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

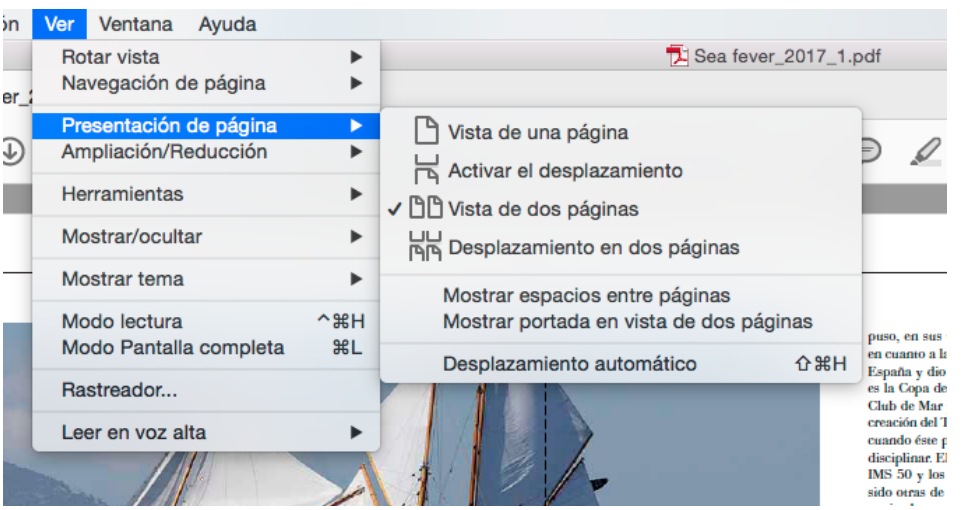
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

COMUNIDAD VALENCIANA: VINOS POR DESCUBRIR

Nº 255-NOVIEMBRE-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





Restaurante Enoteca
(Hotel Arts-Barcelona)
cumple 15 años
ENTREVISTA AL CHEF
Paco Pérez

D.O. RIBERA del DUERO
VINOS CREADOS PARA **EMOCIONAR**

Gastronomic Forum Barcelona
La edición más grande de su historia

Vinos de Jerez + International Sherry Week

Los mejores pinchos y tapas del mundo se dan cita en la ciudad de Valladolid


UN LUGAR MÁGICO.
UN VINO ÚNICO.
LUSTAU
FINE SELECTED WINES
lustau.es
www.wineinmoderation.eu
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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

EDITORIAL # 255

Barcelona acogerá la Gala Michelin 2024



Este mes os proponemos viajar a diferentes ciudades que son protagonistas este mes a nivel vinícola o gastronómico. Son Barcelona, Valladolid, Valencia y Jerez.

En la capital catalana tendrá lugar del 6 al 8 de noviembre Gastronomic Forum Barcelona, el evento de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía. Y en esa ciudad lidera nuestro chef de portada, Paco Pérez, el restaurante Enoteca, que acaba de cumplir 15 años.

Valladolid, como cada año por estas fechas, se convertirá en el epicentro de la cocina en miniatura de la mano del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el Campeonato Mundial de Tapas.

En Valencia, del 12 al 14, se celebrará Gastrónoma, la feria gastronómica más importante del Mediterráneo.

> Jordi Cruz, los Hermanos Torres y Paolo Casagrande coordinarán al equipo de chefs que cocinarán en la Gala Michelin

Finalmente Jerez se proyecta al mundo a través de la International Sherry Week que se llevará a cabo del 6 al 12 de noviembre.

Aprovechando las citas de Valencia y Jerez hemos encargado a nuestros colaboradores Javier Campo y Enrique García Albelda, que nos hablen de los vinos de la Comunidad Valenciana y Jerez respectivamente.

Además, hemos preparado un reportaje sobre la Ribera del Duero y hemos seleccionado algunas referencias interesantes.

Finalmente, a la espera de que se desvelen el próximo 28 de noviembre los nuevos restaurantes estrellados, cierran este año la sección 'las nuevas estrellas Michelin 2023", el alavés Arrea! y el zaragozano Gente Rara.

Laura Curt

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



NOVIEMBRE 2023



6

Vino del mes



Áster El Espino 2020

Una referencia actual y vibrante que combina vigor y elegancia, poder y delicadeza, terruño y distinción.



28 D.O. Ribera del Duero

Más de 300 bodegas con sus 2.225 marcas llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, tantas como formas de emocionar a través de sus vinos tintos, rosados y blancos.

38 Vinos de la Comunidad Valenciana

POR JAVIER CAMPO

La pluralidad de su geografía, la variedad de sus suelos y la diversidad de su climatología convierten esta región en un auténtico mapa de tesoros líquidos que podemos encontrar sin tener que pelearnos ni con el buscador ni con el bolsillo.







48 Vinos de Jerez

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Se encuentran entre las grandes joyas de la enología universal, siendo además, probablemente los vinos más versátiles del mundo. Y es que existe un Vino de Jerez para cada plato y para cada ocasión.

