CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

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

Adobe Acrobat Reader DC

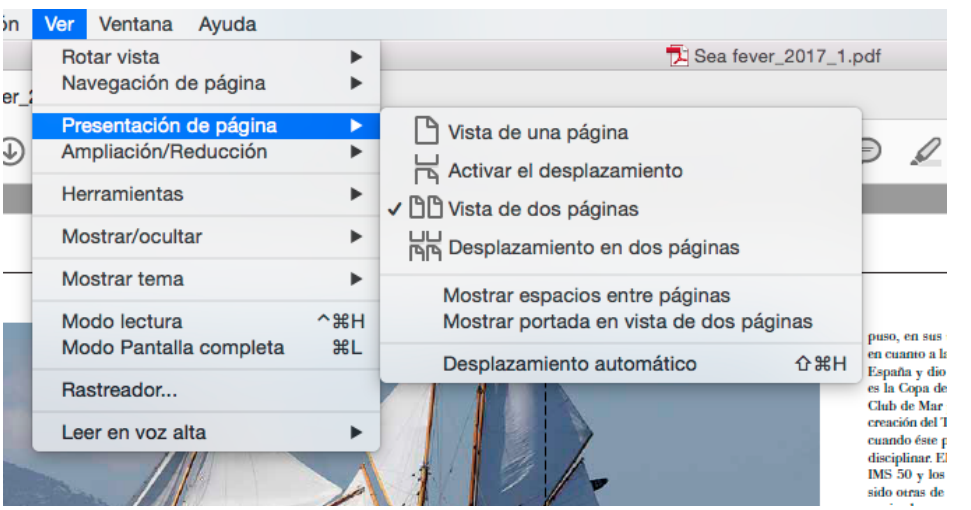
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. COSTERS DEL SEGRE: ENTRE LA NIEBLA

Nº 253-SEPTIEMBRE-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef
Leandro Gil
La Biblioteca (Pamplona)

D.O. Navarra
Frescura y autenticidad

D.O. Conca de Barberà
Carácter único

RESTAURANTES PARA LA 'RENTRÉE'
LAS NOVEDADES MÁS SABROSAS

Venta de vinos online Tesoros en la red

Mencía El terciopelo del noroeste español

VINOS D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar



Reyno Gourmet
CALIDAD NAVARRA

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

UNIÓN EUROPEA

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable

VINOS D.O.
NAVARRA

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

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

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

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

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

Edita: CURT EDICIONES SA

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

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

Recoger los frutos del esfuerzo

D.O.P. Jumilla



Septiembre es sinónimo de vuelta a la rutina tras las vacaciones pero también es la época más esperada en el mundo vinícola, ya que este mes la mayoría de viticultores recogen el fruto de su esfuerzo. Afortunadamente, ese esfuerzo se está viendo respaldado por parte de los consumidores, ya que el consumo de vino en nuestro país ha aumentado un 11,9% a lo largo del último año, según el informe económico de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE). Además, somos el primer país exportador de vino en volumen y el tercero en cuanto a valor monetario a nivel mundial. Y es que 3 de cada 5 botellas de vino que se venden en el mundo son españolas. A nivel de restauración, según indica el último estudio realizado por Delectatech, el ticket medio en restaurantes españoles ha experimentado un incremento significativo en los últimos doce meses, llegando hasta un 8,7% por encima al año anterior. Unas cifras positivas que nos llenan de optimismo y que nos animan a que esta *rentrée* sea más llevadera.

> El consumo de vino en nuestro país ha aumentado un 11,9% a lo largo del último año

En este número os hablamos de tres Denominaciones de Origen: D.O. Costers del Segre, D.O. Conca de Barberà y D.O. Navarra. Nuestro chef de portada, Leandro Gil, también es navarro y se ha dado a conocer por haber revolucionado el mundo de la verdura de su tierra natal.
Volviendo a los vinos, también dedicamos un reportaje a la variedad mencía y otro a las tiendas *online* de vinos.
En lo que se refiere a gastronomía y restauración, os avanzamos todos los datos de una cita imprescindible este mes: 'Andorra Taste', que del 3 al 17 de septiembre reunirá en Escaldes-Engordany a relevantes cocineros internacionales, españoles y del Principado para visibilizar la cocina de alta montaña en todo el mundo. Finalmente, no dejéis de echar un vistazo a los restaurantes que hemos seleccionado con las novedades más sabrosas.

Laura Curt

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

SUMARIO #253



SEPTIEMBRE 2023



9 Vino del mes



Monte Real Crianza

Este tinto 100% tempranillo es un Rioja de origen tradicional pero de perfil moderno, así que contentará a los amantes de los clásicos y a los que buscan algo innovador.



31 D.O. Navarra

Ubicada al norte de España, es famosa por sus rosados, pero también elaboran blancos y tintos. Todos ellos se caracterizan por la frescura y autenticidad que les aporta el enclave privilegiado donde nacen las viñas, entre las que destacan las de la variedad garnacha.

43 Entrevista al chef Leandro Gil

Orgulloso de su tierra natal, Navarra, no cesa en su empeño de trasladarla al plato de forma sostenible, creativa, elegante y minimalista para deleite de los comensales.

47 D.O. Costers del Segre

POR JAVIER CAMPO

El río Segre, el principal afluente del Ebro en su paso por Lleida, da nombre a esta joven y poco conocida denominación de origen donde podemos encontrar auténticas joyas vitivinícolas.



51 D.O. Conca de Barberà

Situada al norte de la provincia de Tarragona, ofrece unos vinos frescos y ligeros en los que el trepat, una variedad tinta autóctona, es protagonista, aportándoles una carácter único.

55 Mencía

La variedad de los vinos elaborados con mencía abarca todos los gustos, desde jóvenes suaves y frescos hasta los tintos más largos y complejos.

59 Venta de vinos *online*

El comercio minorista de vinos online ha demostrado su fuerza y sus numerosas posibilidades. En ello tienen mucho que ver las webs especializadas.







63 Restaurantes para la *rentrée*

En septiembre la mayoría vuelve a la rutina, al trabajo... pero aún hace buen tiempo y aunque regresemos a la ciudad podemos seguir disfrutando de las terrazas y de las sabrosas novedades que ofrecen los restaurantes.

71 Las nuevas estrellas Michelin 2023: Alquimia Laboratorio

Alquimia forma parte de una nueva hornada de restaurantes vallisoletanos que están despuntando, en su caso, lo hace a través de la cocina molecular.

6 Andorra Taste

Andorra volverá a reunir del 13 al 17 de septiembre a relevantes cocineros internacionales, españoles y del Principado para proseguir con el trabajo iniciado hace un año para visibilizar la cocina de alta montaña en todo el mundo.

15 - 17/ 09

Aitona Zythos Beer by Cervezas San Miguel



Es esta una nueva cita para los amantes de la cerveza. El evento nace con motivo de la celebración del 15 aniversario de la cerveza Zythos, elaborada por cervezas San Miguel. Pretende ser un acto lúdico, abierto a todo el mundo, pero también cultural y gastronómico.

Más información: www.sanmiguel.com

Hasta el 20/ 09

XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas
VII Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

El 20 de septiembre se acaba el plazo para presentar candidaturas. Ambos certámenes se celebrarán en la Cúpula del Milenio de Valladolid, del 6 al 8 de noviembre, y acogerán a profesionales, nacionales e internacionales, del mundo de la hostelería, poniendo a prueba su ingenio, y ofreciéndoles la oportunidad de presentar sus creaciones.



Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com



16/09

Villacreces Sunset

Finca Villacreces celebra la segunda edición de este evento que une vendimia, vino y música en directo al atardecer. La entrada incluye recorrido por los viñedos, dos copas de vino y una degustación de ibéricos.

Más información: www.villacreces.com



30/9

D*NA Festival Dénia

Dénia acogerá de nuevo este encuentro gastronómico organizado por la Fundación Dénia Ciudad Creativa de la Gastronomía. Comisariado por el chef tres estrella Michelin Quique Dacosta, tendrá al mar como eje conceptual.

Más información: www.dnafestialdenia.com

26- 29/ 09

Alimentaria FoodTech

En el transcurso de Alimentaria FoodTech –salón de equipamiento, ingredientes y tecnología para la industria alimentaria-, que se celebrará en Fira de Barcelona, se celebrarán los premios FoodTech, que impulsan las iniciativas emprendedoras y de innovación más punteras.

Más información: www.alimentariafoodtech.com



Todos los domingos del mes

Gran Yozakura xToki

El restaurante japonés Toki y Glenfiddich celebran el lanzamiento de Grand Yozakura –un líquido de 29 años, reposado en barricas que anteriormente envejecieron el licor japonés awamori- con un menú degustación muy especial. Podrá disfrutarse mediante reserva en la web.
Más información: www.restaurantetoki.com

14 - 24/ 09

Hotel Tapa Tour



Los hoteles más emblemáticos y exclusivos de Madrid exhibirán sus mejores galas gastronómicas, en formato tapa, con la intención de animar a locales y visitantes a descubrir la cocina de sus restaurantes, jardines y terrazas. En cada hotel se podrán degustar hasta cuatro propuestas diferentes de maridajes a concurso que, unidas entre sí, conforman un menú degustación en toda regla.
Más información: www.hoteltapatour.com



29/ 09

I Fórum Coffee Festival

La Farga de l'Hospitalet (Barcelona) albergará, entre el 29 de septiembre y el 1 de octubre, el mayor evento dedicado al café de nuestro país. La organización del certamen espera recibir más de 10.000 visitantes entre profesionales del sector y amantes de esta bebida.
Más información: www.forumdelcafe.com

29/ 09

Vintae Wine Fest

Bajo el tema "Wine Imperium", el Vintae Wine Fest, en su séptima edición, convertirá San Vicente de la Sonsierra en la capital de la antigua Roma, en un ambiente que mezclará fantasía, música en directo, gastronomía y vino. Las entradas pueden adquirirse en la página web del festival.
Más información: www.devinosconvitae.com







23/ 09

Garbí Food Festival

En el restaurante Garbí del Hostal de La Gavina de S'Agaró (Girona) se celebrará el Garbí Food Festival, que este año contará como invitado especial con Rafa Zafra, chef de los restaurantes Amar y Estimar. Zafra, junto a Romain Fornell, director gastronómico del establecimiento, ofrecerá un menú con los mejores productos.
Más información: www.lagavina.com

Andorra Taste

Segunda edición dedicada a la Cocina de Alta Montaña

Andorra volverá a reunir del 13 al 17 de septiembre a relevantes cocineros internacionales, españoles y del Principado para proseguir con el trabajo iniciado hace un año cuyo objetivo es visibilizar la cocina de alta montaña en todo el mundo como un reducto de autenticidad, de arraigo con el territorio y de futuro.

El Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, organizado por Vocento Gastronomía – grup gsr y Andorra Turisme, pretende poner en valor la gastronomía andorrana, sus productos autóctonos y su influencia gastronómica. La segunda edición volverá a celebrarse en la parroquia de Escaldes-Engordany (patrocinador también de Andorra Taste), y tendrá, de nuevo, una importante agenda de actividades populares en el Andorra Taste Popular, que se desarrollarán el viernes, sábado y domingo.

Amplia representación de chefs nacionales e internacionales

Joan Roca (El Celler de Can Roca***, Girona), Paolo Casagrande (Lasarte***), Benito Gómez (Bardal**), Edorta Lamo (Arrea*) y Joel Castanyé (La Boscana*), figuran en la lista de ponentes a los que se sumará una importante representación de cocineros afincados en Andorra como Paco Méndez, Marc Gascons o Albert Ventura. Además, el territorio invitado este año son los Alpes, con la presencia de los chefs suizos Rebecca Clopath y el triestrellado Sven Wassmer, y el chef italiano Michele Lazzarini.

Cata de vinos de altura

El vino también será parte importante de esta segunda edición de Andorra Taste, con una cata de vinos de altura dirigida por Ferran Centelles.



Comidas y cenas únicas

Además de las jornadas profesionales, de las actividades populares, de las sesiones de *showcooking* y de las sesiones infantiles, Andorra Taste será también escenario de una serie de actividades gastronómicas únicas e inéditas, con comidas y cenas a cuatro, seis y ocho manos elaboradas conjuntamente por chefs locales y varios de los cocineros internacionales que participarán en el encuentro. El evento se desarrollará presencialmente en Andorra dirigido a profesionales del sector y a prensa especializada, pero podrá seguirse *online*. ✻ **Más información: www.andorrataste.com**

La presencia de chefs y productores afincados en Andorra volverá a ser relevante, entre ellos: Marc Mora, Roger Biosca, Pascal Borrell, José Antonio Guillermo & Antonio Muñoz, Jordi Planes y Nandu Jubany





Premio a Gastón Acurio

En esta segunda edición de Andorra Taste se premiará la trayectoria profesional de uno de los cocineros más importantes de la historia de la gastronomía, el peruano Gastón Acurio.

MARÍA LI BAO



FUNDADORA DEL GRUPO CHINA CROWN, LIDERA EL MERCADO DE LA GASTRONOMÍA ASIÁTICA EN MADRID, CON VEINTE RESTAURANTES BAJO SU MANDO. HA CREADO DESDE CERO SEIS CONCEPTOS GASTRONÓMICOS DIFERENTES CON LOS QUE SUMERGIR AL COMENSAL EN LA CULTURA ORIENTAL.

María Li Bao es un referente en el mundo de la gastronomía asiática de España. Controla con temple los negocios, conoce los entresijos que se esconden tras los fogones de las cocinas y vela con talante por el cuidado de la cultura gastronómica de su país. Su visión empresarial, unida a su amor por la tradición china, han llevado a Grupo China Crown, encabezado por la propia Li Bao, a lo más alto de la cocina imperial china. "Perseverancia y trabajar mucho", explica María cuando se le pregunta por el secreto del éxito.

Lidera uno de los proyectos gastronómicos chinos más importantes del país, en el que se integran seis conceptos: China Crown, Tottori, Shanghai Mama, Le Petit Dim Sum, Lelong Asian Club y Bao Li.

Con varios restaurantes seleccionados en la edición 2023 de la Guía Michelin España y Portugal, planean la inauguración de cinco nuevos establecimientos y la incorporación de dos nuevos conceptos gastronómicos.

La estrategia en la que se basan los proyectos de Grupo China Crown pasa por proyectar las tradiciones de la gastronomía asiática, combinándolas con la vanguardia más moderna del mundo de la restauración, en espacios únicos que transportan al comensal a diferentes regiones chinas. ❋

Trayectoria

La pasión de Li Bao por la gastronomía se remonta a su juventud cuando, con tan solo 17 años, sus padres la dejaron durante una corta temporada al frente de su restaurante familiar, de comida tradicional china. Allí todos descubrieron su talento empresarial, pues con destreza y maestría, María supo llevar adelante el negocio. Nacida en Zheijan (China), María Li Bao se siente mitad china, mitad española, ya que vive en Madrid desde los 10 años, algo que ha sabido trasladar desde joven a todos sus proyectos empresariales. Procede de una familia dedicada a la restauración, criada y educada entre fogones. Con 24 años, comenzó a dirigir el primer China Crown de Madrid, que cerró en 2016, y después se enfocó en la cadena de Shanghai Mama, que actualmente cuenta con siete restaurantes. En el año 2020, a finales de agosto, abrió el nuevo China Crown, ahora ubicado en Don Ramón de la Cruz, 6, que ya se ha convertido en un auténtico templo de la cocina imperial china. María siempre ha buscado la fusión entre la cultura asiática y la española, creando desde cero cuatro conceptos gastronómicos diferentes con los que sumergir al comensal en la gastronomía asiática.

Monte Real Crianza

Para clásicos y modernos

Los que buscan un Rioja tradicional se sentirán en su zona de confort si eligen este crianza 100% tempranillo pero, curiosamente, también tiene un perfil moderno, por lo que aquellos que andan ávidos de vinos con un punto innovador, también quedarán satisfechos. Así que es ideal cuando tenemos invitados, todos quedarán contentos.



Monte Real Crianza rinde tributo a los viñedos de Cenicero (Rioja Alta). Lo firma una de las ocho bodegas centenarias de Rioja que todavía continúan elaborando vinos de calidad: Bodegas Riojanas. Más de 130 años lleva la familia Frías-Artacho al frente de esta bodega que ha conseguido mantener su esencia a lo largo de más de un siglo. Su objetivo original de elaborar vinos de la máxima calidad que dieran respuesta a las demandas del consumidor, es hoy su sello indiscutible.
Sus vinos Monte Real y Viña Albina han coleccionado innumerables galardones y hecho felices a los fieles entusiastas de los vinos emblemáticos de Rioja. Al mismo tiempo, la bodega, con su actual enólogo a la cabeza, Emilio Sojo, ha sido capaz de dar a estas gamas un nuevo aire de modernidad sin perder el sello del viñedo riojano con nuevas propuestas que llegan a los amantes de los vinos de calidad, auténticos riojanos originales y diferentes. Una labor que ha merecido, entre otros reconocimientos, el galardón a la Mejor Bodega del Año en 2021, concedido por la Guía Vivir El Vino.

Monte Real Crianza

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 12 €

Monte Real Crianza es un vino procedente de parcelas de tempranillo enclavadas entre los 430 metros y los 630 metros sobre el nivel del mar, de más de 20 años, repartidas por el municipio de Cenicero, en el paraje denominado "El Monte". La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, maduración en botella un mínimo de 6 meses.
El resultado es un vino de color rojo picota con destellos violáceos. En nariz, intensidad aromática alta, da lugar a una expresión nítida de frutos rojos frescos, frutos del bosque y regaliz de palo. En boca brinda sabores de frutos rojos y bayas junto a tonos especiados y ahumados, resulta sutil, envolvente y fresco. Excelente combinación de la madera sin tapar las características varietales del tempranillo.

BODEGAS RIOJANAS
Avda. Doctor Ruiz Azcárraga, 1
26350 Cenicero (La Rioja)
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com
@monterealvino
@monterealvino
@monterealvino







El viñedo, motor de innovación y diferenciación

Si algo caracteriza a Bodegas Riojanas es su respeto a la tradición, pero también su vocación innovadora. El gran motor de la diferenciación de Bodegas Riojanas ha venido a través del origen, del viñedo: controlan 1.700 parcelas de viñedo. 800 hectáreas de las que 200 son viñedos propios y el resto son pequeñas parcelas de viticultores que llevan generaciones trabajando con ellos. 100 ha son cepas viejas de viñedos anteriores a 1980.

El 95% de lo que entra en la bodega se vendimia a mano.

Llevan años trabajando en la innovación en el viñedo: su objetivo es conocer a la perfección las vides y la proyección de cada parcela a sus distintos perfiles de vinos. Para ello tienen instalado un protocolo de zonificación que establece la clasificación de las parcelas en base a la calidad de la uva obtenida en cada una de ellas, con la definición de unos parámetros medibles que facilitan la diferenciación parcela por parcela. A ello se une la innovación en el campo: sensores en los viñedos que les permiten conocer la humedad del ambiente y del suelo, miden el viento y analizan los suelos para prevenir plagas y optimizar la calidad de la uva. Trabajan con fotografía por satélite, que les permite controlar la superficie foliar e incluso el momento óptimo de vendimia.

