singular propuesta de alta cocina de vanguardia étnica canaria de Km0.

Debemos añadir que Diego se formó con chefs de la talla de Martín Berasategui y Paco Pérez, con los que aprendió avanzadas técnicas que aplica a su cocina.

Es cofundador de equipos multidisciplinarios como Astrochefs o Gastrosinapsis, dedicados a mejorar la experiencia culinaria. En estos últimos años, ha realizado diferentes ponencias en reconocidos congresos como San Sebastián Gastronomía y Madrid Fusión.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?

Desde los 11 años, porque mis padres se dedicaban a ello y a mí me gustaba mucho hacerlo, así que continué cocinando siempre.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los ha tenido? ¿algún chef al que admiraras o desearas parecerle cuando empezaste?

Joan Coll, que ha sido mi formador.





¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?

La de una entrega total y el saber el porqué de las cosas.

Eres argentino pero llevas 20 años en Tenerife ¿Por qué decidiste trasladarte a la isla? ¿marca este entorno y sus productos tu cocina actualmente? ¿cómo la definirías? ¿cuál es tu sello personal?

Trabajé casi 5 años en cocinas españolas en Buenos Aires, con chefs como Joan Fradera y Karlos Arguiñano, que me animó a venir para hacer unos intercambios y prácticas. El conocimiento del entorno en los más importante y eso hacemos. Nuestro sello es el Océano Atlántico y la genética animal de las razas autóctonas Canarias.

Llevas 15 años como chef ejecutivo del Hotel Villa Cortés en Playa de Las Américas y desde el año pasado liderando, dentro del mismo hotel, el restaurante gastronómico Taste 1973, que aspira a convertirse en una referencia culinaria de la Nueva Cocina Canaria, tanto a nivel nacional como internacional. ¿Crees que a la cocina canaria de vanguardia le falta difusión?

Poco a poco todo el potencial de la gastronomía canaria está llegando a todas partes. Nos ha costado, pero creo que estamos en el camino correcto.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿apostáis por los vinos canarios en la carta? Totalmente, los vinos canarios tienen un gran protagonismo dentro de nuestro menú, nuestro equipo de sumilleres así lo han creado y pensado.

¿Es diferente trabajar en un restaurante de hotel que hacerlo en un local independien-



te? ¿marca esta circunstancia de alguna manera?

El planteamiento es el mismo, en un hotel tiene mas respaldo económico. Pero en mi caso no notamos la diferencia.

Por si esto fuera poco eres co-fundador del proyecto de investigación Gastrosinapsis. ¿Puedes explicar a nuestros lectores en qué consiste?

La idea es poder contar con muchas mentes que puedan aportar a este proyecto cada uno su granito de arena, donde nos beneficiamos del saber de cada uno de los miembros.

Este año cumples 45 años ¿Estás satisfecho con lo que has logrado o siempre aspiras a más?

Siempre estoy contento con el resultado porque la entrega es siempre la misma, no entiendo la cocina desde otro punto de vista, y siempre estamos apostando por la mejoría individual y grupal. Siempre estamos inmersos en proyectos.*

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: El asado de mi padre (costillar completo a la parrilla 12 horas)

Un lugar: Arona, playa de las Americas

Un libro: Juan Mari Arzak - Suplementos de El País

Una canción: Creo de Callejeros

Una película: Una mente maravillosa

Un truco de cocina: Usar el termómetro

Un producto fetiche: Molleja de corazón

Una experiencia gastronómica inolvidable: Mugaritz / Miramar / Disfrutar

Si no hubieras sido chef... Psicólogo

TASTE 1973 RESTAURANT

Hotel Villa Cortés
Av. Rafael Puig, 38
38650 Playa de las Américas (Santa cruz de Tenerife)
Tel.: 922 75 77 00
www.europe-hotels.org/hoteles/villa-cortes/taste-1973



En Adeje, el restaurante San Hô propone un viaje culinario transoceánico que recorrer medio mundo desarrollando un concepto único con punto de partida y retorno en el archipiélago canario.

San Hô

**Cocina
viajera y
mestiza**



Ubicado en Royal Hideaway Corales Resort, San Hô representa la excelencia del mestizaje de las culturas peruano-japonesa con un importante acento canario. Una combinación única en la isla de Tenerife que lo ha llevado a hacerse con su primera estrella Michelin en 2023. Su singular propuesta está capitaneada por el dúo de chefs tinerfeños formado por Adrián Bosch y Eduardo Domínguez.

