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

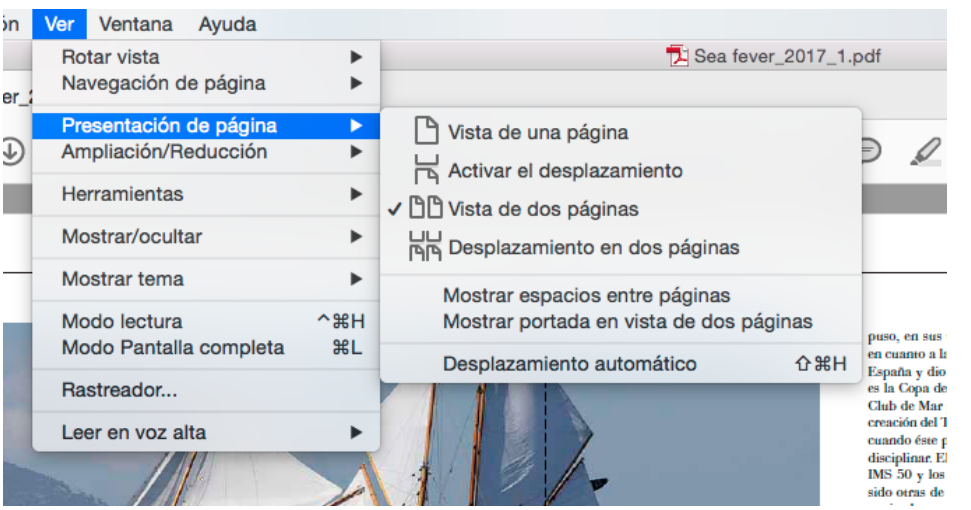
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. TORO: BATIENDO RÉCORDS

Nº 254-OCTUBRE-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA EUSKADI BASQUE COUNTRY 2023

25 años avanzando tendencias

ENOTURISMO Entre viñas

JAMÓN y embutidos ibéricos

Sabor y calidad

Garnacha tinta

Variedad de moda



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

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

Turismo en vendimia

Bodegas Murua



Octubre vuelve a ser el mes que registra un mayor número de visitas a bodegas, ya que en época de vendimia los enoturistas pueden disfrutar de actividades especiales que se suman a las muchas que ya se ofertan durante todo el año, es por eso que este mes os ofrecemos un amplio reportaje sobre este tipo de turismo.

En época de vendimia los enoturistas pueden disfrutar de actividades especiales

Por otro lado, la denominación de origen protagonista de este número es Toro. Las cifras de ventas en esta denominación de origen situada entre Zamora y Valladolid, han conseguido batir récords un año más, superando los 16 millones de botellas comercializadas en 2022. Hemos hablado con el presidente de su Consejo Regulador para que nos de más detalles.

También os hablamos en esta edición de la garnacha tinta, la variedad de moda, y os sugerimos probar algunas referencias que con ella se elaboran.

Y atención a dos reportajes marcados por la actualidad: San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, que del 9 al 11 de octubre celebrará su 25 aniversario, y Copa Jerez Forum & Competition, que celebra a su vez este mes dos décadas.

Finalmente, no podéis dejar del leer el reportaje que le hemos dedicado al restaurante burgalés Cobo Evolución –que este año ha conseguido su primera estrella Michelin y auguramos no será la única–, y el que le hemos dedicado al jamón y a los embutidos ibéricos, para dejaros con un buen sabor de boca.

Laura Curt

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

SUMARIO #254



OCTUBRE 2023



7 Vino del mes



Nabulé Esencia Terroir

Se trata de un tinto 100% garnacha de elaboración tradicional obtenido de unos viñedos de secano de baja producción, solamente se utiliza una cepa por cada botella.



27 D.O. Toro

Las cifras de ventas en esta denominación de origen situada entre Zamora y Valladolid, han conseguido batir récords un año más, superando los 16 millones de botellas comercializadas.

41 Enoturismo

Octubre vuelve a ser el mes que registra un mayor número de visitas a bodegas y museos, ya que en época de vendimia los enoturistas pueden disfrutar de actividades especiales que se suman a las muchas que ya se ofertan durante todo el año.

53 Garnacha tinta

Es la variedad de moda en los últimos años en España y empieza a serlo también fuera, no en vano el alcalde de Nueva York, Eric Adams, proclamó oficialmente el pasado 14 de septiembre Día Internacional de la Garnacha en la ciudad de los rascacielos.



59 Jamón y embutidos ibéricos

El jamón ibérico es un producto gourmet muy apreciado en todo el mundo por su sabor y calidad inigualable. Los embutidos ibéricos, aunque menos conocidos fuera de nuestras fronteras, son como el jamón, deliciosos y saludables.

67 San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2023

El Kursaal volverá a recibir del 9 al 11 de octubre a muchos de los protagonistas que han sido importantes en estas dos décadas y media. Será una edición muy especial que se llevará a cabo bajo el lema "El futuro de la historia".

73 Copa Jerez Forum & Competition

Con motivo de su 20 aniversario, reunirá en Jerez el 3 y el 4 de octubrea algunos de los más importantes profesionales del mundo de la gastronomía y el vino. Dos jornadas de ponencias, catas, degustaciones, visitas a bodegas, espectáculos, y la más impactante exhibición de cocina en vivo con motivo de la final internacional de la X Copa Jerez.



#barcelonawineweek
www.barcelonawineweek.com

Fira Barcelona

BWW

BARCELONA WINE WEEK

THE SPANISH WINE EVENT

5-7.02.24

Recinto de Montjuïc

Palacio 8

Alimentaria Exhibitions

04-05/10
San Pellegrino Young Chef



Entre septiembre de 2022 y enero de 2023, un total de 165 jóvenes chefs de todo el mundo han participado en las finales regionales. Los 15 finalistas se enfrentarán en la Gran Final que se celebrará en Milán.

Más información: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

09-11/10
San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country



La historia de la gastronomía contemporánea pasa por el decano de los grandes congresos. Este año celebrará su 25 aniversario con muchas sorpresas y pondrá de manifiesto que quiere seguir siendo juez y parte de la vanguardia gastronómica.

Más información: www.sansebastiangastronomika.com



16-17/10
ftalks Food Summit 2023

El primer foro *foodtech* de España y encuentro de referencia sobre innovación alimentaria en Europa sumará nuevas voces a su plantel formado por algunas de las mayores figuras mundiales de la alimentación, que se darán cita en Valencia.

Más información: www.ftalksfoodsummit.com

18-20/10
Interihotel Bcn223



El evento de diseño de hoteles y restaurantes, organizado por Ambit Living Spaces Cluster se celebrará, en esta ocasión en la Ciudad Condal, en el Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (CCIB).

Más información: www.interihotel.com



03 y 04/10
Copa Jerez Forum & Competition

Las siete propuestas finalistas competirán en el marco del mayor y más prestigioso foro internacional sobre el Vino de Jerez, que reunirá a profesionales de la talla de Josep Roca, Quique Dacosta, François Chartier, Andoni Luis Aduriz o Ángel León, junto a más de 200 congresistas internacionales.

Más información: www.sherry.wine/es/copa-jerez



PALOMA MORO

PALOMA MORO HA ASUMIDO DESDE EL MES DE SEPTIEMBRE EL CARGO DE PRESIDENTA DE BODEGA EMINA S.L., TOMANDO EL RELEVO DE SU PADRE, EL EMPRESARIO Y BODEGUERO CARLOS MORO, QUE SE MANTIENE COMO PRESIDENTE DE BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA.

Trayectoria

Nacida en Madrid en 1979, Paloma está licenciada en Administración y Dirección de Empresas con especialización en Dirección Estratégica. Ha estudiado y trabajado tanto en España, como en Francia, Inglaterra y Dinamarca y ha ocupado puestos de dirección en multinacionales danesas durante varios años. Es Catedrática de Innovación y Emprendimiento en la Universidad de Copenhague y cuenta con una amplia trayectoria en puestos de dirección de grandes empresas internacionales, así como en la creación de empresas propias.

Aunque reside desde hace años fuera de España, Paloma Moro lleva desde muy niña involucrada en el desarrollo de Emina, participando incluso en el diseño de sus primeras etiquetas. Con una amplia experiencia en puestos de dirección, aportará su visión estratégica para impulsar el crecimiento y consolidar la posición de la bodega como referente en la industria vinícola. Tanto Paloma Moro como su hermana Beatriz forman parte del Consejo de Administración de la compañía desde 2021, asegurando así el futuro familiar de la misma y potenciando la apuesta por la máxima calidad y excelencia de sus vinos y compromiso con la internacionalización que ha llevado a cabo el grupo desde sus inicios.

En palabras de Paloma, "es un honor y un reto precioso asumir la presidencia de Bodega Emina. Viví muy intensamente su nacimiento y me hace especial ilusión continuar impulsando la calidad de sus vinos, así como fortalecer nuestra posición en el mercado nacional e internacional".

La experiencia internacional de Paloma aporta también un aire nuevo a las áreas de responsabilidad social de la empresa. Bodega Emina ha experimentado un crecimiento sostenido en los últimos años, posicionándose como una de las bodegas más destacadas de Castilla y León. Con el nombramiento de Paloma Moro como presidenta, la compañía potenciará aún más su presencia en los mercados globales y consolidará su liderazgo en la elaboración y comercialización de vinos de alta calidad. Desde blancos de la D.O Rueda como Emina Verdejo Fermentado en Barrica, hasta tempranillos de la D.O Ribera del Duero como Emina Emoción, un vino de autor, complejo y elegante elaborado con uvas de la mítica Valbuena de Duero, pasando por rosados de la D.O Cigales como Emina Rosé Prestigio. Son vinos que responden a una nueva demanda por parte de un consumidor exigente y conocedor de las nuevas tendencias en la elaboración de vinos y todos tienen en común su compromiso con el medio ambiente gracias a su gestión sostenible.✻

Nabulé Esencia Terroir

Original e inimitable



Nabulé Esencia Terroir, de Bodegas Aragonesas, es un tinto 100% garnacha, resultado de un exclusivo proyecto de zonificación del territorio de la D.O.P. Campo de Borja. Se trata de un vino de elaboración tradicional obtenido de unos viñedos de secano de baja producción, solamente se utiliza una cepa por cada botella.



Nabulé Esencia Terroir

Tipo: Vino tinto
D.O.P.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha (100%)
Graduación: 14,5 % vol.
Temperatura de servicio: 14º C

Se elabora de forma tradicional. Fermentando a 28º C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración larga con los hollejos a lo largo de unas dos semanas. Tras la fermentación alcohólica se controla el desarrollo de la fermentación maloláctica en depósito, para luego pasar a barrica nueva de roble francés de 500 litros y permanecer en contacto con sus propias lías. El vino se cría durante 16 meses donde se produce el perfecto equilibrio entre la fruta fresca que mantiene el vino con la complejidad que le aporta la madera. Una vez conseguido el objetivo se procede a su descube y embotellado para que acabe su crianza en botella hasta su salida al mercado. El resultado es un vino de color rojo cereza con tonos violáceos, limpio y brillante. Aroma fresco, fino, elegante, de buena intensidad, con un fondo de frutas rojas frescas, aromas especiados provenientes de la variedad y las barricas, mezclados con aromas de monte bajo, fruta silvestre y balsámico. Entrada muy fresca y agradable en boca, con mucha fruta roja y recuerdos balsámicos, que lo hacen diferente y original. Muy vivo, con muy buena acidez y carácter joven, perfectamente equilibrado y muy bien integrado con la madera. Final de boca largo, amplio y prolongado.

BODEGAS ARAGONESAS
Carr. de Magallón a la Almunia, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com



Entre las mejores marcas

Bodegas Aragonesas se ha adherido este año al Foro de Marcas Renombradas Españolas, convirtiéndose así en la única bodega de Aragón en pertenecer a esta organización, que agrupa a más de 150 marcas líderes en España como Inditex, Acciona, Real Madrid CF, FC Barcelona, El Corte Inglés, Telefónica o Iberia, entre otras. Uno de los principales objetivos de esta entidad es fomentar la importancia estratégica de la marca, la innovación y el diseño e impulsar la internacionalización de la empresa como palanca clave para la mejora de la competitividad de la economía española.

"Para nosotros es un auténtico privilegio poder formar parte de este prestigioso grupo de marcas españolas. Desde hace muchos años apostamos firmemente por la I+d+i, algo que es fundamental para nuestra economía, y, por supuesto, por la internacionalización. Soy consciente de que, dentro del mundo del vino, somos unos grandes embajadores españoles y estamos en continua creación y perfeccionamiento de nuestros productos", ha revelado el gerente de Bodegas Aragonesas, Enrique Chueca.

Bodegas Aragonesas es una de las más reconocidas y premiadas bodegas de Aragón. Ubicada en la zaragozana comarca de Campo de Borja, ha sabido durante años hacer de la garnacha su principal fuente de inspiración. Por eso, estas bodegas son conocidas como "el origen de la garnacha".

De hecho, es la bodega con la mayor extensión de viñedo viejo de garnacha en España (en gran medida viñas centenarias y algunas prefiloxéricas). Agrupa a varias cooperativas y fue la primera en lanzar al mercado un vino 100% de esta variedad, así como la primera de Europa en presentar un proyecto de reestructuración de viñedo. Cuenta con más de 3.200 hectáreas de viñedo y distribuye sus vinos en 60 países de los cinco continentes.

Sus nuevas instalaciones –modernas, versátiles y rompedoras son conocidas como Espacio Terroir– Garnacha–, marcan un antes y un después en la forma de trabajar, de entender y de vivir el vino en Bodegas Aragonesas. Un lugar único en la zona e integrado en la naturaleza, que gira en torno a su producto estrella: la garnacha. "De toda la producción, más del 60 % es garnacha", ha afirmado el gerente de Bodegas Aragonesas, Enrique Chueca, a propósito de la vendimia, que empezó el pasado agosto con la variedad moscatel y finalizará a finales de octubre, con la recogida de la garnacha procedente de las zonas más altas, entre 600 y 700 metros de altitud.

Siempre innovando

Bodegas Aragonesas ha destacado, desde sus inicios, por su marcada voluntad de innovación. De hecho, ya su fundación en sí misma resultó innovadora, pues significó la formación de la primera sociedad anónima en España que procedía de entidades cooperativas. La empresa nació en 1984, a partir de la unión de las cooperativas San Juan Bautista de Fuendejalón y Santo Cristo de Magallón, cuyos responsables decidieron estrechar lazos para mejorar la comercialización de sus vinos.

Por aquel entonces, la joven empresa se alojó en un edificio de ladrillo caravista de





Proyecto Terroir

Nabulé Esencia Terroir forma parte de Proyecto Terroir, un proyecto de zonificación del territorio de la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja, orientado a la caracterización de los diferentes suelos y sus condiciones particulares. Su objetivo final es el de conseguir la expresión exclusiva y particular de cada territorio, con la mínima intervención, haciéndolo sostenible por sí mismo. Viñedos cultivados en una Unidad de Terroir única, donde se vincula la calidad del vino al lugar de origen. Por ello se consigue un producto exclusivo. Vinos originales e inimitables, que hablan por sí solos de su lugar de procedencia.

estilo aragonés, situado en la localidad zaragozana de Fuendejalón, en plena Denominación de Origen Campo de Borja. Bodegas Aragonesas fue pionera en la recuperación de la garnacha, una variedad autóctona denostada por aquel entonces, pero que ahora se valora en su justa medida.
La bodega se ha dedicado, desde sus inicios a investigar en suelos, en métodos y técnicas de producción, maduración y elaboración, lo que le ha permitido producir y comercializar una colección de vinos sorprendente.

La garnacha: valioso e histórico legado
En Bodegas Aragonesas trabajan la garnacha desde 1956 y no solo eso, la entienden como una forma de vida. "Valoramos, comprendemos y respetamos esta variedad desde hace siglos. Nuestros antepasados recogieron este valioso e histórico legado y las sucesivas generaciones lo hemos ido enriqueciendo hasta alcanzar los niveles más elevados de prestigio y reconocimiento. Es una parte fundamental de nuestro patrimonio y día a día nos esforzamos por seguir perfeccionando su cultivo y elaboración", afirman desde la bodega, y añaden: "Llevamos siglos cultivando con esmero nuestras viñas y atesorando una tradición vitivinícola incomparable. Nuestra reconocida garnacha convive con otras variedades como syrah, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, moscatel de grano menudo, verdejo, chardonnay o macabeo. El equipo de expertos enólogos, maestros en la elaboración de nuestra afamada garnacha, y el equipo humano que integramos los diferentes departamentos de la bodega, conseguimos elaborar unos vinos de reconocido prestigio internacional".

Nabulé: Niebla otoñal
Nabulé es una palabra con la que se quiere hacer alusión a la niebla que se produce en la zona de ubicación del viñedo, como característica principal durante el otoño. Nabulé Esencia hace alusión a la concentración de los racimos de uva que finalmente son elegidos para la elaboración de este vino.
La principal diferencia entre el vino Nabulé y Nabulé Esencia es la madurez de la uva con que se elabora. El viñedo procede de la misma zona, la unidad de Terroir nº1, pero la madurez de la uva, su fecha de vendimia, elaboración y crianza marcan la diferencia. Así nos encontramos con que Nabulé tiene un perfil de fruta muy fresca en aroma y boca, mientras que Nabulé Esencia tiene un perfil un poco más maduro pero manteniendo la viveza en aroma y boca que nos marca la variedad garnacha cultivada en esta zona. Los dos son originales, auténticos e irrepetibles con diferencia de matices que dicen mucho del territorio del que proceden.
Además, Nabulé Esencia es un vino tan particular y exclusivo, que se deben dar las condiciones óptimas para su maduración y elaboración. Es posible que todos los años y debido a las condiciones climáticas esas condiciones no sean las adecuadas y por lo tanto es posible que no aparezca en el mercado todos los años. Habrá que ver las condiciones de cada año y la evolución para decidir qué añada se comercializa.
Finalmente, decir que este vino va dirigiso a todo el público que sea capaz de entender la evolución de las calidades y las novedades, no es necesario ser un experto en vinos pero sí estar abierto a esa evolución y novedad que permita experimentar nuevos aromas, sabores y sensaciones. Quizás junto con Nabulé puede ser muy interesante para un público joven, que se adentra y se forma en la cultura del vino y busca vinos con perfiles más frescos, que puede hacer que combinen mejor en diferentes ocasiones y con diferentes gastronomías. "Seguramente son los vinos del futuro", afirman desde la bodega.❋

Amplia gama de vinos

En bodegas Aragonesas elaboran vinos ecológicos, afrutados, complejos, de alta expresión, de autor, jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales o multivarietales. Poseen una gama de vinos extensa y variada, plena de profesionalidad y pensada para satisfacer a todos los mercados.

ORAC®
DECOR

Personaliza tus paredes con Orac Decor®



ESCANEA Y
ENCUENTRA TU
DISTRIBUIDOR MÁS
CERCANO

CONTÁCTANOS AL **93 856 49 00** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**

Espacio diseñado por Ana Negrete Design

Máxima puntuación para Castillo Ygay

La añada 2012 de Castillo Ygay (Marqués de Murrieta) ha sido nombrada "Mejor Vino del Mundo" por la publicación Wine Spectator, después de que el prestigioso crítico americano James Suckling le otorgara 100 puntos, la máxima puntuación, tras catar 4.000 referencias.



Proyecto en la Sonsierra

La Carbonera, el proyecto vitivinícola de Familia Torres en la DOCa Rioja, presenta Malpastor 2020, un vino crianza 100% tempranillo, fresco y elegante, que habla de la Sonsierra, de sus suelos e historia. Procede de viñedos en vaso de unos 25 años, dispuestos en suaves pendientes y pequeñas terrazas en las faldas de la sierra de Cantabria, que se han seleccionado específicamente por sus suelos arcillo-calcáreos.





Esperada añada

Bodegas El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo y perteneciente a la D. O. Somontano, ha anunciado el lanzamiento de Hop Hop 2021, el vino más joven de la gama Grillo. Esta referencia, una de las más esperadas de la bodega, llevaba tres años sin sacar añada. En total, se han producido 12.000 botellas.



Fresco y desenfadado

Sela, la referencia más desenfadada de Bodegas Roda, presenta su añada 2021. Es el vino más joven de la Casa, con doce meses de crianza en madera usada. De color cereza, destacan sus aromas a fruta roja, las hierbas aromáticas y un punto de sotobosque. En boca es fino, fresco y puede disfrutarse a una temperatura más baja, con la que "se apreciará" aún más la fruta.

PONER EN VALOR



Con su Izadi Crianza 2020, Izadi presenta un retoque estético en su etiqueta que da paso a una nueva etapa dentro de la compañía. Esta añada desea reivindicar todo el trabajo que, desde 1987, la bodega está desarrollando a partir de viñedos viejos de la Rioja Alavesa.

Monte Real Cuvée, Monte Real Garnacha, Monte Real Tempranillo Blanco y Monte Real Cepas Viejas son vinos basados en el valor atemporal del viñedo que suponen un impulso hacia el futuro de la marca.



Monte Real Vanguardia

Expresivos de su origen

Los vinos Monte Real simbolizan la autenticidad y la esencia de Bodegas Riojanas, y son el reflejo del más valioso legado familiar. Las primeras botellas salieron a la luz en 1933 pero la centenaria bodega es consciente de que el legado familiar que representa la marca Monte Real debe evolucionar para asegurar su continuidad con nuevas creaciones que suponen un impulso hacia el futuro de la marca y una innovación basada en al valor atemporal del viñedo; vinos que trasladan el terruño a la copa. Son Monte Real Cuvée, Monte Real Garnacha, Monte Real Tempranillo Blanco y Monte Real Cepas Viejas.

Monte Real Cuvée

El objetivo es que cuando un consumidor abra una botella de Monte Real Cuvée se impregne de la máxima expresión de su origen, identidad y esencia. Para conseguirlo, se eligieron los cuatro mejores viñedos de tempranillo y graciano de más de 40 años en El Monte, ubicados a 450 metros de altitud, con muy bajo rendimiento. Siguió una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés. El resultado: un vino elegante, jugoso y envolvente, símbolo de la evolución de la marca, fruto del mismo terruño que creó las primeras botellas. Y es que, solo volviendo al origen, es posible progresar. Solo existe futuro si no se olvida el pasado.

Monte Real Garnacha

Es el primer monovarietal de garnacha de la marca, una edición limitada dirigida al segmento premium de vinos monovarietales de esta variedad. Un vino expresivo de su origen y variedad con una elaboración muy cuidada que le imprime un carácter único. De finos taninos, fruta golosa, frescura y amabilidad en nariz y en paladar, este vino singular de garnachas viejas del Alto Najerilla es la confirmación de que la innovación solo es posible con valores atemporales, como la tierra, y la capacidad de cambio que proporcionan 130 años de historia.

Monte Real Tempranillo Blanco

Nace de viñedos que pertenecen a dos viticultores que quisieron cultivar esta nueva variedad desde el principio (descubierta en 1988). Durante los últimos 10 años, el equipo de Bodegas Riojanas ha trabajado codo con codo con ellos para estudiar la evolución de los dos viñedos, ubicados en Cenicero y Tricio, a distintas altitudes y composiciones de suelos. La combinación de ambos aporta al nuevo vino de Monte Real un vivo carácter floral y especiado, al tiempo que lo hace elegante y complejo.