Este conocimiento de sus viñedos ha capacitado a Bodegas Riojanas para ser dinámicos a la hora de tomar decisiones y buscar nuevos orígenes que les permitieran mantener su perfil de vinos. Debido principalmente al cambio climático, han necesitado desplazarse y encontrar nuevos viñedos con más altitud y más acidez para mantener el estilo de cada marca.

Monte Real Vanguardia: un impulso hacia el futuro de la marca

Los vinos Monte Real simbolizan la autenticidad y la esencia de la bodega centenaria, y son el reflejo del más valioso legado familiar. Las primeras botellas salieron a la luz en 1933 y desde entonces han sido vinos expresivos de su origen, con la personalidad del viñedo y una cuidada elaboración y crianza que los identifican y dotan de un carácter único. Éste es uno de los principales secretos de Monte Real que se traslada, añada tras añada, generación tras generación. Pero Bodegas Riojanas es consciente de que el legado familiar que representa la marca Monte Real debe evolucionar para asegurar su continuidad y en octubre de 2020 lanzó al mercado un vino



Emilio Sojo, el mejor enólogo de Rioja

The Master Winemaker 100, la guía anual que la revista The Drinks Business edita con la lista de los cien mejores enólogos del mundo, ha nombrado este año al director técnico del grupo de Bodegas Riojanas Mejor Enólogo de Rioja. Esta guía reconoce el esfuerzo del enólogo de Bodegas Riojanas y de los buenos resultados que sus vinos vienen obteniendo en los Rioja Masters de la publicación británica. Hasta cuatro de sus vinos han recibido la máxima categoría de Master: Viña Albina Reserva Vendimia Seleccionada 2011 en 2016, Monte Real Reserva de Familia 2013 en 2017, Monte Real Gran Reserva Mágnum 1975 en 2021, y Monte Real Reserva 2019 en 2022.

Emilio Sojo Nalda (Cenicero, 1963) es miembro de la familia Frías-Artacho, fundadora de Bodegas Riojanas. Sojo ha llevado la filosofía del terruño desde Cenicero, donde está enclavada la bodega original de 1890 en Rioja Alta, a las principales denominaciones de origen en las que el grupo está presente. Sus vinos de Rueda, Ribera del Duero, Toro, Bierzo, Rías Baixas... expresan la visión de este riojano que nació para hacer buenos vinos.

que marca el impulso hacia el futuro de la marca: Monte Real Cuvée, un vino de terruño, hecho por el viñedo como esencia atemporal y auténtica de la marca.
En septiembre de 2021, ese impulso gana fuerza con el lanzamiento de dos vinos más de esta gama, Monte Real Garnacha, que recupera el carácter de las garnachas míticas del paraje del Alto Najerilla; y Monte Real Tempranillo Blanco, novedosa y poco conocida variedad de uva que Bodegas Riojanas quiere destacar con este especial vino blanco. Y, finalmente, Monte Real Cepas Viejas, un tempranillo que como su propio nombre indica, está elaborado con uvas de cepas viejas, de viñedos poco productivos. Un vino que nos traslada a esos viñedos viejos que decoran el paisaje riojano.

Innovación y sostenibilidad

Bodegas Riojanas creó hace cuatro años la primera Escuela de Viticultores con el objetivo de poner en valor el papel decisivo del trabajo de los viticultores en la calidad final de los vinos. Se celebran ponencias, debates y actividades prácticas con reconocidos especialistas para dar a conocer los nuevos retos y oportunidades de la viticultura del siglo XXI y aportar soluciones innovadoras a los problemas de los viticultores. Además, desde Bodegas Riojanas se impulsa y valora la sostenibilidad, por ejemplo, en 2020 instalaron paneles solares para autoconsumo eléctrico que les ha permitido autogenerar el 22% de la energía utilizada en Cenicero a lo largo del año y reducir, así, las emisiones de CO2 en 54,80 toneladas anuales.
En 2021, Bodegas Riojanas se implica en diferentes proyectos, entre los que destacan la investigación en sus viñedos en el marco del "Proyecto Paraje. Caracterización agroclimática, microbiológico y enológica de "viñedos de paraje" de la Rioja Alta".
En 2022 se lanza Sostevin, un nuevo proyecto de I+D+I para paliar los efectos del cambio climático en bodega y viñedos.
En octubre de ese año, Bodegas Riojanas obtiene la certificación Wineries for Climate Protection (Federación Española del Vino). La bodega riojana obtiene este importante sello por su actuación en los cuatro pilares sobre los que se basa la certificación: la reducción de la huella de carbono, la eficiencia energética, la gestión eficiente del agua y la reducción de residuos.
Finalmente, destacar que todos los vinos de Monte Real y Viña Albina poseen la certificación de la Unión Vegetariana Europea, "Apto para Veganos". ❋

Las empresas familiares tienen una vocación de permanencia, de transcendencia. Por esa vocación de permanencia son empresas innovadoras. Ninguna empresa que viva más de 100 años puede hacerlo sin innovar ni adaptarse a los constantes cambios. Por eso en Bodegas Riojanas dicen que la tradición les da las herramientas para la innovación.

the journey of
change, breaking through
the greatest challenge

interihotel

The design event for hotels and restaurants

EXHIBITION · CONFERENCE & WORKSHOPS
INNOVATION & TRENDS · AWARDS

BCN23

18 - 20 oct · CCIB

register at
interihotel.com

an initiative by ambit
LIVING SPACES CLUSTER

Vallformosa

Firme apuesta por el territorio y su sostenibilidad



Sin tener finca propia, Vallformosa lidera un proyecto vitivinícola en el que el territorio y sus sostenibilidad son fundamentales. Para conseguirlo, el equipo de equipo de viticultura actúa en dos grandes ejes: asesoramiento técnico e I+D.

Con más de 150 años de historia, Vallformosa, es una compañía elaboradora de vinos y espumosos, donde conviven la tradición, innovación, sostenibilidad y diferenciación en todas sus vertientes. Cuenta con tres marcas de espumosos Vallformosa, Mistinguett y Gran Barón, dos de vino, Cultivare y Freyé, y el reciente vino en lata I'mperfect.

Nuevos horizontes

Con el objetivo de convertir Vallformosa en una bodega de referencia y, siguiendo un nuevo plan estratégico, la compañía dejó de tener fincas y viñedos propios y apostó por comprar la uva a unos 400 viticultores, que cultivan la vid minuciosamente durante todo el año con el apoyo y la ayuda del equipo técnico, capitaneado por Xavi Pons, que vela por obtener los frutos de mejor calidad. Un nuevo rumbo en la empresa que empezó hace ya seis años, en 2017, cuando Marta Vidal se incorporó como Directora General de la compañía. A partir de entonces se ha venido realizando una gran labor en el área técnica, profesionalizando el departamento y creando un equipo exclusivo de viticultura liderado por el ingeniero agrónomo Lluís Coll.

Asesoramiento técnico

El equipo técnico realiza controles de maduración y calidad de los viñedos en el momento próximo a la vendimia, pero tiene claro que para alcanzar la calidad deseada por las exigencias del equipo de enología, debe realizarse un trabajo previo durante todo el año de asesoramiento y control a través de cursos y jornadas formativas en poda de respeto, recomendaciones del manejo del suelo, robótica, nuevas tecnologías que se aplican durante todo el año, comunicaciones a través de whatsappy correo electrónico informando sobre el estado de la vegetación, condiciones climatológicas, así como recomendaciones en viticultura sostenible y ecológica.

I+D. Investigación y desarrollo

En un contexto de cambio climático y de incremento constante de la exigencia de calidad, en Vallformosa apuestan por la investigación de nuevas técnicas que permitan desarrollar soluciones para su implementación posterior.

La calidad de los vinos y espumosos de Vallformosa se controla desde el inicio del ciclo



Cultivar una tierra con el objetivo de optimizar su rendimiento, tener la trazabilidad total, seleccionar las mejores fincas y clasificarlas según el producto que se quiere elaborar, son las premisas de Vallformosa



Club Soc Vallformosa

Siendo conscientes de la importancia de los proveedores de uva como uno de los pilares de la compañía y gracias a esta relación y sentimiento de pertenencia, la compañía creó el Club Soc Vallformosa, un espacio de encuentro constante con los viticultores, gozando de los mismos beneficios que cualquier trabajador de la compañía. La formación y el asesoramiento constante a los viticultores les permite adaptarse a las exigencias de calidad.

del viñedo. Para mantener esta calidad de manera homogénea, monitorizaran el crecimiento, la maduración de los frutos y las predicciones de cosecha a través de la agricultura de precisión, basada en tecnología informática y las imágenes de satélites en su variabilidad intra parcelaria.
Además, cuentan con la implementación de Visual Nacert, un software de gestión agrícola para cultivos sostenibles que les permite tener un mapa con todas las parcelas, imágenes satelitales, índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI) y fichas con las características de cada finca.

La calidad y el compromiso tienen premio

Así pues, desde Vallformosa tienen claro que la búsqueda de la mejor calidad comporta una mejora continua de los métodos y una unificación de la calidad de entrada de la uva a bodega. En viticultura no se consigue solo estableciendo unos parámetros de calidad determinados, es necesario que los procesos que realiza el viticultor sean compatibles con la calidad que exige el enólogo. Pero en vallformosa no solo destacan en calidad, sino también con el compromiso a nivel sostenible, reduciendo la huella de carbono y con el 100% del portfolio de productos aptos para veganos.

Vallformosa ha sido galardonada como mejor bodega en los Premios Vinari por tercer año consecutivo (2020, 2021 y 2022) y mejor elaborador de espumosos según la Berliner Wine Trophy 2022. ❋

Más información: www.vallformosa.com





Bobal singular

La *Guía Peñín 2024* ha reconocido a Adnos Bobal 2019 con 90 puntos. Un bobal singular para el que se seleccionan los mejores racimos de cepas muy viejas sometidas a una viticultura extrema. Ello se traslada al paladar donde se aprecia un vino amplio y equilibrado.



De gran personalidad

James Suckling ha valorado con 92 puntos a Tamaral Gran Reserva 2014. Este vino de la Ribera del Duero es un tinto de gran personalidad. Sus dos años en barrica han potenciado los aromas a fruta negra madura, integrados con cacao y notas de especias como el clavo y la canela.



Garnacha con carácter

La Calma Mágica Tinto 2018 es un tinto de garnacha con D.O. Navarra que ha recibido una medalla de oro en *Challenge International du Vin.* Está elaborado a partir de una selección de los viñedos más antiguos de Bodegas San Martín, que expresan a la perfección el carácter de esta variedad cultivada en terrazas y barrancos.



Moderno y delicado

A 940 metros de altitud, en la Finca La Malata que corona la Ribera del Duero, es donde está el origen de Ritus. Es el enclave perfecto para que los viñedos ofrezcan uvas tempranillo y merlot de una calidad excepcional. Ritus 2019 es un vino de corte moderno, muy delicado y fresco que transmite la historia de la finca y de la zona en cada sorbo.



LA ESENCIA DEL PRIORAT

La bodega Casa Gran del Siurana ha lanzado la añada 2019 de Cruor con una nueva imagen. Se trata de un vino que captura toda la esencia y la riqueza enológica del Priorat. Profundo y elegante, es la elección perfecta para aquellos que buscan disfrutar de un clásico con identidad propia.

EXPRESIÓN MEDITERRÁNEA

Mainetes Monastrell 12 meses 2018 de Bodegas San Dionisio ha sido galardonado con la gran medalla de oro en el II concurso "Mejor vino del Mediterráneo". Se trata de un tinto de guarda potente y sabroso, con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de monastrell.





Un década de elegancia

Corimbo 2019 elogia toda la elegancia de la tinta fina. Desde Bodegas La Horra afirman que es, posiblemente, la mejor añada hasta el momento y, aseguran, será un año para la historia de esta bodega de la Ribera del Duero burgalesa. Un vino muy expresivo y de gran elegancia.



Tinto con alma de blanco

Vintae apuesta por recuperar una elaboración casi desparecida en Cárdenas (Alto Najerilla, Rioja Alta), el 'ojo de gallo', un tipo de vino que en el pasado siglo se elaboraba en casa para compartir con vecinos y forasteros. Así nace El Pacto de Cárdenas, un tinto con alma de blanco, "de trago largo", con acidez marcada y una textura sutil.



La tierra gaditana hecha tinto

Barbadillo Tinto 2022 tiene la calificación IGP de Vino de la Tierra de Cádiz. Es un *coupage* de syrah, tempranillo, tintilla de rota y merlot. Su color cereza oscuro y su aroma afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas y aperitivos, carnes, estofados, arroces y legumbres. También es ideal para acompañar quesos fuertes y frutas maceradas en este vino.

Graciano de colección

El exclusivo Ysios Colección Avant–Garde de Graciano, procede de un viñedo plantado bajo suelo arcillo calcáreo y clima fresco en Laguardia, elaborado a través de un proceso de fermentación espontánea en depósito de hormigón buscando resaltar la pura expresión de esta variedad autóctona de Rioja.



IMAGEN SALVAJE

El nombre de este tempranillo riojano de viñas viejas, Coraz, está inspirado en su lugar de origen, el paraje Corazabe, mientras su imagen revela la fauna salvaje que rodea el viñedo, desde corzos hasta águilas reales. Un vino equilibrado, profundo y extraordinariamente fresco y vivo.





Puntuación sobresaliente

Isidra, un *coupage* de uvas tempranillo y garnacha, ha obtenido 95 puntos en la *Guía Sevi 2023* por su elegancia, tanino suculento y acidez cítrica equilibrada, manteniéndose así como uno de los vinos más reconocidos de la bodega valenciana Clos de Lôm.



Fuerza y carácter

Venta del Puerto Nº12 2020 (D.O.P. Valencia) ha obtenido una medalla de oro en la edición de verano del Berliner Wein Trophy. Se trata de un *coupage* de cuatro variedades (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah) que otorgan al vino estructura, fuerza y carácter.



Homenaje a un gran pintor

Juan de Juanes Vendimia Plata Cabernet Franc 2021 es todo un homenaje al pintor nacido en La Font de la Figuera (Valencia). Se trata de un cabernet franc con cuerpo, madera integrada y acidez equilibrada. Final largo y sedoso. Medalla de oro en el concurso Challenge International du Vin.

100% riojano

Bordón Gran Reserva 2010 es un vino 100% tempranillo de viñedos procedentes de las tres subzonas de Rioja (Alta, Alavesa y Oriental). Su elaboración y crianza durante 30 meses en barricas de roble dan como resultado un vino muy elegante, equilibrado, sabroso y suave.



A trago lento

Cualquier Estado actual parece tener como objetivo ordenar hasta las más mínimas actividades de sus súbditos. No solo construye numerosos centros de interpretación de la naturaleza, en los que hay muy poco que interpretar porque la realidad queda fuera del recinto, sino que llega a determinar incluso cómo debemos caminar dentro y fuera de él.



Armados de dos bastones (uno sería poco), pulsómetros de mil colores y pantallas de todo tipo, podemos ver gentes que cruzan las viñas sin mirarlas, y por supuesto sin pararse en las bodegas a tomar un trago de pernicioso vino, según las normas.

Por suerte existen las tentaciones, en las que hay que caer de una manera elegante. Por ejemplo, en Barcelona, tanto en el restaurante de los hermanos Torres como en el Lasarte de Martín Berasategui, sus sumilleres me han ofrecido espléndidos Châteneuf-du-Pape. Una incitación al viaje inmóvil, o móvil, por una de las zonas vinícolas de paisaje más entretenido. Si van de camino, al margen del ruego de que se olviden del *selfie*, pueden seguir mi consejo de iniciarlo por Montelimar. Es una sugerencia que nos puede llevar Ródano arriba, pasando por poblaciones que son sinónimo de grandes etiquetas, Crozes-Hermitage, Tain L'Hermitage y Hermitage, para llegar a Vienne y Lyon, donde se come de fábula. Por cierto, los vinos de la zona de Lyon, que eran muy poca cosa (mis amigos lyoneses sabrán perdonarme), con el cambio climático y la maduración que las temperaturas implican, están ganando calidad. Una sorpresa como la que se da con los de Beaujolais. Tintos ligeros para dar cuenta de un par de botellas entre amigos y que ahora pueden llegar a los 14°. ¿Se está acabando este vino alegre? Pero de esta vez nos vamos río abajo, hacia el tramo final de la Rhône para saber de los viñedos eclesiásticos que forman el paisaje de Orange y Châteneuf-du-Pape, para acabar en Avignon, la ciudad de los papas. Por este camino encontraremos cepas que son pura historia. Una de ellas es la más pequeña de Francia y, al mismo tiempo, un *monopole*, es decir, pertenece a un único propietario, elaborador del Château Grillet. Respeto para unas tierras que plantaron los romanos en el siglo III.

Una historia que, como todas, da que pensar. Por ejemplo por qué se admitieron como variedades aptas exactamente trece, si doce eran los apóstoles y en estos campos rigen normas heréticas, las del Antipapa, pero no hasta el punto de añadir un apóstol. De esa aventura fue responsable, entre otros, Paul-Eugène Avril, un caballero que alcanzó fama por sus vinos de la variedad mourvèdre. Años después sus Clos des Papes proceden de una veintena de parcelas de las que, dicen los lugareños, son las mejores de la zona. Probarlos, mirar las viñas en plena vendimia, demuestra la inteligencia de estos heréticos que eligieron trece variedades para la denominación.

Siguiendo este lento camino, bebiendo con esa sabiduría con la que se consigue una ligerísima ebriedad, incompatible con las normas bien pensantes, sabremos por haberlos acariciado de los pámpanos del Domaine de Marcoux, de las novedades enológicas establecidas por Rotem y Mounir Saouma, borgoñones trasladados más al sur. Su Hinopia es económico y el Omnia sale por 90€, todo un lujazo del gusto. Hay más, entre los distribuidos por Tardieu-Laurent encontramos una serie impactante de Châteneuf que culminan en Vieilles Vignes, a precio asequible. Más allá se encuentra una de mis bodegas favoritas, Le Vieux Donjon, que al margen de un gran nivel, tienta a los coleccionistas con magnums de lenta y acrisolada evolución. Así era de complejo y respetable el último vino de esta zona que me he bebido, un Châteneuf La Bernardine, que acostumbro a beber en casa, soñando con una excursión por esas tierras tocadas por el manto de los papas heréticos.❋

Walk & Wine Celler Mas Vicenc- D.O. Tarragona



"Armados de dos bastones, podemos ver gentes que cruzan las viñas sin mirarlas"

Navarro internacional

Pequeñas Producciones 100% Chardonnay expresa su elegancia tras permanecer tres meses sobre sus lías, lo que le aporta una buena acidez. Es fresco y equilibrado. Una apuesta de Bodegas Marco Real por esta variedad de moda a nivel internacional.





VERDEJO DE CASTILLA

Mazacruz Blanco 2022 es un Vino de la Tierra de Castilla color amarillo pajizo, limpio y muy brillante. Se caracteriza por su aroma intenso de frutas, donde predomina el melocotón, con recuerdos florales. En boca tiene una sensación untuosa y fresca con un final persistente. Un verdejo que marida con pescados, mariscos, pastas y verduras.