53 International Sherry Week

La mayor celebración internacional en torno a los vinos de Jerez y la Manzanilla, cumple este año una década consolidándose como una de las citas anuales más importantes del mundo de la gastronomía y del vino.

56 Gastronomic Forum Barcelona

El evento de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía, celebrará del 6 al 8 de noviembre en la Ciudad Condal su mayor edición hasta la fecha.

62 Entrevista al chef Paco Pérez

Paco Pérez nos confiesa que sería muy bonito y emocionante conseguir la tercera estrella Michelin. Quizá ese "pequeño sueño", como él lo califica, se haga realidad a finales de este mes.

66 XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VII Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid volverá a acoger del 6 al 8 de este mes las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio nacional– que han convertido a la ciudad en todo un referente.



20 y 22-26/ 11

TaPalma 2023

La feria de las tapas y cócteles, que se celebrará del 22 al 26 de noviembre en Palma de Mallorca, se presenta cargada de novedades y sorpresas. Además, el lunes 20 de noviembre, dos días antes del inicio de la ruta gastronómica, tendrá lugar la celebración del Concurso TaPalma 2023 en el Palau de Congressos de Palma, por cuarto sexto consecutivo.
Más información: www.tapalma.com



6-8/ 11

XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VII Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid volverá a acoger las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio nacional– que han convertido a la ciudad en todo un referente. Ivan Cerdeño y Pía Salazar presidirán los jurados nacional y mundial respectivamente.
Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com



6-8/ 11

Gastronomic Forum Barcelona 2023



El evento de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía reunirá en la capital catalana a más de 350 empresas de *foodservice*, un 20% más que en la anterior edición. Entre ellas, ganan protagonismo los cerca de 200 pequeños productores enogastronómicos.
Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com

12-14/ 11

Gastrónoma – Feria Gastronómica del Mediterráneo



Valencia acogerá la feria gastronómica más importante del Mediterráneo, recibirá a las empresas más importantes de los diversos ámbitos del sector de la hostelería, desde la producción de cervezas hasta la distribución de alimentos y la maquinaria de hostelería.
Más información: www.gastronoma.es

22/ 11

II Salón Vinos de Aragón

Tendrá lugar en el Auditorio de Zaragoza donde se presentará, a profesionales y aficionados, la mayor muestra de Vinos de Aragón. Será el punto de encuentro entre los productores, compradores y prescriptores, consolidándose como una plataforma de promoción.
Más información: www.vinosdearagon.com



ALEJANDRA DE LA RIVA

ESTA JOVEN MADRILEÑA CON UNA SÓLIDA TRAYECTORIA A SUS ESPALDAS DE MÁS DE 15 AÑOS EN IMPORTANTES EMPRESAS, HA ASUMIDO LA DIRECCIÓN DE MARKETING DE MICHELIN ESPAÑA Y PORTUGAL.



Con responsabilidad sobre todas las líneas de producto, Alejandra contribuirá a acelerar el crecimiento de Michelin en la Península Ibérica, así como a seguir avanzando en la transformación digital en la que está inmerso el grupo Michelin y en su estrategia centrada en el cliente.

Es una mujer joven pero como se suele decir, sobradamente preparada. Sin embargo, que una treintañera llegue a puestos de responsabilidad no es nada fácil, de hecho, ella misma en una entrevista concedida hace tres años, ponía de manifiesto la brecha de género "Ascender a un puesto directivo sigue siendo bastante difícil para las mujeres. A mí misma me han rechazado para algún puesto porque no me veían en una mesa sentada con 14 hombres..." afirmaba.

Al respecto de su nombramiento, Alejandra ha destacado el honor y el reto que supone para ella formar parte del grupo Michelin en este momento de su proyección empresarial: "Cuento con un equipo experimentado y con un compromiso hacia los valores de la empresa inmejorables. Sumado a la actitud global de la compañía de ser líderes en todo lo que hacemos, es un proyecto donde hay un potencial increíble en cuanto a la estrategia de marketing. Cambiar de ámbito y de sector es, sin duda, un reto ilusionante que afronto con muchas ganas".❋

Trayectoria

Nacida en Madrid, Alejandra es Licenciada en Publicidad y RRPP por ESIC y Máster en Marketing Automation ISDI, además de haber formado parte del Programa de Desarrollo Directivo PDD del IESE Business School (Universidad de Navarra). En su amplia trayectoria profesional de más de 15 años, Alejandra de la Riva ha desarrollado estrategias de marketing nacional e internacional en grandes empresas del retail como Inditex, Primark o C&A, adquiriendo una dilatada experiencia en las áreas de marketing operacional, digital y comunicación que le han proporcionado una amplia visión a la hora de desarrollar estrategias comerciales y de marketing globales que lleven a la mejora de la experiencia de cliente.

Áster El Espino 2020

La Ribera del Duero del siglo XXI

Fruto de la inquietud y de la constante búsqueda de la excelencia, Áster –la casa ribereña del prestigioso Grupo La Rioja Alta, S.A.– ha afrontado durante este 2023 una gran renovación con la presentación de unos vinos de estilo clásico y contemporáneo que nos hacen sentir cómo es la Ribera del Duero del siglo XXI. Así ha nacido Áster El Espino, una referencia actual y vibrante que combina vigor y elegancia, poder y delicadeza, terruño y distinción.