Monte Real Tempranillo Cepas Viejas

Elaborado con uvas de viñedos viejos de tempranillo anteriores a 1980, sorprende por su potencia de aromas frutales entremezclados con notas de toffee y especias que proceden de su corta estancia en barrica. En boca es carnoso, sabroso, con estructura, largo. Muestra su complejidad a su paso por el paladar, una explosión de cerezas, fresas, grosellas negras, frambuesas, matices frutales que vienen envueltos en un final de especias, nuez moscada, pimienta negra y regaliz. ✻ **Más información: www.bodegasriojanas.com**

El mejor blanco de Rioja

Bordón Viña Sole Reserva 2017 –una representación fiel de los vinos blancos de guarda clásicos de Rioja y un homenaje al viñedo de esta región– es el único de la DOCa Rioja que ha recibido una medalla gran oro en el Concurso Internacional Mundus Vini en su cata de verano, con la mención de mejor vino blanco de Rioja.





Oda al clasicismo

Hacienda López de Haro Reserva Blanco 2018, elaborado mayoritariamente con viura y pequeños porcentajes de malvasía, tempranillo blanco, garnacha blanca y turruntés, acaba de salir al mercado. En boca destaca su acidez, con un final largo y elegante, con un giño anisado y mineral a los clásicos.





Monovarietal equilibrado

Oller del Mas, bodega comprometida con la producción de vinos de alta calidad, ha lanzado el Especial Macabeu 2019, un monovarietal del viñedo más antiguo de la finca con crianza sutil en madera durante seis meses y con un reposo en botella de más de 40 meses. De esencia equilibrada y estable, la madera le aporta complejidad y estructura.

Frescura atlántica

María Soliño, elaborado por la bodega EntreVideiras, es un "vino de la arena", ya que las cepas de albariño y loureira con las que se elabora se ubican en el complejo dunar de Nerga-Donón en Cangas do Morrazo (Pontevedra), uno de los pocos viñedos de España y donde nació la mujer que le de nombre, injustamente acusada de brujería en 1621.



Premiado en Asia

Monasterio de Palazuelos Verdejo 100%, de Bodegas De Alberto, posee un color amarillo pajizo, con boca amplia y persistente, y sabor afrutado con aromas a hierba cortada, hinojo y manzana. Unos atributos que le han valido para alzarse con una medalla de oro en el concurso Asia Wine Trophy.



Variedad prefiloxérica

Jean Leon presenta el vino experimental FO-22, producido con la variedad ancestral que la bodega plantó en su finca en 2020. Certificado como ecológico, es uno de los pocos vinos que existen elaborados con esta variedad prefiloxérica autorizada por la D.O. Penedès, y el octavo de la colección de vinos experimentales de la bodega.



EQUILIBRADO VERDEJO

Palacio de Bornos, de la D.O. Rueda (90 puntos Guía Peñín 2022), es un vino amarillo pajizo con reflejos verdosos, de alta intensidad aromática. En nariz se aprecia el abanico varietal de la uva verdejo, con notas cítricas ensambladas con herbáceos y matices anisados. En paladar resulta intenso, sabroso y muy equilibrado, con un postgusto de fresca acidez, frutal y aromático. Marida con pasta al pesto, quesos suaves, arroces y pescado azul.

18 Medallas para Grupo Coviñas



Los vinos del Grupo Coviñas han sido galardonados con 14 medallas de oro y 4 de plata, tras su paso por el Berliner Wein Trophy y el Asia Wine Trophy. Destaca especialmente Aula Verdejo 2022, un vino blanco joven con notas cítricas, tropicales y frescas, galardonado con doble medalla de oro.

De buena familia

La familia de vinos La Vicalanda Blanco, de Bodegas Bilbaínas, presenta su añada de 2022. De color amarillo pajizo, destaca por su aroma de flores blancas y albaricoque y por su paso en boca vibrante, fresco y mineral. Se encuentra en un buen momento para su consumo, aunque irá ganando complejidad con los años.





Cambio radical

A partir de este otoño los vinos tranquilos Petit Albet de Albet i Noya se llaman Icones y presentan un cambio radical en su etiquetado. La nueva etiqueta exhibe una recopilación de imágenes –obra del artista Joan Raven- que evocan fragmentos de vida de los vinos más informales de la bodega.



Sorprendente y moderno

Clos de Lôm Garnacha, que ha obtenido 94 puntos en la Guía Sevi 2023, está elaborado con uvas de cepas viejas de 45 años. El resultado es un sorprendente y moderno rosado con buen peso de fruta en boca, acidez viva y fresca y un final de boca frutoso e intenso.

Espíritu joven

Titiana de Can Matons Vi de Guarda 2013 es un espumoso de 10 años que a pesar de la edad mantiene el espíritu joven, ya que conserva toda la tensión y la fruta. Se elabora con chardonnay (64%) y pinot noir (36%) plantadas en el pueblo de Alella. Tras una larga crianza, se obtiene un vino de burbuja fina, amplio, estructurado y voluminoso con notas tostadas y de bollería.





Moscatel premiado

Reymos Versión Original es un espumoso valenciano elaborado con moscatel que ha conseguido una Medalla de oro en Muscats du monde. Su aroma es sofisticado y floral. En boca es persistente, con matices cítricos.



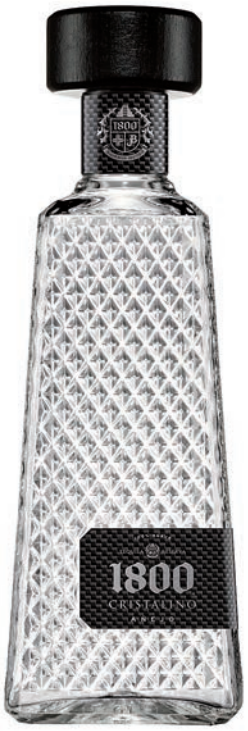
Fresco y jugoso

Saiaz de Puente del Ea Rosado 2022 es fruto de un sangrado de corta maceración. Está elaborado con garnachas de cepas viejas del Alto Najerilla. A la vista presenta un color salmón pálido. En nariz, a los aromas de piruleta de fresa se unen los de frutas blancas. En boca destaca su frescura, con una acidez equilibrada y un elegante y prolongado final.

AROMÁTICO Y GOLOSO

Enterizo Bobal Rosado de Coviñas (D.O.P. Utiel-Requena), premiado con una medalla de oro en Ferevin, llama la atención por su color rosa brillante con ligeros reflejos violeta, sus aromas a chicle de fresa y gominolas y por lo fresco y goloso que resulta en boca. Ideal para acompañar quesos suaves, pescados y mariscos.





Sofisticado y extraordinario

El Tequila 1800 cristalino es un destilado de lujo que rinde tributo a la tradición centenaria de la producción de tequila y, al mismo tiempo, una experiencia de sabor moderna e inolvidable. Destaca por su suavidad excepcional y su complejidad aromática.



Atrévete a probar algo nuevo

Miguel Ángel Silvestre es el embajador de Seagram's 0,0% y protagonista de la campaña de la marca, que apuesta por este mensaje: romper con los códigos y atreverte libremente a probar nuevas propuestas, como una bebida con cero alcohol. Unos valores que encarna a la perfección el actor.



Propuesta otoñal

Gin MG, ginebra clásica pero moderna, nos invita a disfrutar del otoño con el cóctel *Red Snapper* inspirado en el famoso *Bloody Mary*, pero con un toque distintivo, ya que cambia el vodka por la frescura de la ginebra. Es la elección perfecta para disfrutar al aire libre mientras se observa la caída de las hojas de los árboles.

Presente en más de 500 cócteles



Cointreau es el licor de naranja triple-sec líder mundial con presencia en más de 500 cócteles. Elaborado con la misma receta desde su creación, su carácter y excelencia recaen precisamente en la selección y destilación de las mejores pieles de naranja dulces y amargas. Destaca el reciente rediseño de su botella.

Para tomar con amigos

La marca de tequila creada por George Clooney y Rande Gerber se elabora solamente con 100% agave azul cultivado en el suelo rico en arcilla de las tierras altas de Jalisco (México) y se produce en pequeños lotes. Casamigos Blanco destaca por su sabor limpio y fresco, con delicados toques de cítricos, vainilla y agave dulce, y un final suave.





IVÁN GONZÁLEZ
sirve paellas individuales

El cocinero valenciano se ha alió hace dos años con otro joven emprendedor, Pablo Pérez-Arauna, para crear 'Paellitas Tradición', que cuenta con dos restaurantes en Madrid y uno en Ibiza y un ambicioso plan de expansión. Su secreto no es otro que ofrecer paellas y arroces –elaborados de forma tradicional– en formato individual, para consumir en sus locales de cocina ininterrumpida o pedir a domicilio en tiempo récord.





SERGIO Y JAVIER TORRES
estarán en la Copa América

Marina Port Vell de Barcelona ha llegado a un acuerdo con los Hermanos Torres para que los usuarios de la marina puedan disfrutar durante la 37ª Copa América que tendrá lugar el año que viene, de una propuesta gastronómica singular. Los chefs barceloneses afirman: "Creemos que este acuerdo nos proporciona el escenario perfecto para ofrecer una propuesta única y global que reproduzca la experiencia Hermanos Torres en Marina Port Vell".

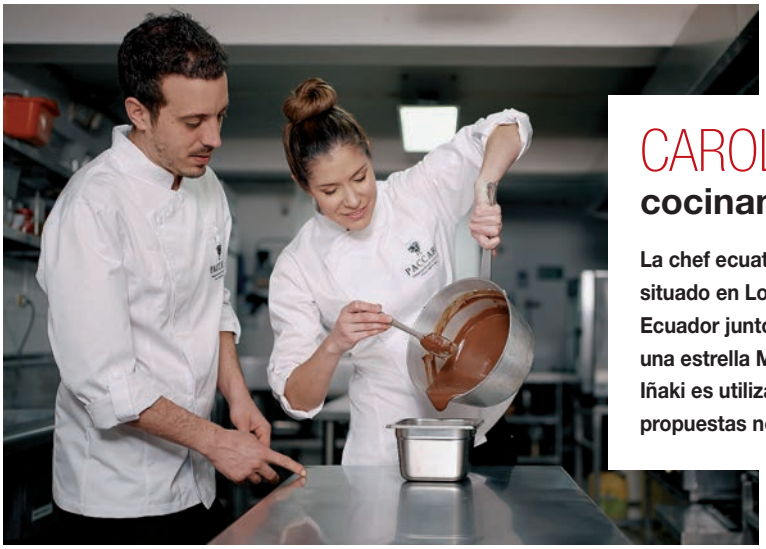
VÍCTOR TORRES
da la bienvenida al otoño



El chef de Quirat, ubicado en el hotel Intercontinental Barcelona, estrena una nueva propuesta de alta gastronomía centrada en el producto de temporada y de proximidad, que se podrá degustar a partir del 31 de octubre. Entre los nuevos platos de la carta se encuentra la Tartaleta de percebes, los Ceps en textura y su pil pil, el Pollo y langosta o el Pichón, remolacha y fruto rojo.

ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS
comparten premio

El Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de cocina 2023 ha sido concedido ex aequo a los chefs del restaurante Disfrutar. El jurado ha destacado "su impecable trayectoria, la inmensa creatividad y la excelencia de todos los proyectos que emprenden. La combinación de sus talentos ha creado uno de los mejores restaurantes del mundo y su cocina es patrimonio de nuestra gastronomía".



CAROLINA SÁNCHEZ E IÑAKI MURUA
cocinan con chocolate

La chef ecuatoriana junto con su pareja y socio, lideran Ikaro, un restaurante situado en Logroño que se caracteriza por fusionar los sabores originarios de Ecuador junto con la cocina vasca y riojana, y que ha sido galardonado con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Una de las máximas de Carolina e Iñaki es utilizar reconocidos productos ecuatorianos como el cacao para crear propuestas novedosas como la "espuma de chocolate Paccari con mucílago".

NIKI PAVANELLI
fusiona Italia y Canarias



La gastronomía italiana y canaria nunca estuvieron tan unidas como en el restaurante Il Bocconcino ubicado en Royal Hideaway Corales Resort de Tenerife. El responsable de este hermanamiento es Niki Pavanelli, que nos invita a recorrer Italia de norte a sur y descubrir la alta gastronomía italiana que se combina con la riqueza de los productos y sabores canarios.



CRISTINA DUEÑAS
trabaja con productos ibicencos

La cocina de Ibiza House of Wow –estrenado este verano y que permanecerá abierto todo el año– está a cargo de la chef Cristina Dueñas que afirma: "Soy ibicenca y me encanta utilizar productos locales tanto como sea posible". Ofrece una deliciosa carta con sabores frescos y un toque balear como el Calamar Ibicenco con salsa de ajo confitado y aceite de albahaca y muchos platos para compartir.

BORJA MARRERO
traslada MuXgo

El restaurante que lidera Marrero, MuXgo, primera estrella verde Michelin de Canarias, se traslada al icónico Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, de Las Palmas de Gran Canaria. Su cocina se basa en el producto de Km 0 y una propuesta gastronómica de "círculo cerrado", fundamentada en los huertos ecológicos, ganaderías extensivas, quesería, heladería, obrador y almazara propios.



AURELIO MORALES

Creaciones emblemáticas

El restaurante Abya presenta su menú "Clasicos con Estrella by Aurelio Morales", en el que el chef hace un repaso a seis de sus creaciones más reconocidas, las que le hicieron merecedor de una Estrella Michelin. Este nuevo menú tiene un precio de 65€, con bebidas no incluidas, y estará disponible de lunes a domingos hasta el 30 de noviembre.



JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO

Con la fiesta de la vendimia



Javier Sanz y Juan Sahuquillo, los dos grandes chefs de los restaurantes Cañitas Maite y Oba (con una estrella Michelín), se unieron a la III Fiesta Fin de la Vendimia que celebró la bodega valenciana Clos Cor Ví el pasado 14 de octubre. La cita permitió disfrutar de los vinos de la bodega, acompañados de los platos que los dos chefs cocinaban en directo para todos los asistentes.

EDU COLLADO

El pulpo más premiado

Edu Collado, chef de Egun-On, formó parte del jurado de la última edición de Pulpo Pasión. Cabe destacar que el restaurante resultó galardonado en dos ediciones anteriores del certamen: con el premio al Mejor Maridaje en 2020 y en la categoría a la receta más innovadora el pasado año. En manos de Collado, el restaurante de Barajas, especializado en pulpo, ha evolucionado hacia un concepto más gastronómico, con platos que miran a la gastronomía vasca y gallega.





HNOS. ALONSO DEL POZO

Crean Grupo Sagaz

Los Hnos. Alonso del Pozo celebran el primer aniversario de Cantina en Viladellops, con la constitución de Grupo Sagaz, nueva entidad que aglutina todas sus líneas de negocio y que nace con la voluntad de transmitir los valores identificativos y la diversidad de su oferta gastro. Bajo esta marca se concentrarán nuevas iniciativas como Sagaz Eventos, servicio de *catering* de autor dirigido a espectáculos de alto nivel.

Voces reales



La visita del Rey de Inglaterra a Francia ha dejado referencias sobre temas ecológicos y gastronómicos. Tras setenta años estudiando para rey, el monarca anunció que no comería *foie gras.* Una decisión basada en el respeto animal.

Un palo en la rueda a la exquisita de Anne-Sophie Pic, directora de un magno banquete celebrado en el Palacio de Versalles, servido en una vajilla anterior a la Revolución Francesa. Todo un detalle republicano teniendo en cuenta que, probablemente, la había utilizado el rey Borbón antes de perder la cabeza a manos revolucionarias. Otra nota ecológica a cargo de su majestad consistió en solicitar que no le sirvieran espárragos, ni vegetales fuera de temporada. Eso sí, podían cocinarle setas, muy otoñales. Al fin y al cabo, viven libres en el campo hasta que encuentran un recolector.

No queda claro el papel del bogavante azul y del cangrejo con un velo de almendras frescas más un toque de gel de menta y coco. En manos de Anne-Sophie debía ser un trueno de lo más delicioso. Aporta otra postura real alejada del animalismo estricto y demás doctrinas asumibles por las tropas veganas.

Una prueba más de estos matices la dio otro triestrellado, Tannick Alléno, autor de un asado a base de pularda de Bresse con sus aromas de maíz gratinado y trufas.

Sobre los postres pudo establecerse una discusión política, ya que la inspiración era totalmente iraní –mejor dicho persa– combinando para ello agua de rosas, frambuesas y lichis. En manos de cualquiera que no fuera Pierre Hermé podría haber resultado un churro. En cuanto a los vinos, nada que objetar a la *Real* manera de beber. Por ejemplo, el Burdeos Château Mouton Rothschild 2004 lo cataría abundantemente ahora mismo abjurando incluso de mis principios republicanos. Lo mismo vale para el champagne, la cuvée Winston Churchill 2013 de Pol Roger.

Queda por discutir si este orden de banquetes carísimos y refulgentes debieran hacerse ahora, en los tiempos que corren. Es una vieja discusión que se prolonga juzgando el uso de la riqueza. Como cuando Eneko Atxa, de la mano de otro champagne, en este caso Dom Pérignon, elabora un menú a disfrutar en el restaurante Azurmendi a razón de 800 y 1.000 euros el cubierto, según los vinos y los platos degustados. Es evidente que la calidad tiene un precio y que cada vez será más caro y difícil encontrar alimentos que no estén tocados por la mano de "mamá" industria. Eso se pagará, y se paga, si no bajo estos precios elitistas, sí a una escala reducida, pero evidente. Tanto es así que el robo de vendimias se está convirtiendo en una forma de vida. Si se roban Ferraris y relojes, también pueden ser víctima de los ladrones los viñedos, como ha sucedido en el Jura, donde bandas organizadas se han llevado una parcela entera, vendimiándola en una noche. Mucha gente y bien organizada para poder embolsarse 20.000 euros como mínimo. También en Chinon han volado de distintos *crus* cantidades superiores a los 500 kilos. Siempre de la mejor calidad, lo que no es broma en un momento en que las viñas están arrasadas por el calor hasta el punto de que las partes consideradas las mejores, las más soleadas, no se pueden utilizar porque se han quemado.

Lo veremos en otros muchos casos: las aves de calidad, las trufas que no hayan perdido el micelio con los calores de agosto, el aceite que ya es una rareza, serán un manjar de reyes, o de gente que pueda pagar por ello. Cuando el presidente António Guterres anuncia en la ONU que hemos abierto las puertas del infierno no hay que tomárselo a broma, de la misma manera que cuando el rey meditabundo Carlos III asegura que hay que tratar a los animales con respeto debemos hacerle caso, por más republicanos que seamos. ❋

Restaurante La Rita (Madrid)



"Carlos III anunció que no comería *foie gras* en su reciente visita a Francia"

Cocina y música

Mabel Hospitality, división gastronómica de Mabel Capital, acaba de inaugurar Tatel Valencia. Tatel ofrece un original concepto que fusiona la auténtica gastronomía española con música y espectáculos en vivo. Tatel Valencia presentará una carta conceptualizada por el chef ejecutivo del grupo, Juan Antonio Medina.

TATEL VALENCIA
C/Pascual i Genís, 19. 46002 Valencia · Tel.: 961 635 375.
https://tatelrestaurants.com/restaurante-en-valencia/





SINCRETISMO GASTRONÓMICO

El nuevo restaurante Mae ha abierto sus puertas en Barcelona para ofrecer una propuesta de alta gastronomía que enarbola la bandera del sincretismo gastronómico: cocina local con despensa global. Asimismo, Mae reivindica los orígenes de sus tres propietarios: el chef español Germán Espinosa, el chef colombiano Diego Mondragón y la chef y empresaria costarricense Mariella Rodríguez.

MAE Sant Elies, 22. 08006 Barcelona. · Tel.: 645 736 283 · https://maebcn.com

Para amantes de las brasas

Esta temporada, La Parrilla de la Máquina propone su barra como plan perfecto para todos aquellos amantes de las carnes y los pescados a la brasa. Además, este restaurante cuenta también con una propuesta de coctelería, así como DJ set los jueves, viernes y sábados. Tanto en la barra, como en las mesas altas de su alrededor, está disponible la carta del restaurante al completo.



LA PARRILLA DE LA MÁQUINA
C/ de Jorge Juan, 22. 28001 Madrid. · Tel.: 918 334 255.
https://laparrilladelamaquina.es



El lujo de la cocina cantonesa

El madrileño barrio de Salamanca ha dado la bienvenida al restaurante Le Petit Dim Sum, de Grupo China Crown, un local especializado en auténtica cocina cantonesa, que nace con el objetivo de elevar la cocina china al máximo exponente y situarla en el olimpo de la gastronomía. En su carta destacan elaboraciones como su xiao long bao de carrilleras de vacuno o el fan guo de otoño.

LE PETIT DIM SUM
Lagasca 48. 28001 Madrid · Tel.: 918 020 421. · www.lepetitdimsum.com



Para los que cenan tarde

El mejor bar de whisky de España está consolidando su faceta como restaurante *casual* y amplía el horario de cocina hasta la 01:00, y hasta las 02:00 horas los viernes y sábados. Destacan platos clásicos escoceses, elaborados muchos de ellos con un toque de whisky.

LA WHISKERÍA
Caspe, 39 · 08010 Barcelona · Tel.: 663 659 808 · www.lawhiskeria.es



Oasis de cocina tradicional

Producto de alta calidad, recetas de siempre y una enorme terraza interior rodeada de pradera verde son las señas de identidad de La Roteña, el restaurante que acaba de abrir sus puertas en Pozuelo de Alarcón y que debe su nombre a su plato estrella: la urta a la roteña.

LA ROTEÑA
Enrique Granados, 6 · 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: 918 976 720 · www.larotena.es

NORTE Y SUR

La carta de este nuevo restaurante madrileño se nutre de recetas andaluzas y vascas; juntas, pero no revueltas, sin fusiones. Así, podemos elegir entre croquetas melosas de txangurro o de rabo de toro al PX, o entre un Canelón de pringá gratinado con queso de la Sierra de Grazalema y una Hamburguesa vasca de txuleta con salsa de queso Idiazábal.



LA VASCO ANDALUZA
Arturo Soria, 2 · 28027 Madrid · Tel.: 91 216 20 21 / 687 683 571 · www.lavascoandaluza.com

Saludable y asequible

Los veganos, celíacos e intolerantes a la lactosa disfrutarán en el barcelonés Pötstot y sus amigos y familiares también, ya que ofrece un concepto de cocina inclusiva que permite sentar en la misma mesa a comensales con distintas sensibilidades alimenticias. La carta incluye canelones, croquetas, tortillas, arroces, 'flanes' o 'crema catalana' al estilo gluten *free* y sin proteína animal a precio ajustado.

PÖTSTOT
Valencia, 204 · 08011 Barcelona · Tel.: 938 082 335 · www.potstot.com





DIVERSIÓN Y GASTRONOMÍA

Marabú, el *dinner show* de la calle Ponzano de Madrid, vuelve tras el verano para seguir ofreciendo diversión y gastronomía en un lugar espectacular, inspirado en los años 20 del pasado siglo y pensado para el disfrute. Su propuesta gastronómica es variada y de gran calidad, e incluye platos como ensaladilla rusa de bonito del norte o langostinos tigre en tempura.