Homenaje a la madre

Janine Vedel Verdejo Ecológico 2021 es un homenaje a uno de los pilares fundamentales de Herrero Bodega, la madre de la familia: Janine Vedel. Un homenaje a su vida, ligada a la tierra, a la familia y al buen hacer. Elaborado con uva verdejo procedente de la agricultura ecológica, tiene una producción limitada a 6.000 botellas por año. Es un vino fresco, elegante y muy varietal.



De viñedos centenarios

Bodegas Naia presenta Prehistórico, un vino elaborado con uvas de la variedad verdejo procedentes de un viñedo centenario ubicado al margen del río Duero en La Seca (Valladolid), con una producción limitada a 989 botellas en la añada 2021. De gran complejidad, destacan sus notas de flores secas, hierba de monte bajo y recuerdos a brioche y canto mojado.

Recuerdos a frutas exóticas

Diez Siglos Sauvignon Blanc 2022, de Bodegas Diez Siglos, fermenta sobre sus lías durante 4 meses, tiene una expresión aromática de frutas exóticas y hierba fresca cortada. De perfecta acidez, en boca es fresco, con una estructura persistente y redondeada



Frescura atlántica

Obar de Puente del Ea es un viura fermentado en barrica procedente de las viñas situadas a los pies de los majestuosos Montes Obarenes que transmite la frescura del clima atlántico. Un vino idóneo para la gastronomía, especialmente para maridar con pescados, mariscos, quesos, tapas y ensaladas.





ALBARIÑO PREMIUM

El vino más *premium* de Bodegas Fillaboa, La Fillaboa 1898, ha sido reconocido, en su añada 2016, en la *Guía Peñín 2024* con 98 puntos. Procede de las mejores uvas de ocho parcelas y ha permanecido seis años de crianza sobre lías finas lo que confiere a este albariño un volumen y redondez en boca, difícil de encontrar en este tipo de vinos.



Blanco ribereño

La uva albillo mayor con la que se elabora La Retama procede de viñedos de entre 80 y 100 años. Este blanco ribereño descansa un total de 12 meses en barrica que dan como resultado un vino carismático, equilibrado, con delicada acidez y sabroso.

Deja huella

La bodega Pazo de Señorans, con Marisol Bueno a la cabeza, ha sabido posicionarse como una de las grandes bodegas de vinos blancos del mundo. Muestra de ello es Pazo Señorans Selección de Añada 2013, el primer y único vino blanco que ha conseguido 100 Puntos Peñín. Un albariño de gran volumen y cuerpo que deja una larga huella de principio a fin.



Acidez refrescante

Javier Sanz Verdejo 2022 se elabora con uvas de viñedos de más de 40 años del Pago Familiar Villa Narcisa, en La Seca. Tras una crianza en sus propias lías durante tres meses, se obtiene este vino con frescos aromas que recuerdan al pomelo dulce y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante.





Para celebrar momentos únicos

El champagne Moët & Chandon Brut Impérial es la opción perfecta cuando quieres celebrar algo especial. Por algo es el champagne más emblemático de La Maison desde 1869. Definido por un sabor afrutado, paladar seductor y una madurez elegante.



JOVEN ESPUMOSO

Ancestral Montónega 2022 es un joven espumoso nacido de los viñedos de montónega que la bodega del Penedès Can Sumoi sigue recuperando a base de esfuerzo e ilusión. Se vinifica siguiendo el método ancestral de fermentaciones cortas y directamente en botella. El resultado es un vino elegante, fresco y sabroso.



Recrear la añada perfecta

Eso es lo que pretenden en Laurent-Perrier con Grand Siècle, que nació en 1959. Ahora lanzan el Nº26, fruto del ensamblaje de las siguientes añadas: 2012 (65%), 2008 (25%), y 2007 (10%). Tiene un largo potencial de envejecimiento y, con el tiempo, desarrolla profundidad, intensidad y complejidad aromática, conservando su frescura y vivacidad.

Medalla de plata

L'avi Pau ganó recientemente la medalla de plata y recibió una puntuación de 93 puntos en los *Decanter World Wine Awards,* el concurso de vinos más grande e influyente del mundo. Se trata de un cava brut nature ecológico elaborado con un *coupage* de las variedades blancas xarel·lo, macabeo y chardonnay. Destaca por su complejidad aromática y su frescura en boca.



Una auténtica joya



Le Bijou Rosé proviene de los mejores viñedos de tempranillo de El Rosedal de Bodegas Balbás. Tras macerar con el hollejo y fermentar en roble francés, se obtiene este vino color pétalo de rosa con aroma a frutas rojas y flores blancas. Vino complejo, de producción limitada, para degustar con calma.



Ideal como aperitivo

Titiana de Can Matons Pinot Noir envejece durante 24 meses. Es un vino rosado pálido con aromas de frutas rojas del bosque donde destaca la nota de frambuesa. En boca es corpulento, sabroso y con un postgusto muy largo. Ideal como aperitivo.

Muy gastronómico

La Familia Pujol-Busquets, pionera en burbujas naturales desde 2006, ha lanzado la cuarta añada de su ancestral Aus Rosé Pét-Nat. Evoca seductores aromas de frutos rojos y notas florales. En boca es expresivo y con un sabor predominante a fresas, agradables notas cítricas de pomelo y una pincelada salina. Vertical e irresistible, un pét-nat muy gastronómico.





Valdelosfrailes Rosé es un rosado pálido de elaboración delicada que transmite elegancia y frescura, fruto de un *coupage* de las variedades más características de Cigales (tempranillo, merlot, garnacha, albillo y verdejo). Una opción inigualable para aquellos que buscan un vino para brindar en ocasiones especiales.

100% CHARDONNAY

Coviñas elabora el cava Enterizo Reserva Brut Nature íntegramente con el fruto de parcelas seleccionadas de chardonnay de la zona de Requena y se completa con una crianza de al menos 36 meses con sus lías para alcanzar su característica elegancia. En boca es cremoso, sedoso, elegante, complejo y persistente. Ideal para acompañar marisco, pescado y jamón.



Estructurado, exquisito y sabroso



Prestige des Sacres Cuvée 30&3 es un champagne limpio y fresco, con una efervescencia cremosa y fundida. Desarrolla deliciosos matices afrutados. Es franco, con volumen y amplitud. Final rico y fresco. De gran potencial gastronómico, marida con multitud de propuestas como foie gras, embutidos ibéricos o ganache de chocolate.



Botella inspirada en Milán

Campari celebra el vínculo que siempre ha existido entre la marca y su ciudad natal con el lanzamiento del nuevo diseño de su botella, que refleja la moda elegante y minimalista y el diseño contemporáneo por los que se conoce a Milán. Es un homenaje visual, que combina sencillez y elegancia discreta.

ESENCIA GALEGA



Los nuevos orujos 'Lagar de Cervera' blanco y de hierbas se elaboran en alambiques de cobre de la bodega de Rías Baixas y sustituyen a la marca 'Viña Armenteira'. El de hierbas es fino y aromático y el blanco, fragante y potente. Este último ha recibido el 'Pote de Ouro' en las Catas de Galicia 2023.

Conquista paladares

El Tequila 1800 nos invita a preparar uno de los cócteles con tequila más conocidos a nivel internacional: el Paloma. Se sirve con hielo y se prepara con pomelo, lima y, por supuesto, tequila.



Cóctel refrescante



Gin MG nos propone disfrutar de los días cálidos de este final de verano con el Basil Smash, un nuevo cóctel que combina ingredientes frescos (ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y hojas de albahaca) lo que da como resultado una bebida equilibrada y muy aromática.



Apuesta por la alta gastronomía

El sabor y suavidad de Tequila Ocho es el resultado de la más cuidada selección de agaves extramaduradados. Un tequila único y excepcionalmente suave, perfecto para maridar con la alta gastronomía.



CARLOS GASSÓ
firma una nueva carta

El Restaurant D.O., buque insignia del prestigioso hotel Le Méridien Ra de El Vendrell (Tarragona) y perteneciente a la cadena hotelera Marriott International, ha estrenado nueva carta de la mano de Carlos Gassó. Inspirado en la cocina marinera clásica de las costas del Penedès y el Garraf, el chef ha creado un excepcional menú que combina sabores auténticos y técnicas tradicionales con elementos culinarios de todo el mundo.



OMAR MALPARTIDA Y ALBERTO BERMEJO
estrenan Humo

Nativo Hotel Ibiza, el primer hotel Barefoot Luxury de Ibiza, abrió el pasado agosto, Humo, un concepto gastronómico único liderado por el reconocido chef Omar Malpartida junto al chef ejecutivo Alberto Bermejo. Humo posee un fuerte compromiso con la ecología, con lo local y con los productos de temporada, y propone una vuelta a los orígenes con una cocina primitiva con toques salvajes y guarniciones con inspiración latina y asiática.



MANUEL MULERO
se incorpora a LJs Ratxó

Mulero ha asumido el reto de dar forma a la oferta gastronómica del hotel mallorquin LJs Ratxó, en la que están muy presentes los productos locales de excelente calidad como la gamba roja de Sóller, el patató, la porcella mallorquina o la corvina; pero también una gran influencia internacional, con especialidades latinas como los "Tacos de cochinita pibil" y otras de inspiración asiática como la "Ensalada de alga wakame y aguacate con edamames y guisantes de wasabi".



IVÁN CERDEÑO
será presidente

El chef-propietario del Restaurante Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel de Toledo, galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, será el presidente del Jurado del XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2023 que tendrá lugar los días 6 y 7 de noviembre.

ANTONIO DEL ÁLAMO
se adapta a la estación

El chef incorpora en la carta de Casa Felisa (Madrid) una selección de ingredientes y sabores acordes a la temporada estival actual. Su concepto *fine neocastizo* eleva el recetario madrileño a través de platos con un giro contemporáneo como la ensalada templada de tirabeques, espárrago verde y puerros jóvenes asados, la tortilla abierta con cocochas al pil pil o el lomo de rodaballo salvaje a la brasa con chalotas y cebolletas.





RAFA MARGÓS
presenta nuevos productos para paella



En su obrador valenciano, Margós, 'mestre' de paella a leña, elabora preparados de paella y caldos naturales bajo la marca El Paeller. Lo hace de manera artesanal, con productos locales y de temporada, y llegan a más de 20 países. Ahora presenta nueva imagen de marca y nuevos productos: paella mixta y fideuá.

EDU COLLADO
propone platos refrescantes

A su habitual propuesta gastronómica, basada en la cocina vasca y gallega, suma varios platos refrescantes que se pueden degustar en su espaciosa y agradable terraza, como la ljada de bacalao con base de salmorejo o un plato imprescindible que debes probar antes de que acabe el verano, el Bocarte adobado con mayonesa de mostaza, yuzu y miel.



MAR MARTÍN Y JUANBA AGREDA
celebran los 10 años de Terraza Martínez

La directora general y el chef celebran la primera década de este restaurante que empezó siendo un chiringuito en la falda de la montaña de Montjuic (Barcelona) con un Menú 10 aniversario, formado por una selección de los platos más demandados como la Ensaladilla rusa de la casa con ventresca de atún y pimiento escalivado o el Arroz del señorito de bogavante.

JOSÉ ANTONIO FIGUEROA
manejará las brasas de Ceferino

El madrileño Barrio de Salamanca contará a partir de octubre con Ceferino, una nueva parrilla argentina. Todos los detalles están pensados para que el comensal se sumerja de lleno en la ceremonia del asado, con una gran parrilla a la vista que se ubicará en la sala principal. El premiado maestro parrillero José Antonio Figueroa, manejará las brasas.





CRISTÓBAL MUÑOZ
entra en la lista OAD

El restaurante Ambivium –liderado por Cristóbal Muñoz– se ha alzado con uno de los puestos que otorga la guía Opinionated About Dining (OAD) a los nuevos restaurantes europeos mejor valorados por comensales de todo el mundo. Se trata de un nuevo reconocimiento para el proyecto gastronómico de Alma Carraovejas cuyas propuestas giran en torno al vino, y que suma una estrella Michelin, una estrella Verde y dos soles Repsol.



MARCOS MORÁN
recibe una medalla en Francia

El cocinero asturiano ha sido condecorado con la Medalla de Honor del Senado de Francia, siendo la primera vez que un chef español recibe tales honores. Morán, al frente de Casa Gerardo (1 estrella Michelin y 3 soles Repsol) y máximo responsable culinario de los restaurantes Hispania, ha visto así reconocida "su labor de expansión de la cocina de vanguardia española por el mundo".



ROBERTO RUIZ
abre Can Chan Chán

Canchanchán es la palabra que se utiliza en México para designar a los amigos que se convierten en compinches y con ese nombre el chef mexicano afincado en Madrid ha bautizado su nuevo restaurante, ubicado en El Corte Inglés de Serrano. Se trata de su apuesta más ambiciosa, en la que se ofrece una cocina mexicana no tradicional. Contará con 20 propuestas pensadas para compartir y que irán actualizándose.

ISOLA



Homenaje al sur de Italia

Siguiendo la estela de sus hermanos mayores en Dubái, en Bouznika y en Bodrum, Isola lleva consigo la cocina tradicional del sur de Italia al nuevo METT Hotel & Beach Resort Marbella-Estepona: pasta casera, pinsa romana, y los mejores platos típicos del país transalpino maridados con ricos vinos y bebidas de la región.

METT Hotel & Beach Resort Marbella-Estepona
https://www.isolarestaurant.com/marbella/



QÚ

Producto y técnica



El restaurante QÚ, liderado por los hermanos Sandoval, ofrece una propuesta basada en el producto y en una técnica impecable, en la que no faltan clásicos de su trayectoria. Con una identidad muy ligada a la cocina española, pero desde un punto de vista contemporáneo y cosmopolita, cuenta con un menú degustación y una carta que incluye platos individuales y para compartir.

JW Marriott Hotel Madrid
www.restaurantequ.com

MAS D'EN BRUNO

Inspirado en El Priorat

Situado en El Priorat (Tarragona), en el nuevo cinco estrellas Gran Hotel Mas d'en Bruno priman el culto al vino y la alta gastronomía mediterránea. En su restaurante, con platos siempre conectados a la tierra, oficia el tarraconense Josep Queralt, reconocido como mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre en la primera edición de los Premis Gastronòmics Tarragona en 2021.

Gran Hotel Mas d'en Bruno
https://www.masdenbruno.com/es/



MOMENTS

La Vuelta Ciclista en el plato

Raül Balam y Carme Ruscalleda proponen "La Vuelta" gastronómica, un menú degustación que sigue el itinerario de la competición ciclista. Un recorrido que empieza en Barcelona con la Bomba de la Barceloneta y acaba en Zaragoza con Fruta de Aragón, chocolate y olivas, tras pasar por Dénia con su gamba roja o Cáceres con su pluma ibérica... en total, 14 pases. Se puede elegir entre tres maridajes: catalán, nacional e icónico (internacional).

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





EL MERCADO DEL SUR

Nuevo templo del atún

Ubicado en el hotel Valentin Sancti Petri (Cádiz), este elegante restaurante con terraza ha abierto sus puertas este verano con una carta que incluye 15 platos elaborados exclusivamente con atún. También ofrece tapas andaluzas y especialidades tradicionales combinadas con sugerencias más cosmopolitas.

Hotel Valentín
www.valentinsanctipetri.com/es



LA CABANE

Inspiración italiana

Junto a la firma italiana Dolce & Gabbana, Dani García lidera la transformación gastronómica de este espacio original de 1965, que ha reabierto este verano. El chef marbellí se ha inspirado en la belleza de la cerámica majolica, típica del sur de Italia, para crear una carta capaz de transportar con sus sabores al país transalpino.

Hotel Los Monteros Spa & Golf Resort
www.monteros.com





LA RIBERA SITGES

Recetas con producto local

Ubicado en el hotel Sercotel Kalma Sitges, es un nuevo espacio con una carta que incluye recetas de la cocina mediterránea, basadas en el producto local, y que recogen el carácter de la bella localidad de la costa barcelonesa donde se ubica, como el xató o el arroz de pescado y marisco, combinadas con otros sabores del mundo, como el papardelle a vongole o la parmiggiana.

Sercotel Kalma Sitges
www.sercotelhoteles.com/es/hotel-kalma-sitges

PUROBEACH MENORCA

Experiencia sensorial

Es el nuevo 'place to be' del que todo el mundo habla en la isla de Menorca. Abierto de 10:00 a 18:00, ofrece desayunos, *brunchs*, almuerzos, cócteles y servicio de bar, según la hora del día. Su exquisita carta es pura fusión y encuentra su inspiración en tres ciudades: Miami, Melbourne y Marrakech.

Alua Soul Menorca
www.purobeach.com/es/beach-club-menorca





EDGE BY PACO PÉREZ

Vistas y gastronomía de altura

El nuevo espacio gastronómico del hotel El Fuerte Marbella, liderado por el premiado chef Paco Pérez, presenta una cocina mediterránea viajera, con el acento puesto en el producto local y de cercanía. Ubicado en el *rooftop* del hotel, cuenta con vistas únicas al mar Mediterráneo.

El Fuerte Marbella
www.elfuertemarbella.com



CANFRANC EXPRESS

Cocina aragonesa en un vagón

Ubicado en un antiguo vagón de tren rehabilitado, Canfranc Express es el proyecto gastronómico más ambicioso del nuevo hotel del Pirineo aragonés. Su objetivo es recuperar el legado culinario de la región, y despertar emociones a través de sabores y productos típicos aragoneses mediante técnicas de vanguardia. Se trata de un proyecto liderado por Eduardo Salanova y Ana Acín.

Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel

LA SANTA MARÍA GASTROBAR

Tapas viajeras

El concepto gastronómico "tapas viajeras" de La Santa María Gastrobar estrena carta que combina platos y tapas andaluzas con un twist internacional. Con esta propuesta se homenajean las diferentes etapas que marcaron el viaje de Colón y el descubrimiento de América.

Barceló Sevilla Renacimiento
/www.barcelo.com/es-es/barcelo-sevilla-renacimiento/



SESSIONS

Auténtico sabor americano

Sessions presenta una nueva oferta gastronómica que aúna los sabores auténticos de la cocina americana con los mejores ingredientes, técnicas y texturas de diferentes lugares del mundo a través de una carta variada y muy tentadora compuesta por más de 20 platos.

Hard Rock Hotel Madrid
www.hardrockhotels.com/madrid/sessions.aspx



D.O. Navarra

Frescura y autenticidad



Ubicada al norte de España, es famosa por sus rosados, pero también elaboran blancos y tintos. Todos ellos se caracterizan por la frescura y autenticidad que les aporta el enclave privilegiado donde nacen las viñas, entre las que destacan las de la variedad garnacha.



Navarra es una región histórica, que cultiva la vid y elabora vino desde la época de los romanos. Hace dos décadas el vino navarro inició una evolución que lo ha transformado totalmente y no ha dejado de dar sus frutos. Primero, en los años ochenta del pasado siglo se introducen variedades foráneas como la blanca chardonnay, y las tintas cabernet sauvignon y merlot, que empezarán a convivir con las tradicionales viura, tempranillo y garnacha (mayoritaria y gran protagonista de la zona). Variedades muy bien adaptadas a la región que, sin arrinconar el siempre vivo potencial de las uvas tradicionales, han ido a la búsqueda de una nueva expresión. Después, en los años noventa con la entrada en escena de un puñado de inquietos bodegueros dispuestos a dar un vuelco a la situación, desde la exigencia y la experimentación y con la calidad como objetivo.