Áster El Espino 2020

Tipo: Tinto
Graduación: 14,5%
Variedad: 100% Tinta del país
D.O.: Ribera del Duero
Formatos: 150 cl. y 75 cl.
PVP: 32€ (botella de 75 cl)

Destaca por la expresión de la fruta negra con toques de arándano azul, zarzamora, ciruela roja, regaliz, cardamomo y recuerdos minerales acompañados de notas moderadas de crianza: a grano de café, tofe y caja de bombones. El paso por boca es profundo y equilibrado, destacando por su frescura y elegancia. Muestra un persistente retrogusto afrutado. Un vino amplio y sabroso, con un sobresaliente carácter ribereño contemporáneo, en un momento óptimo de disfrute.

VIÑEDOS Y BODEGAS ÁSTER
Ctra. Palencia-Aranda, km. 54,9
09313 Anguix (Burgos)
Tel.: 947 522 700
www.sienteaster.com
aster@riojalta.com





Casi cuatro décadas lleva Áster persiguiendo la excelencia en tierras burgalesas, un fortín donde la viña y la uva son las protagonistas. Un idilio comprometido con esta zona, con el viñedo propio (88 hectáreas alrededor de la bodega Anguix) y con una forma de entender el vino que siempre ha apostado por el respeto absoluto a la viña como única manera de garantizar la calidad. Así se despertó en los años 80, así se ha mantenido desde los 90, momento del despegue de la bodega y, ya en el nuevo siglo, con la consagración de sus vinos en la escena nacional e internacional.

La ecuación de Áster no tiene incógnitas: terruño, tiempo y elaboración caminan en una misma dirección para expresar los diferentes sentires de esta bodega. Lo clásico se expresa con dos marcas ya consolidadas como Finca El Otero y con el propio Áster Crianza. Lo contemporáneo se manifiesta con el carácter vibrante de la gran novedad de la



El enólogo Julio Sáenz en la viña

casa, Áster El Espino, uno de los vinos revelación este 2023. Juntos son el motor de una vitivinicultura y enología que sólo se entiende desde el respeto total de la uva a la copa.

Parcelas con personalidad propia

Con viñedos propios emplazados en altitudes superiores a los 800 metros y en suelos cargados de arcillas y limos, perfilados entre lomas y colinas donde el sol castellano aprieta, Áster representa por duplicado el sentido y la sensibilidad de una región donde la tinta del país encuentra en el carácter diferencial de cada parcela los ingredientes para dotar de alma propia a estos vinos. Una devoción y conocimiento del suelo y el clima que permiten al equipo capitaneado por el Director Técnico Julio Sáenz encontrar los caminos con los que marcar el destino de Áster por dos vías distintas y mediante sus tres vinos. Finca El Otero y Áster (Crianza) apelan a la intensidad, en un corte más tradicional, buscando elaboraciones carnosas y profundas donde la estructura y la capa, sin dejar atrás la fruta, demuestran un perfecto conocimiento del terruño, de la vinificación y del fiel amante de esta zona. La nueva vía, marcada por la reciente aparición de esta primera añada 2020 de Áster El Espino, vibra en frescura y aroma al compás de una expresividad que nunca renuncia al sabor ni a la persistencia, teñido de colores de gran viveza, donde la estructura no lleva la voz cantante y que demuestra ese nuevo sentir del consumidor contemporáneo.

Tres vinos para el presente y el futuro

Convertido en la joya de la corona, Finca El Otero lleva ya más de una década encandilando a público y crítica. Un grande de Ribera, solo elaborado en añadas excepcionales, que procede exclusivamente de un *single vineyard* con más de 70 años, un vino de pago redondo, amable y cremoso, de gran amplitud y complejidad donde la suavidad de entrada se manifiesta en tonos especiados y balsámicos. Un perfecto ejemplo de esta aclamada área vitivinícola.

Casi como un orfebre, el enólogo Julio Sáenz ha perseguido, entre las casi noventa hectáreas de cepas, aquellas parcelas que han dado vida a Áster El Espino 2020. Solo desde un *coupage* minucioso, siempre desde vinificaciones por separado, puede entenderse este delicado tinto que hace de la elegancia y la escultura sus razones de ser. Una representación fiel de lo que la tinta del país puede ofrecer en vinos que seducen a la nariz desde el primer contacto. Áster El Espino plasma en cada gota el buen hacer que va de la viña a la bodega para hacer sentir ese 'vibrato' que se disfruta por igual desde el copeo o desde una mesa gastronómica.