La carta, plagada de notas personalizadas y creativas, elevan el concepto de fusión a un nuevo nivel, y combinan el recetario japonés, el peruano y el propio de Islas Canarias, de donde obtienen la gran parte de los productos con los que trabajan.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Para los chefs, “este reconocimiento ha sido un acontecimiento muy bonito en nuestra trayectoria profesional. Tanto para nosotros como para el hotel, este premio ha supuesto un inmenso orgullo y el mejor reconocimiento al trabajo que venimos haciendo. Nosotros tratamos de disfrutar siempre el camino. Al fin y al cabo, somos una pieza más de San Hô y hay muchas personas más implicadas que hacen que la estructura del restaurante sea mucho más sólida. La estrella avala nuestro trabajo diario, nuestra constancia y las ganas de hacer siempre las cosas bien para ofrecer al cliente experiencias únicas. Todo ello es el reflejo del compromiso que llevamos por bandera en Royal Hideaway Corales Resort y que materializamos poniendo en valor tanto el producto como a productores locales”.



El resultado es una cocina *nikkei*, en la que los sabores exóticos, las técnicas y la fusión de ambas culturas forman una propuesta que viaja de Perú a Japón con escala en Canarias. Además de la carta, el restaurante ofrece dos menús (Esencia y San Hô), en los que se encuentran platos como el Carabinero de la Santa o la Gamba canaria, *beurre blanc* de jengibre y aceite de *shiso*. Entre los postres, el

Chocolate, plátano negro y café es una de las opciones a degustar.

La estrella lleva más clientes a San Hô. “Desafortunadamente, no había mucha costumbre de que clientes externos al hotel vinieran a disfrutar de los restaurantes, pero estamos consiguiendo que esto no sea así y ya tenemos más de un 50% de clientes externos a diario en nuestro restaurante”, afirman los chefs. *



Los chefs: Adrián Bosch / Eduardo Domínguez

Adrián Bosch (Santa Cruz de Tenerife, 34 años) empezó su vida profesional en el mundo de la gastronomía a los 16 años y, desde entonces, ha trabajado en varios restaurantes de Tenerife, Madrid, País Vasco y Mallorca. Siempre ha ido en busca de su formación, y de crecer profesional y personalmente, hasta tal punto que fue reconocido con 20 años como Mejor Cocinero de Canarias Absoluto 2012, además de ser finalista del concurso Mejor Cocinero de España 2014 y 2016. Durante este camino se encontró con Eduardo Domínguez (Tegueste, 36 años), un chef con un gran recorrido en la gastronomía hotelera, que también fue nombrado en 2016 como Mejor Cocinero de Canarias Absoluto. Ya son 12 años lo que llevan trabajando juntos en diferentes proyectos, y ahora siguen desarrollándose y aprendiendo en San Hô, con el que han logrado su primera estrella Michelin con una propuesta de cocina *nikkei* canaria.



SAN HÔ

Royal Hideaway Corales Resort · Avenida Virgen de Guadalupe · 21 Playa La Enramada · La Caleta
38679 Adeje (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 922 757 900 · Cerrado: Martes y miércoles / Del 14 al 28 de agosto
www.gastrocorales.com/es-es/san-ho/

Vino en lata

Sin prejuicios

GLASS CANNED WINES





En los últimos años, el empuje que está experimentando el vino en lata resulta imparable. Su practicidad, el carácter sostenible de su envase, la facilidad de su conservación y también, por qué no, su calidad convencer a los más reacios, derribando todo tipo de prejuicios.

Antes de empezar a hablar de vino en lata hay que dejar claro, no obstante, que este producto no pretende competir con la botella de vino, y mucho menos eliminarla. Se trata de dos formatos independientes que pueden vivir en total armonía, e incluso obtener beneficios conjuntos, ya que, al fin y al cabo, el sector al que pertenecen es el mismo, y el

consumo de uno nunca estará reñido con el del otro.

La venta de este tipo de vino es aún moderada en nuestro país, pero a nivel mundial ha crecido más de un 400% en los últimos cinco años, sobre todo en países de menor tradición vitivinícola, como es el caso de Estados Unidos, Sudáfrica o Australia, donde apenas existe rechazo cultural ante este nuevo formato –algo que sí puede darse en la vieja Europa–.