Tipos de vinos

- **Rosados:** **La D.O. Navarra es la región del rosado por excelencia en España, siendo líderes en el mercado. Los rosados de Navarra son frescos, ligeros y muy versátiles. Se elaboran mayoritariamente con garnacha, utilizando únicamente uvas tintas y con el método del sangrado. En el mercado podemos encontrar un amplio surtido que incluye rosados con capacidad de guarda, nuevas elaboraciones, gamas de color, mono y multivarietales.**
- **Blancos:** **Se elaboran con chardonnay y garnacha blanca. Son vinos de gran reconocimiento y con capacidad de guarda.**
- **Tintos:** **Se elaboran principalmente con garnacha del norte, una variedad autóctona de garnacha menos alcohólica. Con ella se elaboran vinos con una gran frescura, ligereza y acidez singulares.**

¿Sabías que...?

- **Navarra es una región fascinante para el enoturismo**
- **Conviven bodegas históricas y proyectos singulares que reflejan el terruño**
- **Hace dos dos décadas que el vino navarro inició una evolución que lo ha transformado totalmente**
- **El 50% de los vinos de la D.O. Navarra están elaborados por mujeres**
- **La garnacha es la variedad más emblemática**

Los mejores vinos de garnacha con D.O. Navarra son...

A finales del pasado mes de junio tuvo lugar el Concurso Internacional Grenaches du Monde, en el que los vinos con D.O. Navarra obtuvieron dos dobles medallas de oro, tres de oro y cuatro de plata. Los galardonados fueron:

- **Doble Oro: Señorío de Sarría Viñedo Cinco 2022 (Rosado) y Garnacha La Cantera 2021 (Tinto).**
- **Oro: Berabal De Ubeta 2019 (Tinto), Catulo 2022 (Tinto) y Alegría 3 2022 (Tinto).**
- **Plata: Doña Isabela garnacha Rosé 2022 (Rosado), Ubeta Garnacha 2020 (Tinto), Doña Isabela Garnacha 2022 (Tinto) y Inurrieta Mimao Garnacha 2021 (Tinto).**



Nombres propios que desembarcan trayendo nuevos aires y un revolucionario concepto enológico, al tiempo que se erigen como dignos sucesores de lo mejor de la tradición vinícola de la zona. Un fenómeno que no cesa y que se traduce en la incorporación de nuevas bodegas con proyectos basados en el terruño y la originalidad.

Actualmente son 10.000 las hectáreas dedicadas al viñedo en las que trabajan 2.000 viticultores y 85 bodegas. Desde la D.O. Navarra apuestan por una vuelta al origen, por reivindicar su variedad estrella: la garnacha y por seguir liderando las ventas de rosados en nuestro país. Y es que la fama de los rosados de Navarra es mítica, siendo apreciados por los consumidores gracias a su calidad mucho antes de que el vino rosado comenzase a estar de moda.

Así la Denominación de Origen Navarra reivindica la posición de liderazgo de sus



LOS ROSADOS DE NAVARRA CUENTAN CON UNA MARCADA IDENTIDAD

vinos rosados en el mercado interior. Estos vinos, de gran tradición en la región, cuentan con una marcada identidad, ya que, a diferencia de otros, se elaboran sólo con uvas tintas y por el método garante de la calidad, el sangrado de mostos. Es decir, los rosados Navarra se obtiene del primer mosto de la uva, llamado también "mosto flor", que se extrae al romper las uvas por la precipitación en el depósito, sin utilizar ningún tipo de prensa. Son vinos de atractivo color y marcados aromas de frutos rojas. Además, en los últimos años, en Navarra se está desarrollando esta categoría con otras elaboraciones aportando distintos tipos de crianza para obtener otros matices y vinos más longevos. La gran mayoría de los rosados Navarra son producidos con garnacha, emblemática en la región, ya que la Denominación de Origen atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a esta variedad de uva con la que se elaboran tintos de reconocible identidad.

Vinos que responden a las nuevas tendencias

Con el slogan publicitario "Nacidos para gustar", lanzado recientemente, la D.O. Navarra pone de manifiesto que es capaz de dar respuesta a las nuevas tendencias de consumo, ofreciendo vinos frescos y fáciles de beber, que es lo que actualmente demandan gran parte de los consumidores. "El momento de Navarra es ahora. La D.O. se ha reconducido para reconquistar el mercado con un mensaje claro y muy definido, tras los golpes recibidos por los efectos de la pandemia o las crisis derivadas de los problemas geopolíticos. Ante la adversidad, Navarra se ha armado diseñando una hoja de ruta para navegar por aguas bravas. En los próximos años trabajaremos en su fortalecimiento y espero que poco a poco se vayan viendo los resultados", declara David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra.





El rosa está de moda

El estreno de la película Barbie ha hecho que el rosa sea tendencia en multitud de ámbitos, no solo en el de la moda. Nosotros nos preguntamos: ¿Si Barbie tuviera que brindar con un vino rosado, elegiría uno de Navarra? Pues seguramente estaría entre sus favoritos. Y si no, atención a este dato: The Global Wine Masters ha elaborado su propio "Barbiecore" –la tendencia que se ha viralizado y que se inspira en las muñecas Barbie y en su mundo color de rosa– con una selección de rosados 'top' entre los que no pueden faltar los rosados D.O. Navarra. De hecho, dos de los únicos ocho rosados seleccionados de todo el mundo recomendados por Michael Huband en su "Barbiecore Rosés for Summer 2023" son Denominación de Origen Navarra. Los vinos seleccionados han sido Finca Albret Rocío 2022 y Gran Feudo Garnacha 2022. Ambos vinos han obtenido la medalla de Oro en el Global Rosé Masters 2023.

¿Cómo se distingue un rosado de Navarra?

El rosado Navarra se distingue por su esmerada elaboración por el método del "sangrado" por el que, sin aplicar el prensado, se recoge el primer mosto obtenido de las uvas por gravedad, al romperse al caer en el depósito. Con este delicado proceso, se obtienen vinos que se caracterizan por lucir un color brillante frambuesa, ofrecen una gran complejidad aromática de frutas rojas, golosinas... y poseen una equilibrada acidez. Son vinos muy gastronómicos que acompañan a la perfección innumerables platos.

Su objetivo es seguir siendo líderes y para ello cuentan con varias bazas además la frescura que aporta a los vinos el privilegiado enclave de las viñas: están a la vanguardia en innovación y no dejan de lado algo fundamental hoy día como es la sostenibilidad. Vamos a verlo más detenidamente.



Enclave privilegiado

La localización privilegiada de la D.O. Navarra, con viñedos con la mayor latitud de España y una confluencia de climas y suelos diferentes con características particulares, confieren a los vinos su propia personalidad. La región se divide en cinco terruños: Baja Montaña, Ribera Alta, Ribera Baja, Tierra Estella y Valdizarbe. Eso sí, el denominador común es la frescura que este emplazamiento proporciona a todos los vinos.

Sostenibilidad e innovación

Navarra es una región pionera en energía renovables y en el desarrollo de proyectos concretos como Smartwine, un sistema de mejora de la gestión y sostenibilidad para mejorar la competitividad y el posicionamiento internacional de las bodegas de la D.O. Navarra, especialmente de las pequeñas bodegas.



Esta sostenibilidad también incluye la "sostenibilidad social", con gran presencia de la mujer en el sector. El 50% de los vinos de la D.O. Navarra están elaborados por mujeres. En cuanto a la sostenibilidad económica, la D.O. se implica en la protección de las zonas rurales y apoya iniciativas contra la despoblación.

Por otro lado, la D.O. Navarra es un referente en innovación: Evena realiza trabajos de investigación y desarrollo en diferentes áreas, como la recuperación de variedades autóctonas, investigación de clones, conservación de material genético, etc.

Enoturismo

Navarra es una región fascinante para el enoturismo. En palabras de David Palacios, presidente del Consejo Regulador: "Navarra es un paraíso natural, cultural y gastronómico. En apenas 100 km de norte a sur puedes explorar bosques tan espectaculares como la Selva de Irati, recorrer valles salpicados de caseríos y sorprenderte con la belleza del paisaje lunar de las Bardenas Reales. Entre estos paisajes fascinantes están



18 Medallas en el Concours Mondial de Bruxelles

La edición de este año, celebrada el pasado mayo, distinguió con 18 medallas a los vinos con D.O. Navarra. Algunos de los premiados fueron Pago de Cirsus Chardonnay 2022, que consiguió una medalla de oro y Raso de Larrainzar 2019, Señorío de Sarría Chardonnay 2022, Laderas de Unx Rosado Garnacha Joven 2022, Gonzalo Celayeta Rosé Joven 2022, Torre Beratxa Rosado 2022, Altos de Inurrieta Reserva 2018, Deyo Merlot de Autor 2019, Inurrieta Mediodía Rosado 2022, Inurrieta Coral Rosado 2022, Ozalder Rosado 2022 y Pagos de Obanos 2019, que consiguieron una de plata.

nuestros viñedos. Y ya se sabe, a grandes paisajes, grandes vinos. Además, Navarra es un destino gastronómico increíble gracias a la calidad de los productos que se cultivan y elaboran. Entre otros, tenemos verduras, quesos y carne de gran reconocimiento y todo ello armoniza a la perfección con los vinos D.O. Navarra".

Sin duda, un sinfín de motivos para hacer enoturismo en Navarra, especialmente este mes de septiembre, cuando muchas bodegas abren sus puertas para que los visitantes vivan en primera persona el momento más esperado del año: la vendimia. Si necesitamos documentarnos para visitar la zona o contratar actividades relacionadas con el vino, La Ruta de Vino de Navarra es clave. Ofrece una experiencia cultural y gastronómica inigualable, dando a conocer los exquisitos vinos navarros y las espectaculares bodegas donde se elaboran, situadas en entornos naturales, rodeadas de cultura, historia y buen hacer. Desde la Ruta apuntan: "La ruta del Vino de Navarra ofrece el descubrimiento de una tierra apasionante cargada de colores, aromas y sabores por descubrir que os cautivarán. Las experiencias que la ruta ofrece son tantas como personas que nos visitáis, según lo que estéis buscando os proponemos algunas ideas y experiencias que podéis encontrar para que os vayáis haciendo un plan. Un consejo, planificad vuestro viaje, según el número de personas, edades y el tipo de experiencias que más os apetece vivir os ayudará a optimizar la experiencia". Y es que desde la Ruta podemos optar por hacer enoturismo en familia, en pareja o con amigos, ya que ofrecen actividades adaptadas a los gustos y estilo de cada enoturista.❋

EL 50% DE LOS VINOS DE LA D.O. NAVARRA ESTÁN ELABORADOS POR MUJERES

Vinos premiados en Mundus Vini 2023

En la cata de primavera, 23 vinos blancos, rosados y tintos fueron galardonados con 8 medallas de oro y 15 de plata. 242 expertos en vino de 46 naciones se reunieron en Alemania para catar y evaluar de forma crítica y, por supuesto, a ciegas, más de 7.500 vinos de todo el mundo.

Medallas de oro

Pago de Cirsus Roble Envejecido 2021
Tiempo y Tierra Moscatel 2022
Marqués del Ega Reserva 2015
F. Olimpia Legado de Familia Garnacha 2019
Monjardín Chardonnay Joven 2022
Señorío de Sarria Navarra Reserva 2017
Gonzalo Celayeta Rosado 2022.
Pago de Cirsus Chardonnay 2022

Medallas de plata

Príncipe de Viana Chardonnay Vendimia Seleccionada 2022
Pleno Crianza 2019
Campo Nuevo Tempranillo 2021
Tiempo & Tierra Crianza 2019
Señorío de Ayanz Reserva Navarra 2017
Angel de Larrainzar Reserva Especial 2015
Las Campanas Crianza 2020
Las Campanas Reserva 2018
Palacio del Dean Crianza 2019
Palacio del Dean Reserva 2017
Hacienda Uvanis Garnacha Blanca 2022
Torre Beratxa Garnacha Rose 2022
Ochoa Gran Reserva 2014
Ochoa Corazón De Montijo 2016
Piedemonte Reserva 2017

Entrevista al presidente de la DO Navarra: David Palacios

"Estamos a la vanguardia de la innovación y de las tendencias"



"Nacidos para gustar" es el eslogan que identificará a la Denominación de Origen Navarra en los próximos años. ¿Qué queréis transmitir con él?
La finalidad de la nueva campaña es fortalecer el posicionamiento de los vinos D.O. Navarra en el mercado nacional e internacional. Esta nueva dirección es una vuelta al origen, en la que ponemos en valor el liderazgo de nuestros rosados; la garnacha, variedad más emblemática de la región que aporta autenticidad al territorio; y el enclave privilegiado de los viñedos ubicados más al norte del país que proporciona frescura a todas las elaboraciones.
La tendencia del mercado es la búsqueda de vinos frescos y ligeros como los vinos D.O. Navarra, por ello podemos decir alto y fuerte que son "Nacidos para gustar".

Según los últimos datos de Nielsen, el rosado D.O. Navarra es líder en el mercado. No es de extrañar que sea uno de los protagonistas de esta redefinición.
Efectivamente, Navarra es la región del rosado por excelencia, origen de este color en España. La calidad de estos vinos es reconocida nacional e internacionalmente. Además, tienen una personalidad única y provocan un estallido de pura fruta en nariz y en boca que no deja indiferente a nadie.

Vuestra apuesta por los rosados confluye con la creciente demanda del mercado. Actualmente el rosado está de moda aquí y fuera de nuestras fronteras.
Totalmente de acuerdo, sólo hay que observar las terrazas, especialmente en las zonas de costa y en los bares y restaurantes en boga para darse cuenta de ello. Esto supone una gran oportunidad para la Denominación de Origen Navarra. Nuestros rosados y vinos de garnacha, dan respuesta a las tendencias y preferencias de los consumidores por su versatilidad y frescura, además de que son fáciles de beber pese a la complejidad de su elaboración.

"La tendencia del mercado es la búsqueda de vinos frescos y ligeros como los vinos D.O. Navarra"

Rosado, garnacha y frescura. Tres conceptos clave y coherentes para definir a la Denominación de Origen Navarra. Pero vuestra región es mucho más. No podemos olvidar vuestros afamados blancos de chardonnay que tantos éxitos han cosechado.
Por supuesto y no nos olvidamos. En nuestra región, las bodegas elaboran blancos, rosados y tintos de gran calidad y con distintas variedades. Pero es necesario definirnos, reivindicar nuestros atributos más representativos para posicionarnos en la mente de un consumidor que recibe mil impactos en un sector altamente atomizado.

"Es necesario reivindicar nuestros atributos más representativos"

Custodiar el liderazgo en rosados no va a ser fácil. Otras regiones observan con interés el "boom" de estos vinos y se ponen las pilas reivindicando su buen hacer y calidad.
Lo sabemos, pero tenemos ventaja. Como líderes del mercado estamos a la vanguardia de la innovación y de las tendencias. Nuestra intención es continuar añadiendo valor y conseguir que este vino tenga su propia categoría como la tienen blancos y tintos.❋

Bodega Pago de Cirsus



Se encuentra establecida dentro de los límites de la Finca Bolandin, ubicada en el municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra, a una altitud de 395 m. La Finca Bolandin posee 130 hectáreas totales donde se encuentra el viñedo, la bodega, el hotel y el restaurante.



Pago de Cirsus es un único viñedo de 130 hectáreas ubicado en una meseta orientada al sur oeste. Esta localización le confiere unas condiciones climáticas muy particulares ideales para un viñedo. Pago de Cirsus cultiva sus uvas y embotella todos los vinos en la propiedad donde el río Ebro, el cierzo y El Moncayo aportan valores únicos. Esta bodega posee la calificación de vino de Pago desde el año 2014, bajo el amparo de su propia Denominación de Origen Pago Bolandin. Además, el Hotel Boutique Pago de Cirsus –que cuenta con 12 habitaciones cuidadosamente decoradas– ofrece el maridaje perfecto de vinos y gastronomía a los huéspedes que deseen disfrutar de una experiencia inolvidable en un enclave natural entre viñas y olivos.

Y es que la gastronomía tiene un lugar preferente en el hotel, que cuenta con un restaurante de propuesta honesta, de platos tradicionales renovados, mayormente elaborados con productos ecológicos y de proximidad. Una cocina de mercado, innovadora, que conserva los sabores típicos de Navarra donde el ingrediente principal es el producto de temporada. ❋

Más información:
www.pagodecirsus.com

Nombre: Chardonnay de Pago de Cirsus
Variedad: Chardonnay
Características: Fermenta en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas. Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos claros. En nariz aparecen frutas tropicales, piña, mango y plátano, integradas con aromas de fruta confitada, melocotón y kiwi. En boca es compacto y fresco, con notas aromáticas de cítricos, las frutas tropicales logran que sea un vino de contrastes con una impecable acidez y de final persistente. Particularmente indicado para entrantes a base de vegetales, pescados y mariscos, carnes blancas, quesos frescos y conservas de pescado.

Nombre: Rosé Gran Cuvée Especial de Pago de Cirsus
Variedad: Garnacha, syrah y tempranillo
Características: Fermenta en barricas de roble francés y se somete a una crianza sobre lías durante 2 meses. Rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido. En nariz aparecen notas de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales cedidos por la finura del roble. En boca destaca el gran equilibrio entre suave y sedoso, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada. Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas, o mariscos.



Ediciones de Príncipe de Viana

La bodega navarra Príncipe de Viana relanza justo este mes sus 'Ediciones'. Tres vinos muy especiales que no dejarán indiferente a nadie.

Edición Tinta: Tres terruños con personalidad consiguen un vino con identidad única, reflejo de la tierra de la que procede. Se trata de un *coupage* de tempranillo, syrah y garnacha que ha permanecido en barrica durante 14 meses. El resultado es un vino de gran intensidad en nariz. Sorprende su explosiva fruta roja y negra con elegantes pinceladas de madera, suaves tostados y matices de vainilla y coco. Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura.

Edición Blanca: Se han escogido tres variedades clásicas para crear un vino moderno y singular, que rompe con lo establecido, fruto de la sinergia de ese peculiar 'ménage a trois'. Encontramos la tipicidad de la garnacha blanca, con sus notas cítricas, el envolvente cuerpo del chardonnay y la frescura y vivacidad del sauvignon blanc. Todo ello marcado por el trabajo sobre lías.

Edición Rosa: Elaborado con 100% garnacha. Un rosado pálido con sorprendente intensidad aromática, delicadeza y frescura. Sensación final elegante y suave. La sofisticación hecha vino. Te cautivará.✻



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

Doña Isabella Garnacha Rosé



La garnacha con la que se elabora este vino procede de viña vieja enclavada en el paraje Ontinar, en Corella, al sur de Navarra, en el valle del Ebro, entre Aragón y La Rioja. Son tierras formadas por la confluencia de dos ríos: el Ebro y el Alhama, en la frontera de tres Comunidades: Navarra, La Rioja y Aragón. Una extensión de terreno rocoso y algo profundo, la orografía de las laderas que dominan el paisaje y el microclima se caracteriza por suaves brisas, ofreciendo las mejores condiciones para un viñedo de calidad dominado por la imponente presencia de la Sierra del Moncayo.