La parcela también salta a la palestra con el Crianza de la casa, Áster 2020, que al igual que sus hermanos, también ha estrenado imagen. Fuerza, equilibrio y estructura para un vino donde la selección parcelaria permite ensamblar un resultado armónico, recurriendo a diferentes zonas del viñedo para alcanzar ese balance que despunta en potencia aromática y colores intensos. Un tesoro de entrada perfecto para compartir escena con clásicos castellanos como lechazos y cochinillos, pero también para rodearse de aves, caza de pluma, arroces, verduras o guisos marineros.❋

Áster celebra diez ediciones de su Club de Cosecheros

La excelente cosecha 2020 en el viñedo de Áster también ha sido la elegida para la que será la décima edición del Club de Cosecheros de la bodega. Una iniciativa que, al igual que sucede en La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña en tierras riojanas, permite que sus socios disfruten en exclusiva de un gran vino Reserva, elaborado solo en las mejores añadas, que no puede adquirirse por otra vía. Los amantes de la Ribera del Duero tienen la ocasión ahora de reservar una barrica completa (240 botellas) o media barrica (120 botellas) de este vino del Club que recibirán, a partir de la primavera del año 2025, con una etiqueta personalizada si así lo desean.

Una higiene óptima mejora la experiencia del cliente



Descubre soluciones de higiene inteligentes diseñadas para mejorar el flujo de trabajo de tu restaurante.

Un trabajo fluido es garantía de éxito.

Tork, una marca de Essity.

Para más información:

TORK
Think ahead.

Envolvente, carnoso y elegante

Ancestral 2019 materializa el espíritu más innovador de Bodegas Balbás, al mismo tiempo que cuenta la historia y tradición familiar, ya que es un homenaje al primer vino que Balbás elaboraba en sus bodegas subterráneas. Un tempranillo envolvente, carnoso y elegante.





Nueva añada y etiqueta

Martín Berdugo acaba de lanzar una nueva añada de su roble, un tempranillo de Ribera del Duero elaborado para grandes momentos alrededor de un vino. Lo podemos maridar con arroces, pastas, hamburguesas y quesos medio curados. Atención a su etiqueta, que está cosechando un éxito sin precedentes.



VINO PIONERO

Este tempranillo de Rioja con 24 meses de envejecimiento en botella es pionero de los vinos de "Alta Expresión". Como su nombre indica, se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de viñedos viejos. Es muy carnoso, potente y estructurado. De entrada aterciopelada y paso por boca muy equilibrada. Gran cuerpo y persistencia.

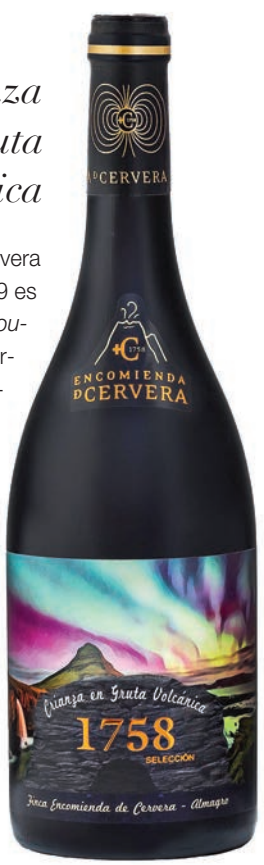


Buena relación calidad – precio

Flor de Vetus 2019 ha sido elegido entre los 10 vinos con la mejor relación calidad – precio del mundo según el portal *Wine Searcher.* Se trata de un monovarietal de tinta de Toro con 9 meses de barrica que da como resultado un vino potente, al mismo tiempo fresco, cálido y con un final largo.

Crianza en una gruta volcánica

Encomienda de Cervera 1758 Selección 2019 es el resultado de un *coupage* de syrah, cabernet sauvignon y graciano con 9 meses en barrica francesa y 9 en botella, realizadas dentro de la "Gruta Volcánica 7cn", , lo que lo protege de la contaminación electromagnética. Se lanza en una botella negra mate para protegerlo de la luz.





Icónico y sublime

Bodega Numanthia ya ha puesto en el mercado la nueva añada de su vino icónico: Termanthia 2016. Se trata de un tinto elegante, con una sensación de madurez equilibrada, con un perfil fresco, largo y fino, buena acidez y mucha complejidad. Está pensado para todos los amantes del vino que buscan el lado más fino y sofisticado de la tinta de Toro.



PURA LIGEREZA

Edición Limitada Garnacha de Ramón Bilbao es pura ligereza, basada en la presencia y protagonismo de la fruta primaria con una aportación de barrica de forma muy sutil. Un vino fresco y vibrante, que guarda en su interior lo mejor del clima mediterráneo, aromas florales y la luz del amanecer en Rioja Oriental.



Imagen renovada

Barbadillo demuestra que los tintos andaluces tienen mucho que decir. Quadis Crianza, elaborado a base de merlot, cabernet, petit verdot y tintilla de rota, con el toque característico de la tierra albariza, es un vino suave a la par que persistente que no deja indiferente. La nueva presentación le aporta un plus de elegancia.

Extraordinario vino de paraje

LoAlto Bobal 2022 es de color rojo oscuro con reflejos violáceos. El aroma es intenso, a frutas rojas como fresa y cereza, junto a recuerdos de frutillos negros, como los arándanos, que se acentúan con los acentos balsámicos. En el paladar tiene buen peso de fruta y final evocador.