MARABÚ
C/Ponzano, 37. 28003 Madrid · Tel.: 918 317 773 · https://marabuponzano.es

Fórmula 100% casera

Para amantes de la carne, l'Entrecôte –firma icónica francesa instalada en Barcelona en 2019- cuenta con un menú único a un precio cerrado de 22 €. Consta de una ensalada verde, patatas fritas ilimitadas y un filete de ternera en salsa. Todo de gran calidad, 100 % casero, fresco y preparado al momento.



L'ENTRECÔTE
C/de Pau Claris, 142, 08009 Barcelona · Tel.: 932 703 529
https://www.entrecote.fr/es/

Tradición napolitana



Grosso Napoletano ha abierto su primer local en Valladolid. Se presenta como la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los auténticos principios de la tradición napolitana, como el uso de horno de leña a 500 º y la masa de doble fermentación. Cabe destacar que los *pizzaioli* de Grosso Napoletano provienen de la mejor escuela de Nápoles.

GROSSO NAPOLETANO VALLADOLID
Platería, 6. 47003 Valladolid · Tel.: 983 079 844 · www.grossonapoletano.com



Con alma de bar

La barra es el eje central de Hueso, un restaurante con alma de bar situado a escasos metros de la Puerta de Alcalá. Para los mediodías de martes a viernes estrenan el Menú Bar, ideal cuando el tiempo apremia. Y a las 16:00 h arranca su *afterwork*, en el que cada ronda incluye una tapa. Además, pone a disposición de sus clientes una irresistible carta de tapas, en horario *nonstop* de 13:30 a 23:30 h, y unos recién llegados cócteles.

HUESO Marqués del Duero, 5. 28001 Madrid. · Tel.: 914 857 058.
www.huesomadrid.com



El pato es protagonista

Bodega de los Secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y en otoño sugieren platos con el pato como protagonista como Confit de pato glaseado con gnoquis de manzana y chalota caramelizada.

BODEGA DE LOS SECRETOS
Calle de San Blas, 4 · 28014 Madrid · Tel.: 914 290 396
www.bodegadelossecretos.com



ALMA CASTIZA

Con más de 20 años de trayectoria, en Jacinta reinan los platos más emblemáticos de la gastronomía madrileña hechos en casa, con cariño e ingredientes de máxima calidad. Entre sus platos estrella se encuentran el Rabo de toro guisado, los tradicionales Callos a la madrileña y los Huevos Rotos con Jamón.

JACINTA Plaza Mayor, 4 · 280003 Madrid · Tel.: 912 535 191 · www.jacintamadrid.com

Cocina *flexiteriana* divertida



Ubicado en el corazón de Sant Cugat, Brevet CC. ha sido creado con una clara filosofía: "comer sano mola". Tiene una oferta impecable desde el desayuno hasta la cena incluyendo el tapeo. Su carta es *healthy* a la vez que creativa, deliciosa y nutritiva con platos como el exquisito muslo de pollo ecológico con espinacas jamaicanas o la lasaña de verduras con lentejas.

BREVET CC.
Rambla Can Mora, 5 · 08172 Sant Cugat (Barcelona)
Tel.: 633 336 577 · www.brevetcc.com

Indio sofisticado



Little Andaman ha conquistado el paladar de los barceloneses y el título de 'Mejor Asiático 2022' del programa de TV3 Joc de Cartes. De aire sofisticado, su propuesta es ligera y saludable y se basa en el 'tapeo indio'. Entre las nuevas recetas otoñales encontramos platos como Pepper Crabs, cangrejo sin cáscara en tempura con chutney de tomate y ensalada. Cócteles de autor y espectáculos en directo completan la propuesta.

LITTLE ANDAMAN
Muntaner, 182 · Tel.: 932 695 960 · www.littleandaman.es

LA FINCA

El caviar es la estrella

En este restaurante, que cuenta con la única estrella Michelin de la provincia de Granada, el caviar de Riofrío, que posee certificado ecológico, tiene una presencia destacada. Y es que el chef Fernando Arjona y su equipo lo incluyen en los dos menús de la carta.

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





LA VERMUTERÍA DEL SHERRY

Punto de encuentro

Con escasos cuatro meses de existencia, ya se está convirtiendo en el punto de encuentro imprescindible para los amantes de los vinos de Jerez. Ofrece también una carta variada de tapas y raciones como el celebrado steak tartar, que se sirve en un tuétano y, fuera de carta, atrevidas propuestas como las croquetas de corvina con alioli cítrico.

Hipotels Sherry Park
www.hipotels.com

SLVJ MADRID VELÁZQUEZ

Gastronomía, diseño y diversión

SLVJ desembarca en la calle Velázquez de la mano de Bless Hotel Madrid. Un espacio que permite disfrutar de una experiencia global entre cocina japonesa de autor, diseño y diversión. El sushi y los platos elaborados en la robata son su especialidad.

Bless Hotel Madrid
www.madridvelazquez.slvj.es/es





ARROZANTE Y TRATTORIA LA DOLCE VITA

Exquisita selección

El hotel Barceló Tenerife cuenta con una exquisita selección de bares y restaurantes, entre los que destacan Arrozante, especializado en arroces y paellas de autor, y dirigido por el chef sevillano Carlos Otaola; y Trattoria La Dolce Vita, una auténtica taberna italiana, con el Atlántico en el horizonte, donde coinciden el chef Niki Pavanellli y el mixólogo Yoni Mesa.

Barceló Tenerife
www.barcelo.com/es-es/barcelo-tenerife/



B-HEAVEN GRANADA

El arte del mix

B-Heaven Granada es el *rooftop* de Barceló Carmen Granada, una espectacular terraza donde disfrutar de impresionantes vistas de la ciudad, de La Alhambra y de Sierra Nevada. Se trata de un espacio dedicado a la gastronomía granadina reinventada y al arte del mix, con una carta de autor elaborada exclusivamente con productos de proximidad.

Barceló Carmen Granada
www.barcelo.com/es-es/barcelo-carmen-granada/

ISABELLA'S LLAFRANC HOTEL & RESTAURANT

Servicio al cliente

El grupo Isabella's ha abierto Isabella's Llafranc, su primer hotel en la Costa Brava. Aquí se ubica un restaurante italiano de atmósfera marinera que refleja la filosofía de su dueña, Isabella Heseltine, basada en el servicio al cliente, el *art de vivre* y en platos de la cocina italiana de mercado con toques mediterráneos.

Isabella's Llafranc Hotel & Restaurant
www.isabellasllafranc.com







D.O. TORO

Batiendo récords

La zona de producción de la Denominación de Origen Toro se encuentra situada al sudeste de la provincia de Zamora, en el extremo occidental de la Región de Castilla y León. 15 términos municipales forman parte de la denominación, 12 en la provincia de Zamora (Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefínjas, Venialbo y Villabuena del Puente) y 3 en la provincia de Valladolid (San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término de Pedrosa del Rey).

Cuatro ríos –Duero, Guareña, Talada y Hornija– moldean el relieve de la zona, originando un terreno suavemente ondulado con pendientes muy ligeras, con una altitud de entre 650 y 735 m. y sin problemas de orientación en las altiplanicies donde se asientan las vides.

Sus condiciones climáticas, con carencias de humedad ambiental, escasas pluviometrías, y suelos ricos en arena, cascajo, gravas, canto rodado, unido a que gran parte del viñedo está dispuesto en vaso, con marcos de plantación amplios, hacen que de forma natural no se produzcan desarrollos importantes de

Las cifras de ventas en esta denominación de origen situada entre Zamora y Valladolid, han conseguido batir récords un año más, superando los 16 millones de botellas comercializadas en 2022. Estos buenos datos se deben a la gran fidelidad de los consumidores, bien sea en el canal Horeca, alimentación, *online* o exportación, donde las ventas no han dejado de crecer en estos últimos años.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO TORO Y LA RUTA DEL VINO DE TORO



enfermedades fúngicas, y en consecuencia los tratamientos químicos en esta zona son insignificantes frente a los que un viticultor de zonas húmedas se ve obligado a hacer para salvar su cosecha.

El extremado frío en invierno, el gran número de horas de sol y la carencia de humedad ambiental antes mencionada, dan una calidad excepcional a la uva, lo que es primordial para la elaboración de buenos vinos.

Unos vinos que se vienen elaborando en esta zona desde época romana. En la Edad Media fueron considerados un bien de gran aprecio, siéndoles concedido privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida. En la Edad Moderna se llenaron con estos vinos bodegas reales y navíos que alcanzarían las tierras del Nuevo Mundo. Ya en el siglo XIX el vino de Toro se exporta en grandes cantidades para suplir la falta de vino ocasionada por la filoxera. En 1933, en un Decreto de la II República, Toro viene reconocida como Denominación de Origen, aunque no es hasta 1987 cuando se funda la actual D.O. Toro. 36 años después, se encuentran inscritas 62 bodegas que trabajan a diario para que el potencial de los vinos de Toro sea reconocido dentro y fuera de nuestras fronteras.

Cómo son los vinos

Los tintos están elaborados en su mayoría con la variedad autóctona tinta de Toro, cuyas características ampeleográficas bien se asemejan al tempranillo o tinto fino, pero que enclavada en la zona desde hace varios siglos la identifican con un nombre y personalidad propia y diferente a sus semejantes. En general, son vinos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad.

Los vinos de crianza deberán tener un mínimo de dos años naturales de los cuales y durante un período mínimo de seis meses habrán permanecido en barrica de roble.

Los reserva deberán tener un mínimo de tres años naturales, donde se someterán a un proceso de envejecimiento mixto en barrica de roble y botella. Se establece un período mínimo de doce meses durante los cuales el vino permanecerá en barrica de roble.

Los gran reserva deberán tener un mínimo de crianza de cinco años naturales, sometiéndose a un proceso de envejecimiento mixto en barrica de roble y botella. Se establece un período mínimo de dieciocho meses durante los cuales el vino permanecerá en barrica de roble.

La mención de criado, envejecido o madurado en "Roble" obedece a una demanda del consumidor, donde la bodega adapta el perfil de un vino a un proceso de crianza mixto en barrica y botella atendiendo a un riguroso seguimiento y control de la denominación de origen.

En cuanto a los blancos, la variedad predominante es la verdejo, que muchos consumidores identifican exclusivamente con Rueda.

Los vinos blancos elaborados en Toro con verdejo tienen algo más de cuerpo que los de Rueda, denominación de origen con la que comparten un término municipal en la provincia de Valladolid. En líneas generales, con verdejo y malvasía castellana se elaboran vinos monovarietales secos, con su punto de acidez, aromáticos, refrescantes y muy fáciles de beber y con albillo real y moscatel de grano menudo (variedades amparadas hace dos años), o bien entran a porcentaje en *coupages* de variedades blancas o se destinan a la elaboración tradicional de vinos con mayor contenido en azúcares.

Los rosados –como los tintos– se elaboran con la variedad autóctona predominante, la tinta de Toro, y con la de moda garnacha. Aunque ahora los rosados empiezan a ser valorados y demandados por el consumidor, la producción de rosados en la D.O. Toro es aún poco significativa y su ventas suelen ser estacionales, especialmente en los meses de verano.




TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. VINO
TORO

Consumidores fieles

Como avanzábamos al principio, la Denominación de Origen Toro concluyó el 2022 con un aumento de las ventas del 2,54% con respecto al año anterior, lo que supone un total de 16.445.000 botellas comercializadas, superando, por segundo año consecutivo los 16 millones de contraetiquetas retiradas. Un aumento que ha venido motivado principalmente gracias al crecimiento de la comercialización de varios segmentos de vinos, especialmente los tintos robles que superan de nuevo los 8 millones y los jóvenes, que logran alcanzar la cifra de 7 millones, de los cuales 6,2 mill. corresponden a la gama de tintos jóvenes.

Esta situación pone de manifiesto que el crecimiento de Toro es imparable, puesto que año tras año se viene consolidando un crecimiento sostenido de las ventas de vino de Toro, lo que demuestra que los consumidores siguen confiando en el gran trabajo de bodegas y viticultores para lograr unos vinos de una calidad excelente que gustan al público. Los datos



LA AMPLIA GAMA Y SU MAGNÍFICA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO POSICIONAN LOS VINOS DE TORO ENTRE LOS PREFERIDOS DE LOS CONSUMIDORES

Sugerencias de maridaje

Desde La Ruta del Vino de Toro nos sugieren maridar los vinos de Toro con productos y platos típicos de la zona, como la sopa de Ajo, el plato estrella de la ciudad de Toro. La esencia la pone el pan, pero el secreto está en el caldo, que surge de la cocción de un hueso de jamón, por un lado; y el sofrito de ajos pochados, por otro. Los quesos son otro de los productos de la zona con los que es imprescindible maridar los vinos de Toro, especialmente los tintos. Son quesos con Denominación de Origen muy populares en la cocina española. Están elaborados únicamente con leche de ganaderías seleccionadas por su calidad, y durante siglos se han mantenido los métodos de elaboración y maduración. El chorizo zamorano es otro de los puntos fuertes de la gastronomía toresana. Es un embutido crudo curado, que se elabora con carnes de alta calidad y con ingredientes no cárnicos como pimentón dulce o picante con Denominación de Origen 'de la Vera', sal ajo y orégano. Finalmente, otro plato estrella de la zona es el Arroz a la zamorana, un plato sencillo con mucho sabor que, aunque originariamente se comía durante los meses más fríos, ha pasado a degustarse en cualquier época del año. Su origen lo encontramos en la comarca de Aliste, procediendo sus ingredientes principales de la matanza del cerdo. Se considera uno de los arroces más antiguos de España. Se caracteriza por su aroma y su tono rojizo gracias al empleo del pimentón en la elaboración de la receta.



Arroz a la zamorana



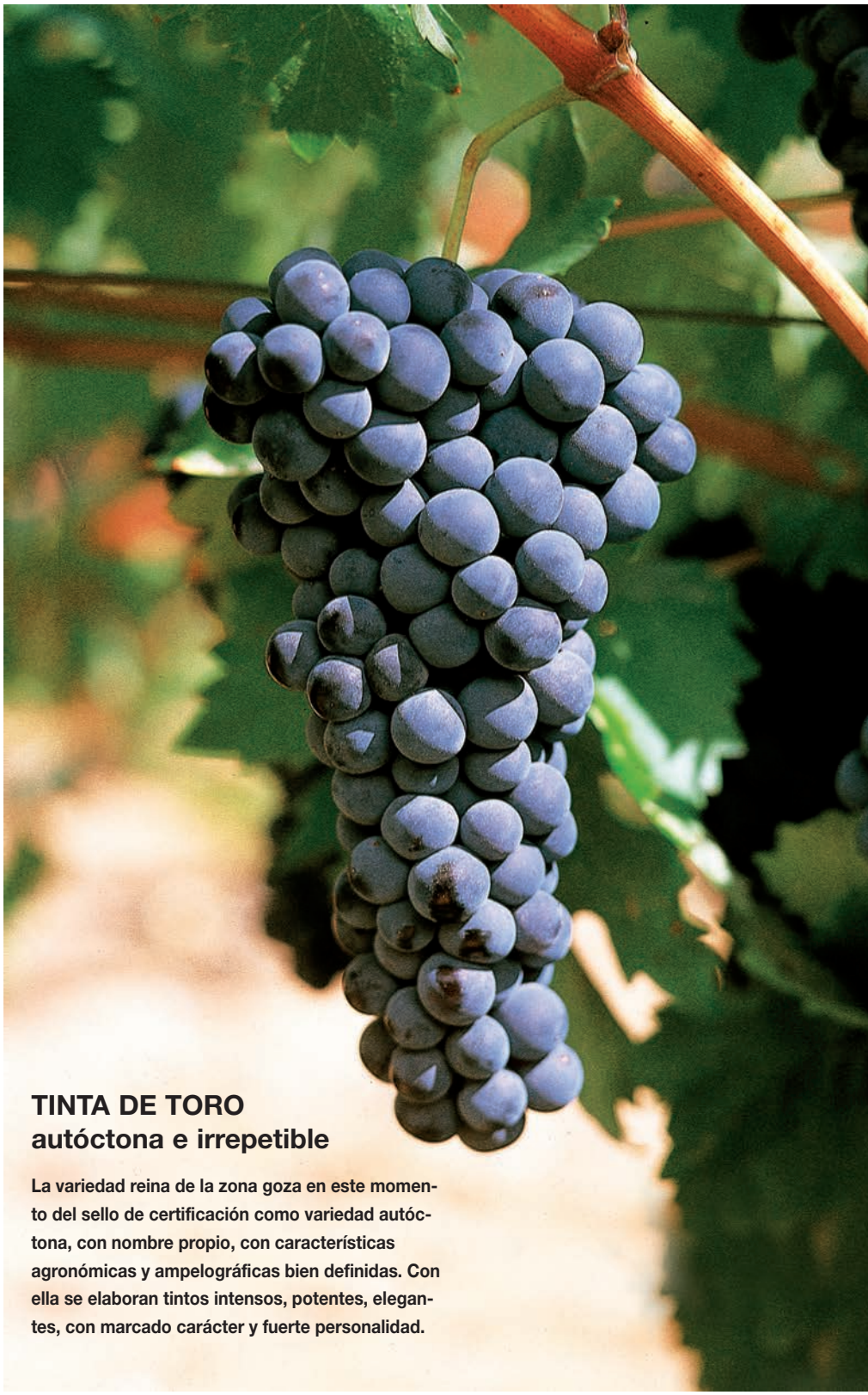
TINTAS
Tinta de Toro (autóctona) y garnacha tinta

BLANCAS
Verdejo, malvasía castellana, albillo real y moscatel de grano menudo

así lo demuestran, ya que de ellos se desprende la gran fidelidad de los consumidores, bien sea en el canal Horeca, alimentación, *online* o exportación, donde las ventas no han dejado de crecer en estos últimos años.

Con estos datos queda reflejado que los consumidores han elegido a Toro por su gran potencial afianzando de esta manera las cifras y logrando aumentar los segmentos de mercado gracias a la gran calidad y reconocimientos de la que gozan los vinos de la D.O. Toro., y es que la amplia gama entre la que el consumidor puede elegir y su magnífica relación calidad-precio los posicionan como unos de los preferidos de los consumidores.

Según el Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Toro, Felipe Nalda, esta continua subida se debe a que "Toro es una zona de grandes vinos con una enorme calidad, que además cuenta con una gran aceptación en el mercado y que se ha visto refleja-



TINTA DE TORO
autóctona e irrepetible

La variedad reina de la zona goza en este momento del sello de certificación como variedad autóctona, con nombre propio, con características agronómicas y ampelográficas bien definidas. Con ella se elaboran tintos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad.

La Ruta del Vino de Toro

El objetivo de esta Ruta es ofrecer experiencias que 'dejen huella' y sumergir a los enoturistas en un fascinante viaje que une dos provincias, Zamora y el sureste de Valladolid, a través de los cinco sentidos.
Es la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio, cultura y gastronomía y con una enorme tradición vinícola de calidad.
430 km para disfrutar, 50 recursos por descubrir, 28 poblaciones increíbles y 26 bodegas únicas para visitar. En definitiva, vivir en esta zona de Castilla y León la herencia y tradición vinícola, llena de costumbres arraigadas, municipios fascinantes y gentes acogedoras.





ES UNA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁS INFLUYENTES NO SOLO A NIVEL NACIONAL SINO TAMBIÉN A NIVEL INTERNACIONAL

da en la evolución de estos últimos años en los que las ventas no han dejado de crecer". Señala además que "el gran comportamiento que han tenido nuestros vinos durante este año 2022 es un éxito colectivo que pone de manifiesto el potencial con el que cuenta el vino de Toro que cada vez conquista a más consumidores, sin olvidar el magnífico comportamiento que tienen los vinos de Toro en la exportación". Esto supone sin duda algo trascendental para la D.O. Toro, ya que la consolida y reafirma como una de las más influyentes no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional. Los esfuerzos de las bodegas, viticultores y del propio Consejo Regulador a lo largo del tiempo han logrado posicionar y dar a conocer al público los excelentes vinos que se hacen en Toro.

La añada 2022 ha recibido la calificación de 'Excelente'

Más de 50 catadores calificaron esta añada como Excelente. En total cataron 12 vinos: un blanco, un rosado, dos tintos jóvenes y el resto con envejecimiento en barrica. En esta ocasión, se produjo una novedad notable, y es que repitió un vino elaborado 100% con la variedad garnacha tinta como partícipe de esta cata, ya que es posible su elaboración monovarietal amparada bajo el sello de calidad de la D.O. Toro. El vino blanco pertenecía a la variedad verdejo, poniendo de manifiesto la riqueza y calidad con la que cuenta Toro en todas sus variantes, tanto tintos como blancos. De la misma forma, se quiso poner en valor el trabajo que se realiza en las bodegas, buscando una diversidad en los vinos en función de lo que demanda el consumidor.

Tras las valoraciones, el Presidente del Consejo Regulador resaltó que Toro está haciendo una labor excelente y que su trabajo en promoción está surtiendo efectos muy positivos logrando alcanzar la cifra de 16,4 millones de botellas comercializadas en el pasado año 2022 continuando con los niveles de crecimiento constante que vemos desde hace ya varios años.
La calidad de los vinos de Toro se pone de manifiesto de nuevo, ya que son varios los años consecutivos en los que la calificación de las añadas resulta excelente. Esto tiene su resultado gracias al gran trabajo de bodegas y viticultores que se preocupan y esmeran en que las calidades tanto de las uvas como de los vinos sean óptimas para conseguir unos vinos de gran calidad. Sin duda Toro sigue creciendo en todos los aspectos, y con



esta nueva calificación de la añada 2022 se pone aún más de manifiesto la calidad y el éxito del que goza la Denominación de Origen a día de hoy. Todo un gran trabajo.

La vendimia 2023

Al cierre de estas páginas la vendimia en la D.O. Toro, que empezó a finales de agosto, aún no había concluido, pero nos avanzan desde la D.O. que "las uvas están llegando en un estado excepcional a nuestras bodegas y se espera una buena campaña de producción".

A lo largo de estas semanas más bodegas comenzarán su campaña conforme el estado de la uva comience a avanzar. En estos días, la recolección se centra en variedades blancas, que, por regla general, suelen ser más tempranas para dar paso en los próximos días y semanas a la recolección de las variedades tintas autorizadas en la Denominación de Origen como es la variedad reina la tinta de Toro, y la garnacha tinta.

De esta forma, cada vez serán más las bodegas que abrirán sus puertas para recibir esta cosecha 2023 que se extenderá durante parte del mes de octubre. ❋



Entrevista al presidente de la D.O. Toro: Felipe Nalda Álvarez

"A corto plazo serán una realidad los vinos espumosos elaborados por el método tradicional"



¿Cuáles diría que son las bondades de los vinos de Toro? ¿Cómo los definiría?
Los vinos tintos de Toro son vinos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad, que los hacen totalmente diferentes del resto de vinos tintos elaborados con la variedad tempranillo del panorama nacional. Son vinos que reflejan nuestros suelos, el clima continental con escasas precipitaciones propio de nuestra zona y el uso de la variedad autóctona tinta de Toro, y que en la mayoría de los casos procede de viñedos viejos, dispuestos en vaso en los que las labores vitícolas y la vendimia son manuales. Para los blancos, tenemos 4 variedades permitidas; malvasía castellana, verdejo, albillo real y moscatel de grano menudo. Con las dos primeras se elaboran vinos monovarietales secos, con su punto de acidez aromáticos, refrescantes y muy fáciles de beber y con las otras dos, o bien entran a porcentaje en coupages de variedades blancas o se destinan a la elaboración tradicional de vinos con mayor contenido en azúcares.