Doña Isabella eleva la garnacha a su máxima expresión y representa una vinificación artística y pura. El cuidado en la forma de elaborar una variedad de uva de personalidad seductora, con estilo y elegante. En definitiva, es una expresión radiante y romántica del rosado de Navarra, que se caracteriza por su elaboración por sangrado, una fruta viva, un paladar seductor y una personalidad elegante a la vez que arrogante, que aspira a consolidar unos atributos entre los que destacan la sutileza y la distinción.✻

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Color rosa vivo con matices naranjas, pálido y brillante. Aroma limpio y fresco de pomelo rosa al que le siguen pequeños matices a frutos rojos sobre fondo floral, para terminar con sutiles notas minerales y de cítricos. Paladar Armonioso, suave y sedoso. Delicado en boca, con tanino dulce, pulido y refinado que le da un volumen cautivador. Se aprecian recuerdos dulces y ciertos matices florales. Un rosado ideal para tomar tanto como aperitivo como acompañado de ensaladas, pastas, arroces, carnes blancas, pescados y mariscos.

VIÑEDOS DE CALIDAD (GRUPO MARQUÉS DEL ATRIO)
Carretera de Tudela, s/n · 31591 Corella (Navarra)
Tel.: 948 379 994 · www.donaisabella.es

Bodega de Sada



NOTA DE CATA

Nombre: Palacio de Sada Rosado 2022
Variedad: Garnacha
Características: Atractivo color rosado con aromas de frutas rojas y notas cítricas tropicales. En boca es redondo y elegante. Ideal para aquellos que buscan un rosado de grandes cualidades y una atractiva presentación. Recibió en 2023 el reconocimiento por el Consejo Regulador de la D.O. Navarra en la categoría de rosado D.O. Navarra.

Viñas de montaña, en pequeñas parcelas al pie de los Pirineos, donde reina la garnacha. Esto es lo que hace especial a esta bodega situada en la pequeña localidad de Sada, al noreste de Navarra, alejada de las principales carreteras, donde los visitantes pueden descubrir monasterios y castillos, pueblos medievales y magníficos paisajes donde disfrutar de la naturaleza. Rutas cargadas de historia y rincones en los que el tiempo parece que se ha detenido. Un lugar por descubrir. Como estos dos maravillosos vinos, elaborados con uvas de garnacha de pequeñas parcelas y la actuación de levaduras autóctonas para conservar la diversidad que aporta el viñedo y mantener la calidad y ese carácter especial.❋

BODEGA DE SADA
Arrabal, 2
31491 Sada (Navarra)
Tel.: 948 7877 013
www.bodegadesada.com

NOTA DE CATA

Nombre: Palacio de Sada Cuveé Especial 2018
Variedad: Garnacha, cabernet sauvignon y merlot
Características: Un vino de capa media-alta, de color cereza cubierto y ribete rubí, aromas complejos a ciruelas maduras, frutos negros, tostados y cacaos. En boca es sabroso, con un tanino amable, marcado por la madera. Posee un amplio final con un gran volumen y especiado.



Finca La Pared Cuvée Especial





NOTA DE CATA

Variedad: Graciano y syrah
Características: Ha tenido una crianza de 14 meses en barrica de roble americano que ensalzan la frescura del vino y promueven su afinamiento. Es un vino fresco, con volumen, largo y con una complejidad que no intimida.

En Marco Real persiguen un único objetivo: elaborar vinos de gran calidad, "de parcela", con los que ensalzar el vínculo del suelo al carácter de los grandes vinos. Vinos que combinan con armonía aromas, complejidad y longevidad. Por eso en la Sonsierra Navarra cuentan con 60 hectáreas de viñedo propio y 15 más controladas. Todas ellas acogidas a la D.O. Navarra y repartidas entre los municipios de Olite (Sub Zona Ribera Alta) y Sansol y Torres del Río (Sub Zona Tierra Estella).
En concreto, Finca La Pared, de donde provienen las uvas de graciano y syrah con las que elaboran este Cuvée Especial, es algo más que un lugar. Es caminar la historia que guarda el Camino de Santiago a los pies de la finca. Oler la humedad entre tierra y hojas, sentir el frío que se desliza acariciando las faldas de la Sonsierra. Como dice el enólogo de la bodega Kepa Sagastizábal "casi se oyen hasta los pensamientos". Un paraje evocador, abrupto y sereno en zona fresca, con terreno ondulado, a donde nos transporta la primera copa.❋

BODEGAS MARCO REAL
Rua Romana 81
31390 Olite (Navarra)
Tel.: 948 712 193
www.fincalapared.com



“Queremos que el comensal identifique el territorio en el que nos encontramos”

Leandro Gil

Este joven chef es el responsable del proyecto gastronómico del hotel Alma Pamplona, formado por los restaurantes Alma (un sol Repsol 2022) y La Biblioteca (una estrella Michelin 2019 y dos soles Repsol 2022). Orgulloso de su tierra natal, Navarra, no cesa en su empeño de trasladarla al plato de forma sostenible, creativa, elegante y minimalista para deleite de los comensales. **POR LAURA MORALES**

Leandro Gil (Tudela, 1986) se ha dado a conocer por haber revolucionado el mundo de la verdura navarra, y es que las hierbas aromáticas, las plantas silvestres y los productos de la huerta navarra son la base de su cocina, no en vano creció en un entorno natural. Muchas de esas hierbas y verduras las recoge el propio chef en el huerto instalado al lado del hotel. Además de buenos productos, en su cocina la técnica ocupa un lugar destacado, aplicando todo lo aprendido en la escuela de hostelería y en destacados restaurantes. Sus platos reflejan esa técnica, así como ligereza, pureza y sensibilidad estética. Platos contemporáneos en la forma pero que rescatan ingredientes silvestres y endémicos como el té de roca, el escaramujo, o las bayas de saúco. Leandro también recupera las elaboraciones de carnes y pescados propios de antaño, por ejemplo, la cabeza de cordero, que aunque aparentemente humilde, se muestra en una nueva forma gracias a su visión personal.

Los inspectores de la Guía Michelin dicen de él: “El chef Leandro Gil, que no cesa en sus investigaciones sobre las hortalizas (raíces, halófilas, azúcares vegetales...) defiende un único menú degustación, de tinte actual, que normalmente evoluciona en base a pocos productos muy bien combinados”.

Por su parte, la Guía Repsol apunta: “El refinamiento distingue a una puesta al día basada en la curiosidad, en recuerdos de infancia y en un trabajo continuo de investigación que desemboca en la recuperación de productos y recetas que él es capaz de contextualizar en el siglo XXI”.

Nosotros hemos hablado con él para que nos cuente en primera persona cómo ha llegado hasta aquí y cuáles son sus aspiraciones. Esto es lo que nos ha contado.



¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿vocación? ¿tradición familiar?
Siempre me atrajo todo lo relacionado con los alimentos y la gastronomía, pese a no tener tradición familiar en hostelería sí que la tengo en la agricultura, lo que me facilitó desde muy pequeño el acceso a todo tipo de verduras y hortalizas y así entender y saber diferenciar los mejores vegetales.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?
Me quedo con todos los restaurantes donde he trabajado. Akelarre con Pedro, Arzak con Juan Mari y Elena, El Celler de Can Roca con Joan, Jordi y Pitu y Molino de Urdániz con David y Jaione. Cada uno me ha enseñado a vivir la cocina como ellos la hacen y poder transmitir esos mismos valores a mi equipo.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿podría decirse que tienes un sello personal? ¿qué quieres transmitir a los comensales con ella?
Es una cocina vegetal con el producto como principal protagonista, producto humilde o en desuso. Queremos que el comensal identifique el territorio en el que nos encontramos y que descubran el producto que tienen a su alcance cotidianamente desde otra perspectiva.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Lo dicho anteriormente, que el cliente descubra nuestra visión particular de la gastronomía y descubra los ingredientes que tiene a su alrededor.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar? ¿algún producto fetiche?

Trayectoria

Un viaje a Inglaterra para aprender el idioma marcó su futuro profesional. Allí trabajó en una cocina y se dio cuenta de que le gustaba. Una amiga lo animó a intentar conseguir plaza en la Escuela Luis Irizar, de San Sebastian, una de las más prestigiosas a nivel nacional. La formación en esta escuela le abrió puertas a oportunidades como *stagier* (becario) en restaurantes de la talla de Arzak, Akelarre, o El Celler de Can Roca. Una vez vuelve a Navarra en 2015, Leandro comienza a trabajar como cocinero en El Molino de Urdániz y, en agosto de 2016, toma las riendas de la cocina del Restaurante Alma, ubicado en el Hotel Muga de Beloso-Alma Pamplona.

Cualquier producto vegetal, sobre todo los pocos conocidos o en desuso.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
Nos gusta dar la opción al cliente de que elija y decida entre una gran variedad de referencias, pero a su vez, también nos gusta aconsejar sobre qué vinos creemos que van mejor con nuestros platos. Normalmente, vinos ligeros y diferentes con historias detrás que potencian el sabor de los platos.

En octubre del pasado año recibiste el Premio al Mejor Chef de la Comunidad Foral ¿Qué supuso para ti como navarro que te otorgaran esta distinción?
Para mí, y hago extensible el premio a todo el equipo, siempre es una alegría que en tu tierra reconozcan el trabajo que realizamos. Además, en nuestro caso con una propuesta tan diferente y joven es una doble alegría y nos da energía para seguir creciendo.

¿Crees que a pesar de los excepcionales productos que tiene Navarra su alta cocina está aún por descubrir para el gran público?



Creo que es trabajo de todos el dar a conocer Navarra al público gastronómico porque está claro que la base, el producto, sin duda, la tenemos.

Lideras el proyecto gastronómico del hotel Alma Pamplona, formado por los restaurantes Alma (un Sol Repsol) y La Biblioteca (una estrella Michelin y dos Soles Repsol). ¿Aspiras a más distinciones o no es uno de tus objetivos?
La gran cualidad de nuestro equipo es la mejora continua, así que está claro que sí, aspiramos a más. Nuestro día a día es in-



“La mía es una cocina vegetal con el producto humilde o en desuso como principal protagonista”



tentar ser mejores que el día anterior y que el cliente que repite lo perciba. Si esto se ve reflejado con nuevas distinciones estaremos encantados, pues será el resultado de que estamos haciendo bien las cosas.

Ambos restaurantes están en un hotel ¿Influye eso de alguna manera? ¿es diferente trabajar en restaurantes de hotel que hacerlo en un restaurante independiente?
Tenemos la gran suerte de poder trabajar con dos restaurantes muy diferentes. Un restaurante clásico y tradicional (Alma) y otro creativo (La Biblioteca). Creo que como cocineros, a nivel creativo, esto nos da la posibilidad de plasmar muchas ideas que de otra manera no tendrían cabida en alguno de los restaurantes por concepto.

¿Qué le dirías a los jóvenes que quieren dedicarse a la cocina y que ven en ti un ejemplo a seguir?
Lo más importante creo que son las ganas de aprender. Me quedo con eso, con la humildad de estar dispuesto a aprender cada día y entender que todos los días se pueden descubrir cosas nuevas.

¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Seguir creciendo con nuestros restaurantes y seguir potenciando las diferentes ramas de investigación vegetal que estamos llevando a cabo. ❋



Apunte personal

Un sabor de la infancia: Planta de tomate
Un lugar: Tudela
Una canción: Primavera (Ludovico Einaudi)
Una película: Gran Torino
Una manía: El orden
Un truco de cocina: Cocer las alcachofas sin pelar y pelarlas una vez cocidas. Evitas que se oscurezcan y no necesitas usar productos como limón, perejil o harina que siempre le aportan sabor.
El maridaje ideal: Cualquier comida acompañada con familia o amigos
Una experiencia gastronómica inolvidable: Recoger y comer directamente de la rama cualquier fruta o verdura
Hobbies: Deporte, leer y viajar
Un deseo por cumplir: Seguir cocinando muchos años
Si no se hubieras sido chef... Posiblemente alguna profesión creativa

LA BIBLIOTECA / RESTAURANTE ALMA
Hotel Alma Pamplona
Beloso Bajo, 11
31006 Pamplona (Navarra)
Tel.: 948 293 380
www.almahotels.com

Blue Collectors



D.O. Costers del Segre

Entre la niebla

El río Segre, el principal afluente del Ebro en su paso por Lleida, da nombre a esta joven y poco conocida denominación de origen donde podemos encontrar auténticas joyas vitivinícolas.



POR JAVIER CAMPO



Drinkinmoderation



Como ocurre en muchas otras zonas vitivinícolas, las colindantes adquieren un protagonismo que muchas veces eclipsan el trabajo y el esfuerzo, además de los resultados. Esto ha pasado y pasa con Costers del Segre, que ha tenido que picar mucha piedra para ser reflejo, referente y profeta en su propia tierra. Afortunadamente, esto está cambiando gracias al esfuerzo colectivo e individual de muchas bodegas.

Pero empecemos haciendo un breve repaso de cómo nace este sello de marca. Recordemos la ubicación: Lleida. Las vías de comercialización en Cataluña se han extendido más por Barcelona o Girona y, Lleida se queda en un tímido segundo plano. Esto no viene de ahora. Durante siglos, su lejanía con los puertos marítimos hizo que los vinos elaborados en esta zona adquiriesen rasgos particulares. Esto, junto con la introducción de variedades foráneas que se unieron a las propias, aún marcaron más diferencias.

El INCAVI, de la mano de su director en 1983, Jaume Siurana, por parte de la administración, y el empresario Manuel Raventós, por la parte privada, dieron el empujón definitivo para constituir lo que hoy conocemos como Costers del Segre.

Drinkinmoderation



Siete subzonas

Tras la constitución, ratificación y ampliación, el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Costers del Segre quedó definido en siete subzonas: Artesa de Segre, Urgell, Garrigues, Pallars Jussà, Raimat, Segrià y Valls del Riu Corb.

Es precisamente esta subdivisión la que hace que los vinos de Costers del Segre puedan tener características tan diferentes. Orografía diferente, climatología diferente, suelos diferentes, insolación elevada, la humedad persistente de la niebla y lo que esto conlleva y, las altitudes. Por poner un ejemplo, los vinos de Garrigues, al sur del mapa son muy diferentes de los de Pallars, al norte y más pirenaicos. Estamos hablando de una diferencia entre los 200 y los 1.100 metros de altitud.

Son 40.00 hectáreas con un máximo de producción de 120 hectolitros por hectárea. Esto, además de estar dividido en siete, como ya hemos comentado, se subdivide en las actuales 36 bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre.

Variedades que imprimen carácter

Otro de los factores diferenciadores son las variedades cultivadas en esta Denominación de Origen que, para algunos, no tiene una identidad varietal como ocurre con otras denominaciones de origen catalanas. Pero, como hemos dicho es para algunos. Lo cierto es que las variedades blancas aceptadas son: macabeu, xarel·lo, parellada, chardonay, garnacha blanca, riesling, sauvignon blanc, moscatel de Alejandría, malvasia, gewürztraminer, albariño, moscatel de grano menudo, chenin, viognier, verdejo y godello. En el caso de las tintas: garnacha tinta, tempranillo, cabernet saugvinon, merlot, monastrell, trepat, cariñena, pinot noir, syrah, cabernet franc, garnacha tintorera, petit verdot y malbec.

Es cierto que algunas bodegas están apostando claramente por variedades más de aquí, elaborando monovarietales o bivarietales, pero, también nos encontramos con vinos plurivarietales o con variedades que son más propias de otras regiones y que propician que el grupo del que hemos hablado antes hable de vinos sin identidad varietal.

Clara apuesta de promoción

También se ha tenido que lidiar con el estigma de los vinos de mucho volumen y a un precio bajo, con una calidad media o baja, pero con mucha presencia en el mercado, especialmente en lineales. Y como hemos

Mi selección

- **Ciclic** es un blanco elaborado por La Gravera con garnacha blanca y que se desmarca de las tipicidades de esta variedad en otras zonas.
- Recuerdo el **Biu Pinot Noir** de Batlliu de Sort como una rareza cuando salió su primera añada al mercado. Osado y singular.
- Puede que Raúl Bobet y su Castell d'Encús haya sido el más transgresor con las variedades en la zona y su trabajo, es sin duda, uno de los más destacables como muestra su **Taleia** de sauvignon blanc.
- Garnacha, cabernet y merlot son las protagonistas del **Estrats** de Cérvoles. Destacable tinto, enormemente expresivo y a probar si no se conoce.
- **Marquesa** se hace con picapoll blanc y es un brisado (orange wine). Eva, desde siempre, ha ido uno poco a su aire y Comalats es una de esas bodegas libres.
- Siempre impactante la potencia de **Roc Nu** de Clos Pons. Cabernet sauvignon, garnacha y tempranillo de larga crianza y vida.
- La macabeo en barrica de roble es la protagonista de **V89** de Celler L'Olivera. Complejo y con buena capacidad de envejecimiento.
- En todas las añadas que he probado, el **Oda Blanc** de Castell del Remei, he encontrado equilibrio. Volumen en este macabeo con chardonnay.

Es obvio que dejo varias bodegas y vinos en el tintero, pero en este caso es de lo más intencionado para invitar al lector a trasladarse y conocer Costers del Segre.

dicho al principio, hay enormes vinos en Costers del Segre que están esperando a ser conocidos y disfrutados. Para ello, el Consejo Regulador está haciendo una clara apuesta de promoción como ha sido el Primer Concurso de Vinos de Costers del Segre o como la participación en Ferias de Vino tan importantes como la de Juneda o la Fiesta de la Vendimia y el Vino de Verdú.

El carácter luchador del reelegido Presidente de la Denominación, el bodeguero Tomàs Cusiné, la apuesta por la recuperación de patrimonio vitivinícola de Lleida o el destacado trabajo de promoción del sumiller Jordi Martínez, hacen que cada vez más, los vinos de Costers del Segre estén en boca de todos, figurada y literalmente hablando.

Personalmente opino que en Costers del Segre coexisten muchas identidades y muchas maneras de ver el vino, con rasgos que definen bodegas y *terroirs*, que convierten esta región vitivinícola en inmensamente rica. Os dejo una algunas referencias para tener en cuenta y, en muchos casos, para descubrir.❋

Blue Collectors



COS7ERS DEL SEGRE

Denominació d'Origen

Siete paisajes, un origen.

costersdelsegre.es

Con la colaboración de

Transformació Econòmica

Diputació de Lleida
Patronat de Promoció Econòmica

Con el apoyo de

lleidawine

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



D.O. Conca de Barberà

CARÁCTER ÚNICO

Situada al norte de la provincia de Tarragona, ofrece unos vinos frescos y ligeros en los que el trepat, una variedad tinta autóctona, es protagonista, aportándoles una carácter único.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CONCA DE BARBERÀ.