VIAJE AL MONTSANT

La Florens es un vino que nos transporta al bello paraje del Montsant (Tarragona) y expresa la esencia de la garnacha. En palabras de Josep Grau, su elaborador, “La Florens 2022 es una frase amable que pide cerrar los ojos, te acaricia y te lleva a un momento de intimidad para disfrutar en plenitud”.

Brutalmente atlántico

Astillero 2021 de Bodegas El Paraguas, elaborado con la variedad blanco legítimo, permanece 7 meses en contacto con las pieles antes de ser embotellado. Destacan sus notas florales y de frutas de hueso, sobre un potente aroma salino. Boca de paso ligero, con alta acidez y marcadamente atlántica. *La Guía Peñín 2024* le ha concedido el premio Vino Revelación.





Alma de guarda

La bodega familiar de la Ribera burgalesa, López Cristóbal, apuesta por la variedad albillo mayor para elaborar este vino de de perfil gastronómico creado para perdurar en el tiempo. En boca es fresco, elegante y profundo.



Vínculo entre generaciones

Bodegas José Pariente presentó hace un año, coincidiendo con su 25 aniversario, su vino más emotivo: un 100% verdejo que empezó a crearse en la década de los noventa y que se agotó en cuestión de días. Una elaboración única que ha vuelto a ver la luz, con 507 botellas que rinden homenaje al viticultor que dio nombre al proyecto de esta bodega familiar.



Un verdejo que rompe los estereotipos

Valdecuevas Cuvèe Verdejo 2022 es un vino singular elaborado en grandes barricas de roble, micro depósitos y ánforas de barro. Destaca por su intensidad y complejidad aromática, así como por una boca potente, sedosa y con gran persistencia. Además, presenta un gran potencial para la guarda.

JOVEN, REBELDE Y DIVERTIDO

Bodegas Emilio Moro ha renovado la imagen de sus godello, entre ellos, Polvorete 2022, la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora. Con aromas de frutas blancas y ligeras notas cítricas características de la variedad, Polvorete es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.



Joven y fresco

3055 Chardonnay 2022 es un vino joven y fresco, cuyo nombre hace referencia a la licencia de taxista de Jean Leon, mucho antes de convertirse en restaurador y bodeguero. Ha recibido una medalla de plata en los Premis Vinari 2023.





EDICIÓN SOLIDARIA

Yllera Bodegas & Viñedos ha lanzado por segundo año consecutivo una edición limitada de Yllera 5.5 blanco en apoyo a la lucha contra el cáncer de mama. Estas botellas cambian el inconfundible color rojo en la chapa y el logotipo, por un llamativo color rosa al que acompaña además un lazo solidario.



Albariño excelente

Elaborado 100% con la variedad albariño y con maduración sobre lías, Rectoral do Umia 2022 ha sido catalogado como "Excelente" según la publicación americana *Wine Enthusiast,* como un vino "highly recommended" (muy recomendable) y recibido, además, la mención especial del editor - "Editor's Choice".



Maridaje marino

Elaborado por Bodegas Mocén para Lidl, La Bien Pintá es un verdejo sobre lías de la D.O. Rueda que destaca por nariz floral (flor seca) y frutal (piña). En boca es sabroso, graso, largo, con acidez media-alta y persistente gracias a su fino amargor. Ideal con risotto con frutos del mar y pescados de roca.

Original y gastronómico

Este gran vino blanco riojano se elabora mayoritariamente con viura, aunque también contiene una pequeña parte de malvasía de rioja y garnacha blanca. Es intenso en nariz, con notas cítricas de pomelo, que se conjugan con las del membrillo, el melocotón y el toque floral del saúco. En boca, la plenitud, el volumen y la frescura definen a este vino original y rico en matices.





Personalidad volcánica

Brut Nature Reserva 2018 de El Grifo, fue el primer vino espumoso de Lanzarote. Elaborado con malvasía volcánica procedente de cepas prefiloxéricas, siguiendo el método tradicional y un envejecimiento mínimo de cinco años en botella, sorprende por su personalidad.

Goloso y aromático

Aula Rosado de Bodegas Coviñas, está elaborado al 100% con bobal. Destaca por su color rosa brillante y sus delicados aromas frutales a fresas y frambuesas que también perduran en boca. Ideal para maridar con sushi, pasta y arroces.





El mejor espumoso catalán

El Corral Cremat d'Albet i Noya es un Clàssic Penedès que ha obtenido el Gran Oro en los Premios Vinari, que lo acredita como el mejor vino espumoso de Cataluña. Cuenta con más de 10 años de crianza y se elabora al 100% con xarel·lo del paraje que le da nombre.



Espumoso de larga crianza

Enoteca 1999 de Turó d'en Mota es un Corpinnat de edición limitada elaborado con xarel·lo y con una crianza superior a los 23 años en botella. Recaredo sobrepasa así los límites conocidos de la larga crianza y reafirma su apuesta por los vinos espumosos de calidad y de terruño.