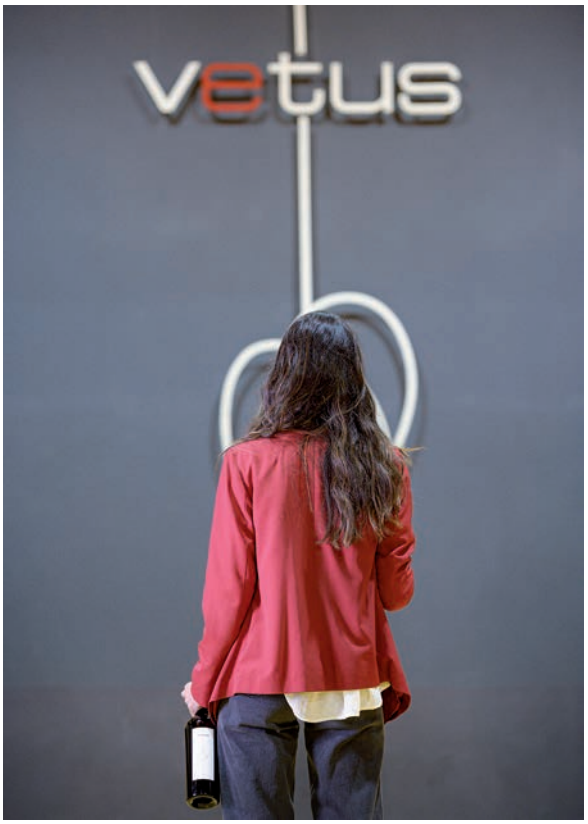
Lleva como presidente del Consejo Regulador desde 2016 ¿Qué balance hace de estos siente años en el cargo?
Han sido años muy provechosos, en los que hemos abordado y logrado entre otras cosas, la certificación del Consejo Regulador ante ENAC como entidad de certificación, modernizar el Pliego de Condiciones y reglamento técnico de la D.O. Toro, dando cabida a dos nuevas variedades de uva que desde siempre estaban en nuestra zona de producción, pero que en el reglamento del 87 se quedaron fuera, y la creación de nuevos tipos de vinos amparados a nuestra denominación de origen, como son las gamas de los dulces y semidulces, y adelanto que a corto plazo, también serán una realidad los vinos espumosos elaborados por el método tradicional.

"Apostamos por promocionar nuestros vinos en Reino Unido"

No puedo dejar de mencionar que, desde la Denominación de Origen Toro, al comienzo de mi primera legislatura, hemos sido promotores y precursores de la creación de la Ruta del Vino de Toro, y todo esto unido como es lógico a la continua apuesta por la promoción de nuestros vinos y la internacionalización de las ventas.

¿Tienen previstas acciones de promoción para este último trimestre del año?
Este año hemos hecho una apuesta importante por la promoción de nuestros vinos en el Reino Unido, desarrollando entre otras cosas, el primer salón de los vinos de Toro en Londres al que acudieron un tercio de todas nuestras bodegas y numeroso público especializado para catar nuestros vinos. Y vamos a terminar el año con acciones de refuerzo en este mercado, mediante una cata con los prescriptores y periodistas especializados, más influyentes del país, hecho que seguramente tenga continuidad a corto plazo en la promoción del año que viene en este mercado.❋

Bodegas Vetus



Ubicada en pleno corazón de la D.O. Toro, ha logrado rescatar la idiosincrasia propia de la zona desde un punto de vista innovador para convertirse en marca de referencia nacional e internacional.

Se erige sobre lo alto de una loma, en cuya ladera se asienta un viñedo de 20 hectáreas de tinta de Toro del que nace su vino más fresco: Flor de Vetus.

También elaboran Vetus, el vino más representativo de Toro, puesto que es una selección de viñedos viejos, repartidos por toda la D.O. y con diferentes tipos de suelos que son el propio reflejo de la tipicidad de la tinta de Toro.

Además de sus vinos más conocidos, Vetus también elabora una pequeña producción de Celsus, para el que se utiliza un viejo viñedo prefiloxérico que a penas rinde unos 2.000 kilos por cosecha.

En el proceso de elaboración, Vetus tampoco escatima recursos, ya que es consciente de la necesidad de respetar al máximo la materia prima que le provee la finca. Es de este modo cómo la bodega toresana consigue aunar su moderna estética, su estilo de vinos, amables y limpios, con la historia y el alma de esta región.

Por otro lado, Bodegas Vetus también se ha aventurado a entrar en la D.O. Rueda, donde elaboran Flor de Vetus Verdejo, un blanco más serio, con la tipicidad del verdejo, pero con algo más de acidez y mucha frescura. La guía que edita *Mi Vino-Vinum* lo ha calificado recientemente como el mejor verdejo del año y *Wine Searcher* lo sitúa entre los 10 mejores vinos del mundo por menos de 10 dólares.❋

BODEGAS VETUS Carretera Toro-Salamanca (ZA-605), km. 9-10 · 49820 Villabuena del Puente (Zamora) · Tel.: 980 056 012 · www.bodegasvetus.com



DOMINIO DEL BIENAMADO
Paraje El Álamo · Camino de los Taberneros, s/n - Finca 109
49810 Morales de Toro (Zamora) · Tel: 91 199 41 08
@Dominiodelbienamado

Dominio del Bienamado

Ubicados en Morales de Toro (Zamora), dentro de los Pinares de Santa Ana, en un entorno natural, practican una agricultura y viticultura ecológica, que apuesta por la recuperación y mantenimiento de viñas centenarias de variedades autóctonas como la malvasía castellana, el verdejo de Toro y por supuesto, la tinta de Toro.

Este respeto a lo natural, su dedicación, y sobre todo el corazón que le ponen a diario, se ve reflejado en la calidad de sus vinos, de estilo tradicional, con una actitud innovadora, que día a día se ven reconocidos no solo en nuestro país, sino internacionalmente. Sin duda, Dominio del Bienamado y sus vinos Caray, Biógrafo y Billøn son vinos a seguir en los próximos años, y están destinados a triunfar.

Caray 2018 es un monovarietal de tinta de Toro con crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano. De color rubí oscuro, en nariz aparecen aromas a frutos negros de sotobosque en almíbar, con notas de especias y toques de regaliz negra y torrefactos. En boca destaca su profundidad y persistencia. Su acidez nos augura una lenta evolución en botella y nos asegura una buena longevidad.

Caray 2020 es un monovarietal de tinta de Toro con crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano. Color granate intenso. Atisbos de ciruela negra y mermelada de moro entremezclándose con notas de roble y balsámicas. Generosa redondez en la boca, con una buen acidez.

Billøn Caray es un verdejo con una crianza sobre lías finas en barricas nuevas francesas. De color amarillo dorado, aparecen aromas complejos y estructurados que denotan su estancia larga en barrica, junto a una elegante y exuberante fruta con hueso, recuerdos cítricos y matices de hierbas balsámicas. En boca es de entrada elegante y untuosa. Un vino con carácter, complejo, estructura y cuerpo. Podrá disfrutarse en perfectas condiciones a través de los años.❋

Fariña: Vuelve Primero



BODEGAS FARIÑA
Ctra. Tordesillas, Km 32, 200 · 49800 Toro (Zamora) · Tel.: 699 402 040 · www.bodegasfarina.com

En el corazón de los depósitos de elaboración de Bodegas Fariña se escucha ya el pálpito de la nueva cosecha. *Primero 2023,* el vino más joven, frutal y fresco de la bodega, verá la luz el tercer jueves de noviembre, protagonista de una gran fiesta que se celebrará simultáneamente en más de un millar de bares, vinotecas y restaurantes de toda España. Nace con el reto de superar a su predecesor, que se ha alzado como "Mejor Vino Joven" de la *Guía Gourmets,* ha obtenido un Baco de Oro y un destacado lugar en el Cuadro de Honor de la *Guía del Vino Cotidiano* y ha superado los 90 puntos en otras guías especializadas como *Peñín* o *Verema*.

Primero, que une en una botella el mundo del arte y el vino, luce este año en su etiqueta la obra "Extracto", de la artista almeriense Pepa Satué Ripoll, ganadora del 18º Concurso Nacional de Pintura de Fariña. En su estilo, como en el resto de elaboraciones de la bodega, se encuentra la impronta inconfundible de Manu Fariña, tercera generación de la familia dedicada al vino, y ese nuevo estilo ha convencido no sólo al público, sino también a la crítica. Publicaciones como la prestigiosa revista británica Decanter acaban de otorgar 92 puntos a su tinto roble, *Fariña Lágrima* –un "todoterreno" de barra y de restaurante, cuya frutosidad, frescura y ese ligero toque de crianza hace que maride con todo–, y 93 puntos a su vino más icónico, *Gran Colegiata Original,* un clásico renovado elaborado con viñedo viejo plantado en pie franco de tinta de Toro, con 18 meses de crianza, que representa la evolución líquida del vino de Toro y de Bodegas Fariña.❋

Bodegas y Viñedos Maires

En el año 2015 dos primos –Fernando y Pablo– se unen con el objetivo de retomar la actividad de sus antepasados y crean Bodega y Viñedos Maires. Los viñedos Maires se encuentran ubicados en diferentes zonas de la D.O. Toro, y tienen una edad que en ocasiones supera los 100 años.

Maires hace alusión a un apodo familiar que remite a cuatro generaciones dedicadas a la viticultura, ya que los primos tienen muy presente la tradición, pero también tienen claro que quieren llevar a cabo un proyecto que de lugar a una nueva forma de entender el vino: viticultura y comunicación. Su filosofía se basa en mantener los valores y la tradición unidos a la innovación. El resultado: vinos capaces de transmitir esos principios bajo el nombre de Ademán. Cada uno de los vinos Ademán representa una etapa de la vida de las personas (la juventud, la madurez y la vejez) y comunica diferentes ideas con distintos gestos (ademanes) realizados con las manos que se ven en la etiqueta. Sin embargo, la imagen no basta para llegar a todos los colectivos, por lo que incorporan el sistema braille, que permite su lectura por parte de las personas con discapacidad visual. Así, en la etiqueta de Ademán Carabizal, envejecido cuatro meses en barrica de roble francés, se puede leer en braille "Ademán Roble". Ademán Valdearanda, embotellado tras pasar doce meses en barrica, informa en braille de que se trata del "Ademán Crianza". La botella de Ademán Valdecarretas contiene un vino que ha permanecido 20 meses en la barrica y en su etiqueta se puede leer "Ademán Selección". Finalmente, Ademán Adalia es el "Ademán Verdejo".❋

BODEGAS Y VIÑEDOS MAIRES
Camino los Llanos, s/n · 49800 (Zamora)
Tel.: 669 363 761 · www.bodegasmaires.com





Finca Sobreño Selección Especial y Finca Sobreño Rosado



NOTA DE CATA

Nombre: Finca Sobreño Selección Especial
Variedad: Tinta de Toro
Características: Color cereza picota con destellos púrpuras. Potente y elegante, con aroma a confitura de frutas negras y especias (vainilla, chocolate). En boca es potente, carnoso y aterciopelado. Combinación perfecta con carnes rojas y caza.

Bodegas Sobreño celebra este año su aniversario en la D.O. Toro con la recogida de su 25ª vendimia. Una campaña, la más temprana para la bodega zamorana, que la convierte en una de las más veteranas de la denominación desde que se estableció en 1998 en Toro. Durante este cuarto de siglo su máxima ha sido elaborar la tinta de Toro con respeto y conciencia con el medio ambiente en sus 80 hectáreas de viñedo. Este compromiso se traslada a todos sus vinos, como el Finca Sobreño Selección Especial y Finca Sobreño Rosado, reconocidos con varios premios internacionales.❋

BODEGAS SOBREÑO
Carretera N-122 Km. 423
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 693 417
www.sobreno.com

NOTA DE CATA

Nombre: Finca Sobreño Rosado
Variedad: Tinta de Toro
Características: Color piel de cebolla. Nariz de intensidad media-alta, predominando frutas de hueso como albaricoque, melón, frutas rojas y esencia de flores de rosa y jazmín. Fondo tostado, fresco y agradable. Sabroso en boca, con aromas de frutas maduras. Largo, fresco, dinámico y persistente. Equilibrado en acidez y alcohol. Ideal para aperitivos, platos fríos, arroces, fideuá, tartar, sardinas y quesos cremosos.

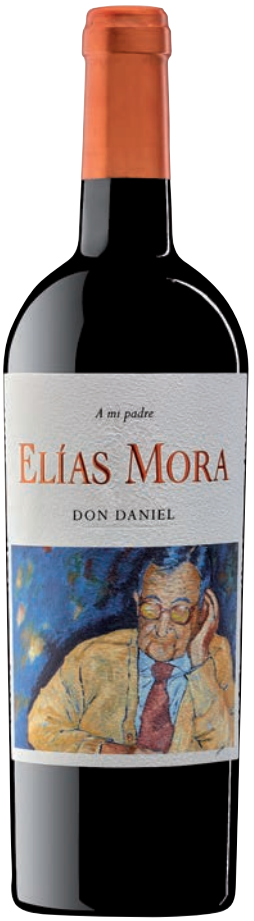


Bodegas Elías Mora



Bodega Elías Mora es uno de los más reconocidos representantes de la D.O. Toro a nivel internacional. Este año Victoria Benavides presentaba a sus clientes Don Daniel, un nuevo vino dedicado a su padre, fallecido en 2019, con una carta en la que explicaba su origen: "Cuando mi padre probó en vendimia el vino, me dijo: "Es un vino abacial" (de abad); y cuando lo catéis encontraréis esto: fruta, especias, regaliz... es maduro y fresco al mismo tiempo. No es casualidad, pues estas viñas recuerdan que dependían de la orden de San Benito desde 1502". Fue la última añada que probó y ahora lleva su nombre. Ha recibido 98 puntos en un artículo en Wine Review Online por parte de Michael Franz, el que fue durante 11 años columnista del prestigioso The Washington Post. Franz describe sus experiencias con el vino español y los viajes que ha realizado a diversas bodegas, y cómo ha seguido durante años la evolución de Bodegas Elías Mora. Sobre Don Daniel, dice: "Ofrece una espectacular pureza de la fruta en una estructura grande pero elegante, con un equilibrio prácticamente perfecto entre la densidad de la fruta y la estructura de roble francés de apoyo. Una textura sedosa y una integración casi perfecta sugieren que la fruta era impecable desde el principio y luego fue tratada con gran cuidado durante la maceración y fermentación, y el envejecimiento en roble duró solo 12 meses, la mitad del tiempo de la Reserva de esta bodega. […] Fue absolutamente maravilloso cuando se volvió a probar después de 24 horas: impecable y fresco, ágil pero aún muy expresivo tanto aromáticamente como en términos de sabor, sin ningún peso superfluo". ❋

BODEGAS ELÍAS MORA
Calle de Don Juan Mora Garzón, s/n
47530 San Román de Hornija (Valladolid)
Tel.: 983 784 029
www.bodegaseliasmora.com



Bodega Piedra

Familiar, ecológica y sostenible

Es el sueño de una familia que quiso hacer de su gran afición una realidad: elaborar vinos de excelente calidad. Actualmente, además de seguir siendo una bodega familiar, sus pilares son la ecología y la sostenibilidad.



Cuando en 1997, tras encauzar su carrera jurídica en Escocia, Grant Stein decidió poner en marcha su propia bodega, comenzó a buscar un terreno vitícola por distintos países, decidiéndose finalmente por la región española de Toro por su enorme potencial. Allí adquirió la mayor parcela de viñedo viejo de la Denominación de Origen Toro, en el valle de la Guareña, e inauguró su bodega Piedra en 1999.

Gonzalo Sanz, sexta generación de bodegueros, está a la cabeza de un excelente equipo humano formado por profesionales altamente cualificados que consigue que su pasión por el vino se refleje cada día en un producto de calidad, un vino que representa el carácter de las tierras del Duero. Con una amplia gama en continua expansión, los vinos de esta bodega se ajustan a las exigencias de paladares muy variados. Desde vinos jóvenes y naturales elaborados sin sulfitos ni tratamiento aditivo alguno, a vinos en los que apreciar el valor del tiempo y la madurez, que expresan lo mejor de un antiguo viñedo en la comarca de Toro.

La finca posee 205 ha de viñedo de las cuales 150 ha son viñedos viejos (1945 – 1967), algo que se transmite en la calidad e la uva. Desde 2016 el proyecto se transforma a ecológico certificando bodega, y toda la superficie del viñedo, además de obtener la certificación en IFS, fecha que coincide con la incorporación de José Hidalgo al proyecto enológico y de viticultura sostenible.



Gonzalo Sanz y Mary Cruz Martínez

Esta apuesta por la sostenibilidad hace que tengan sus propias colmenas de abejas para la polinización y que en las etiquetas de los vinos se reflejen los animales que viven en la zona.

En cuanto a las variedades de uvas que utilizan, debemos destacar que uno de los rasgos más diferenciadores de Piedra es el cultivo de la uva garnacha –poseen la de mayor superficie de la D.O. Toro– así como su incorporación a sus vinos para equilibrar, modernizar y completar a la variedad tinta de Toro, dándoles un toque elegante en nariz así como una acidez más equilibrada.

El profundo conocimiento de la variedad tinta de Toro así como las levaduras autóctonas que han seleccionado en sus viñedos hacen que el perfil aromático de sus vinos sea único.

Así, el intenso trabajo en la viña junto con las modernas técnicas enológicas ha situado a los vinos Piedra entre los mejores y a esta bodega como referente mundial de la región, estando presentes en 25 países. ✻

Más información: www.bodegaspiedra.com

Lagarona
Fuego y brasas

Bodegas Piedra cuenta con un restaurante situado en la mayor parcela de viña vieja de la D.O. Toro, el Pago de Bocarrage. Ofrece unas impresionantes vistas del viñedo y una cocina que combina el arte de manejar el fuego y el respeto por el producto propio y de proximidad.





El restaurante Lagarona debe su nombre al pago donde se ubica, donde nacen las uvas con las que elaboran el icónico Lagarona Tinto (tinta de Toro y garnacha) y Lagarona Blanco (malvasía castellana, albillo real y verdejo), el primer blanco criado en barricas y sobre lías de la D.O. Toro. En este pago también hay olivos con los que elaboran su propio aceite, que sirven en el restaurante.
Estamos ante un espacio gastronómico donde se fusionan la tradición y la innovación. Su cocina se basa en el dominio del fuego, que le da un toque especial a sus platos, y en el respeto por el producto propio y de proximidad, que garantiza la calidad y la frescura de sus ingredientes. De hecho, la mayoría de los productos que utilizan son ecológicos y provienen de proveedores locales. Su máxima es el respeto al producto con la mínima intervención.
Liderado por Mary Cruz Martínez junto a un equipo joven, dinámico y profesional, ofrece una amplia variedad de carnes a la brasa –no olvidemos que el restaurante Lagarona se encuentra en Toro, territorio que destaca por su fuerte tradición en carnes de calidad– pero también están especializados en arroces a la brasa, además de contar con opciones vegetarianas sorprendentes. Entre los platos de la carta encontramos propuestas como la Escalivada de verduras, lascas de bacalao y polvo de aceituna; las Berenjenas a la brasa con almendras caramelizadas; el Carpaccio de solomillo de Aliste ahumado, mostaza y chalota encurtida; los Espárragos blancos de Fuentesaúco a baja temperatura con salsa romescu; el Secreto ibérico Beher a la brasa o el Chuletón madurado 45 días Alistana Sanabresa.
Lagarona abre de miércoles a domingo a mediodía, de 13:00 a 17:00.
Por otro lado, a mediados de este mes de octubre abrirá temporada el Wine Bar, donde se puede disfrutar de los vinos de Bodegas Piedra acompañados de tapas y una carta carta más informal.✻

Más información: www.lagarona.com



ENOTURISMO

Experiencia multisensorial

Octubre vuelve a ser el mes que registra un mayor número de visitas a bodegas y museos, ya que en época de vendimia los enoturistas pueden disfrutar de actividades especiales que se suman a las muchas que ya se ofertan durante todo el año. Eso sí, a veces no se necesita mucho más para vivir una experiencia multisensorial que sentarnos en mitad de unas viñas, copa en mano, y disfrutar del paisaje y el vino con los cinco sentidos.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR ACEVIN - RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS

Ruta del Vino Ribera del Duero

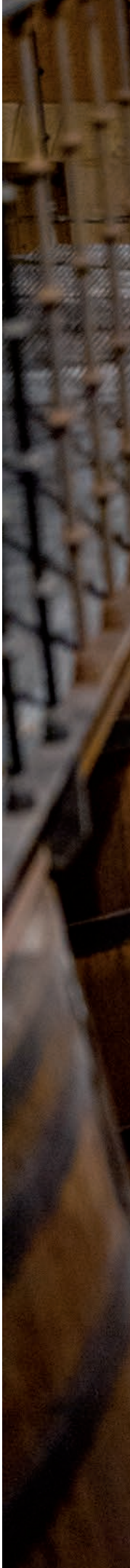


El enoturismo no deja de crecer. Multitud de bodegas abren sus puertas a visitantes, muestran la manera en la que elaboran su producción y, en muchos casos, acompañan esta actividad con planes gastronómicos en restaurantes propios y hasta en hoteles para pasar la noche y cerrar un fin de semana perfecto, especialmente en esta época en la que las uvas se recogen y los tonos tierra y la luz del otoño inundan el territorio.

Y es que este mes la vendimia está en su apogeo, una época idónea para visitar algunas de las bodegas y viñedos más populares de España o descubrir otras zonas vitivinícolas menos conocidas. No es de extrañar que octubre sea el mes preferido para hacer enoturismo. Eso sí, le sigue agosto, de lo que podemos extraer una lectura altamente positiva pues, a pesar de ser este el mes en el que la mayor parte de la población sigue cogiendo sus vacaciones y en donde prevalecen los destinos de costa y playa, el hecho de que el enoturismo ofrezca cifras tan altas en este periodo da cuenta de que ya no se trata de una actividad complementaria a otro tipo de turismo sino que es un producto consolidado, con entidad permanente y que se está posicionando como uno de los tipos de turismo más atractivos y estables de todo el sector. Además, potencia destinos rurales y de interior combatiendo la España vaciada.

Rápida recuperación

El decimoquinto Informe Anual de Visitas a Bodegas y Museos del Vino asociados al club de producto Rutas del Vino de España presentado el pasado mes de junio por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y elaborado a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, confirma la rápida recuperación del enoturismo tras el fuerte impacto que supuso la caída de todo el sector turístico en 2020 a causa de la pandemia. Los datos, referidos al año 2022, reflejan un aumento del 58,32% respecto al anterior estudio (2021) y una recuperación del 80,85% con respecto a las cifras de visitantes que se registraron en el último informe pre-pandemia.