La D.O. Conca de Barberà –nacida en 1985– cuenta con 2.875 ha de viñedo y una producción media de 8.000 hl de vino que elaboran una treintena de bodegas. Los viñedos se sitúan en una plana vertebrada por los ríos Francolí y Anguera protegida por las montañas que la rodean, especialmente la Sierra de Prades. La altitud media es de 500 m y el suelo es básicamente calcáreo. Unas condiciones privilegiadas para la elaboración de vinos tranquilos, en especial tintos. Desde hace unos años la D.O viene apostando por potenciar los elaborados con trepat, su variedad estrella, sin renunciar a variedades que se incorporaron a la D.O. hace décadas y que se han adaptado muy bien.

Evolución histórica y vinícola

La evolución de la viticultura en la Conca de Barberà ha ido muy ligada a la evolución histórica de la comarca. Sus antecedentes más remotos se remontan a la época romana. Más adelante durante la ocupación sarracena, los viñedos prácticamente desaparecen de este territorio, ya que el Corán prohíbe su cultivo. No será hasta la Baja Edad Media cuando el cultivo de la viña juegue un importante papel: el orden de los monjes cistercienses de la abadía de Santa María de Poblet y el orden de los monjes-guerreros de los Templarios establecidos en Barberà, transmiten sus conocimientos a los agricultores para cultivar la viña de manera provechosa y extraer los mejores vinos. La exportación del vino hacia Europa y América convierte la



viña en el cultivo casi exclusivo de la comarca. Se construyen márgenes y bancales, para conseguir la máxima cantidad de suelo cultivable, así como la línea ferroviaria Reus-Montblanc para trasladar los vinos de la Conca de Barberà los puertos del litoral tarraconense.

La plaga de la filoxera –como en tantas otras zonas– acaba con la época de esplendor vinícola, pero los viticultores decidieron renacer de sus cenizas y rescatar su actividad con renovado empuje uniendo sus fuerzas. La Conca de Barberà es pionera en toda España en la agrupación de los agricultores en cooperativas vinculadas al sector vitivinícola y, en 1894, se funda un sindicato para elaborar el vino en común, un sindicato que inicia la replantación de los viñedos bajo la influencia de Joan Esplugas, un propietario que conoce los sistemas de lucha contra la filoxera después de realizar un viaje a Francia.

El siglo XX es el siglo de la promoción del asociacionismo de los agricultores y el de la creación de una federación de cooperativas. Finalmente, en 1985, se crea el Consejo Regulador.

Renovación del Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Conca de Barberà anunció el pasado mes de junio la elección de nuevos miembros que fortalecerán el compromiso con la excelencia y la preservación de la tradición vitivinícola en la comarca. Estos nombramientos son un hito significativo para esta denominación y refuerzan su objetivo "de continuar siendo líderes en la producción de vinos de alta calidad".

Además, hay que destacar la juventud de la nueva junta, que aporta ese espíritu fresco propio de las nuevas generaciones. Los nuevos miembros son: Santiago Albaigés, Ramon Ribas, Ciriac Carbó, Jordi Amell y Albert Rovira. Cada uno de ellos aporta una vasta experiencia y conocimiento en el sector vitivinícola, así como un compromiso sólido con la promoción y protección de la Denominación de Origen Conca de Barberà. "Estamos seguros que su participación activa en el Consejo Regulador contribuirá al crecimiento y desarrollo continuo de nuestra denominación", afirman desde la D.O.

Además, también se produjo la reelección y continuidad del presidente Ricard Sebastià Foraster, que ha demostrado un buen liderazgo y una gran dedicación durante el mandato anterior. Su reelección refleja la con-



Variedades autorizadas

Además de la trepat, la denominación trabaja con otras viníferas tintas como tempranillo, syrah, sumoll tinto, pinot noir, monastrell, merlot, garnacha tinta y cabernet sauvignon, así como las blancas: sumoll blanco, parellada, moscatel de grano menudo, macabeo, garnacha blanca, chenin blanc y chardonnay.



fianza y el apoyo de la comunidad vitivinícola de la Conca de Barberà.
Sebastià cree que la D.O. Conca de Barberà se ha consolidado logrando un muy buen nivel con sus vinos, destacando las variedades históricas, como el trepat –buque insignia de la DO–, la parellada o el macabeo. Pero sigue señalando que se tiene que hacer sin renunciar a variedades que se incorporaron a la D.O. hace décadas y que se han adaptado muy bien.
"Continuaremos poniendo en valor el "terroir " de la Conca, que nos permite elaborar vinos frescos y con grados alcohólicos moderados, que se adaptan a los cambios climáticos y a la gastronomía mediterránea", comenta el reelegido presidente.

Bajo la dirección del presidente Sebastià y con la incorporación de los nuevos miembros, el Consejo Regulador continuará trabajando para promover los vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà. "Nuestro objetivo es mantener los altos estándares de calidad y preservar la identidad única de nuestros vinos, a la vez que buscamos nuevas oportunidades para el crecimiento y la proyección internacional de la denominación. Estamos emocionados por los desafíos y las oportunidades que nos esperan, y confiamos que esta nueva configuración del Consejo Regulador nos permitirá lograr nuevos éxitos y continuar nuestro legado de excelencia vitivinícola".

El carácter único del trepat

Los excelentes vinos de la Conca de Barberà tienen su referente diferenciador en esta variedad autóctona de uva tinta: el trepat. Antiguamente se utilizaba únicamente para rosados y cava y muy poco en tintos. Su gran ventaja es que se puede vinificar en diferentes tipos de vinos. El primer vino tinto de trepat se elaboró en 1987 y era un vino de maceración carbónica, pero no fue hasta 2004 que se recupera la elaboración de vinos tintos con esta variedad, que coge fuerza a partir de 2009.
El trepat, cuando se elabora como rosado, da como resultado un vino ligero, fresco y afrutado. En tintos da lugar a vinos frescos con un color y aroma que los hace únicos.
En la Conca de Barberà hay muchas pequeñas bodegas y cada una elabora trepats diferentes, pero en general poseen un grado alcohólico más bajo, son suaves, frescos, elegantes, sedosos y muy versátiles, en los que predomina la fruta fresca como la fresa.
Los trepat maridan muy bien con platos suaves, por ejemplo con algunos de la cocina oriental como los que se elaboran con pescado crudo como el sushi. También con quesos suaves, carnes blancas o pescados al horno.

Tipos de vino y maridaje

Los vinos tintos jóvenes son ligeros y fáciles de beber y los vinos de crianza son potentes, carnosos y concentrados. Los reserva, elegantes y gustosos. En cuanto a los blancos, destaca el color pálido y brillante, son afrutados, agradables de beber y muy ligeros.
Los rosados son modernos en su estilo de elaboración; con aromas a frutas rojas, bastante frescos, sabrosos y de buen equilibrio.
El mejor maridaje para estos vinos es sin duda la gastronomía local: embutidos artesanales (longanizas, morcillas…). Cocas dulces, y las cocas 'de recapte' (cocas saladas típicas de Cataluña y especialmente de Tarragona que tradicionalmente se elaboraban con los restos de verduras y hortalizas asadas, carnes, embutidos o pescado) los vanos (triángulos de galleta o abanicos) y los carquinyolis… miel, azafrán, trufa y quesos.
Los restaurantes disponen de una amplia variedad de platos típicos que conservan la gastronomía heredada de generación en generación.

Enoturismo

Visitar la Conca de Barberà es dar un paseo por la historia de la viticultura, es probar los vinos de la treintena de bodegas existentes y es maravillarse con las famosas cooperativas modernistas que Àngel Guimerà llamó las Catedrales del Vino que datan de la época del cooperativismo agrario. Se trata de bodegas de estilo modernista levantadas por grandes arquitectos como por ejemplo el Celler Cooperatiu de L'Espluga de Francolí.

Actualmente, la oferta de turismo rural combinado con la potenciación del enoturismo hacen de la Conca de Barberà un excelente maridaje de paisaje, patrimonio, cultura y vino.

Para ayudarnos a conocer mejor este territorio, desde la D.O nos proponen La Ruta del Trepat y La Ruta del Císter, destacando los monasterios de Poblet, Vallbona de les Monges, Santes Creus y Montblanc.❋



A la conquista de la capital catalana

La D.O. Conca de Barberà celebró el pasado mes de marzo su famosa jornada profesional CONCArim Barcelona, con cerca de 250 asistentes, en la Casa Capell de la capital catalana. Una jornada que reunió a profesionales del sector de la restauración y la hostelería, prensa especializada y prescriptores y sumilleres.

El *showroom* comenzó a las cuatro de la tarde y hasta las 20:00, los asistentes tuvieron la oportunidad de descubrir nuevas referencias de las bodegas participantes, que presentaron la oferta vitivinícola de la comarca, caracterizada fundamentalmente por el sello distintivo de la D.O.: la variedad trepat.

En total, los asistentes pudieron disfrutar de más de cien referencias de las 19 bodegas participantes: Abadia de Poblet, Cara Nord, Celler Carles Andreu, Celler Pla de la Masó, Celler Rendé Masdéu, Castell d'Or, Celler Vegà Aixalà, Clos Montblanc, Josep Foraster, Vins Petxina, MyDolia, Celler Vilalta Pere, Gabor Celler, Gerida Vins, Celler Rosa Mª Torres, Vins i caves Portell, Mas de la Pansa, Vins de Pedra y Celler Vidbertus.

La jornada contó con la presencia y la participación de Ricard Foraster, Presidente del CRDO Conca de Barberà, quien recibió a Carmel Mòdol, Secretario de Alimentación del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, y Pere Campos, Presidente del Colegio de Enólogos.



También se celebró una cata guiada por representantes de algunas de las bodegas participantes. Los asistentes probaron nuevas añadas de referencias pertenecientes a la D.O. Conca de Barberà. Unos vinos que permiten conocer en profundidad la evolución del trepat como variedad, así como el producto que se ampara bajo la D.O.

Así pues, se probaron cinco referencias, todas de variedad trepat: el Picapedra Negro 2022 (con trepat joven), de Vins de Pedra; el Cara Nord Negre 2021 (con diez meses en depósitos inox), de Cara Nord; el Elixir Negre 2021 (elaborado con seis meses de fudre), del Celler Vidbertus; el Pep Negro 2021 (con diez meses en depósitos de hormigón), de Josep Foraster; y el Mas de la Pansa – Dulce 2019, de Mas de la Pansa.

La variedad de los vinos elaborados con mencía abarca todos los gustos, desde jóvenes suaves y frescos hasta los tintos más largos y complejos.

Mencía

El terciopelo del noroeste español





Frimufilms-Freepik

Bodega del Abad



La mencía es una de las variedades más plantadas para la elaboración de vinos tintos en España, junto con la tempranillo, la garnacha, la monastrell y la bobal. Se trata de una uva tinta cultivada en el noroeste de la Península Ibérica, en las comunidades de Asturias, Cantabria, Galicia, Castilla-La Mancha y Castilla y León. También se cultiva en las regiones más septentrionales de Portugal, como resultado del cruce de las variedades patorra y alfrocheiro, uvas rojas de las zonas de Douro y Dão, respectivamente.

Esta variedad se localiza en su mayor parte en El Bierzo y en el sureste de Galicia, donde están concentradas las D.O. de Monterrei, Valdeorras y Ribeira Sacra, siendo en las parcelas de esta última cultivada en bancada desde tiempos de la Antigua Roma.

Origen y cultivo

Los primeros viñedos podrían tener su origen en la Edad Media cuando, posiblemente las órdenes monásticas asentadas en la región provenientes de la Borgoña, debieron hacer distintos cruzamientos e injertos sobre las vides autóctonas. Se salvó de la epidemia de filoxera del siglo XIX y, en la actualidad, se emplea para elaborar vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y con posibilidades de crianza.

En El Bierzo las generaciones más jóvenes de bodegueros fueron apartándose gradualmente de la mencía que crecía en el Valle del Sil para buscarlas en los montes de la hoya berciana, lo que en la actualidad se conoce como el cinturón vitícola de El Biezo, ya que las cepas cuyo crecimiento se realiza en condiciones difíciles tienen mayores posibilidades. De esta manera, las centenarias cepas de las laderas bercianas que estaban diseminadas por sus pizarrosos suelos se fueron convirtiendo en la materia prima de unos nuevos y modernos vinos de calidad. Se trataba de sufridas cepas con poca agua, en altura, muy resistentes a la crianza.

Las cepas presentan un porte de pámpano semierguido. Sus hojas son de tamaño medio, pentagonal y de cinco lóbulos, de color verde brillante, con fertilidad de la planta y productividad alta. También son cepas que se adecúan a terrenos cálidos y algo secos, de fertilidad elevada y producción medio-alta. Por su brotación precoz, es sensible a las heladas y debe vigilarse la aparición de Botrytis cinérea. En regiones altas y en las que llueve mucho, es recomendable incrementar la densidad de cepas por plantación con el objetivo de aumentar la competencia entre ellas y conseguir mejorar la calidad de la uva.

Los racimos son semicompactos y de tamaño medio, como lo son sus bayas, que presentan un color azul violeta y de hollejo grueso. Cuentan con una concentración de polifenoles para proteger a las uvas de las inclemencias del tiempo, así como de microorganismos patógenos a causa de la longevidad de las cepas.

Restaurante Nube - Valbusenda Hotel Bodega & Spa



Maridaje

- **Carnes:** las de caza acompañan a la perfección con el vino de uva mencía, especialmente los crianza. El cordero y las carnes rojas casan perfectamente con esta variedad, así como el típico botillo de El Bierzo.
- **Pescados azul y pulpo:** el pescado azul puede ir acompañado de guarniciones fuertes o salsas. El pulpo es perfecto con un mencía joven, por su nivel de acidez y toques frutales. Puede degustarse el clásico a feira, en empanada o en platos más vanguardistas.
- **Quesos:** un curado manchego y el Idizábal son idóneos con un crianza, y el de tetilla, por ejemplo, con uno joven.
- **Embutidos:** son compañeros ideales del vino tinto y, por tanto, de un mencía. Un jamón ibérico de bellota o una cecina de León consiguen un buen maridaje.
- **Arroces:** el mencía es ideal si el arroz tiene como ingrediente una buena carne, como pueden ser las de codorniz o perdiz. El rissotto elaborado con estas carnes es una excelente opción.

Características organolépticas

La mencía tiene unas características organolépticas muy similares a la cabernet franc. Por este motivo, durante mucho tiempo, se creyó que era un clon adaptado a esta.
También conocida como uva negra, la mencía es una variedad aromática con una alta presencia de fruto rojo unido a un carácter mineral o de pizarra que lo aporta el terruño. Cuenta con un considerable contenido en azúcar y una buena acidez. Es una variedad excelente para tintos jóvenes, cortas crianza, maceraciones carbónicas y en rosados, aunque estos últimos son todavía minoría, como también es el caso de la elaboración de algunos espumosos. Asimismo, pueden encontrarse vinos con crianzas prolongadas que ofrecen grandes resultados.
A simple vista, sorprende su color rojo intenso con matices que pueden variar desde el picota hasta el violeta.
En nariz destacan unos intensos aromas a frutos rojos con notas florales que recuerdan a las violetas. Según su tipo de crianza y envejecimiento, pueden apreciarse notas de vainilla, torrefacto, especias y un toque mineral.
Su entrada en boca es aterciopelada. Su sabor fresco y envolvente tiene una buena estructura con unos taninos redondos. Habitualmente son vinos bastante equilibrados. ❋



Nensuria-Freepik

Maximiza la higiene, minimiza tu huella de carbono



Dispensadores Tork neutros en carbono

Las emisiones de carbono de estos dispensadores se reducen y compensan en todo su ciclo vital, desde las materias primas hasta el final de su vida útil.

Las soluciones de Tork ayudan a tu negocio a alcanzar sus objetivos de sostenibilidad y a reducir tu impacto medio ambiental.

ClimatePartner certified product
climate-id.com/9VIUDN
CO_2 measure reduce contribute

Tork, una marca de Essity

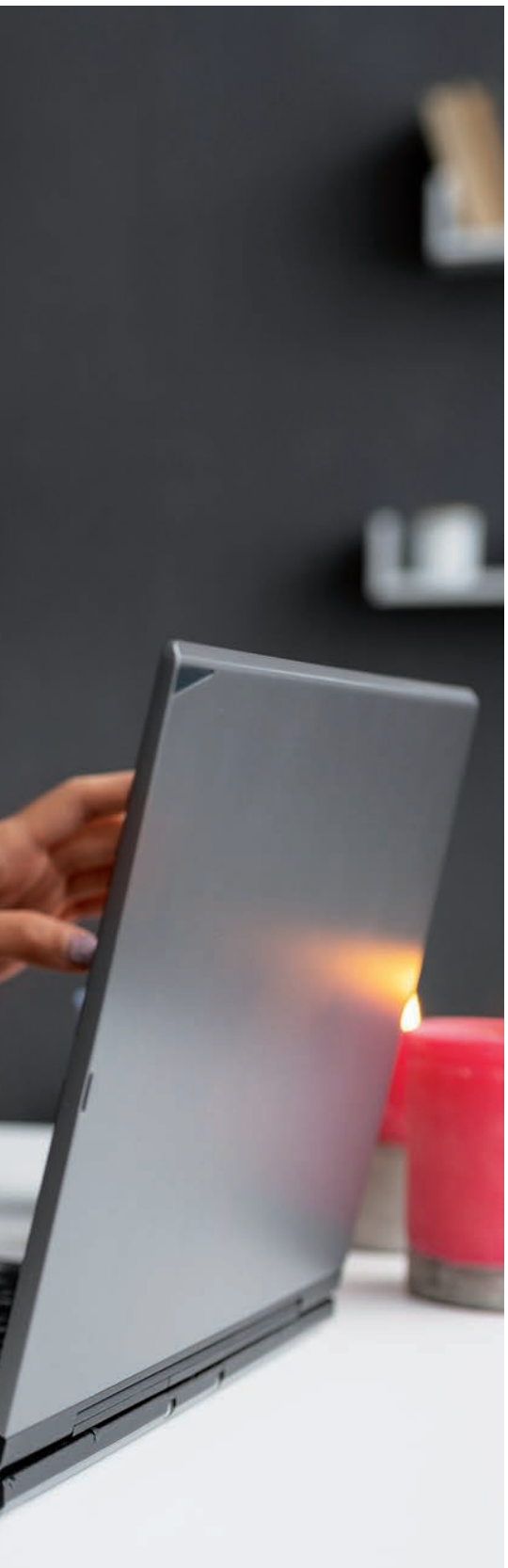
Más información:

TORK
Think ahead.

VENTA DE VINOS ONLINE
TESOROS EN LA RED



El comercio minorista de vinos *online* ha demostrado su fuerza y sus numerosas posibilidades. En ello tienen mucho que ver las webs especializadas, que se comportan como auténticos clubs del vino donde adquirir conocimientos y encontrar tesoros ocultos.



Freepik

Desde el año 2020 -cuando por razones de fuerza mayor tanto el público como el sector perdieron el miedo al medio *online*-, el comercio de vinos a través de Internet se ha disparado en todo el mundo. Y es que hasta los más reticentes, obligados por la pandemia, pudieron comprobar que la red funciona y que su uso, además de cómodo y sencillo, presenta numerosas ventajas. Entre estas, podemos destacar las siguientes.