Homenaje a una madre

Este cava lleva el nombre de la esposa del fundador de la bodega, Carles Sumarroca y la dedicatoria de sus tres hijos a su madre: 'Es un homenaje a nuestra madre; el amor por la tierra es una constante en su vida'. Un xarel·lo equilibradamente gustoso, con una burbuja fina y perfectamente integrada que enriquece el gusto vivo y afrutado de las primeras notas, y el gusto mineral, fresco de las últimas.



Expresivo y complejo

PN AYC 2018 es el reflejo del espíritu audaz e innovador de Madame Bollinger, que con su autenticidad y valor llevó el nombre de la Maison alrededor del mundo. Se trata de un champagne expresivo y complejo, diseñado para acercar la singular visión de la bodega sobre la pinot noir, variedad de uva que compone el 100% de esta cuvée.



Versátil y altamente culinario

El "Reserva de Familia", la referencia más aclamada de Juvé & Camps, cumple sus primeras 50 vendimias atesorando todos los pilares en los que se sustenta la bodega del Penedès durante más de cien años: cultivo ecológico y regenerativo, elaboración integral, maestría en el ensamblaje, larga crianza y precursor del Brut Nature.



Millésimé 2015 Laurent-Perrier destaca por su color dorado suave con una efervescencia fina y persistente. Se abre en nariz con notas de cera de abeja, limón confitado, madreselva y espino blanco, seguidas de aromas de pan tostado y naranja. En boca, el ataque es vivo y da paso a una sensación cremosa y elegante.



Entre los mejores espumosos

El cava ecológico Nu Brut Nature reserva 2020 de Bodegas Maset ha ganado la medalla de oro en el 10º CSWWC (The Champagne & Sparkling Wine World Championship), el campeonato de champagnes y vinos espumosos más importante del mundo. Elaborado con xarel·lo ecológico, es muy expresivo, intenso y con un final largo y refrescante.



Auténtico lujo francés

Luc Belaire representa a la perfección a través de sus espléndidas burbujas, el auténtico lujo francés. Se produce a través de la mezcla de syrah, grenache y cinsault, las uvas rosadas más famosas de Provenza. Destaca por su sabor a fresa dulce, frambuesa y cereza con notas tostadas y acidez.



SUAVE Y COMPLEJO

El nuevo Dewar's 12 es un whisky que equilibra a la perfección complejidad, sabor y suavidad gracias al doble envejecimiento. Eso sí, mantiene el característico sello de la marca, un whisky floral, con notas a miel y un toque ahumado.



Whisky rockero

Ballantine's True Music Icons: AC/DC es una edición que llega para celebrar el cincuenta aniversario de la rompedora banda de hard rock británico-australiana, que comparte con Ballantine's el espíritu y propósito de mantenerse siempre fieles a sus raíces y celebrar la autoexpresión e identidad propias.

Rico, sabio y exuberante

Así define Josep Roca el licor Atamán Cacao, fruto de la colaboración de Bodegas Barbadillo y Esperit Roca. La historia de este nuevo licor de cacao bien podría ser el guión de una novela de misterio: una marca registrada en 1943, una bota olvidada desde la década de los 70 del siglo pasado, evaporación, concentración y una receta perdida.



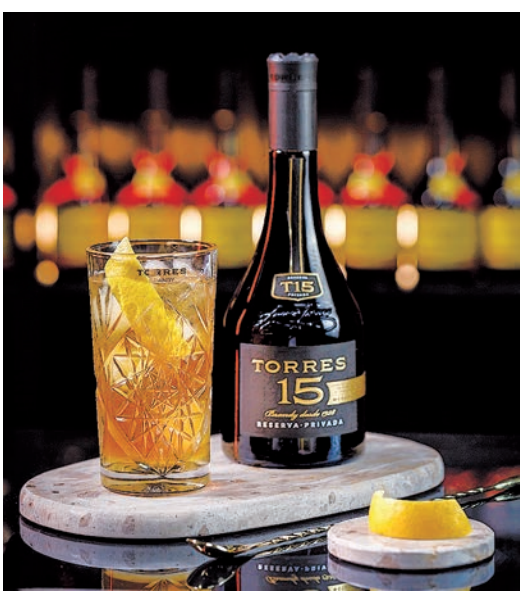


Botella de colección

Aboslut Mosaik es la nueva botella de edición limitada creada en colaboración con el cantante, compositor y activista social británico Olly Alexander. Cada pieza del mosaico –todas distintas– encaja a la perfección hasta formar un todo, simbolizando la diversidad y la unión de la sociedad.

Brandy premiado

Torres 15 es un brandy idóneo para coctelería por su gran versatilidad. Además, su calidad ha sido avalada con el máximo reconocimiento en el *International Spirits Challenge 2023,* considerado el concurso de bebidas espirituosas más influyente del mundo.