Bodegas Murua





Gastronomía

Degustar los productos y los platos tradicionales de cada territorio es sin duda una parte fundamental del enoturismo, ya que constituyen el maridaje perfecto para los vinos de la zona.
En la foto: Restaurante La Carboná (Jerez de la Frontera), Premio a la 'Mejor oferta gastronómica' en los VI Premios de Enoturismo de Rutas del Vino de España

El número total de visitantes a las bodegas y museos del vino asociados a Rutas del Vino de España durante 2022 ascendió a 2.487.255, frente a los 1.640.800 que se registraron en 2021. El aumento de visitas ha llevado aparejado, igualmente, un aumento en la repercusión económica de la actividad turística asociada a estos dos agentes (bodegas y museos del vino). Así, el impacto económico de esas visitas se sitúa ahora en 75.481.646 euros, superando en un 39,04% los ingresos registrados en 2021 y situándose a poco más del 12% de alcanzar las cifras de 2019.

Con respecto a este impacto económico hay que recordar que la cifra aportada por este Informe solo atañe a bodegas y museos, los dos establecimientos a los que se puede imputar de manera objetiva una visita motivada netamente por interés enoturístico. A ella habría que sumar la correspondiente a otros gastos en destino relacionados con otros establecimientos que también forman parte de las Rutas del Vino de España, como alojamientos, restaurantes o empresas de actividades, por lo que el impacto total sería mucho mayor. Una estimación aproximada nos llevaría a poder decir que el impacto económico global representado por el enoturismo de las 36 Rutas del Vino de España triplicaría la cifra registrada en bodegas y museos.

Más enoturistas internacionales

Los datos de este nuevo Informe señalan que sigue prevaleciendo el visitante nacional, que representa algo más del 80% de todas las visitas, pero si el anterior Informe de Visitantes a Bodegas y Museos de Rutas del Vino de España reflejaba la vuelta del turista internacional a los destinos de nuestro país, el de 2022 constata ese hecho y refleja un incremento en el porcentaje de enoturistas de procedencia internacional de algo más del

Bodega El Fabulista





Celler Masroig



5%, llegando al 20,4% frente al 15,14% del año anterior, bastante cerca ya del porcentaje que representaba antes de la pandemia y que rondaba el 25%. Las Rutas del Vino de España que cuentan con un porcentaje mayor de visitantes internacionales son: Gran Canaria (66,5%), Alicante (41,5%) y Penedès (38,5%).

Las Rutas del Vino más visitadas

Prácticamente todas las Rutas del Vino continúan en una tendencia positiva al incrementar el número de visitantes con respecto al año anterior. Hay que señalar que se trata del primer informe tras la pandemia en el que no existían limitaciones en cuanto a la movilidad entre territorios en ningún momento del año. Los datos resultantes permiten establecer una clasificación en la que hay que tener en cuenta la diferenciación y especificidad de cada una de las Rutas.

Durante el año 2022 las Rutas que han recibido un mayor número de visitantes han sido la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, con 333.781 visitantes; la Ruta del Vino de Rioja Alta, con 213.974 visitantes; y la Ruta del Vino Ribera del Duero, con 281.918 visitantes. Superando la cifra de los 200.000 visitantes les siguen otras como la Ruta del Vino Penedès (262.693), la Ruta del Vino Rioja Alavesa (234.101) y Ruta del Vino de Calatayud (229.009).

De manera desglosada, las Rutas que reco-

¿Sabías que...?

- **Durante el año pasado se registraron casi 2,5 millones de visitantes, una cifra que supone un 58% más que durante el 2021 y una recuperación del 80% tras el parón por la pandemia.**
- **Los visitantes internacionales han aumentado con respecto a 2021 un 104,16%, mientras que los nacionales un 42, 36%.**
- **El impacto económico generado por las visitas a bodegas y museos del vino supera los 75 millones de euros.**

Ruta del Vino Somontano



En familia

El enoturismo ha dejado de ser un turismo solo para adultos y se empieza a contemplar como alternativa vacacional familiar, ya que muchas bodegas ofrecen actividades para niños con cata de mostos o visitas teatralizadas. Además, las Rutas del Vino también tienen en cuenta a este sector de la población. Por ejemplo, la Ruta del Vino Somontano fue pionera al lanzar en 2017 su propia oferta de enoturismo infantil. Oferta que en 2018 recibió dos premios: uno como mejor iniciativa de enoturismo en los International Wine Challenge y otro como mejor campaña de promoción de Rutas del Vino de España, que revalidó el pasado año por ofrecer un material de calidad a los niños y adaptar la propuesta turística a sus expectativas, lo que redunda en el servicio a un público familiar.

gen un mayor número de visitas a Bodegas son Marco de Jerez (299.823), Rioja Alta (282.954), Penedès (274.445), Rioja Alavesa (221.487), Ribera del Duero (208.016) y Rías Baixas (101.172); mientras las que suman un mayor número en cuanto a visitas a museos son Calatayud (225.393), Ribera del Duero (73.902), Arlanza (71.209), Garnacha (51.825), Madrid (41.865) y Marco de Jerez (33.958).

Novedades

Durante el periodo de 2022 también se certificaron dos nuevas Rutas del Vino, Txacoli y Méntrida-Toledo, un hecho que refleja el creciente interés de los territorios vitivinícolas de nuestro país en crear productos enoturísticos de calidad como los representados por Rutas del Vino de España. Además, en muchas de las Rutas que ya formaban parte de la marca, se han creado nuevos servicios por lo que la oferta enoturística de servicios de Rutas del Vino de España es más completa y variada que nunca. Esa amplia gama de servicios empieza a posicionarse como otra de las fortalezas de la marca pues, gracias a este catálogo, es capaz de dar respuesta a las necesidades de los diferentes perfiles de enoturista.

Teniendo en cuenta todos esos datos, podemos afirmar que el enoturismo se impo-

Juvé & Camps



Perfil del enoturista

El **61,02%** son mujeres

El **48,76%** viaja en pareja

El **39, 56%** tiene entre 46 y 55 años

El **45, 26%** es aficionado al vino

El **54%,01%** reserva por internet

El **85,40%** utiliza vehículo propio

La estancia media son **2,47** días y el gasto total por estancia **493, 97€**



Finca Villacreces

No solo bodegas...

Además de bodegas y restaurantes, hay un gran número de entidades que hacen posible que el enoturismo en España sea una realidad, sin ellos, la oferta enoturística se quedaría incompleta: almazaras, queserías, enotecas y vinotecas, alojamientos con encanto, turismo activo (kayak, rafting, puenting, vuelos sobre viñedos, paseos a caballo, en quad, senderismo, escalada, barranquismo...), museos y comercios.

ne como una de las vías claves para impulsar la economía de las zonas vitivinícolas, siendo un producto que, bajo el foco de la sostenibilidad, permite crear empleo, innovar y mantener población.

Recorre España de Norte a Sur y de Este a Oeste

Las Rutas del Vino nos permiten recorren diferentes paisajes vitivinícolas que abarcan toda la geografía española.

En el noroeste de la península, las Rías Baixas de Galicia sorprenden con sus vides emparradas, su albariño y ese perfecto maridaje con la gastronomía del mar. La Comarca del Bierzo, en León, te propone un recorrido por villas y pueblos con un extenso patrimonio cultural, natural, arqueológico y artístico, todo ello con un denominador común: su vino.

Continuando el viaje hacia el este, en el País Vasco encontrarás las dos siguientes rutas, ambas en la provincia de Álava: la Ruta del Txakoli, en la comarca de Aiaraldea, y la de Rioja Alavesa, entre la Sierra de Cantabria y el Ebro. La otra orilla de este río es ya territorio de otra Ruta: la Rioja Alta que, junto a su vecina ofrecen un paisaje casi interminable de viñedos y un atractivo conjunto de bodegas, tanto tradicionales como vanguardistas y de diseño. Siguiendo el curso del Ebro por La Rioja llegarás hasta la Rioja Oriental para pasar después al territorio de la Ruta del Vino de Navarra, una tierra de contrastes e igualmente cargada de historia.

A los pies de los Pirineos, la comarca oscense del Somontano rebosa juventud y talento en la elaboración de sus vinos y en el trato de quien viene a conocerla. Desde el Moncayo hacia el Ebro, La Ruta de la Garnacha, en Campo de Borja, demuestra cómo una variedad con carácter y fuerza como la garnacha, elaborada desde hace siglos en las pequeñas bodegas en cerro familiares, ha acabado por hacerse un hueco en el panorama mundial. Todavía en Aragón tienes un par de Rutas más por conocer: la de Campo de Cariñena, que ofrece una de las zonas vitivinícolas con más solera de nuestro país y un mosaicos de pueblos, campos y viñedos en el piedemonte de la Sierra de Algairén, con joyas arquitectónicas que se remotan hasta la época medieval y el Renacimiento, y la de Calatayud, que dispone de atractivos turísticos difícilmente repetibles como sus sierras, hoces, barrancos, ríos, balnearios o el arte mudéjar.



Bodegas Murua

Entrando en Cataluña, Lleida ofrece un viaje enológico en el que los vinos tradicionales o de nueva factura dibujan un paisaje donde pasado, presente y futuro se solapan. Y no hay que abandonar esta Comunidad sin conocer otra de las Rutas: Penedès, un territorio creativo y poderoso en el que la arquitectura modernista y la mezcla de mar y montaña dan un cariz muy particular difícil de olvidar.

En la Comunidad Valenciana encontrarás dos Rutas más: Utiel-Requena, en el interior de Valencia, donde la variedad bobal permite probar unos vinos diferentes, y Alicante, que te sorprenderá por la diversidad de sus zonas y la oferta turística de sus comarcas, especialmente las del interior.

Las buenas sorpresas continúan cuando entramos en Murcia. Con su castillo como seña de identidad, Jumilla es un municipio que combina la tradición vitivinícola ancestral con unos vinos de plena actualidad. La Ruta del Vino de Bullas se alza como una auténtica bodega natural en las tierras altas de la región, y Yecla muestra una oferta enoturística cada vez más fraguada, que combina con un seductor entorno natural.

En Andalucía, a ritmo del arte flamenco, tienes tres citas: Montilla-Moriles, en la provincia de Córdoba, te descubre los secretos de los racimos secados al sol y de los colores de sus vinos generosos; en Cádiz, el Marco de Jerez te ofrece una región a orillas del mar, con la particular historia de unos vinos únicos; y la Ruta del Vino de Ronda y Málaga te mostrará un destino inesperado, con paisajes de viticultura heroica y pueblos llenos de autenticidad.

En Castilla y Léon, además del Bierzo, que visitamos al comienzo de este itinerario, encontrarás un buen número de Rutas del Vino: en la Ribera del Duero respirarás la cultura del vino en un territorio que se extiende por Soria, Burgos, Valladolid y Segovia; Rueda, la 'cuna del verdejo', te da la oportunidad de realizar un viaje en el tiempo a siglos pasados, disfrutando de la gran riqueza cultural y patrimonial de su territorio; Cigales, tierra de vinos rosados, ofrece un recorrido por bellos parajes y una rica gastronomía; Toro, con sus experiencias que 'dejan huella', es la opción perfecta para un fin de semana de turismo de interior que se puede complementar con la Ruta del Vino de Zamora y, así, recorrer una zona repleta

Cumbre en La Rioja

La 7ª Conferencia Mundial de Enoturismo de la OMT tendrá lugar del 22 al 24 de noviembre en La Rioja. Este evento es una oportunidad única para que los expertos de un cada vez más creciente sector del turismo enológico trabajen juntos para encontrar soluciones concretas para hacer del turismo una herramienta fundamental para un futuro más sostenible, inclusivo y resiliente para las comunidades.

Juvé & Camps



de historia, patrimonio y una gran tradición vinícola; Arlanza también une la cultura del vino con un viaje a través de la historia, mientras que la naturaleza más espectacular es el elemento que complementa el mundo del vino en las dos Rutas más occidentales de este territorio: Arribes, un paraíso cobijado entre cañones de granito cuyo territorio discurre por el área del Parque Natural de Arribes del Duero, y Sierra de Francia, integrada también en otro Parque Natural, el de Sierra de Francia Batuecas, y donde las tradiciones y la cultura popular permanecen vivas y le dan un sabor único a nuestro viaje.

Ribera del Guadiana, en Extremadura, te mostrará su decidida apuesta por modernizar la viticultura y un rico territorio en el que la historia y la naturaleza encandilan. Igual lo hacen las desconocidas zonas vitivinícolas de Madrid, repletas, además, de patrimonio histórico y arquitectónico.

En Castilla-La Mancha, puedes elegir entre cuatro destinos enoturísticos: Méntrida-Toledo, heredera de una tradición centenaria y una cultura vitícola que ofrece unos vinos bien diferenciados; La Mancha, que invita a maridar sus vinos con los paisajes y la esencia del personaje más universal de la literatura española, Don Quijote; La Manchuela, una comarca entre Cuenca y Albacete, llena de pueblos auténticos y donde la variedad bobal también aporta un carácter especial; y Valdepeñas y su larga tradición vitivinícola.

Aún nos queda un destino más en este gran periplo; un destino que te llevará a las Islas Canarias para conocer los paisajes volcánicos y la idiosincrasia de la cultura y la tradición vitivinícola de Gran Canaria. Por opciones no será. Tú eliges.✻

Visita a Canals & Munné

Una excursión donde el cava, la gastronomía y la cultura son los protagonistas



Cava Nova



Restaurant



Cava Vella

La bodega Canals & Munné –ubicada en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), la capital del cava– le ofrece la oportunidad de visitar sus cavas todos los fines de semana y festivos y conocer, desde dentro, el atractivo mundo del cava y el vino. Una visita enológica, guiada y comentada, a la *Cava Nova* que le permitirá descubrir, en una hora, 100 años de historia, convirtiéndose en enólogo por un día con 3 degustaciones/catas incluidas + picapica (aperitivo) y finalizando con una comida típica catalana en el *Gran Centro de Ocio Canals & Munné* (Cava Vella) situado en el centro de Sant Sadurní D'Anoia y dotado de 7 comedores, una espectacular barbacoa y un original parque infantil creado especialmente para que los más pequeños se diviertan solos. Sin duda, la mejor escapada para disfrutar con la familia y los amigos. ✻

Regalo

Botella de vino *Prínceps* de regalo (por parejas), si dices que has visto este reportaje en la revista *Vinos y Restaurantes*.
***Promoción hasta fin de año 2023**

CANALS & MUNNÉ
Ctra. Sant Sadurní –Vilafranca , Km. 0,5
08770 Sant Sadurní D'Anoia (Barcelona)
Precio y Reservas
39,95 euros adultos
19,95 niños hasta 12 años
Tel.: 938 910 318
www.canalsimunne.com

Rosa Melchor Presidenta de ACEVIN y de Rutas del Vino de España

"Hemos logrado transmitir que el enoturismo es mucho más que vino"



El enoturismo empezó siendo un tipo de turismo enfocado a los entendidos en vino y hoy día no solo lo disfrutan los aficionados sino que podría incluso definirse como turismo familiar, con actividades para niños... ¿Qué les diría a aquellos que aún lo relacionan exclusivamente con el vino?

Creo que cada vez hay menos personas que lo relacionan exclusivamente con el vino porque hemos logrado transmitir que el enoturismo es mucho más. Igual que nos planteamos un viaje para ver, por ejemplo, arquitectura románica o la época modernista o nos vamos a ver auroras boreales, el público sabe que al hacer enoturismo va a conocer un territorio desde el punto de vista de la cultura y la historia del vino, y eso implica mucho más que hacer una cata. Además se encuentra con toda una serie de recursos y de servicios turísticos que, por un lado, enriquecen su experiencia y, por otro, facilitan enormemente la organización del viaje. Sin duda es un tipo de turismo que puede disfrutar cualquier persona, independientemente de que conozca más o menos sobre vino o de la manera en que viaje (en pareja, solo, con amigos o en familia), por lo que, respondiendo a la pregunta, simplemente les diría que se animen a viajar de la manera que prefieran a una de las 36 rutas del vino que actualmente forman parte de la marca y que, estoy segura de que, como ocurre con un alto porcentaje de nuestros visitantes, acabarán repitiendo con un segundo destino, un tercero...

¿Cuáles son los diferentes perfiles de enoturista que nos podemos encontrar en España?

Acabamos de hablar de ello, justamente. Uno de los Informes que elaboramos desde el Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España (que, actualmente, es el único organismo que recoge datos relacionados con el enoturismo en nuestro país de manera periódica, sistemática y suficientemente representativa), el Informe sobre la Demanda, nos permite tener una idea bastante clara de cómo es el turista que visita las Rutas del Vino de España. Esos datos nos dicen, por ejemplo, que sobre todo viaja en pareja y en grupo; que el número de mujeres es superior al de hombres (61%); que son más abundantes los enoturistas con un rango de edad entre 46 y 55 años, aunque el porcentaje que representa a las edades comprendidas entre los 26 y los 45 también es alto; que casi la mitad se considera aficionado al mundo del vino, un 23 % apasionado y un 19% principiante; que más del 85% utiliza el coche para viajar hasta las Rutas... También nos hablan del tipo de actividades que realizan y, a este respecto, las principales, y por orden de volumen son: la visita a bodegas, visita de pueblos, disfrutar de la gastronomía local, degustar los vinos locales, comprar vinos y visitar museos del vino.

"La recuperación del enoturismo tras la pandemia ha sido espectacular"

El decimoquinto Informe Anual de Visitas a Bodegas y Museos del Vino asociados al club de producto Rutas del Vino de España que recoge datos de 2022 ofrece una recuperación del 80% tras el parón provocado por la pandemia. ¿Qué previsiones hay de cara al cierre de este año? ¿Se igualarán las cifras de visitantes pre-pandemia o se superarán?

Ciertamente la recuperación del enoturismo ha sido espectacular. De hecho fue uno de los sectores que más rápido se ha ido recuperando y se ha ido acercando a las cifras que se tenían antes de ese parón que provocó la pandemia. Esto ha constatado dos aspectos sobre todo: por un lado, el potente atractivo que supone esta actividad, el enoturismo; y por otro, el refuerzo de algo que nosotros, desde la marca, ya conocíamos y potenciábamos desde hacía tiempo: el valor del turismo de interior, de la autenticidad, de lo diferente, de lo cercano, de lo común, del contacto con la naturaleza.

Las previsiones se mantienen en un crecimiento también para este 2023. Aún es pronto para aventurar una cifra pero creemos que este año alcanzaremos los datos de visitas anteriores a la pandemia. Viendo la tónica general del turismo durante este 2023 tal vez incluso los superemos. Pero de cualquier forma, más que la cifra en sí, lo impor-



“Si los visitantes vienen a las Rutas del Vino de España es porque ven en ellas un producto de calidad”

tante es resaltar que si los visitantes vienen a las Rutas del Vino de España es porque ven en ellas un producto de calidad. Eso, que es lo que siempre nos ha definido y lo que perseguimos, es lo que acaba trayendo cada vez a más visitantes. Queremos que nos visite mucha gente, claro, pero nos importa más que todos ellos acaben satisfechos.

Ese mismo informe refleja un incremento en el porcentaje de enoturistas de procedencia internacional de algo más del 5%, llegando al 20,4%. ¿Está empezando España a contemplarse fuera de nuestras fronteras más allá del turismo de sol y playa?
Yo creo que sí. Y no solo gracias al enoturismo, sino también a otros productos que ofrecen, como el nuestro, la posibilidad de conocer la riqueza y la variedad de nuestro país. En lo que se refiere a Rutas del Vino de España y el enoturismo, está claro que los acuerdos con Turespaña y el trabajo que realizamos en colaboración con las diferentes OET’s de todo el mundo (viajes de prensa, viajes de turoperadores, campañas de promoción en redes sociales, presentaciones, etc.) acaban dando resultado. Por otro lado, también dentro de nuestras fronteras, los agentes turísticos han contemplado la potencialidad de este producto y cada vez lo ofrecen más al público extranjero.

Almansa (Albacete) y Uclés (Cuenca) se unirán próximamente a las Rutas del Vino de España ¿Hay ya fechas concretas? ¿Alguna otra Ruta se unirá a la marca este año?
Las fechas dependen del proceso de auditorías y de la adecuación al modelo que marca nuestro Manual de Producto, algo que, claro, lleva su tiempo. La incorporación de la Ruta del Vino Almansa se prevé inminente. A Uclés le queda un poco más.
De aquí a final de año no hay ninguna otra Ruta prevista para integrarse en el club, aunque sí hay otros territorios que han manifestado su intención de crear una Ruta del Vino bajo el modelo de Rutas del Vino de España y que ya están trabajando en su puesta en marcha, contando con nuestro asesoramiento, por lo que no sería raro que muy pronto contáramos con algún otro territorio dentro de la marca.

Entre las últimas iniciativas de ACEVIN destaca la creación el pasado mes de mayo del título ‘Ciudad Española del Vino’, cuya primera edición se celebrará en 2024. ¿Qué requisitos se necesitan para presentarse y que ventajas obtendrá la ganadora?
Sí, ha sido una iniciativa que complementa la labor de las Rutas del Vino y que pone el foco en nuestras ciudades del vino, las ciudades socias de ACEVIN, y que está pensada para impulsar también la cultura del vino como parte del paisaje, la economía, la gastronomía y el patrimonio. Los requisitos fundamentales para optar a esta designación es ser ciudad socia de ACEVIN y presentar una candidatura atractiva. En cuanto a las ventajas, se contempla una promoción más amplia con la posibilidad de organizar toda una serie de actividades y de acoger, por ejemplo, nuestra Asamblea General.

¿Tienen previsto lanzar alguna otra iniciativa o actividad de promoción antes de finalizar el año o de cara al año que viene?
Estamos inmersos en dos grandes proyectos, no tanto de promoción como de gestión, pero que redundarán en la calidad de nuestro producto. Se trata de la digitalización del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España y de la potenciación de los aspectos relacionados con la sostenibilidad. A este último respecto ya contamos con una Guía Práctica de Turismo Sostenible y hemos empezado a trabajar en otro proyecto similar pero de mayor envergadura que verá la luz a lo largo del próximo año. Y junto a ello, también estamos trabajando una serie de proyectos dentro del marco de los fondos europeos Next Generation, que supondrán igualmente un punto de inflexión en la promoción y desarrollo de Rutas del Vino de España.❋

Rutas del Vino de España

36 destinos enoturísticos únicos

Rutas del Vino de España es la marca referente del enoturismo en nuestro país. Se basa en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial. Una forma de recorrer España y hacer turismo desde un punto de vista diferente.



Ruta del Vino Somontano

Creada y gestionada desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y apoyada desde la Secretaría de Estado de Turismo, Rutas del Vino de España es toda una garantía para los enoturistas. Esta marca turística permite conocer cada territorio vitivinícola de una forma original, en contacto con sus gentes y con la cultura del vino. Podrás recorrer los viñedos en las distintas épocas del año, aprender cómo se elaboran los vinos y cómo se catan, etc. Pero no solo encontrarás bodegas, también están las enotecas, los alojamientos, los restaurantes, las agencias de viajes y actividades, los pueblos y los museos.

Las Rutas del Vino permiten además, degustar los productos y los platos tradicionales de cada territorio, el maridaje perfecto para los vinos de la zona.

Por otro lado, los territorios por donde discurren las Rutas del Vino de España son tan singulares desde el punto de vista de la viticultura como desde el entorno natural y paisajístico: encontrarás montañas, valles, ríos, cañones, lagunas, playas, costas... Además, se trata de un turismo *slow* y sostenible.

Tampoco podemos olvidarnos del patrimonio (histórico, arquitectónico, cultural...), uno de los atractivos más potentes y que mejor combina con el enoturismo y que también forma parte de los atractivos de cada una de las Rutas del Vino.