Un vino siempre a punto

Una de las grandes ventajas del vino en lata que lo convierten en un producto especialmente apetecible para los jóvenes es que puede consumirse en cualquier momento y lugar. Destaca por su facilidad de uso, pues basta con abrir la lata, y ni siquiera es necesario utilizar copas. La lata, además, es un envase totalmente hermético, con ausencia de luz en su interior, lo



que reduce problemas de oxidación. Se puede apilar, lo que mejora las posibilidades de almacenamiento y transporte.

Hay que añadir, además, que se trata de un formato sostenible, ya que el aluminio con el que se fabrican las latas acepta un reciclaje de hasta un 100%. Por otra parte, otra de sus grandes ventajas es que puede contener todas las tipologías de vino -incluidos los espumosos- y bebidas con base de vino, como sangrías y vermouths, con todas las graduaciones alcohólicas posibles, desde cero grados hasta más de 14.

Por lo general, el vino en lata busca ser un producto cercano y se dirige a un consumidor que no sabe de vinos, que encuentra en el vino en lata una propuesta más informal y práctica; sin embargo, no descarta acercarse a *winelovers* que exigen calidad, sea cual sea el envase.

Aunque de momento el vino en lata no aspira a convertirse en un producto de consumo masivo, algunos expertos le auguran

un crecimiento tan rápido como el que en su momento experimentó la cerveza en lata. No deja de ser la solución ideal para situaciones de consumo especiales, entre amigos, en la playa, en excursiones y acampadas, en conciertos...

Las latas y las D.O.

En España han validado el uso de la lata las D.O. Arabako Txakolina, La Mancha, Catalunya y Navarra. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la legislación europea no obliga a que las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas consideren el tipo de envase. Por lo que si no se especifica, este punto es competencia de cada Consejo Regulador, y su uso dependerá de la legislación vigente al respecto.

Lo cierto es que la mayoría de los vinos en lata se comercializan sin indicación geográfica, aunque sus productores suelen hacer referencia a la procedencia de las uvas.

Llegar al consumidor

El vino en lata continúa evolucionando, y ya cuenta con su propio concurso, el International Canned Wine Competition, cuya próxima edición, la quinta, se celebrará entre el 18 y el 23 de julio. En pasadas ediciones, se alzaron con la medalla de oro algunas propuestas españolas.

Sin embargo, uno de los grandes dilemas con los que se encuentra la industria es la necesidad de llegar al consumidor. Los expertos en marketing consideran que la lata, así como otros envases alternativos, constituye una oportunidad para incrementar el mercado potencial del vino. Además, puede ser un formato interesante para todas aquellas bodegas que no están posicionadas en una gama *premium*, ya que enlatando pueden tener acceso a un consumidor más joven que no tiene ningún problema en probar formatos nuevos y divertidos.



GLASS CANNED WINES

Ventajas de los vinos en lata

- Envase sostenible. Son reciclables al 100%
- Apertura sencilla.
- No requieren el uso de sacacorchos ni copas.
- Pueden disfrutarse en cualquier lugar.
- Aceptan todo tipo de graduaciones alcohólicas.
- Conservan tanto vinos tranquilos como espumosos, y vinos ecológicos, veganos, sin alcohol...
- Reducen costes de transporte y almacenaje.
- Su precio es más asequible.
- Resultan ideales para abastecer food trucks, minibares de hotel, aerolíneas, etc.
- Las latas de fino aluminio se refrigeran antes que las botella de vino y no dejan sabores residuales.
- Presentan una medida perfecta para el consumo individual: una copa y un extra.

Respecto a si los gustos de estos jóvenes consumidores de vino en lata evolucionará en el futuro hacia propuestas tradicionales e incluso *premium*, lo cierto es que aún es pronto para poder hacer predicciones.

Una opción interesante para nuestro país a la que abre las puertas el vino en lata es la de convertirse en proveedor de vino destinado a ser envasado por terceros y comercializado en mercados internacionales.