Libertad de elección

Liberado de la presión a la que, por ejemplo, se puede sentir sometido el cliente de un restaurante, el usuario de un ordenador o un móvil dispone de todo el tiempo del mundo para elegir y adquirir el vino que más le convenga.

Por otra parte, hay que tener en cuenta que las tiendas *online* se ofrecen como un escaparate con miles de opciones de vinos. Su contenido supera con creces al de cualquier bodega, club gourmet o tienda especializada. Los usuarios tienen acceso a todas las denominaciones de origen, y dentro de cada D.O., la oferta es enorme. Esto les permitirá descubrir bodegas poco conocidas con vinos de gran calidad, así como tener acceso a vinos difíciles de encontrar (como los vinos ecológicos que no utilizan ningún tipo de biocida artificial o los vinos biodinámicos, regidos por el calendario astronómico).

Excelente relación calidad/precio

Las tiendas *online* disponen de almacenes con grandes superficies de almacenamiento, unos espacios que suelen presentar alquileres o precios de compra más económicos que los de los locales comerciales. Además, al no dedicarse a la venta directa, no requieren una ubicación céntrica o privilegiada, por lo que también resultarán más baratos, y todo esto repercute en el precio final del vino.

Apostar por la comodidad

Las compras *online* evitan desplazamientos, ahorran tiempo a sus usuarios, les evita cargar cajas o botellas y les permite buscar, elegir, encontrar y ordenar vinos sin salir de casa. Todo al alcance de un *click*.

Ofertas especiales

Las páginas especializadas ofrecen precios especiales si se adquieren cajas enteras, en vez de botellas, con las que además pueden ahorrarse los gastos de envío. Estas páginas sugieren periódicamente ofertas especiales, auténticos chollos de calidad muy bien valorados por los expertos. Las tiendas *online* mantienen al día a sus clientes a través de boletines en los que aparecen tanto las novedades como las superofertas, promociones y descuentos.

Comprar con conocimiento

Las páginas de venta de vinos *online* ejercen cierta función didáctica, con lo que el usuario siempre dispondrá de mayor información a la hora de realizar su compra. Si el sitio es serio, cada vino dispondrá de una nota de cata, aportando información sobre su *bouquet*. Cuentan con buscadores y muchos de ellos con *chatbots* o asistentes *online* que responden a las dudas que se les planteen y proporcionan orientación en el caso de que el usuario la requiera.

Por su parte, los usuarios pueden tomarse su tiempo para escoger, comparando precios y ofertas, y sabiendo en todo momento la valoración que cada vino ha recibido de críticos y prescriptores (podrán adquirirse, por ejemplo, vinos puntuados por Robert Parker o la Guía Peñín). ❋

VENTA DE VINOS ONLINE
WEBS EN LAS QUE COMPRAR

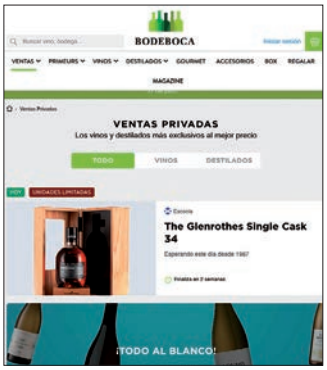
VINISSIMUS
www.vinissimus.com

En el año 2005, Toni Vicens, un apasionado del vino y la programación, fundó Vinissimus con apenas 100 vinos en el catálogo. En la actualidad, Vinissimus tiene presencia en 3 países y 16.000 referencias. Cuentan con una garantía especial de devolución y roturas.



BODEBOCA
www.bodeboca.com

Bodeboca se ofrece como un club privado de vinos exclusivos. Creada en 2010 por los emprendedores Greg Bulckaert y Nathanaël Berbessou, Esta página afirma haber acercado el vino a más de 2.000.000 personas, aficionados que disfrutan del vino, sin ser expertos.



LAVINIA
www.lavinia.com

Esta página se presenta como una tienda de vino *online* con 4.500 vinos, champagnes y destilados de todos los rincones del mundo. Comparten su pasión por el vino de la mano de sumilleres, que transmiten su conocimiento y ayudan a elegir el vino perfecto para cada ocasión, y ofrecen cursos de vino. Ponen a disposición de sus usuarios el Club Lavinia.



GRAU ONLINE
www.grauonline.es

Vins i Licors Grau es una empresa familiar cuya tradición se remonta a mediados del siglo pasado. Inició la venta *online* en 2009. El cliente puede escoger cualquiera de las 10.000 referencias entre vinos y licores, y tenerla en casa en menos de 48 h en cualquier punto de España o de Europa.





MY SUMILLER
www.misumiller.es

Se presenta como una tienda de vinos y vinoteca *online*. Proporciona recomendaciones personalizadas, ofertas y valoraciones realizadas por los sumilleres de la casa. Afirma disponer de los vinos de más actualidad del mercado, así como novedades de grandes y pequeños productores.



DECÁNTALO
www.decantalo.com

Es una tienda digital de vinos y destilados con un amplio catálogo y oferta internacional. Ponen a disposición de sus usuarios la ayuda de sumilleres a través de chat *online* o por vía telefónica. Altamente didáctica, permite filtrar resultados, y cada vino presenta ficha técnica completa. Ideal para descubrir bodegas, métodos de elaboración, uvas, aromas y sabores.



APORVINO
www.aporvino.com

En AporVino llevan desde 2004 pensando, desarrollando y creando la forma más fácil para que los usuarios puedan disfrutar del mundo del vino, descubrir nuevas propuestas vinícolas y continuar creciendo en su conocimiento enológico. Ofrecen atención personalizada, así como la posibilidad de hacerse socio para conseguir descuentos y ofertas especiales.



VINOSELECCIÓN
www.vinoseleccion.com

Esta web potencia el carácter didáctico. Disponen de vinos para todos los gustos y todos los bolsillos, marcas consagradas e interesantes novedades. Cuentan con vinos de pequeña producción, ya que se presentan como descubridores de vinos. Proponen además una amplia oferta enoturística con condiciones especiales: visitas a bodegas gratis o con descuentos, escapadas, alojamientos exclusivos, etc.

VENTA DE VINOS ONLINE
WEBS EN LAS QUE COMPRAR

BODEGA SIERRA NORTE
tienda.bodegasierranorte.com

Bodega Sierra Norte maneja un amplio catálogo de vinos y cavas, ecológicos y veganos, en el que tienen cabida 4 DOP (Utiel-Requena, Jumilla, Alicante y Cava) y la IGP Vinos de la Tierra de Castilla. Se trata de una propuesta muy dinámica, porque todos los meses generan una promoción de descuento que se mantiene activa durante varios días.



CAMPOLUZ ENOTECA
www.campoluzenoteca.com

Ofrece una amplia gama de vinos, champagnes y ginebras, y aseguran envío gratis a partir de 150 €. Con ofertas especiales, selección gourmet, packs con regalo, y destacan novedades, los productos más vendidos y las recomendaciones del sumiller.



TOME VINOS
www.tomevinos.com

El principal objetivo de esta web es que la experiencia de comprar y regalar vino sea una delicia, algo que consiguen gracias a sus novedades continuas y al apoyo de su equipo de expertos, tanto en vinos como en logística.





MUCHOSVINOS
https://muchosvinos.com

Es esta una empresa familiar formada por dos amigos, Joaquín Almagro y Miguel de Santos, amantes del vino y su cultura. Destaca su dedicación a Yecla y Jumilla, aunque también poseen amplia representación de otras D.Os. y de pequeños productores. Cuentan con sección gourmet, y con cada pedido de vino entregan un detalle.



THE WINERS CLUB
www.thewinersclub.com

Fundada por un grupo de profesionales y expertos apasionados del vino y del enoturismo. La filosofía de la empresa se basa en dos pilares: el interés por todo lo relativo a la producción del vino desde el momento de la recolección hasta el embotellado, y la profesionalidad para seleccionar los mejores vinos.

Aplicaciones y público joven

Dentro del comercio de vinos a través de Internet, una de las áreas de fuerte crecimiento es la de los pedidos mediante aplicaciones para teléfonos inteligentes. En este caso, eso sí, hay que tener en cuenta el perfil de los clientes: estos suelen ser consumidores más jóvenes, un grupo poblacional que el sector del vino desea atraer y con el que tiene necesidad de conectar. Por otra parte, el tipo de pedido de la aplicación difiere del de la entrega a domicilio tradicional. Este último está más interesado en la venta de cajas, mientras que los consumidores de los mercados en los que predominan las aplicaciones suelen hacer pedidos más frecuentes, de mayor valor, pero de menor cantidad. Estos clientes, además, desean recibir su vino más rápidamente y en un plazo de entrega determinado. Como ejemplo, podemos destacar Vinow, que con su nueva *delivery app* desea revolucionar el mercado nacional del vino. Disponible en Google Play y en la App Store, la iniciativa sirve para acercar el bodeguero al cliente y para proporcionar una experiencia única al usuario, dándole a elegir entre una gran variedad de vinos y marcas exclusivos (tintos, blancos, rosados, espumosos). Entre sus numerosas opciones de reparto, ofrece la posibilidad de programar la entrega para una hora y día en concreto.





Es la sexta estrella Michelin para la provincia de Valladolid, pero no por ello menos importante, al contrario, viene a refrendar el buen momento por el que atraviesa la cocina vallisoletana. Alquimia forma parte de una nueva hornada de restaurantes que están despuntando, en su caso, lo hace a través de la cocina molecular. **POR LAURA MORALES**



Alquimia Laboratorio

Una fórmula de éxito

La historia de la apertura de Alquimia pone de manifiesto que todo se planificó muy bien desde los cimientos. Es el fruto de la alianza de tres amigos, pero no de tres amigos que sin tener ni idea de lo que es la hostelería deciden abrir un restaurante con los riesgos que ello comporta. No, en este caso el chef Alvar Hinojar se alió con dos buenos amigos pero también buenos profesionales: uno se dedicaba al sector inmobiliario –por lo que fue el encargado de buscar el local adecuado– y otro pertenecía al sector de la banca, así que se dedicó a buscar financiación. Una fórmula de éxito. Y una fórmula no solo en sentido figurado, en Alquima Laboratorio, como su nombre indica, se crean platos casi como si fueran fórmulas químicas, ya que se dedican a la cocina molecular, es decir, juegan con los productos y sabores tradicionales aportándoles diferentes texturas con técnicas de vanguardia. Los llevan a cabo un equipo joven que pretende romper con lo establecido: "Disrupción, vanguardia, algo de *rock and roll* y mucha creatividad, pero sin perder la tradición que llevamos dentro", afirman. Las recetas se nutren de productos de la zona sin despreciar productos de fuera que aportan un toque más exótico a los platos como masala, coco, chile, ají, corvina, o gamba roja.



El chef: Alvar Hinojal



Alvar Hinojal (Guardo, Palencia, 1983) nació en un pueblo de la montaña palentina y después de trabajar en un taller de hierro y aluminio se decantó por el mundo de la cocina, realizando sus estudios en Palencia capital. Según él mismo ha contado, no tenía el sueño de cocinar, simplemente le gustaba la cocina y con 18 años le dijo a su padre que soldar y montar ventanas no era lo suyo. Así que se fue a estudiar un Grado Medio de cocina al Instituto Virgen de la Calle de Palencia. Trabajó dos años en el Hotel Real de Guardo. Más tarde abrió su propio restaurante en Velilla del Río Carrión, lo que era El Molino, un proyecto que sucumbió a la crisis económica de 2008.
Después de trabajar en los restaurantes Suite 22 y Taller de Arzuaga de Valladolid, en 2018 volvió de nuevo a intentarlo con un proyecto personal: Alquimia Laboratorio, donde por fin ha recibido el reconocimiento que sin duda hace años merecía.

Los inspectores de la Guía Michelin definen así la propuesta de este restaurante al que han decidido otorgarle una estrella: "Una interesante propuesta gourmet en el corazón de la ciudad, pues se halla a los pies de la emblemática iglesia de Sta. María de La Antigua, uno de los indiscutibles iconos pucelanos. Antes de acceder al restaurante Alquimia Laboratorio encontrará una zona de terraza, casi siempre llena por el ambiente universitario del entorno, y un gastrobar de carácter informal-actual (denominado Crisol) donde ofrecen un menú del día y divertidos platos para compartir. En el espacio gastronómico como tal, con la cocina vista y unos detalles decorativos propios de la culinaria molecular que dan sentido a ese apelativo de Laboratorio, el chef Alvar Hinojal brilla con luz propia a través de tres creativos y atrevidos menús degustación (Noradrenalina, Serotonina y Dopamina). ¡Sorprenden con cada bocado!".*



ALQUIMIA- LABORATORIO
Antigua, 6 · 47002 Valladolid · Tel.: 983 075 378
www.alquimiavalladolid.es
P.V.P: Menú Noradrenalina (38€), Menú Seratonina (60€) y Menú Dopamina (90€)

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef nos transmite sus impresiones en primera persona: "A nivel profesional la estrella es el sueño que cualquier profesional busca en este sector. Nos dio una alegría enorme recibirla, ya que al final es el reconocimiento al trabajo de todo un joven equipo que se ha dejado día a día la piel para conseguir que el sueño siguiese vivo. A nivel empresarial, la estrella es un plus para ampliar la cartera de clientes ya que no solo se reciben comensales a nivel nacional sino también a nivel internacional, algo muy necesario para nosotros después de la pandemia".

Restaurantes para la ‘rentrée’

En septiembre la mayoría vuelve a la rutina, al trabajo... pero aún hace buen tiempo y aunque regresemos a la ciudad podemos seguir disfrutando de las terrazas y de las sabrosas novedades que ofrecen los restaurantes. Hemos seleccionado algunos para que la *rentrée* sea más llevadera.

Las novedades más sabrosas



1. Trocadero Casa de Botes

Se inspira en la rica tradición culinaria española y ofrece una amplia variedad de platos, al más puro estilo Trocadero, apostando por el producto español. Encontrarás una cocina protagonizada por la gastronomía mediterránea con guiños a otras culturas, como referencias asiáticas.

Paseo de la Farola, 25 · 29016 Málaga · www.grupotrocadero.com

1

2. Allegra

El Grupo Isabella's ha abierto su segundo local en la capital: Allegra, cuyo interiorismo evoca al clásico Café de la Ópera. Su carta se inspira en los clásicos hits romanos, con platos como Spicy Rigatoni Vodka, o Ravioli de Ricotta y Espinaca con Mantequilla y Salvia, de la mano del chef Luca Mazzini. Mesas con mantel, servicio exquisito y música en directo completan la propuesta.

Velázquez, 11 · 28001 Madrid
Tel.: 910 627 707
www.allegramadrid.com





3. Pato Salvaje

Ya se puede disfrutar en Madrid de una de las mejores recetas (si no la mejor) de pato laqueado en España: la del restaurante Pato Salvaje que acaba de abrir en la calle Velázquez. La carta ofrece preparaciones de la cocina cantonesa y pekinesa tradicional, pero con un punto renovado, el que le otorga su chef Rodrigo Yeh.



Velázquez, 102
28006 Madrid
Tel: 919 423 051

4. Lelong Asian Club

Cruzar el umbral de Lelong es adentrarse en el interior de una joya arquitectónica, pues el restaurante se emplaza en el interior de un edificio del año 1886. El cuidado diseño conjuga con una propuesta gastronómica internacional asiática basada en el producto. Posee más de 1000 referencias en bodega.

Carrera de San Jerónimo, 9
28014 Madrid
Tel.: 915 287 930
www.lelongclub.com




5


6

5. Yara

Es el último destino gastronómico en Puerto Portals en Palma de Mallorca. Un sofisticado restaurante, asador asiático- mediterráneo, que ofrece una experiencia gastronómica única tanto en el interior como en el exterior. El marisco y la carne preparada en su parrilla robata son sus grandes bazas gastronómicas. Ideal su gran terraza tropical con vistas al puerto.

Puerto Portals, Local 1 · 07181 Puerto Nous (Mallorca) · Tel.: 616 453 809 · www.yaraportals.com

6. Grosso Napoletano

La 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza, estrena su Menú Entreturno para las tardes con il panino –el sándwich italiano por excelencia– como protagonista, al que se le unen tres opciones de aperitivos: la Tabla de Mortadela, la Provola Affumicata y los Dips & Media Focaccia.

www.grossonapoletano.com


7

7. SLVJ Valencia

El menú del día Wild Lunch, para degustar los mejores platos por 18.90€; Wild Night, para un espectáculo emocionante; Monkey Brunch, para un sábado diferente; y Family Brunch, para divertirse en familia. Todas las opciones tienen cabida en el *place to be* de la capital valenciana por su estilo de vida salvaje, divertido y sibarita.

Plaça de Rodrigo Botet, 5 · 46002 Valencia
Tel.: 960 668 080
www.valencia.slvj.es/es



8. Negresco Rooftop

En la carta de la terraza del hotel Negresco Princess encontramos entrantes tradicionales como la tabla de jamón ibérico, bravas y croquetas junto a otros menos convencionales como tequeños o langostinos crujientes con mayonesa de cilantro y lima. Como propuestas centrales, ensaladas, platos fríos, hamburguesas (hay una 100% vegana) y sándwiches. Todo ello con las mejores vistas del Ensanche barcelonés.

Roger de Llúria 16-18 · 08010 Barcelona
Tel.: 932 150 052 · www.hotelnegrescoproncess.com



9. Champagne Bar de Tatel Madrid

Tatel Madrid acaba de presentar su Champagne Bar, un córner gastronómico ubicado dentro del restaurante en el que se ofrece una cuidada selección de ostras y caviar acompañados de champagne para todos aquellos comensales que deseen probar estas delicias gastronómicas capaces de despertar los cinco sentidos.

Paseo de la Castellana, 36 · 28046 Madrid
Tel.: 911 721 841 · www.tatelrestaurants.com



10. Botànic

El restaurante cumple dos años de éxito en Mallorca y lo celebra con una nueva carta firmada por el chef Andrés Benítez, conocido por su extraordinaria habilidad para extraer el lado más sexy y divertido de los vegetales, y que ha posicionado a Botànic como uno de los máximos referentes de la cocina *plant forward* a nivel nacional e internacional.

Forn de la Gloria, 14 · 07012 Palma de Mallorca
Tel.: 971 750 550 · www.eatbotanic.com



11. Flying Monkey

Pocos lugares de Barcelona pueden vanagloriarse de cocinar casi al 100% con ingredientes de proximidad y orgánicos, y también de contar con una oferta del todo casera. Es el caso de Flying Monkey. Ofrece una cocina que entremezcla recetas mediterráneas y de Oriente Medio.

Amigó, 37 · 08021 Barcelona
Tel.: 608 350 838



12. Latigazo

Latigazo es un golpe al paladar, una chispa de sabor, un lugar donde el comensal experimenta la explosión y la intensidad de la cocina fusión japo-peruana, sabores intensos y suaves en una sinergia perfecta. Debes probar el ceviche, uno de los platos estrella del chef Jorge Rodríguez, que lidera la propuesta tanto en Madrid como en Mallorca.

www. latigazo.world





13. Lado Ibiza

Cuenta con las mejores vistas al centro histórico de la ciudad de Ibiza y un ambiente animado y exclusivo. Su propuesta gastronómica, firmada por el chef Ángel Zapata, ganador de una estrella Michelin, se basa en platos tradicionales españoles con un toque moderno.