Las mejores experiencias de enoturismo están aseguradas pues las Rutas del Vino de España pasan de forma periódica auditorías de calidad que garantizan el alto nivel y la mejora constante de su oferta.

Actualmente, Rutas del Vino de España agrupa a más de 800 municipios y casi 2.400 empresas (734 de las cuales son bodegas) y recibe más de 3 millones de visitantes anuales.❋

Más información: www.wineroutesofspain.com

36 Rutas entre las que elegir

Rutas del Vino de España está formada actualmente por 36 Rutas del Vino. Por orden alfabético son: Alicante, Arlanza, Arribes, BierzoEnoturismo, Bullas, Calatayud, Campo de Cariñena, Cigales, Garnacha-Campo de Borja, Gran Canaria, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Lleida, Méntrida-Toledo, Madrid, Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Navarra, Penedès, Rías Baixas, Ribera de Duero, Ribera del Guadiana, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Oriental, Ronda y Málaga, Rueda, Sierra de Francia, Somontano, Toro, Txakoli, Utiel-Requena, Valdepeñas, Yecla y Zamora. Y dentro de poco todavía tendrás más opciones, pues algunas nuevas Rutas, como las de Almansa (Albacete) y Uclés (Cuenca) se unirán próximamente a la marca.



Ruta del Vino Madrid



Finca Villacreces

Una escapada al corazón de la Ribera del Duero

Escondida en un entorno natural de gran belleza, tras un pinar bicentenario que alberga 15 parcelas de viñedo singular y bañada por el río Duero, Finca Villacreces es una auténtica joya que espera ser descubierta por los enoturistas.

La historia de la bodega se remonta al siglo XIII, cuando una congregación cisterciense erigió en este paraje un pequeño monasterio. De aquella época permanecen pocos vestigios puesto que, tras la desamortización de Mendizábal, dicho monasterio desapareció y Finca Villacreces pasó a ser una finca de recreo del segundo Marqués de Alonso-Pesquera. Hoy en día, Finca Villacreces, a la que Robert Parker calificó como "la joya escondida de la Ribera del Duero", es una de las bodegas con más proyección de la D.O. Ribera del Duero, tanto en la elaboración de grandes vinos como en su apuesta por la cultura del vino.

Experiencias que cuidan hasta el más mínimo detalle

Las puertas de Finca Villacreces están abiertas a todas aquellas personas que buscan conocer la historia que se esconde detrás cada una de las botellas de vino elaboradas con paciencia y mimo. Experiencias enfocadas a la creación de un enoturismo de calidad, cuidado hasta el más mínimo detalle. Un servicio que busca la excelencia, la cercanía y hacer vivir una experiencia única a todo aquel que se acerca a conocerla.

Las visitas, siempre en grupos reducidos, constituyen un completo y didáctico recorrido siguiendo las principales fases de la elaboración del vino, desde la cepa hasta la copa. Se ofrecen varias experiencias. La más demandada es la que ofrece una cata de los dos principales vinos de la bodega: Pruno y Finca Villacreces; acompañados por un aperitivo compuesto por productos de zona 0 y una degustación de aceite.

Una de las experiencias más atractivas a realizar en Finca Villacreces es la denominada *Picnic sobre ruedas*. Una actividad que permite recorrer, en bicicleta eléctrica, el amplio espacio de la finca que comprende viñedos, un pinar bicentenario y la ribera del río Duero. Dicho paseo finaliza en los jardines de la bodega con una completa cesta de picnic donde disfrutar de unas maravillosas vistas de los viñedos que la rodean.

Eventos

Finca Villacreces también destaca por sus grandes eventos, entre los que se encuentra el *Día Pruno*, una experiencia enoturística que ha conseguido varios premios como mejor 'wine festival' de España. A ello se suman otras actividades como el *Brunch Villacreces* o el *Villacreces Sunset*, que buscan explorar las muchas alternativas paisajísticas y experienciales que ofrece esta finca de la Milla de Oro de Ribera del Duero.

Además de ofrecer un servicio de actividades lúdicas, también dispone de servicios profesionales para empresas gracias a los diferentes espacios, salas de reuniones, un comedor privado donde acompañar el vino de Finca Villacreces con la mejor gastronomía de la zona y actividades exclusivas para grupos de empresa.✻

Más información: www.villacreces.com

Garnacha tinta
Variedad de moda





D.O.P. Somontano

Es la variedad de moda en los últimos años en España y empieza a serlo también fuera, no en vano el alcalde de Nueva York, Eric Adams, proclamó oficialmente el pasado 14 de septiembre Día Internacional de la Garnacha en la ciudad de los rascacielos.

Los principales productores de vinos de garnacha en Aragón, Bodegas Aragonesas, Bodegas San Alejandro, Bodega San Valero y Grandes Vinos, organizaron en la ciudad de Nueva York el pasado 14 de septiembre a través de la asociación Garnacha Origen, el evento "The Garnacha/Grenache Experience", la mayor cata de vinos de la variedad garnacha jamás vista en los Estados Unidos.

La cata formaba parte de la campaña de promoción "European Garnacha/Grenache Quality Wines", un programa europeo fruto de la alianza entre la Asociación Garnacha Origen y el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón (CIVR) de Francia, con el único objetivo de dar a conocer los vinos europeos de calidad de la variedad garnacha, así como sus denominaciones de origen y sellos de calidad de Europa (DO e IGP), en territorio estadounidense.

Durante 3 años la Asociación Garnacha Origen ha coordinado la campaña co-financiada por la Unión Europea, el CIVR y las bodegas aragonesas: Bodegas Aragonesas, Bodegas San Alejandro, Bodega San Valero y Grandes Vinos, todas ellas pertenecientes a las Denominaciones de Origen que lideran la producción de garnacha: D.O.P Cariñena, D.O.P Calatayud y D.O.P Campo de Borja.

El evento contó con más de 130 referencias de vinos de garnacha de todo el mundo, aunque los protagonistas fueron principalmente los vinos de España y Francia, muchos de ellos de las Denominaciones de Origen de Aragón y del Rosellón francés.

La celebración congregó a más de un centenar de personas del sector vinícola de Nueva York, así como *influencers* y periodistas de otros estados como California, New Jersey o Florida y contó incluso, con la presencia del conocido periodista y presentador de la CBS de Nueva York, Maurice Dubois. Al evento también fue invitado el alcalde de Nueva York, Eric Adams, quien excusó su asistencia, pero mostró su admiración por la colaboración entre Francia y España y mostró su interés por la variedad garnacha aprobando la proclamación del día Internacional de la Garnacha en la ciudad de Nueva York el 14 septiembre.

"Aunque la garnacha puede ser menos conocida que otras variedades, su aclamación ha aumentado en los últimos años, gracias en parte a la campaña promocional de European Garnacha Grenache Quality Wines en Estados Unidos. Los vinos de garnacha se producen en viñedos del estado de Nue-

Asociación para la Promoción del Vino Garnacha (Garnacha Origen)

La Asociación para la promoción del Vino de Garnacha, Garnacha Origen, es una asociación sin ánimo de lucro cuyo único fin es la promoción de los vinos de garnacha.

La asociación está integrada por seis Denominaciones de Origen Protegidas españolas (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Priorat, Somontano y Terra Alta), las principales Bodegas de las D.O. anteriormente mencionadas que lideran la elaboran vino con uva de garnacha en Aragón y Cataluña, el instituto de investigación agraria el CITA (Aragón Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentarias) y otros organismos como Aragón Exterior y la Cámara de Comercio de Zaragoza.

Restaurante Hi- So Sotogrande

Maridaje

Los vinos elaborados con garnacha son bastante versátiles, por lo que podremos maridarlos con una gran cantidad de platos. Los tintos pueden acompañar pescados de sabor intenso como las sardinas, pero en el caso de un pescado más suave o marisco es mejor optar por un vino rosado de garnacha. Las carnes son sin duda las mejores aliadas de los tintos de garnacha, desde un cordero asado o a la plancha, a carnes blancas con salsas fuertes, hasta estofados y guisos de carne potentes y aromáticos de cerdo, cordero, pato o faisán. Los garnacha también admiten todo tipo de quesos curados, pero encajan mejor con los de oveja y son ideales para acompañar arroces de carne, risottos y pasta con algo de carne, así como setas, legumbres o incluso embutidos. Finalmente, en cuanto a cocinas internacionales, marida muy bien con la india y la marroquí.



va York y se pueden encontrar en los menús de establecimientos de los cinco condados, incluido aquí, en City Winery. La Garnacha/ Grenache Experience también rinde homenaje al mes Nacional de la Herencia Hispana. Aplaudo a European Garnacha Grenache Quiality Wines y a todos los participantes en este maravilloso evento por sus esfuerzos para fortalecer las pequeñas empresas que impulsan nuestras industrias culinaria y hotelera, fomentar el comercio internacional y el intercambio intercultural y compartir los sabores eternos de Francia y España con neoyorquinos de todos los orígenes. ¡Salud! A votre santé! citó en su proclamación Eric Adams, Alcalde de Nueva York.

Ante este magnífico reconocimiento por parte de la ciudad de Nueva York y los exitosos resultados de la campaña, José Antonio Briz, Director General de Grandes Vinos y Presidente de la Asociación Garnacha Origen, comunicó: "La intención es continuar con estas campañas en todo el mundo, sin duda la alianza entre Francia y España a la hora de promocionar nuestros vinos en terceros mercados, nos hace más fuertes y da mayor visibilidad a la garnacha".

Versátil y productiva

Por su capacidad para adaptarse a suelos pobres y a altitudes elevadas y por su resistencia a sequías y fuertes vientos es una de las variedades más versátiles y productivas. Eso sí, es sensible a plagas y a algunas enfermedades de la vid y por su brotación temprana es sensible también a las heladas. Las lluvias le pueden ocasionar mildiu y, si son tardías, podredumbre. Es una variedad resistente a la sequía y adaptada a la fuerte insolación. Es una cepa de porte erguido, de madera blanda. Los racimos son de tamaño medio y compactos. La baya es esférica y de tamaño mediano. El hollejo es fino de color rojo violáceo a morado. De maduración tardía, da una elevada graduación alcohólica.

La garnacha tinta reina, como hemos mencionado anteriormente, en la denominaciones aragonesas D.O.P Cariñena, D.O.P Calatayud y D.O.P Campo de Borja. En Navarra, además de sus famosos rosados, existen tintos de esta variedad desde hace mucho aunque no sean tan conocidos. Una de las zonas donde la garnacha está emergiendo es La Rioja, utilizándose no solo en coupages sino también en vinos monovarietales. También destacan los vinos de garnacha de la Denominación de Origen Méntrida y las garnachas de altura de Madrid, así como la garnacha tintorera de la D.O.P. Jumilla y la elegante, fina y sedosa garnacha de la D.O. Montsant.

Los vinos

Aunque cada zona productora, bodega y enólogo imprimen su carácter diferenciador, y los matices que aporta la garnacha son casi infinitos, en líneas generales podemos decir que con ella se suelen elaborar vinos intensos y redondos con un color muy atractivo. Su frescura y una expresión frutal muy acentuada, muy del gusto del consumidor actual, especialmente fuera de nuestras fronteras. Los monovarietales de garnacha hablan del lugar de donde proceden.

Los vinos tintos de garnacha de cepas jóvenes suelen ser dóciles, con una buena acidez, color poco intenso y de leve carga tánica. Poseen aromas de pimienta recién molida pero manteniendo aromas de frambuesa y moras. Con envejecimientos cortos los vinos mantiene su atractivo color, poseen aromas a fruta madura y a manzana con toques minerales en el caso de los procedentes del Priorat.

Los vinos tintos con garnacha admiten muy bien la crianza en madera. Su uso también se

ha extendido al mundo del cava para la elaboración de cavas rosados. Y no nos olvidemos su utilización para seductores vinos dulces y para elaborar los famosos rosados navarros.

España arrasa en el Concurso Grenaches du Monde 2022

Grenaches du Monde es una iniciativa del Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) y tras celebrar sus tres primeras ediciones en Perpiñán (Francia), este concurso adquirió un carácter itinerante que le ha llevado por otras zonas y localidades como Aragón, Cataluña, Cebreros y Navarra (España); Montpellier y Châteauneuf (Francia); y Ascoli Piceno (Italia). La undécima edición, celebrada el pasado mes de junio por primera vez fuera de Europa –concretamente en la ciudad de Nueva York– se saldó con un total de 286 medallas, de las que 141 fueron a parar a bodegas españolas, o lo que es lo mismo, acaparando nuestro país prácticamente la mitad del palmarés.

Ochenta miembros de un jurado representado en esta ocasión únicamente por distribuidores, sumilleres, importadores, periodistas y personalidades influyentes de Estados Unidos, se enfrentó en estricta cata a ciegas a más de 800 muestras de vinos de garnacha –tanto monovarietales como en *coupages*– que procedían del país anfitrión así como de Francia, España e Italia.

Ruta del Vino del Somontano



De este modo, de las 11 medallas Doble Oro, las 199 medallas de Oro y las 76 medallas de Plata concedidas este año, España se llevó 7, 100 y 34, respectivamente.

Bajo el lema "De Europa al mundo", el concurso evaluó en esta ocasión vinos elaborados a partir de uva garnacha en las modalidades de espumosos, tranquilos, generosos, dulces y vinos de licor, entre otras.❋

Perlat Garnacha

NOTA DE CATA

D.O.: Montsant

Características: Color grana intenso. Nos ofrece un elegante aroma de frutos rojos frescos (fresas, frambuesas…) y frutos negros (moras) con toques balsámicos de hierbas aromáticas y aromas especiados, que culminan con notas de compota de frutas. En boca tiene una entrada ligera y un paso largo. Es untuoso, carnoso y redondo, con toques de regaliz, unos taninos delicados y un sabor afrutado agradablemente persistente.



CELLERS UNIÓ
Joan Oliver, 16-24
43206 Reus (Tarragona)
Tel.: 977 330 055
www.cellersunio.com



Siendo una de las variedades más plantadas del mundo, la garnacha ofrece un abanico de matices casi infinito. Si buscamos su faceta más elegante, fina y sedosa, quizás debamos dirigirnos a la D.O. Montsant. La garnacha y la cariñena son las principales variedades autóctonas de la D.O. Montsant. Cellers Unió fue pionero en elaborar un monovarietal 100% Garnacha en esta Denominación. Esto lo convierte en un clásico, ¡pero cuidado! hablamos de un vino a la vanguardia de los clásicos: fresco, complejo y actual.

Las uvas de Perlat Garnacha provienen de las zonas de Els Guiamets y Capçanes. Su elaboración se distingue por una maceración media, de 15 a 22 días, y una posterior crianza en barricas de roble americano y francés alrededor de un año. El resultado es un vino elegante, suave, con mucha fruta, paladar aterciopelado y final largo. El maridaje de Perlat Garnacha incluye todo tipo de carnes, especialmente a la brasa, carnes de caza, cordero y estofados. También quesos curados y semicurados, setas, platos de cuchara y legumbres.❋



Origen de Luzón 'Garnacha' 2021

Una invitación a explorar el pasado

Origen de Luzón es uno de esos vinos que nos invitan a explorar el pasado, a viajar en el tiempo y a conectar con las raíces de Bodegas Luzón.

Este vino es un claro alegato a la historia de esta bodega, que va más allá de sus raíces y se conecta con un viaje de 11.457 kilómetros que tuvo lugar en 1841, cuando el fundador de la bodega, Don José Molina, comandante de los Reales Ejércitos destinado en la Isla de Luzón en Filipinas, tomó la decisión de regresar a su tierra natal, Jumilla, una vez terminada su carrera militar. A su regreso, se hizo cargo de las tierras familiares a las que bautizó como "Finca Luzón", en honor a la isla donde pasó tan buenos momentos y tantos años de servicio. Esta finca se convirtió en el punto de partida de la tradición vinícola que perdura hasta el día de hoy.

Origen de Luzón 'Garnacha' 2021 es un tinto joven, que celebra esta historia y la arraiga en la variedad garnacha tintorera. Esta uva proviene de diferentes viñedos donde la altitud y el terroir contribuyen a forjar su carácter único. La vendimia de 'Origen' Garnacha Tintorera se lleva a cabo de forma meticulosa y manual, tras la cual se realiza una selección manual de los racimos y encubado, donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica, durante 8 a 10 días no sobrepasando la temperatura de 26ºC, en contacto con sus hollejos. Su paso por barrica nueva durante 8 meses ofrecen un vino seductor, con los sabores y aromas característicos de la Garnacha tintorera, creando un vino con un carácter único y distintivo.

Las notas de cata de Origen de Luzón 'Garnacha' 2021, destilan la esencia pura de un monovarietal de garnacha tintorera. Presenta un precioso color púrpura intenso que refleja la potencia de la variedad. En nariz, despliega una elegancia sorprendente, con aromas que evocan frutos como cerezas, fresas y ciruelas negras, que terminan con un final envolvente. En boca, este vino es jugoso y fresco, con un cuerpo que brinda una sensación agradable en cada sorbo. Su final es largo y vibrante, invitando a explorar más de su complejidad con cada trago.

Cuando se trata de maridaje, Origen de Luzón 'Garnacha' 2021 es un compañero ideal para carnes de caza especiadas, cordero asado y pastas con salsas intensas. Su versatilidad le permite adaptarse a una variedad de platos, realzando la experiencia gastronómica con sus sabores profundos y su estructura bien equilibrada.

Origen de Luzón 'Garnacha' 2021 es mucho más que un vino, es un viaje a través de la historia y la pasión de Bodegas Luzón. Este vino tinto joven destila la elegancia de la garnacha tintorera y nos transporta a los orígenes de una bodega con una historia rica y cautivadora. Cada sorbo es una oportunidad para conectar con la tradición y la excelencia vinícola que ha perdurado a lo largo de los años.✻

Más información: www.bodegasluzon.com





Marco Real

Buscadores de tesoros

Marco Real es la historia de un espíritu explorador, de un desafío constante y de una meta única: conseguir capturar la excelencia en una botella. Defensores de la garnacha navarra, hoy nos presentan dos vinos elaborados con ella: Marco Real Colección Privada Crianza y el nuevo Torre del Homenaje Garnacha.

Marco Real nace en 1992 de la mano de la Familia Belasco, propietaria de Grupo La Navarra, uno de los grupos de espirituosos y vinícolas más destacados del país, cuando compra la bodega ubicada en Olite, en el corazón de Navarra. Juan Ignacio Belasco, intrépido empresario y gran enólogo, se propuso elaborar vinos que reivindicaran en valor el viñedo navarro y para ello, adquirió viñedos en diferentes zonas de Navarra.

"Desde nuestros inicios hemos mantenido un crecimiento continuo ilusionándonos con cada añada, y haciéndolo cada vez mejor. Conseguimos lo difícil, establecernos en este difícil mundo y ahora seguimos creciendo con una meta: ser el referente de innovación en el mundo del vino. Apostando fuerte, esforzándonos a cada paso, sudando cada éxito, vamos con una dirección clara", afirman desde Marco Real.

Fruto de ese crecimiento Bodegas Marco Real comenzó una nueva etapa hace dos años con una ambiciosa estrategia de apertura a nuevas denominaciones de origen en España y de expansión internacional. Bajo el lema "Espíritu explorador" y con el sello de calidad de Marco Real, el equipo de la bodega tiene como objetivo poner en valor los viñedos propios de la bodega en la Sonsierra navarra y elaborar en las mejores zonas vinos que aporten la máxima expresión y personalidad de cada Denominación.

Entre esos viñedos propios se encuentran los de la variedad garnacha situados en Olite de los que nacen Marco Real Colección Privada Crianza y el nuevo Torre del Homenaje Garnacha.✻ **Más información: www.bodegasmarcoreal.com**

NOTA DE CATA

Nombre: Marco Real Colección Privada Crianza
D.O.: Navarra
Características: Permanece en barricas durante al menso 12 meses, hasta que alcanza cremosidad y untuosidad sin perder frescor aromático. A la vista presenta un atractivo color rojo. En nariz domina la tipicidad de la garnacha y una fina presencia de aromas tostados y balsámicos. Boca fresca, con peso frutal, sabroso y muy redondo. Fruta roja liviana con un grato y fresco paso de boca.

NOTA DE CATA

Nombre: Torre del Homenaje Garnacha
D.O.: Navarra
Características: Tras envejecer tres meses en barrica de roble francés se obtiene un vino de bonito color rojo violáceo. Delicados y persistentes aromas a frutos rojos y especias. En boca es suave, goloso, frutal y fresco. Acompaña muy bien a embutidos, carnes, guisos, ahumados y quesos.



Monte Nevado

El jamón ibérico es un producto gourmet muy apreciado en todo el mundo por su sabor y calidad inigualable. Los embutidos ibéricos, aunque menos conocidos fuera de nuestras fronteras, son como el jamón, deliciosos y saludables.

JAMÓN
y embutidos ibéricos

En primer lugar, hay que aclarar que la característica principal que nos permite diferenciar a los jamones y embutidos ibéricos del resto es la raza del cerdo de los que proceden. "La raza ibérica es propia de nuestro país y tiene unas cualidades gracias a las cuales podemos obtener embutidos ibéricos con sabores únicos" afirman desde Jamones Enrique García. Además, la alimentación y el estilo de vida del cerdo ibérico está más cuidado y controlado que el de otras razas porcinas. Según la normativa, los cerdos ibéricos se dividen en tres tipos en cuanto a su raza. Por un lado, los cerdos 100% ibéricos, que son aquellos nacidos de dos cerdos 100% ibéricos inscritos en el libro de raza y, por otro lado, los 75% ibéricos, que provienen de una madre 100% ibérica y un padre 50% ibérico; y, por último, los 50% ibéricos, que tienen un único progenitor ibérico. Para que un cerdo sea considerado ibérico debe pasar un exigente control que incluye los siguientes requisitos: Debe tener un peso mínimo de 108 kg para los cerdos 100% ibéricos, y de 115 kg para los cerdos 75% y 50% ibéricos; debe engordar al menos 46 kg únicamente a base de bellota; el peso del cerdo antes de comer bellota debe estar entre los 92 y los 115 kilos; las parcelas donde los cerdos van a comer la bellota deben estar registradas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas; en la última etapa de cría, la montanera, los cerdos pueden comer bellota entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre.
Todo ello hace que del cerdo ibérico se consiga una carne de sabor inigualable.

Producto saludable

Pero actualmente el sabor no lo es todo, buscamos alimentos que satisfagan nuestro paladar pero que a la vez sean sanos. Si buscas la conexión perfecta entre un gran sabor y un producto saludable, el jamón de bellota 100% ibérico es para ti. Disfrutar de un buen jamón no tiene por qué comprometer tu salud, de hecho, el jamón ibérico aporta una infinidad de beneficios y propiedades saludables para el organismo, es una fuente proteica de origen animal que aporta todos los aminoácidos esenciales y grasas monoinsaturadas que necesitamos en la dieta mediterránea. Así que podemos incluirlo sin miedo en nuestra alimentación, ya que es una magnífica manera de mantener una dieta sana y equilibrada. Además, El jamón 100% ibérico es un alimento de elevada actividad antioxidante, es rico en vitaminas de tipo E, B1, B6,



Carrasco Ibéricos

B12 y ácido fólico, beneficioso para el sistema nervioso y para el buen funcionamiento del cerebro. También protege el sistema cardíaco y circulatorio y reduce el colesterol. Y es que su grasa, rica en ácidos grasos monoinsaturados y en ácido oleico, actúa como protector cardiovascular. También es rico en minerales esenciales para los huesos y los cartílagos, y, por si fuera poco, es un alimento recomendable en las dietas hipocalóricas, ya que tan solo posee 242 calorías.