Experiencia intensa

Convite Jabalí es un mezcal verdaderamente único, elaborado con el agave silvestre más difícil de destilar y que requiere aproximadamente 25 años de maduración. Es perfecto para verdaderos amantes de un buen mezcal ya que ofrece una experiencia intensa y llena de sabor con matices herbales y toques especiados. En este caso, al ser un mezcal tan intenso, se recomienda tomarlo solo para poder disfrutar y apreciar todo su sabor.

Alianza entre malagueños

Málaga es la cuna de Antonio Banderas y de Larios. Ahora el actor y la ginebra se han unido para mostrar lo bien que se vive en la ciudad andaluza. "Como nuevo embajador de Larios me siento orgulloso de formar parte de esta familia y de mostrar nuestra Buena Vida al resto del mundo para que la disfruten", ha afirmado Banderas.



DE DISEÑO

Cointreau, el famoso licor triple-sec de naranja, lanza una edición limitada de su icónica botella creada en colaboración con el artista griego Insane 51, reconocido mundialmente por su habilidad en la revolucionaria técnica de anaglifo 3D. Incluye un código QR, convirtiéndola en la primera botella interactiva de la historia de Cointreau.



Primer whisky catalán



Catalonia Single Malt es el nuevo whisky de Quevall, única destilería con maltería de Europa y de las únicas del mundo, ubicada en el municipio de Llançà (Girona). Los alambiques, más pequeños que los que se utilizan en Escocia o Irlanda, le confieren al whisky un sabor más concentrado, muy intenso y marcado a cereal. Saldrá al mercado en 2024.



Nueva referencia *premium*

Beefeater Black es una nueva propuesta *premium* dentro de la categoría de ginebras. A los nueve botánicos originales se añaden dos nuevos: el tomillo y la verbena de limón. Es fresca, ligera y floral, pero de estilo clásico gracias al enebro.

SERGIO GUIJARRO Y EDU COLLADO



crean una receta conjunta

Los propietarios de los restaurantes madrileños Marzeah y Egun-On, son dos cocineros unidos por un mismo objetivo: ofrecer una cocina que mira a diferentes tradiciones gastronómicas con materias primas de excelente calidad. De este vínculo, y una amistad de más de 25 años, surgió la idea de crear una receta conjunta: Noodles con Almejas a la marinera, que se ofrece en ambos locales hasta el 6 de enero.



CARLOS MALDONADO

lanza un libro solidario

Famoso por su pasado televisivo y galardonado con una estrella Michelin, el chef comparte en su libro '150 recetas para hacer en casa' las mejores creaciones culinarias que forman parte de Semillas, un restaurante y escuela de hostelería cuyo objetivo es formar en hostelería a jóvenes en riesgo de exclusión social.



MARTÍN BERASATEGUI

presenta una cena con las estrellas

El próximo 23 de noviembre, The Ritz-Carlton Abama y el restaurante M.B. celebrarán una exclusiva cena en la que Berasategui ejercerá de anfitrión, interactuando con los comensales. El multiestrellado chef ha creado para la ocasión un menú especial donde fusionará platos de la carta de M.B. con otros procedentes de otros de sus restaurantes.



ENEKO ATXA

se alía con Dom Pérignon

El chef vasco y la *maison* de champagne francesa se han aliado para crear una nueva experiencia de degustación en Azurmendi. Tras el Picnic de Bienvenida, la Mesa de la Trufa y el Jardín, la experiencia prosigue en un reservado donde Atxa propone un menú inspirado en las múltiples facetas de Dom Pérignon servido en una mesa de piedra monumental para un máximo de 12 comensales.

ARTUR MARTÍNEZ
ejerce de padrino

El vi novell (vino novel) de 2023 tiene como padrino a Artur Martínez. “Para mí es un auténtico honor y un placer ser la cara visible de un vino que he defendido siempre y que es sincero, amable y muy fresco”. El chef de Aürt hace un llamamiento para que el público descubra y pruebe “un vino que se expresa puro y auténtico, en el que el proceso de elaboración es mínimo”.



COCO MONTES
abre Pabú



Pabú Restaurante, el proyecto propio del chef Coco Montes, que ha desarrollado su trayectoria profesional en restaurantes como Zalacaín o L’Arpège, abre sus puertas en la calle Panamá 4 de Madrid este mes. Ofrece una cocina natural y fresca, de gran inspiración francesa pero marcada por el producto nacional.



RODRIGO DE LA CALLE
diseña un menú efímero de aniversario

Nespresso eligió al chef Rodrigo de la Calle para celebrar el 20 aniversario de su Programa AAA Sustainable Quality™, creado para garantizar el suministro a largo plazo de café sostenible de alta calidad. El chef, fundador de ‘El Invernadero’, con una estrella Michelin y una estrella Verde Michelin, fue el encargado de diseñar y presentar un menú inspirado en los pilares de sostenibilidad de Nespresso.

RICARDO TREMIÑO
bifurca la Fábrica

El mismo espacio inaugurado en la calle San Juan de Burgos hace unos meses, ahora se convierte en dos restaurantes: Ricardo Temiño Restaurante, una zona exclusiva para degustar el menú gastronómico ‘Camino’, inspirado en las historias de los peregrinos; y La Fábrica Restaurante, donde disfrutar del Menú Temporada o de su interesante carta de cocina burgalesa reinterpretada.