Un buen diseño

Hay que tener en cuenta que las latas que se emplean para envasar el vino han sido especialmente diseñadas para proteger las propiedades de su contenido sin alterar el sabor. Como ya hemos destacado, se fabrican en aluminio 100% reciclado y reciclable, y en su interior están protegidas por una película interna de Vinsafe. El pH del vino es más bajo que el de la cerveza, por lo que se requiere un revestimiento específico para que el contenido no actúe como ele-

mento corrosivo. De hecho, muchos productores realizan estudios previos para comprobar la adaptación del vino a la lata. El formato en lata ofrece grandes beneficios tanto para la hostelería como para el *retail*, ya que es menos pesado y permite su transporte de manera más sencilla gracias a su ligereza. En cualquier caso, la vida de la lata es breve (uno o dos años tras el envasado), por lo que no tiene sentido para vinos que presenten una evolución y mejora con el paso del tiempo. *



AFTERWORK ESTIVAL

La Whiskería (Caspé, 19. Barcelona) estrena este verano un *afterwork* de lunes a jueves, desde las 18:00 hasta las 20:00 horas para que tus tardes estivales sean mucho más divertidas si te quedas en la ciudad. Podrás degustar dos combos ideales para picotear entre amigos por 8 ó 10 euros en un ambiente sofisticado.

Reconexión entre viñedos

La Casa Cosme Palacio, la propuesta hostelera de **Entrecanales Domecq e Hijos**, nos ofrece este verano a través del concepto de *Reconexión*, reconectar con nuestro bienestar, con el entorno, con los sabores de la tierra –a través de la propuesta gastronómica del chef **David Fernández**– y reconectar con la naturaleza, por ejemplo paseando en bici entre viñedos centenarios.



Picnic ideal

Dehesa de Los Llanos nos propone sorprender a amigos y familiares con un picnic de verano. La cesta de mimbre incluye productos como el vino **Cima Mazacruz Tinto 2022**, un estuche con varios quesos manchegos artesanos (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo), aceite de oliva Virgen Extra Arbequina y una tabla y cuchillo de Arcos.



Premio Mercurio 2023

Justi González, fundadora en 1961 junto a su marido, Jesús Martínez, de Lácteos Martínez-Queso Los Cameros, se suma a las cerca de 200 empresas que, desde hace 42 años, el Club de Marketing de La Rioja ha reconocido por su excelencia, contribución al desarrollo económico de la región y beneficio para la sociedad.



BEBIDA REFRESCANTE

White Claw el "ready to drink" más conocido internacionalmente, es una bebida refrescante que combina agua con gas, bajo contenido en calorías, un toque de sabor natural –frambuesa o lima– y 4,5% de alcohol. La marca ha elegido el municipio gaditano de Tarifa para su presentación oficial en España y ha contado con la campeona de kitesurf Gisela Pulido.

ENSALADAS BIEN ALIÑADAS



Olis Bargalló, con la colaboración de la chef Mireia Carbó, propone tres sencillas ensaladas armonizadas con sus aceites de oliva virgen extra premium de las variedades Arbequina, Argudell o Picual, y sus vinagres de vino Merlot, Riesling y Cabernet Sauvignon. Y es que cada tipo de aceite y de vinagre puede conseguir transformar un plato.

La naturaleza como inspiración

Puente del Ea es una bodega boutique ubicada a 520 m de altitud a orillas del río Ea en Sajazarra (Rioja Alta) fundada en 2001 por un grupo de amigos amantes del vino, la gastronomía y la naturaleza. Inspirados por el marco natural que les rodea y la diversidad de su fauna, elaboran vinos de *terroir* llenos de frescura y autenticidad.



Liderazgo reafirmado

Según el último informe de la consultora Nielsen IQ relativo al año 2022, la D.O. Rueda consolida su liderazgo en el segmento de vinos blancos de calidad con denominación con un 42% de cuota de mercado (41,9% en 2021), siendo la preferida y la más consumida por los españoles.



Cócteles para celebrar

Para celebrar su 160 aniversario, Martini® ha colaborado con la aclamada *bartender* Maura Milia para la creación de una exclusiva carta de cócteles. Una colección que celebra el legado y el futuro de la marca italiana de vermouth, a la par que ofrece un abanico de recetas perfectas para disfrutar este verano.

Calidad y originalidad

El reputado heladero italiano Maurizio Lunardi ha querido llevar al barcelonés barrio de Gràcia las creaciones que le han dado fama y ha abierto Cloud. La gran calidad de la materia prima, la elaboración artesanal y la originalidad, con sabores tan sorprendentes como cerveza o aguacate, son sus señas de identidad. También encontrarás helados *sugar-free* y veganos.



El Grupo Hofmann celebra su 40 aniversario

El Grupo cumple cuatro décadas y lo celebra con la apertura de una boutique de pastelería en la avenida de Pau Casals número 5 de Barcelona. Con esta apertura, Silvia Hofmann, presidenta del Grupo, asegura que se inicia una nueva etapa de proyección y se muestra confiada en poder ampliar la familia de pastelerías próximamente.