Puerto Deportivo Marina
Botafoch, 52
07800 Ibiza
Tel.: 615 301 614
www.ladoibiza.com

14. Lobito de Mar

Dani García ofrece aquí platos populares elaborados a base de mariscos, pescados frescos como el atún o frituras, siempre con productos que proceden de las mejores lonjas de Andalucía y que elevan a otro nivel los platos tradicionales que han sido reinterpretados por el chef marbellí. Su restaurante, ubicado en plena Milla de Oro de Marbella, es un lugar esencial en el que disfrutar del sabor más veraniego con sus cócteles inspirados en el mar.

Av. Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, s/n
29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 554 554
www.grupodanigarcia.com


14

15. Nido Estepona

El chef ejecutivo de Grupo Mosh, Franco Franceschini y su equipo de cocina se entregan en cuerpo y alma para hacer que cada plato que sale de los fogones en Nido se convierta en una vivencia llena de placer y deleite. Destacan los arroces como el el negro con sepia y puntillitas y las paellas como la del senyoret.

The Edge Chiringuito Costa Natura· Carretera de Cádiz, km 151
29680 Estepona (Málaga)· Tel.: 616 508 722
www.nidoplayaestepona


15

16. Río Grande

Uno de los restaurantes más emblemáticos de Sevilla ha reabierto sus puertas con una propuesta en la que el mejor producto local y de temporada se pone al servicio de las brasas. La carta de cócteles –inspirados en el arte y estilo andaluz– la firma el premiado *bartender* Carlos Moreno.

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


16



17. Beç

Si buscamos cocina andorrana de primer nivel elaborada con producto de temporada, Beç es el lugar idóneo. Su chef, Rodrigo Martínez, ofrece un menú degustación personalizado que combina tradición con innovación. Buena carta de vinos y ambiente elegante. Cuenta con una amplia terraza situada en la primera planta.

Carrer Copríncep François Mitterrand, 2 · AD700 Escaldes-Engordany (Andorra)
Tel.: +376 828 667 · www.becrestaurant.com

18. Robata Sushi & Grill

La cocina japonesa en su versión más cosmopolita, con coctelería y un concepto de crudos y parrilla, ha irrumpido con fuerza en el Barrio de Salamanca de la mano de Robata. Es el nuevo local de moda y el lugar perfecto para sumergirse en la gastronomía nipona de la mano de Fabiola Lairet, una de las primeras sushi chef del mundo.

Puigcerdá, 4 · 28001 Madrid · Tel.: 916 006 986
www.robata.es/robata-madrid





19. Zalacaín

Este restaurante, que se encuentra celebrando este año su 50 aniversario, ofrece una carta adaptada a la temporada y diseñada por su director gastronómico, Íñigo Urrechu, en la que no faltan sus platos más emblemáticos y tentadores postres.

Álvarez de Baena, 4 · 28006 Madrid
Tel.: 911 401 414 · www.zalacain.es



20. Martinica

Este nuevo restaurante de comida fusión mediterránea en Madrid está comandado por el chef Marcello Salaris. En sus creaciones verás influencias de Japón, México, Italia o Marruecos casadas a la perfección con el producto nacional. Selecta carta de vinos y destilados y una atención al cliente impecable.

Calle del Pinar, 6 bis · 28006 Madrid
Tel.: 910 947 912
www.martinicamadrid.com/restaurante



21. A'Kangas by Urrechu

Es un auténtico templo para los amantes de la carne a la parrilla en un ambiente elegante. Ofrecen las mejores carnes, preparadas diariamente usando las materias más frescas, que llegan al plato con el inconfundible sabor de las brasas de leña de encina.

Calles Estafeta, 4 – Plaza de la Moraleja
28109 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 915 555 600
www.akangas.com



22. Azotea Cibeles

Prevé abrir a mediados de septiembre y contará con una terraza, cafetería en la planta 2 y un restaurante que se llamará Cornamusa y estará liderado por Manuel Berganza, que basará su propuesta en el recetario madrileño. También encontraremos cócteles llenos de creatividad con el sello de Luca Anastasio.

Plaza Cibeles, 1 · 28014 Madrid
Tel.: 914 800 008 · www.azoteagrupo.com



5 claves
para aumentar la facturación del restaurante

Freepik



Ofrecer pagos electrónicos, incorporar programas de fidelización e incluir promociones especiales son algunos consejos.

Entre sus múltiples ventajas, la digitalización puede contribuir a la gestión eficiente y sostenible de los recursos, ya que la tecnología ayuda a reducir el uso de papel en los procesos de restauración (con el uso de códigos QR, por ejemplo, para los menús), evita los desperdicios de comida controlando bien el stock y reposición de productos, controla el consumo energético, etcétera.

PaynoPain, empresa tecnológica española especializada en el desarrollo de herramientas de pagos *online*, expone cinco claves que pueden ayudar a impulsar la facturación de un restaurante:

1 Ofrecer pagos electrónicos

Pagar desde la tarjeta de crédito o mediante otros métodos digitales (Bizum, wallet electrónico, etc.) es la opción favorita de los clientes. Por ello, es indispensable que los establecimientos cuenten con una pasarela de pagos adaptable, segura y rápida, que vele por una experiencia ágil e intuitiva para simplificar el proceso de pago desde todos los dispositivos.

2 Incorporar programas de fidelización

Permiten recopilar información valiosa para conocer el comportamiento y los hábitos de la clientela, lo que se puede emplear para personalizar las ofertas y promociones, de

Freepik



manera que aumente la efectividad de las campañas de marketing. Además, medidas como esta incitan a los clientes a regresar con mayor frecuencia al restaurante y fomenta el gasto. Por ejemplo, si un restaurante otorga puntos por cada una de las compras, hará que sus clientes vuelvan para acumularlos y canjear recompensas.

3 Aumentar la eficiencia

Lograr que los clientes se marchen satisfechos contribuirá a incrementar la facturación y la posibilidad de que estos recomienden el restaurante a otras personas. Un servicio eficiente mejorará su experiencia y acortará los tiempos de espera, lo que aumentará la rotación de las mesas y hará posible que se pueda atender a más clientes en el mismo periodo de tiempo. Para ello, es más que recomendable apostar por la opción de tomar pedidos en línea o a través de dispositivos móviles para ser más eficientes. De hecho, los clientes pueden pedir los platos antes de llegar al restaurante y los empleados podrán prepararlos con el tiempo suficiente, lo que reduce el margen de error y hace que los clientes se sientan más cómodos.

4 Evita largas esperas y colas

No hay nada que moleste más a los clientes que largas esperas para pagar su cuenta. Es por este motivo que han surgido nuevas alternativas que convierten los teléfonos en datáfonos, permitiendo aceptar pagos directamente con el móvil. Incorporar este tipo de opciones posibilita aumentar la velocidad del servicio y la seguridad en el proceso de pago y adaptarse a las necesidades de la clientela, impulsando las compras.

5 Incluir promociones especiales

Realizar descuentos algún día de la semana o menús especiales para eventos puede atraer a nuevos clientes, fomentar su lealtad, incrementar las reservas y aumentar el gasto medio de los comensales. Por ejemplo, crear tradiciones como los jueves de pizzas puede contribuir a crear una rutina entre los consumidores y una demanda que previamente no existía.❋

Freepik





Para disfrutar en cualquier lugar

El grupo de restauración 80 Grados ha lanzado su icónico 'Distinto de Verano' en formato *take away* y disponible a través de Glovo. Incluye vino tinto, refresco de limón, espuma de limón y removedor. La experiencia puede completarse con unas deliciosas croquetas, huevo trufado con patatas, salmorejo con helado de parmesano o tartar de salmón.

BARTENDER GANADOR



Víctor de Vera del Hotel Madrid Edition ha sido el ganador local de Licor 43 Bartenders & Baristas Challenge España 2023 gracias a su cóctel 'Carajazo', que le llevará a representar a España en la Gran Final que por primera vez se celebrará en Madrid el próximo octubre.



Décimo aniversario

Grupo Saona, empresa de restauración valenciana con presencia a nivel nacional, cumple diez años en el mercado. En este tiempo ha logrado convertirse en uno de los grupos de restauración con mayor crecimiento. Para conmemorar este hito, Grupo Saona ha publicado el libro "Saona 10 años" en el que relata su historia.



Premio a la ambición empresarial

Flax & Kale ha recibido el premio José Manuel Lara a la Ambición y el Propósito Empresarial. La compañía de alimentación saludable *flexitariana* ha sido premiada en la cuarta edición de este galardón enmarcado en la XXXVIII Reunión Anual del Cercle d'Economia celebrada en el Hotel W de Barcelona.



NUEVA BODEGA SOSTENIBLE

Bodegas La Horra, situada en Ribera del Duero, ha puesto la primera piedra de su nueva bodega, diseñada bajo criterios de sostenibilidad, destinada a la elaboración de vinos de la más alta calidad y completamente integrada en el paisaje.

Cerveza sostenible de pan



El Corte Inglés ha lanzado "Mica de Pan", una cerveza fabricada en colaboración con el productor artesano Cervezas Mica y que tiene como base el aprovechamiento del pan excedente de las panaderías. El resultado es una cerveza ligera ideal para el aperitivo.



El desayuno de las *celebrities*

La marca de zumos, néctares y bebidas de fruta granini, pone a tu disposición su zumo de naranja 100% exprimido, con pulpa o sin pulpa, para empezar las mañanas con las pilas cargadas, como lo hacen *celebrities* como Shakira o Jennifer Aniston.



COMBATE ECOLÓGICO

La D.O. Montsant potencia todavía más la agricultura sostenible, gracias al crecimiento que ha experimentado la zona vitícola trabajada con técnicas de confusión sexual –más del 70% de los viñedos inscritos en la D.O.– para combatir la polilla del racimo sin tratamientos químicos. Actualmente son más de 350 los viticultores involucrados.

Como recién cortado

La empresa jamonera Castro y González, de Guijuelo, ha querido implantar el envase en atmósfera protectora en su producción, como una muestra más de su apuesta por la innovación, sin perder de vista la tradición. Este sistema permite aumentar la vida útil del producto cortado a cuchillo y conservar el olor, la textura y el color del jamón ibérico de bellota.



Apertura en enero

El antiguo hotel Rey Juan Carlos I reabrirá en enero del próximo año como Gran Meliá Miranda de Pedralbes. Contará con una variada oferta gastronómica que incorporará restaurantes de firma como Eme Urrechu, del chef Iñigo Urrechu. También propuestas de *all-day dining* y un jazz club con coctelería del londinense Erik Lorinez, que se ubicarán en el lobby del hotel. Además, en la zona de piscinas se emplazarán el Beso Barcelona y el pool bar Miranda. También se abrirá una espectacular terraza-*rooftop* con vistas 360º de la ciudad.



Se corona como el mejor

La primera edición de la competición *Spanish Wine Master* impulsada por Bodegas Ramón Bilbao, ya tiene ganador: Alberto Ruffoni. El sumiller ha demostrado sus conocimientos de geografía, historia, viticultura, enología y tendencias sobre los vinos españoles, además de sus habilidades de cata. Se ha llevado 8.000€ y podrá elaborar su propio vino de la añada 2023 en la Bodega Ramón Bilbao de Haro.

UN AÑO ESTELAR

Más de 65 vinos pertenecientes a la Denominación de Origen Protegida Jumilla se han alzado con un reconocimiento a su calidad en la edición de este año de los *Decanter*. Entre ellos, el mejor posicionado ha sido Gémina Finca El Volcán 2018 de Bodegas BSI.



Relevo generacional

Fundada en 1729, con casi tres siglos de historia, Alvear es la segunda bodega más antigua de España y la más antigua de Andalucía. Tras ocho generaciones, ahora inician una nueva etapa bajo la dirección de Luis Giménez Alvear, con el reto de cumplir 300 años de excelencia y liderazgo en el sector.





Formato degustación

Señorío de Montanera ha lanzado el producto perfecto para disfrutar del jamón de bellota 100% ibérico en cualquier parte y en cualquier momento: un formato degustación en taquitos que se presenta en envase *doypack* que permite mantener intactos sus aromas y sabores.



Comida gourmet a domicilio

Desfase es el nuevo concepto gastronómico de *delivery* que va a enganchar a los madrileños. En un solo pedido, se puede disfrutar de lo mejor de la cocina española, americana e italiana a través de una selección de platos deliciosos que se reinventan con un punto canalla.



Vermut a base de selma

Juan Torres Masters Distillers, de Familia Torres, presenta el vermut rojo Casals Vermouth Mediterráneo. Se ha realizado a partir de una antigua receta familiar que introduce por primera vez la variedad ancestral selma y que incorpora más de 20 botánicos con los que realza su expresividad aromática.

Nuevo QR informativo

La Asociación de Fabricantes y Distribuidores ha lanzado Aecoc Escan QR, que permitirá a las empresas introducir un código QR en sus etiquetas con el que ofrecer a los consumidores información sobre la composición de los productos, valor nutricional, impacto ambiental de su producción o pautas de reciclaje.

Restauración sin gluten



PhiloSofia, la cafetería y boulangerie del hotel Sofia Barcelona, propone una nueva restauración, totalmente libre de gluten, acorde con nuevas tendencias y hábitos de consumo y muy respetuosa con las personas que sufren celiaquía. Ofrece una amplia variedad de productos de bollería, sándwiches y tostadas, y además, cuenta con una carta de deliciosas ensaladas.



VINO Y SALUD

Desde Fivin (Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición) informan que grupos de investigación de La Rioja y Barcelona están llevando a cabo estudios sobre los efectos del vino, consumido con moderación, y su papel en la prevención de enfermedades no transmisibles, como las cardiovasculares y el Alzheimer.



Premio a la innovación

Just Species ha ganado el Premio Innovación Carrefour en la categoría de Conservas, Platos preparados y Básicos. El galardón distingue a las empresas que responden a las nuevas expectativas de los consumidores actuales con productos innovadores en el sector.

El sándwich de Lionel Messi

Hard Rock Cafe® Barcelona y Hard Rock International se han asociado con el embajador mundial de la marca, Lionel Messi, para lanzar el nuevo Messi Chicken Sandwich, "Made For You by Leo Messi", que refleja la afición del futbolista por las milanesas, plato típico argentino.





ENOTURISMO EN OLITE

Bodegas Marco Real anima el enoturismo de la ciudad medieval de Olite con toda una serie de actividades destinadas a acercar el mundo del vino a los visitantes. Entre estas, destacan las catas de diferentes *terroirs* y estilo de vino, la Sala de los Aromas, el Wine Bar y la Terraza en Viñedo.



Recuperación de pagos históricos

GO Pagos quiere recuperar, ordenar y caracterizar los pagos históricos de las DOPs Montilla-Moriles, Málaga y Sierras de Málaga, y Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva. Entre los objetivos de este Grupo Operativo está dotar a las DOPs participantes de una zonificación objetiva del territorio, aportando valor a la división territorial y a los vinos que allí se producen.

Presentación de añadas



Grupo Viñafiel presentó en el restaurante Robles Placentines las nuevas añadas de los vinos del Condado de la bodega de Marqués de Villalúa, DiVinos: Colección MIL, Colección Descubrimiento y el premiado con el Zarcillo de Oro, Corales de Villalba.



La Ruta del Vino de Rueda recibió un total de 36.033 visitantes a lo largo del 2022, lo que supone un aumento del 93,5 % respecto al año anterior, según los datos del Informe de visitantes a bodegas y museos del Observatorio Turístico Rutas del Vino de España 2022, de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).

PARA POSTRES Y CÓCTELES



Las perlas de fruta Caviaroli Fruit son la última creación de la empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva. Las tres variedades de perlas de fruta, de Limón, Mango y Frambuesa, permiten crear originales recetas. Diseñadas tanto para Retail, en envases de 50 gramos, como para Horeca, en envases de 200 gramos.

Gran cita en enero

Madrid Fusión Alimentos de España celebrará su XXII edición del 29 al 31 de enero de 2024. 'Donde todo comienza' será el lema de la cumbre internacional gastronómica más influyente del mundo, que volverá a reunir al sector en el Pabellón 14 de IFEMA. El espacio expositivo superará en esta edición los 30.000 metros cuadrados.



ORÍGENES LLEGA A MADRID



Los días 22 y 23 de septiembre, la fundación Ortega - Marañón será el escenario del festival gastronómico oríGenes, donde productores, chefs, emprendedores y figuras de referencia en el sector, se darán cita para poner en valor el trabajo artesano que supone cultivar, preparar o cocinar los alimentos.



Apuesta por el patrimonio

Bodegas Murua, comprometidos con la recuperación del patrimonio cultural, ha finalizado los trabajos de restauración de un chozo decimonónico situado en la finca Vallobera, en los límites de la bodega. Este chozo o 'guardaviñas' se encuentra dentro de los límites del Conjunto Monumental Paisaje cultural del Vino y el Viñedo de Rioja Alavesa (Álava).

Espacio reservado



Barcelona Wine Week sigue batiendo récords y ya tiene reservado todo el espacio expositivo previsto para su próxima edición, que se celebrará del 5 al 7 de febrero de 2024 en el recinto Montjuic de Fira de Barcelona. Se darán cita más de 850 bodegas y más de 70 Denominaciones de Origen.

Los mejores *brunch*

Actualmente son muchos los restaurantes y establecimientos hoteleros que se han apuntado a la moda del *brunch* (costumbre anglosajona, a medio camino entre un desayuno tardío y una comida temprana), ofreciendo a sus clientes atractivas propuestas para disfrutar durante el fin de semana.



HardRock-Madrid



Jamón y embutidos ibéricos

Estos productos no solo deleitan nuestro paladar sino que consumidos con moderación, aportan muchos beneficios a nuestro organismo.

Ruta del Vino de Toro



D.O. Toro

Esta Denominación de Origen, ubicada entre las provincias de Zamora y Valladolid, es famosa por sus vinos tintos, elaborados con la variedad autóctona tinta de Toro.

D.O.P. Somontano



Garnacha tinta

Es la segunda variedad más plantada en España y se ha puesto de moda en los últimos años, tras ser redescubierta y revalorada. En líneas generales produce vinos intensos y redondos con un color muy atractivo.

San Sebastian Gastronomika

Este año el decano de los congresos gastronómicos celebra su 25 aniversario y volverá a recibir del 9 al 11 de octubre a muchos de los protagonistas que han sido importantes en estas dos décadas y media. Pero también a quienes portan ahora el testigo y abren nuevos caminos. Y las cocinas de Japón y Estados Unidos tendrán un protagonismo especial.



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

PRÓXIMA EDICIÓN 2023



La Guía de Proveedores 2023

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima edición escribiendo a equipamientohostelero@curtediciones.com o descárguelo en www.equipamientohostelero.com



CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com



Cocer, sellar y freír en un mismo equipo. ¡Prueba la iVario Pro gratis en tu cocina!

Rompiendo las reglas con iVario Pro 2-S.
Ahora con un 20% de descuento.



Infórmate aquí
sobre la promoción

RATIONAL