Certificaciones IFS y BRC, garantía de calidad

Además de saludable, el jamón ibérico es un alimento seguro por la propia tecnología de su proceso, que pasa por una fase de salazón inicial y, posteriormente, una larga etapa de curado y maduración que le define como alimento estable. Esta tecnología confiere unas características fisicoquímicas de pH y actividad de agua, que aportan estabilidad y dificultan el crecimiento de microorganismos patógenos en el producto finalizado.

Es más, la norma del ibérico es muy estricta y clara y exige por parte de todos los productores una trazabilidad y cumplimiento de normativas para mantener la tradición del ibérico y ofrecer a los clientes productos de calidad.

Las certificaciones IFS y BRC son estándares internacionales aprobados por la Global Food Safety Initiative (GFSI), que es una asociación internacional que lucha por la seguridad de los productos que consumimos, y se fijan anualmente objetivos que van aumentando con el paso de los años.

La IFS y BRC son la "llave" en la exportación de los jamones ibéricos, y los estándares que los consumidores deberíamos chequear en las etiquetas de los productos a la hora de comprarlos para asegurarnos de que nos garantizan la calidad alimentaria. En este sentido, cuando compremos un jamón, deberíamos buscar la frase "Certificado por", seguida de una entidad acreditada y un número de expediente al que reclamar, en el caso de que consideramos que no se acerca a la legalidad (etiquetado de colores o denominaciones que no nos aclaran la raza y/o alimentación).

Fuera de nuestras fronteras

El jamón ibérico es, sin ninguna duda, uno de los alimentos más destacados de la gastronomía española, el más representativo y valorado de nuestro país a nivel mundial. España es el principal productor y exportador de este producto. Desde hace décadas, se exportan desde España cientos de toneladas de productos ibéricos a todo el mundo. ¿Pero cuánto jamón ibérico se consume a nivel global? ¿Cuál es su influencia fuera de España? Según datos recogidos por Julián Martín, empresa familiar dedicada a la fabricación y distribución de jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo, Francia es el principal importador de jamón ibérico en el mundo, con un consumo en torno a los 11 millones de kilos de derivados de cerdo. Aspectos como la cercanía geográfica y cultural explican este liderazgo en su consumo.

En Europa le siguen países como Alemania o Portugal, este último con un consumo de 4 millones de kilos. La cercanía del país luso a regiones clave como Salamanca facilitan estos lazos comerciales con nuestro país. En

La importancia de un buen corte

Para disfrutar de todas sus características organolépticas e incluso apreciar sabores diferentes dependiendo de la parte del jamón, es imprescindible un buen corte. Para ello lo mejor es confiar en un experto cortador de jamón o comprarlo ya loncheado. Si queremos hacerlo nosotros mismos, existen muchos cursos y *masterclass* que nos enseñarán las técnicas y los utensilios que debemos utilizar.





5 Jotas



Mario Sandoval, embajador mundial

El chef del premiado restaurante Coque (Madrid), con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, es el embajador de la campaña de promoción de la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) 'Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo'. Sobre este preciado producto afirma: "El jamón ibérico es el plato perfecto. Tiene un recorrido infinito, lo puedes consumir en cualquier momento, deja a nuestro paladar sorprendido, representa sostenibilidad, tradición, cultura…es mágico".

DESDE HACE DÉCADAS, SE EXPORTAN DESDE ESPAÑA CIENTOS DE TONELADAS DE PRODUCTOS IBÉRICOS A TODO EL MUNDO

términos generales, el jamón ibérico es un producto gourmet único organolépticamente, muy valorado y consumido en toda Europa. De hecho, el 65% de los europeos consume jamón ibérico y quiere aumentar su consumo a corto plazo.
Fuera de Europa, el jamón ibérico y los productos cárnicos en general se encuentran con numerosas barreras, entre ellas los aranceles, la burocracia y el choque cultural. China es, sin lugar a dudas, el principal importador de jamón ibérico de Asia, con un mercado de este producto que genera un volumen de negocio de 448 millones de euros y ha crecido en un 140% desde 2007.
Este crecimiento del producto estrella de la gastronomía española viene facilitado también al acuerdo que en 2018 alcanzaron los gobiernos de España y China para poder exportar jamones ibéricos con hueso, así como otros productos como lomos ibéricos o salchichones ibéricos. Japón es otro de los países asiáticos cuyos habitantes más valoran el principal manjar de la gastronomía española. Esto se debe, en parte, a las similitudes que tiene con productos cárnicos gourmet como el wagyu.
"El mayor impedimento que hay en Asia es el casar el jamón con su gastronomía. ¿Cómo encajar una loncha de jamón, embutido o embuchado, en una gastronomía en la que muchas veces se comen guisos locales con diversas salsas y palillos? Esa es la clave", comenta Luis Miguel Barragán Arroyo, responsable de exportación de Julián Martín. "China es el mercado más interesante globalmente en varios aspectos, tanto por número de habitantes como por la percepción de éstos sobre el jamón ibérico como un producto único y aspiracional".

Rodilla



En el desayuno

El desayuno dicen, es la comida más importante del día y cada vez se cuida más. Nos preocupa llevar una dieta saludable y muchos españoles han pasado de desayunar un café con galletas y bollería o pan con mantequilla, a introducir opciones más sanas como tostadas con salmón, aguacate y... jamón ibérico.

Julián Martín



¿Sabías que...?

- **Actualmente en España, solo se crían cerdos ibéricos en las zonas de Andalucía, Castilla y León y Extremadura.**
- **Un jamón ibérico tiene que estar curándose 24 meses como mínimo.**
- **El 65% de los europeos consume Jamón Ibérico, especialmente en Francia.**
- **China es el gran importador de jamón ibérico de Asia, con un crecimiento del 140% desde 2007**
- **El jamón ibérico no tiene fecha de caducidad pero con el tiempo se va resecando, por lo que se recomienda que, una vez abierto, se consuma en una fecha máxima de un mes.**

Razones del consumo de jamón ibérico en el mundo

Uno de los principales motivos por los que se consume jamón ibérico en el mundo es la voluntad de vivir un estilo de vida occidental y, en especial, poner en práctica el concepto de tapas de España, así como la experiencia de saborear un producto muy distinto en cuanto a sabor y único en naturaleza. El estatus es otra de las razones de su consumo al verse como un producto aspiracional.

Otro de los motivos es la cantidad de españoles que viven en el extranjero, un hecho que influye en gran medida en la exportación de estos ibéricos. Allí donde hay españoles, se promueve con creces la gastronomía nacional con la apertura de restaurantes, bares y bistrós con productos ibéricos, siendo la mejor vía para acercar los productos ibéricos lejos de España.

"El jamón ibérico es un producto gourmet de sabor único y sano, cuya demanda es cada vez mayor, y cuyo consumidor tiene más consciencia de aquello que come con una búsqueda cada vez mayor de una expe-

Covap



Embutidos ibéricos

Son productos elaborados mediante el troceado o picado de carnes y grasas procedentes de cerdos Ibéricos acogidos a la Norma de Calidad, a los que se incorporan especias, aditivos y condimentos autorizados, son embutidos en tripa (ya sea natural o artificial) y sometidos a un proceso de maduración (secado). Dependiendo de la carne, la forma de prepararlos, el tamaño y la forma, se encuentran en el mercado diferentes tipos de embutidos: chorizo, salchichón, fuet, lomo, butifarra, morcón y morcilla.

riencia culinaria irresistible y auténtica. No hay nada similar organolépticamente hablando en cuanto a producto cárnico curado", añade Luis Miguel Barragán Arroyo, responsable de exportación de Julián Martín.

Promoción internacional del sector ibérico español

A finales del pasado mes de septiembre, con el objetivo de sacar el máximo partido a las sinergias conjuntas, ICEX España Exportación e Inversiones y la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) firmaron un convenio para el establecimiento de un marco general de colaboración tanto para la coordinación de sus respectivas acciones de divulgación, formación o promoción del cerdo Ibérico español en el exterior, como para favorecer la participación de las empresas españolas del sector en las actividades y acciones que ambas entidades organicen, con el propósito de reforzar la presencia internacional de los productos Ibéricos.

El acuerdo, que tendrá un periodo de ejecución de cuatro años renovables previo consenso, busca la visibilidad internacional de los productos procedentes del cerdo Ibérico en todos sus ámbitos, ya sea la promoción, la formación o la comunicación. De esta forma, contempla la identificación y selección de ponentes especializados en dar formación genérica sobre el cerdo Ibérico español y, específicamente, en el corte de Jamón Ibérico, para que puedan participar en las acciones de promoción del sector Ibérico que se organicen tanto dentro como fuera de España. El objetivo final es que estos profesionales puedan transmitir las cualidades diferenciales de los productos Ibéricos en mercados estratégicos a través de ciclos formativos y ante profesionales del sector de la restauración y de la distribución, así como líderes de opinión.

De forma paralela, también se incidirá en la colaboración y promoción de los materiales educativos sobre el Jamón Ibérico que Foods & Wines from Spain Academy impartirá en las sesiones de formación a profesionales internacionales, con la finalidad de incrementar la notoriedad y la promoción internacional de los productos Ibéricos.

Restaurante Ababol (Albacete)

Las croquetas de jamón suben de estatus

Aunque es un receta tradicional que se ha elaborado en todas las casas desde antaño para aprovechar los restos de jamón, lo cierto es que en los últimos años chefs de prestigio han decidido darles una nueva dimensión. No podéis dejar de probar por ejemplo las que elabora Juan Monteagudo en el restaurante Ababol. El chef albaceteño, que recientemente ha conseguido su primera estrella Michelin, se alzó con el premio del concurso a la Mejor Croqueta de Jamón Sánchez Romero Carvajal en la última edición de Madrid Fusión Alimentos de España, celebrada el pasado mes de enero. Entre los detalles que la hacen excepcional se encuentran la leche de oveja así como un toque de nata y mantequilla. "Hacemos al día alrededor de 70 croquetas a mano y creemos que el secreto de nuestra receta está en la cremosidad de la misma, la temperatura suave y el sabor intenso a jamón. Para nosotros es muy importante que el jamón esté bien integrado pero que la bechamel sea lo más blanca posible. En la fritura utilizamos pan rallado tradicional y huevo y, además, utilizamos aceite de girasol y de oliva, a veces incluso los mezclamos", afirma Monteagudo. Otra croqueta de premio es la que elaboran con jamón Joselito los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo del restaurante Cañitas Maite (Casa – ibáñez, Albacete), reconocida como la mejor croqueta del mundo en Madrid Fusión 2021 y que sigue siendo muy demandada. Está elaborada con una base de mantequilla y leche fresca de oveja y dados de jamón Joselito. La sirven acampañada de palomitas de tocinito y una lámina de coppa ibérica.



La consejera delegada de ICEX, María Peña, señala que esta colaboración refuerza "el compromiso mutuo de ambas instituciones para seguir aprovechando sinergias en la promoción internacional de los productos ibéricos, auténticos representantes de la riqueza culinaria española, en los mercados en los que intervienen".
Por su parte, el presidente de ASICI, Raúl García, ha destacado la "clara apuesta de la Interprofesional por la internacionalización de los productos Ibéricos, a través de campañas de promoción internacional y de acuerdos como el alcanzado con el ICEX que permiten reforzar el posicionamiento de los productos Ibéricos en mercados estratégicos para el sector".
Los productos Ibéricos, y especialmente el Jamón Ibérico, se han convertido en un icono gastronómico por la tradición, historia, excelencia, dedicación y pasión que atesoran. Por ello, goza de un gran reconocimiento a nivel mundial y proyecta la imagen de España y de su gastronomía a nivel internacional. Tanto es así, que el Jamón Ibérico se ha convertido en uno de los productos de mayor valor y actúa como punta de lanza del sector agroalimentario español. De hecho, las exportaciones de jamones curados procedentes de España han tenido un crecimiento exponencial, y han llegado a incrementarse casi un 100%, desde el año 2015. En el año 2022 las exportaciones superaron los 590 millones de euros, con un crecimiento global del 12,29%, al que contribuyó especialmente el crecimiento de China (+30,8%), México (+28,9%) o Estados Unidos (+18,3%), países en los que ambas instituciones, tanto ICEX como ASICI, mantienen estrategias de promoción del Ibérico activas.
En este sentido, cabe destacar que más del 70% de las exportaciones se siguen realizando a países de la UE, destacando Francia y Alemania con el 53,5% de las exportaciones en valor realizadas dentro de la Unión Europea, y el 39,95% de las exportaciones totales, según datos publicados por ICEX.

Turismo gastronómico

Finalmente, debemos destacar que son ya muchos los que se interesan por conocer el origen del jamón. En los últimos años, el turismo gastronómico ha experimentado un crecimiento significativo en España, y uno de los productos que más interés ha despertado entre los visitantes es precisamente el jamón ibérico.
Según datos de la Asociación Nacional de Industrias del Cerdo Ibérico (ANICE), el "jamonturismo", ha experimentado un crecimiento del 20% en los últimos tres años.
Cada vez son más los turistas interesados en conocer el proceso de producción de productos típicos de la gastronomía española como es el jamón ibérico, desde la cría del cerdo en libertad en dehesas hasta su curación en bodegas naturales. Además, también buscan disfrutar de la gastronomía local y degustar este producto en su propio lugar de origen.
Según ANICE, el "jamonturismo" se ha convertido en una nueva fuente de ingresos para el sector turístico y cárnico, donde se pueden encontrar cada vez más experiencias inmersivas y personalizadas para satisfacer las demandas de los turistas.❋

Telsan Gourmet

Jamones ibéricos y productos gourmet

Telsan Gourmet es una empresa familiar con sede en Mercabarna, el principal mercado mayorista de alimentos frescos de Europa, ubicado en Barcelona. Su producto estrella es el jamón de bellota de la más alta calidad. También ofrecen una amplia variedad de productos gourmet





Trabajan directamente con los mejores productores de cerdos ibéricos de Extremadura y Salamanca, regiones conocidas por su tradición en la cría y producción de jamones de excelente sabor y textura. Sus jamones de bellota están elaborados de forma artesanal, siguiendo técnicas tradicionales transmitidas de generación en generación. Los cerdos están criados en libertad y de manera sostenible. Su alimento principal es la bellota, lo que les confiere un sabor único y una textura jugosa y tierna.

En Telsan Gourmet se aseguran de seleccionar cuidadosamente cada pieza de jamón, garantizando que cumplan con sus estándares de calidad. Sus maestros jamoneros realizan un proceso de curación lento y natural, permitiendo que el jamón adquiera su sabor característico y se desarrolle su aroma intenso. Además del jamón de bellota, también ofrecen una amplia variedad de productos gourmet relacionados con la gastronomía de proximidad y de toda la península. Trabajan con proveedores de confianza para ofrecer a sus clientes una experiencia culinaria auténtica y de calidad y se esfuerzan por mantener una relación cercana con ellos, brindando un servicio personalizado y atención al detalle. Su objetivo es satisfacer los paladares más exigentes y convertirse en el referente en el mundo del jamón de bellota y productos gourmet en Barcelona y más allá.

Dos de los proveedores con los que trabajan en exclusiva en Barcelona son Montaraz Único y Castro & González.

En Montaraz son guardianes, desde 1890 y a través de cinco generaciones, de un proceso único y 100% natural, ofreciendo un producto libre de aditivos y conservantes. Gracias a la elaboración, únicamente con sal marina y una lenta y controlada curación en sus secaderos naturales, logran un jamón sublime con un intenso aroma y un sabor inigualable. La historia y las costumbres de los más recónditos parajes de la dehesa han cimentado los pilares de la excepcional calidad de este jamón convirtiéndolo en una joya gastronómica.

Por otro lado, Castro y González desde 1910, combina el conocimiento ancestral de cuatro generaciones con la proyección que requiere una empresa moderna del siglo XXI. La fórmula que permite mantener el éxito que sus antecesores consiguieron ha sido, es y será siempre la misma: cariño, esmero, dedicación absoluta y calidad sin olvidar todo aquello que aprendieron de sus abuelos a lo largo de los años.

Una continua pasión y preocupación por compartir con sus clientes, unido al respeto y la protección del medio ambiente quedan plasmados en sus elaboraciones, símbolo de un espíritu que nació hace más de 100 años.*

TELSAN GOURMET
Transversal, 6 · 08040 Mercabarna (Barcelona)
Tel.: 932 620 126 · www.telsangourmet.com

San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2023





El decano de los congresos gastronómicos cumple 25 años

El Kursaal volverá a recibir del 9 al 11 de octubre a muchos de los protagonistas que han sido importantes en estas dos décadas y media. Será una edición muy especial que se llevará a cabo bajo el lema “El futuro de la historia”.



Tras un cuarto de siglo San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country se ha ganado a pulso la etiqueta del "congreso de gastronomía por antonomasia", convirtiéndose en una cita imprescindible para los profesionales de la gastronomía y la restauración. Un lugar donde se encuentran, exponen sus ideas y comparten sus conocimientos. Un lugar donde se avanzan las tendencias que poco después llegarán a las mesas de los mejores restaurantes.



Pasado, presente y futuro

La historia de la gastronomía contemporánea pasa por San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country. Y también el futuro, porque el decano de los grandes congresos de gastronomía quiere seguir vinculado a él siendo juez y parte de la vanguardia gastronómica. Este año se celebra el 25 aniversario en plena forma y con muchas sorpresas. El Kursaal volverá a recibir a muchos de los protagonistas que han sido importantes en estos 25 años, pero también a quienes portan ahora el testigo y abren nuevos caminos. Y las cocinas de Japón y Estados Unidos tendrán un protagonismo destacado.

Mirada retrospectiva sin nostalgia

Estamos ante una edición muy especial, la del 25º aniversario, y esta feliz circunstancia exige lanzar una mirada retrospectiva a todo lo logrado durante este largo e intenso período. Invita a recorrer sin nostalgia un camino que es el propio camino de la cocina contemporánea mundial, a valorizar todos los hitos que desde San Sebastián han marcado el devenir culinario nacional e internacional hasta llegar al día de hoy (desde lo molecular a la nueva cocina nórdica, las explosiones gastronómicas en los países más importantes del planeta, las nuevas sendas de terroir, los más emocionantes proyectos de sostenibilidad transversal…) y a celebrar que fue en Donostia, de donde partió el futuro de la gastronomía que estamos –y seguimos– viviendo.



Ponentes a la altura de la edición

La lista de ponentes estará a la altura del 25º aniversario de Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country. Ya han confirmado su asistencia los chefs internacionales Rasmus Munk y René Redzepi (Dinamarca), José Andrés (EEUU), Leonor Espinosa (Colombia), Alex Atala (Brasil), Yoshihiro Narisawa (Japón) o Matthew Lightner (EE.UU.).

Y entre las confirmaciones nacionales para estar en el escenario del Kursaal están Ángel León, Joan Roca, Eneko Atxa, Elena Arzak, Pedro Subijana, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Javier Olleros, Albert Adrià, Begoña Rodrigo, Josean Alija, Ricard Camarena, Quique Dacosta, Diego Guerrero, Nacho Manzano, Hideki Matsuhisa y Artur Martínez.

También estarán como ponentes los ganadores del Premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2023, Javier Rivero y Gorka Rico, de AMA Taberna.

Homenaje al restaurante Zuberoa

Además, esta edición de Gastronomika hará un homenaje muy especial al Restaurante Zuberoa, a Hilario Arbelaitz como referente de su cocina y a su hermano Eusebio, mano derecha del proyecto que llegó a su fin el pasado mes de diciembre. Algunos de los grandes nombres que se formaron en sus cocinas estarán juntos en el escenario del Kursaal: Maca de Castro, Luis Alberto Lera, Javier Goya, Gorka Txapartegui, Jaime Uz y Borja Sierra.

Ponencias, actividades, catas, *showcookings* y concursos formarán parte una vez más del congreso por antonomasia

Objetivo: seguir en la vanguardia gastronómica

Estos 25 años pasados obligan a no frenar las expectativas, a seguir, como siempre, en la vanguardia gastronómica global mostrando y adelantando los nuevos fenómenos que no cesan y, por supuesto, a seguir innovando en armonía con los tiempos. Por eso se ha diseñado para esta edición tan especial una novedosa cartografía congresual destinada a vibrar y analizar todo lo hecho en este último cuarto de siglo, a ser caja de resonancia de las nuevas tendencias y a exhibirlo todo de forma acorde a las necesidades actuales.

Premios para Ferran Adrià, Jancis Robinson y Rafael García Santos

En una edición tan especial se reconocerán tres trayectorias únicas como son las del chef Ferran Adrià, la de la crítica y periodista del vino Jancis Robinson y la del crítico gastronómico Rafael García Santos.

El Premio Homenaje será para Ferran Adrià, el cocinero que lideró la última gran revolución de la gastronomía. Una revolución que ahora ha trasladado a la investigación. El cambio de paradigma que supuso la llamada revolución gastronómica española tiene un lugar asegurado en los libros de Historia y ha convertido a Ferran Adrià en algo más que un cocinero famoso, en un personaje de la cultura universal. No fue a la universidad pero tiene tres doctorados Honoris Causa y ha sido profesor invitado en Harvard. Nacido en L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), Ferran Adrià iba para empresario, pero la voluntad de ganar dinero para costearse un verano en Ibiza le convirtió en el cocinero más influyente de todos los tiempos. Empezó como lavaplatos en el hotel Playafels de Castelldefels, pero le tocó hacer la 'mili' en Cartagena (Murcia), donde prestó servicio en la cocina del almirante. Aquello sería el germen que acabaría llevándole a elBulli. Entró como jefe de partida en 1984 y, junto a Juli Soler,



Paco Morales dará el pistoletazo de salida

El 9 de octubre a las 10:00h el chef de Noor (Córdoba) será el encargado de abrir el congreso con su ponencia "La materialización del concepto. Del relato al plato". De esta forma, el chef andaluz regresa a San Sebastián para llevar de nuevo la esencia histórica del sur. En su ponencia, Paco Morales, hablará sobre cómo se puede materializar un concepto, aterrizar unas ideas y convertirlas en una cocina muy singular como es la de Noor.**



director del local, creció para dirigirlo y convertirse en el personaje más influyente de la gastronomía en las tres últimas décadas. Entre otros reconocimientos, elBulli fue mejor restaurante del mundo cinco veces (cuatro consecutivas, único restaurante en conseguirlo, en 2003 y de 2006 a 2009).

Por aquella cocina mítica desfilaron nombres del calibre de Joan Roca, René Redzepi, José Andrés, Andoni Luis Aduriz o un Juan Mari Arzak, ya consagrado, que quería ver lo que se cocía por allí. La chispa que desencadenó todo fue disociar la producción de la creación, otorgando a los cocineros esa 'habitación propia' que llaman taller o laboratorio. También ese afán por compartir con el mundo cada descubrimiento, que rompió con el tradicional secretismo de la cocina antigua y alumbró el camino a los que llegaron después.