El cava rosado fue protagonista

La Cofradía del Cava organizó hace unas semanas la segunda edición de 'La Noche de los Rosados', un acontecimiento pensado para dar a conocer la diversidad y calidad de estos espumosos y su maridaje con la alta gastronomía. Participaron 19 bodegas y 3 restaurantes con estrella Michelin.



ALIANZA DE ÉXITO

La aclamada coctelería Paradiso de Giacomo Giannotti y el restaurante gastronómico Orobianco de Calpe (Alicante) dirigido por Paolo Casagrande se unen en O•B La Coctelería de Orobianco by Paradiso. Los combinados pueden constituir una sobremesa única o disfrutarlos sin necesidad de pasar por el restaurante, ya que se ofrecen en la terraza.

El enoturismo se recupera en un 80%

Acevin muestra en su último informe la rápida recuperación del enoturismo tras la pandemia, siendo las Rutas del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, de Rioja Alta y Ribera del Duero las más visitadas.



La Mejor Pizza de España está en El Prat

La tercera edición del Concurso a la Mejor Pizza de España presentado por Madrid Fusión Alimentos de España e impulsado por la D.O. Rueda ha encumbrado la pizza Pulp Edition de Can Pizza, ubicada en El Prat de Llobregat (Barcelona), como la mejor de España de 2023. Entre sus ingredientes, la sobrasada, el pulpo y la oliva kalamata.



Experiencia gastro en barco

Vincci Consulado de Bilbao brinda la oportunidad de disfrutar de su mejor gastronomía desde un yate de lujo, amarrado frente al alojamiento o surcando las aguas de la ría de la ciudad. Todo ello saboreando los platos realizados con productos frescos, de altísima calidad y de proximidad.

25 años de etiquetas

La bodega sanluqueña Barbadillo inaugura la exposición "100 sacas de Solear Pasada en Rama", un recorrido por las 100 etiquetas que han tenido cada una de las botellas de esta manzanilla. La colección de 25 cuadros con reproducciones de las etiquetas está disponible en la tienda de Barbadillo, en el Museo de la Manzanilla, de manera permanente para el público general.



LISTOS PARA BEBER



Pernod Ricard apuesta por la categoría RTD (Ready To Drink) con su nueva gama de productos REDI. Seis nuevas referencias de espirituosos con ingredientes de alta calidad, que ofrecen una gran variedad de sabores a través de conceptos más creativos incorporando coctelería.



LA CANCIÓN DEL VERANO

El cantante Miki Núñez y la marca de vino Cala Pescador presentan la primera canción del verano sin sonido para concienciar sobre la contaminación acústica que afecta a las playas.

HIP calienta motores

La hostelería tiene una nueva cita con la octava edición de HIP-Horeca Professional Expo. La cumbre, que ha devenido el punto de encuentro de referencia para la industria en España, se celebrará del 19 al 21 de febrero de 2024 en Ifema Madrid.





D.O. Navarra

Zona vitivinícola de tradición, Navarra ha sido durante muchos años la reina de los rosados y ahora retoma el protagonismo a nivel nacional e internacional con sus vinos.

Tiendas online de vinos

Aunque la experiencia de comprar en tienda es inigualable, Internet ofrece numerosas ventajas que no hay que desdenar. Entre otras, permite adquirir unos vinos que, de otra manera, podrían haber sido desestimados por su elevado precio.



The Barista Express Impress

Café, té e infusiones

Aunque España podría definirse como 'cafetera' si se compara con países como Reino Unido –donde el té es toda una institución– el té y las infusiones tienen cada vez más adeptos en nuestro país.

D.O. Costers del Segre

Una de las mejores maneras de descubrir las tierras leridanas es hacerlo a través de sus vinos, que se caracterizan por su calidad, diversidad y sostenibilidad.



BlueCollectors



D.O. Bierzo

Variedad mencía

A partir de los 90 despertó un gran interés y en la actualidad goza de gran prestigio y apreciación, siendo muy valorada por los profesionales y los consumidores.

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

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

Pérgola Bioclimática + Cortina de Cristal

Tu tándem ganador



Adéntrate en
nuestro universo

saxun
Tu mundo, nuestro universo.

VINOS D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua



La D.O. Navarra
recomienda
un consumo
responsable



VINOS D.O.
NAVARRA