Por otro lado, el Gueridón de Oro del 25º aniversario será para Jancis Robinson, la mujer más influyente de la industria del vino durante más de cuarenta años. Autora de libros míticos como 'The Oxford Companion to Wine', 'The World Atlas of Wine' o "Wine Grapes" (la Biblia de los profesionales del vino) y también de una serie histórica sobre el vino emitida en la BBC. Por si fuera poco, Robinson fue la primera mujer que consiguió el título de Master of Wine sin pertenecer al sector y es, según la revista *Decanter*, la crítica y periodista del vino más respetada del mundo. Actualmente, ejerce de consejera de vinos para la bodega de la familia real británica. Pertenece a la Orden del Imperio Británico y desde 1989, escribe una columna semanal en el *Financial Times*.

Finalmente el premio de Periodismo Pau Albornà y Torras será para Rafael García Santos. El vitriólico crítico gastronómico que encendió la mecha de la revolución gastronómica, propietario de una lengua afilada y portador de un conocimiento culinario enorme. García Santos es uno de los grandes referentes de la crítica gastronómica en medios como 'El Diario Vasco' y 'El Correo', entre otros. Autor de numerosos libros, es el creador y promotor de múltiples actividades, como el 'Certamen de Alta Cocina de Autor de Vitoria', el 'Congreso Navarra Gourmet Vive las Verduras' o 'Lomejordelagastronomia'.❋





Cobo Evolución

Historia comestible

Abierto en julio de 2022, solo cuatro meses después recibió su primera estrella Michelin, pero no será la única. No hace falta tener una bola de cristal para saber que estamos ante un restaurante que dará mucho que hablar. Su novedoso concepto no pasa desapercibido. Un lugar para comerse la Historia, en mayúsculas, de la mano del chef Miguel Cobo.

POR LAURA MORALES



Hace tiempo que no nos encontrábamos con un restaurante de estas características. Su propuesta es novedosa, original, profunda, pensada, estudiada, viajera... nos faltan adjetivos para describirla. Ha llamado la atención hasta del mismísimo Ferran Adrià, y no es fácil sorprender al cocinero que popularizó la frase del chef Jaques Maximin "crear es no copiar". Y Miguel Cobo crea, crea un discurso muy potente y ambicioso a partir de un menú basado en seis etapas de la evolución humana —África, Atapuerca, Altamira, Neolítico, Roma y el Mestizaje–, un discurso que es global y a la vez local, no debemos pasar por alto que este restaurante está ubicado en pleno casco histórico de Burgos, un emplazamiento estratégico, entre el Museo de la Evolución y la Casa del Cordón, edificio en el que los Reyes Católicos recibieron a Colón tras su viaje al Nuevo Mundo, de donde exportaron productos culinarios hasta entonces desconocidos en Europa.

El chef cántabro afincado en Burgos y conocido por sus incursiones en televisión, se ha dejado atrapar por la fascinación que produce Atapuerca –ubicado a poco más de 20 kilómetros de la ciudad– y reflexiona sobre la evolución de la Humanidad a través de la comida, llevándola al plato con técnicas propias del siglo XXI. Su propuesta fascinará a historiadores, arqueólogos, gourmets y a todo aquel que decida sentarse en el minimalista comedor, con una capacidad para unos doce comensales.



El chef: Miguel Cobo

Miguel Cobo (Santander, 1983) estudió en la Escuela de Hostelería Peñacastillo en Santander. Su carrera como cocinero comienza en 2004, cuando empieza a trabajar en prestigiosos restaurantes del norte de España como Cenador de Amós o Echaurren. Es en 2007 cuando se afinca en "El Vallés", el hotel-restaurante que regenta su familia en la localidad burgalesa de Briviesca, cuando empieza a despertar la curiosidad de los críticos gastronómicos vascos. En 2012 fue distinguido como Mejor Cocinero de Castilla y León y en 2013 fue subampeón de Bocuse D'Or España. Ese mismo año quedó tercero en la primera edición del programa 'Top Chef'. En 2015 decide abrir en Burgos su primer restaurante, Cobo Vintage, por el que consiguió en 2016 una estrella Michelin y en 2017 un sol Repsol. A finales del 2020 participó como juez en el programa de televisión 'La última cena'. Finalmente, decidió cerrar Cobo Vintage para abrir el proyecto Cobo Estratos, que incluye dos restaurantes diferentes: Cobo Tradición, abierto al público desde octubre de 2020, y Cobo Evolución, abierto en julio de 2022.

Experiencia única

El chef y su equipo se centran en mostrar los distintos procesos y técnicas de la alimentación que consiguieron desarrollar los homínidos hasta llegar a la actualidad. Algo que Miguel Cobo ha investigado junto a la Universidad de Burgos. Ha colaborado entre otros con el arqueólogo Eudald Carbonell para entender cómo han ido apareciendo cada uno de los procesos de alimentación a lo largo de la Historia: la conservación, los madurados, secados, fermentados, cómo se aplicaba el fuego directo o indirecto, etc.

Cobo describe con estas palabras qué supone degustar el Menú Humanidad: "Es una experiencia única. Atapuerca es Patrimonio de la Humanidad. Burgos es un destino fundamental para conocer la evolución humana y nosotros hemos querido que esa experiencia sea aún más sensorial haciendo un recorrido gastronómico a través de un menú que comienza en África. Allí, los primeros homínidos, hace más de un millón de años consumían hojas, raíces, bulbos y pequeños vertebrados que estarán representados con varios bocados, como la Panna-cotta de almendras, frutas y bayas entre otros. Cuando alcanzamos Atapuerca en el menú llega la caza y se trabaja con el pichón, entre otros. Y Altamira nos hace bucear en platos con crustáceos y moluscos descubriendo la fauna y vegetales marinos y su entorno. En el Neolítico el lechazo tendrá un gran papel protagonista. En Roma nos vamos al Imperialismo y a la capacidad de la globalización del mundo antiguo, donde los emperadores comían las ostras de las Galias o el atún de la Aquitania gracias a la red comercial del Antiguo Imperio. Para finalizar, con los postres hacemos un guiño a nuestra vecina Casa del Cordón con dos grandes rutas: las Indias y la Seda. El chocolate, el cacao, el algodón y, por supuesto, la ruta de las especias, están presentes en el paladar".

La parte líquida no se deja a la improvisación y están presentes las cinco elaboraciones de bebidas fermentadas que representan la historia de la humanidad: hidromieles, kéfir, kombucha, cerveza y vino, con una bodega con más de 300 referencias. ❋



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Miguel Cobo nos dice: "La estrella supone el reconocimiento al trabajo duro del equipo y nos aporta más veracidad y proyección internacional. Es un restaurante que sigue creciendo y nuestro objetivo es hacer disfrutar a los comensales y trasladarles la historia de la evolución humana a través de nuestra cocina. Por supuesto, nos gustaría optar a la segunda estrella, pero no creo que llegue este año. Creemos que tenemos muy buen nivel y que ofrecemos un concepto totalmente novedoso, así que confiamos en que la segunda estrella llegará, pero no es nuestro objetivo principal".

COBO EVOLUCIÓN Plaza de la Libertad, 9 · 09004 Burgos · Tel.: 947 027 581 · www.coboestratos.com · **Cerrado:** Lunes, martes y miércoles · **Horario:** Jueves y domingo: 13:30 - 14:30 – Viernes y sábado: 13:30 - 14:30 y 20:30 - 21:30 · **P.V.P:** Menú Humanidad (149€) - Maridaje Arcilla (89€)



Copa Jerez Forum & Competition

Veinte años aunando la excelencia gastronómica y el Vino de Jerez

Con motivo de su 20 aniversario, y en la que promete ser su edición más ambiciosa, Copa Jerez Forum & Competition reunirá a algunos de los más importantes profesionales del mundo de la gastronomía y el vino. Dos jornadas de ponencias, catas, degustaciones, visitas a bodegas, espectáculos, y la más impactante exhibición de cocina en vivo con motivo de la final internacional de la X Copa Jerez.

Galardonado como Mejor Evento Internacional del Vino en los International Wine Challenge Awards, Copa Jerez Forum & Competition celebra este año su veinte aniversario en la edición más internacional hasta la fecha. Los días 3 y 4 de octubre el Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera (Cádiz) acogerá un programa de actividades en torno a la enología jerezana organizadas en cuatro experiencias diferentes: Copa Jerez Competition, Copa Jerez Forum, Showroom Copa Jerez y Copa Jerez Off.
Así, Jerez de la Frontera volverá un año más a ser el epicentro mundial del vino y la gastronomía acogiendo a más de trescientos profesionales que participarán en las numerosas ponencias, talleres y degustaciones protagonizadas por algunos de los más reco-





nocidos profesionales de la enología y la gastronomía.

Vino, Gastronomía y Cultura será la temática protagonista de este año, la piedra angular de un programa que convertirá a Jerez de la Frontera en la capital de la gastronomía y el vino durante varias jornadas.



Ponencias, mesas redondas y demostraciones

Las ponencias darán comienzo el 4 de octubre por la mañana en el marco del fórum de Copa Jerez, donde algunos de los más destacados profesionales del momento reflexionarán en torno a los vinos del Marco de Jerez a través de ponencias, mesas redondas y demostraciones con un formato inmersivo experiencial.

Las temáticas de las ponencias serán de lo más variadas. Luis Gutiérrez reflexionará acerca de la valiosa influencia del Marco de Jerez en la elaboración de grandes vinos del mundo. Por otro lado, María Dueñas, autora del bestseller "La Templanza", guiará a Luz Gabás (Premio Planeta 2022) por el singular universo de los vinos jerezanos para explorar por qué han atraído la sensibilidad de escritores de todos los tiempos.

El experto en análisis molecular François Chartier estará presente para explicar por qué los Vinos de Jerez crean las mejores armonías del mundo. También participarán chefs y sumilleres, como Luis Alberto Lera (Lera*) y Rafael Sandoval (Coque**) que compartirán, en un emocionante mano a mano, su particular visión del Vino de Jerez como hilo conductor de propuestas cárnicas.

Ramón Perisé (Mugaritz**), Iván Cerdeño (Iván Cerdeño**), Ferrán Centelles (elBulli Foundation) o la sumiller Pilar Cavero, entre otros muchos nombres de la actualidad del vino, participarán igualmente en estos encuentros. Una jornada dedicada al análisis y la experiencia que coloca al vino en el centro del debate, y la oportunidad perfecta para



que sumilleres, restauradores, cocineros y amantes del vino viajen hasta el Marco de Jerez para ampliar sus conocimientos de la mano de reputados profesionales y descubrir las últimas tendencias de la enología jerezana junto a grandes expertos locales.
El cierre del Forum correrá a cargo del sumiller Pitu Roca acompañado por el tenor jerezano Ismael Jordi con sus arias para vinos icónicos.

30 productores y más de 300 referencias

Por su parte, el *showroom* de bodegas reunirá el martes 3 de octubre de 10:30 a 16:00 h. en el Teatro Villamarta a más de 30 productores del Marco. Una oportunidad única para conocer más de 300 referencias del Marco de Jerez en un espacio diferente y de la mano de los enólogos de las bodegas productoras. La idea de este salón es poner de manifiesto los aspectos más singulares de la elaboración de estos vinos y las últimas tendencias de la enología jerezana, invitando a los asistentes a adentrarse en la cultura bodeguera jerezana a través de la cata y la interactuación con los elaboradores.
Copa Jerez Forum y Showroom Copa Jerez se suman a Copa Jerez Competition como eventos únicos en su especie, donde cada aprendizaje implica poner en práctica los cinco sentidos.



Final Internacional X Copa Jerez Competition

En el marco de Copa Jerez, el 3 de octubre a mediodía se celebrará la Final Internacional de la X Copa Jerez, un concurso que se realiza cada dos años y que busca el mejor maridaje con Vinos de Jerez. Un gran espectáculo gastronómico en el que equipos de chef y sumiller, procedentes de algunos de los mejores restaurantes de 7 países –Dinamarca, Estados Unidos, Holanda, Reino Unido, Alemania, Bélgica y España– se enfrentarán ante público y jurado buscando el maridaje perfecto con Vinos de Jerez.
Serán estos: Ambivium* (España) -con el chef Cristóbal Muñoz y la sumiller Laura



Rodríguez-, Cook & GTD (Bélgica) -con el chef Arnout Desmedt y el sumiller Gianluca di Taranto-, The Wolf's Tailor (EEUU) -con el chef Taylor Stark y la sumiller Caroline Clark-, Dinings SW3 (Reino Unido) -con la chef Gail Ge'er Li y la sumiller Jiachen Lu-, Krone (Alemania) -con el chef Daniele Tortomasi y la sumiller Gabrielle Tortomasi-, Parsley Salon (Dinamarca) -con el chef Allan Schultz y la sumiller Nana Wad- y Vigor* (Países Bajos) -con el chef Martijn Wijnands y el sumiller Randy Bouwer-.

El jurado de la competición de esta edición estará compuesto por cinco profesionales de reconocido prestigio internacional: Jancis Robinson (escritora, crítica de vinos y Master of Wine), Almudena Alberca (enóloga y Master of Wine), Melania Bellesini (sumiller de The Fat Duck***), Pascaline Lepeltier (escritora y Mejor sumiller de Francia 2018), y Josep Roca (sumiller y copropietario de El Celler de Can Roca***). ✻

Más información:
www.sherry.wine/es/copa-jerez



Programa

Martes 3 de octubre

- **10:00** Inicio de las presentaciones de los 7 equipos ante el jurado
- **10:30 - 16:00** Showroom de Bodegas
- **15:00** Deliberación del jurado y fin de la competición

Miércoles 4 de octubre

- **09:00 – 09:30** Apertura de puertas, entrega de acreditaciones e inauguración
- **09:30 – 10:15** Transformaciones a pulso - Mugaritz
  Kristell Monot, Sumiller Mugaritz y Ramón Perisé, Responsable I+D Mugaritz
- **10:20 - 11:05** La experiencia del vino en el restaurante
  Borja Beneyto, Carlota Iglesias, Iván Cerdeño e Ismael Álvarez
- **11:10 – 11:45** ADN gastronómico del Jerez
  François Chartier y Nicolas Roché
- **11:50 - 12:40** El Marco de Jerez: Un modelo para la enología mundial
  Luis Gutiérrez, Montse Molina, Roberto Santana, David Bonomi y Marcelo Retamal
- **12:45 – 13:30** Meat & Sherry: maridaje de lo funcional a lo emocional
  Luis Alberto Lera, Rafael Sandoval y Mario Sandoval
- **13:35 - 14:15** Jerez antes de Jerez
  Ferrán Centelles
- **16:30 – 17:25** Entre botas y musas: el Vino de Jerez como inspiración literaria
  Pilar Martín Valverde, Luz Gabás y María Dueñas
- **17:30 – 18:15** El sumiller: de la razón al corazón
  Alex Carlos, Pilar Cavero, Robert Tetas, Roger Viusa y Eric Oliu
- **18:20 - 19:00** Cata Espectáculo: Grandes arias para vinos icónicos
  Josep Roca e Ismael Jordi



VOLVER A LOS ORÍGENES

Bodegas Viñas del Cénit presenta su nueva colección Field Blend, compuesta por tres vinos –un tinto, un blanco y un clarete-, que hablan de cómo eran los vinos de Tierra del Vino de Zamora en sus orígenes, cuando se plantaron los viñedos que hoy llegan a los 120 años.



Proyecto sostenible

Bodega Matarromera, Pago de Carraovejas y Ence – Energía Celulosa se han aliado para la puesta en marcha del proyecto Vinebox en busca de soluciones sostenibles al residuo de poda de la vid. Su objetivo es hacer acopio de las podas de sarmiento para su valorización, mediante la producción de papel y cartón y la fabricación de cajas para vino y etiquetas renovables.

Primera cervecería Ogham en Barcelona



Ogham, marca de cerveza artesana que el año pasado inauguró su fábrica de elaboración propia en Poblenou, abre en Barcelona su primera cervecería internacional en España. Se trata de un espacio donde degustar sus cervezas y disfrutar de una amplia carta gastronómica con platos locales y guiños a sus orígenes, como las clásicas empanadas argentinas o las milanesas.

Aliado tonificante

Tea Shop propone tonificarse a diario con té matcha, elaborado con las hojas de la primera cosecha. Resulta 10 veces más antioxidante, diurético y depurativo que el té verde y proporciona energía sin picos, gracias a la L-teanina natural de su composición.





Nuevo kit de cocina al vacío

El nuevo kit de cocción al vacío y pasteurización de Rational permite elegir, de manera fácil e intuitiva, entre diferentes vías de cocción, como, por ejemplo, la producción diferida de alimentos en restaurantes y catering industrial, con opciones de estandarización, sin tener que adquirir equipos adicionales específicos. Se trata de un accesorio que aumenta significativamente la vida útil, el aprovechamiento y la seguridad de los alimentos.



Reconocimiento internacional

Raventós i Blanc y Can Sumoi, lideradas por Pepe Raventós, se han posicionado entre las 100 mejores bodegas del mundo de 2023 en el listado de la revista norteamericana *Wine & Spirits.*



Para postre y cocina

Jopo de Lobo, el nuevo pedro ximénez ecológico de Barbadillo, es un Vino de Jerez vigoroso y equilibrado, que marida perfectamente con postres a base de chocolate y helados, pero también puede ser un estupendo aperitivo en maridaje con quesos fuertes y foie. En la cocina puede usarse tanto para la elaboración de postres como de estofados agridulces.

ALIANZA EMPRESARIAL

La Familia Antich –elaboradora del vermut más antiguo de Barcelona– confía en la experiencia de Vallformosa –una de las compañías líderes del sector de vinos y espumosos, con más de 150 años de historia– para la distribución a nivel nacional e internacional de sus vermuts.



Nuevo Jefe de Bodega y Director de Vinos

Maximilien Bernardeau ha sido nombrado Cellar Master y Wine Manager del grupo Laurent-Perrier, con el acuerdo de Michel Fauconnet. Licenciado en Enología en 2008, actualmente, trabaja con Christine Carré, directora de vinificación en Grupo Laurent- Perrier, al cual se unió en el año 2000.





Equipo multifunción con descuento

Rational propone adquirir la iVario Pro, un equipo multifunción capaz de cocer, asar y freír, con un 20% de descuento en su modelo iVario Pro 2-S. Además, se ofrecerá una prueba totalmente gratuita a los usuarios para descubrir su potencial de primera mano en sus cocinas.



Queso Camerano amplía sus miembros

La D.O.P. Queso Camerano da la bienvenida a nuevos miembros, concretamente tres ganaderías y una quesería. En la actualidad, son trece ganaderías y cuatro queserías las que comparten valores y empeño por mantener el carácter excepcional de su producto, fruto de un proceso artesanal con más de 700 años de historia y producción limitada.



Original caja-vinoteca

La Rioja Alta S.A. presenta una nueva y origina forma de *packaging*: se trata de una caja-vinoteca apilable, de diseño patentado, que mejora la guarda de los vinos reaprovechando el material con el que se transportan las botellas. Además, la tapa de la caja también se convierte en una cómoda bandeja, optimizando así su funcionalidad.



Aperitivos sin alcohol

Crodino ha decidido revolucionar el momento del aperitivo con una selección de las mejores terrazas catalanas en las que disfrutar de un auténtico aperitivo italiano, esta vez en su versión sin alcohol y acompañado de una tapa creada por cada uno de los participantes. Entre los locales seleccionados en la Ciudad Condal, se encuentran 4 Latas, Santo Porcello, Las Vermudas y La Foga.



Nuevo director de enología

Campo Viejo da la bienvenida a su nuevo director de enología, Ignacio López, quien recoge el testigo de Elena Adell tras 25 años a cargo de la dirección del departamento. López continuará escribiendo la historia de la marca, aplicando su propia experiencia y filosofía renovadora.

GRAN INVERSIÓN

Bodegas Balbás ha acometido una inversión de 2,01 millones de euros para ampliar sus instalaciones y mejorar sus estándares de calidad. Estas mejoras se han destinado -en gran parte- a desarrollar el área de I+D con la incorporación de técnicas innovadoras como la introducción de depósitos de cemento o la guarda del vino en fudres.



La D.O. Catalunya en la Setmana del Llibre en Català

En el transcurso de la Setmana del Llibre en Català se sirvieron en exclusiva vinos de la D.O. Catalunya. En esta edición la D.O. estrenó una *wine-truck* desde donde ofrecía sus distintas referencias a los visitantes del salón.





Premios a la mujer del medio rural

Fademur, la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales, y Bardos, bodega de la Compañía Vintae, se unen por tercer año consecutivo para impulsar el emprendimiento femenino en el medio rural con el Proyecto Clea. Se entregarán tres premios: al mejor emprendimiento femenino en el medio rural, a la innovación y a la recuperación de un producto o servicio característico de la zona, galardón, este último, que el pasado año recibió Olivares La Común.



NUEVOS SABORES

Entre sus nuevos productos, Catànies® Cudié presenta su Pack Duet Green Lemon & Originals. Su contraste entre el sabor ácido de la lima, el característico sabor de los frutos secos y el dulce de la almendra marcona bañada en chocolate blanco convierte a esta variedad de catània en una de las más originales y refrescantes de la Casa.

Alimentaria y Hostelco apuestan por la excelencia

Alimentaria y Hostelco, que tendrán lugar del 18 al 28 de marzo de 2024, refuerzan su oferta y apuestan por liderar el sector en Europa. Además, ambos salones compartirán experiencias y programarán múltiples actividades conjuntas para fomentar el conocimiento, la innovación y el networking entre los profesionales de la industria.



Blanco en lata de Bodegas Aragonesas

Bodegas Aragonesas ha lanzado su vino Azzulo en lata. El nuevo formato, considerado "más cómodo, manejable y fácil de transportar", contiene 250 centilitros de este blanco elaborado con viura y chardonnay, lo equivalente a dos copas de vino.



D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Por su versatilidad y, sobre todo, por su capacidad para sorprender, los Vinos de Jerez son los favoritos de muchos chefs y sumilleres. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.



Gastronomic Forum Barcelona

El compromiso de la cocina y la gastronomía por la sostenibilidad y la protección de la biodiversidad será el tema central de Gastronomic Forum Barcelona 2023 que tendrá lugar del 6 al 8 de noviembre en la Ciudad Condal.

Hotel Tapa Tour 2023 - Iván Martínez - Radisson Red Madrid



D.O. Ribera del Duero

Más de 300 bodegas forman parte de esta denominación de origen situada en la cuenca del río Duero. Es sin duda una de las más conocidas por los consumidores y su nombre es sinónimo de calidad. Los vinos de la D.O. Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación.

Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid celebrará en la Cúpula del Milenio de Valladolid del 6 al 8 de noviembre estos dos emblemáticos concursos en los que se premian los mejores pinchos y tapas a nivel nacional e internacional.



Cucina Vino (Australia)

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

HORECA
global solutions

Equipamiento Profesional



Eleva el **valor** de tu negocio con **soluciones Horeca** a medida

Te acompañamos con un portfolio especializado que garantiza **calidad, rentabilidad y sostenibilidad.**

Con más de **50 años de experiencia,** te asesoramos desde el planteamiento del proyecto hasta la postventa.

Desarrollo de proyectos

Catálogo especializado

Recambios en 24 h

Asistencia técnica

Formación profesional

Solicita asesoramiento:
935 245 074
info@horecaglobalsolutions.com

Visítanos

UNA EMPRESA DE:
EUROFRED Group
being efficient

Monte Real

VANGUARDIA

"LA INSPIRACIÓN NACE DEL VIÑEDO"



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A. www.bodegasriojanas.com @montereal @montereal