Viaje sin salir del puerto

El restaurante oficial del America's Cup Experience ha abierto en Barcelona. Su oferta culinaria –capitaneada por Albert Ventura y ejecutada por Jordi Vilà– propone deleitarse con platos a la brasa, sorprendentes reinterpretaciones de platos típicos catalanes, y viajar con el paladar a través de la cocina japonesa. Dispone de una carta de vinos de primer nivel y terraza con vistas.

VRABA Moll d'Espanya, s/n · 08039 Barcelona · Tel.: 930 107 630 · www.vrabarestaurant.com



Para comer a dos manos

Esa es la filosofía que da lugar al nombre de este local que lleva a Barcelona el sabor de Israel con recetas variadas y saludables. Las pitas son los 'hits' de la carta y la estrella es la de pescado: pan de pita pasado por la parilla, relleno con pescado blanco, hierbas frescas y la tradicional salsa blanca.

DOS MANOS
Torrent de l'Olla, 3 · 08012 Barcelona · Tel.: 937 605 211
@dosmanos_pitabar

Convivencia de culturas



Respeto a la tradición, aprendizaje, mucha técnica, dosis de creatividad y la convivencia de productos "de aquí y de allá" son algunas de las directrices del nuevo MAE, que significa "colega" en costarricense. Un claro ejemplo lo encontramos en la Merluza al vapor en hoja de plátano y cigala.

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



SABORES DE OTOÑO

El chef Juan Suárez de Lezo propone para esta temporada en quintoelemento Restaurante una carta viajera que incluye platos como el taco hindú de berenjena o los ñoquis de sémola con mousse de parmesano y glaseado de pollo al aroma de jengibre. Para maridar, interesantes propuestas de vinos a copas y la coctelería más atrevida.

QUINTOELEMENTO RESTAURANTE
Atocha, 125, 7ª planta · 28012 Madrid · Tel.: 918 532 628
www.quintoelementorestaurante.com



PLATOS SINGULARES

Con un concepto gastronómico basado en la calidad del producto y una base japonesa fusionada con elementos de países latinoamericanos y de la cocina occidental, el restaurante Miru acaba de abrir en Castelldefels (Barcelona). Propone elaboraciones muy singulares como el nigiri de foie con manzana deshidratada.

MIRU
Carrer de l'Onze de Setembre, 19
08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 932 783 291
www.mirugastrofusion.com



Amplía su horario

El *steakhouse* más célebre de la Ciudad Condal ahora abre al mediodía para todos aquellos que quieran comer en un ambiente sofisticado. Además de sus renombradas carnes y pescados, el menú de almuerzo incluye platos que celebran la frescura de las verduras y la sofisticación de las delicias gourmet.

MR. PORTER
Rosselló 265 · 08008 Barcelona
Tel.: 932 711 245
www.mrportersteakhouse.com



Oculto durante 25 años

El primer clandestino de Barcelona, creado por Javier de las Muelas emulando los locales de la época de la ley seca, sigue escondido en la parte trasera de la coctelería Dry Martini y para acceder se pide una contraseña. Su cocina es ecléctica y para celebrar el cuarto de siglo incorpora algunos platos clásicos de la cocina italiana.



SPEAKEASY Aribau, 162 · 08036 Barcelona · Tel.: 932 175 080 · www.drymartiniorg.com

Cocina panasiática y cócteles

Keanu, la nueva izakaya que acaba de abrir en Barcelona cuyo nombre homenajea al famoso actor, es un espacio minimalista de ambiente desenfadado con cocina non – stop donde puedes probar platos de inspiración japonesa, coreana, china e indú maridados con originales cócteles. También puedes ir solo a tomar una copa. Próximamente estrenará *brunch*.

KEANU
París, 209 · 08008 Barcelona
Tel.: 936 277 572 · www.keanubar.com



El cocido de los miércoles

La Parrilla de Arganda rinde homenaje al cocido madrileño y lo sirve cada miércoles en tres vuelcos: primero la sopa, luego las legumbres y verduras, para concluir con las carnes y embutidos. También puedes probar algunos de sus platos de temporada como los champiñones rellenos de queso de Campo Real.

LA PARRILLA DE ARGANDA
Av. de Madrid, 47 · 28500 Arganda del Rey (Madrid) · Tel.: 918 716 162
www.laparrilladearganda.com



Viaje al Trópico

Trópico, el restaurante que revisa las cocinas de los países atravesados por los trópicos, aterriza en el Eixample tras diez años triunfando en el Raval, visibilizando platos inéditos para el paladar barcelonés como el msemen magrebí o la moqueca brasileña y ensalzando otros más conocidos, como el curry indio o los tacos mexicanos.

TRÓPICO
Balmes, 24 · 08007 Barcelona · Tel.: 938 348 624 · www.instagram.com/tropicobc

Para 'tardeos' y noches informales



Si buscas un lugar para tomar unos buenos cócteles de base vínica o una sidra acompañados de una gastronomía *comfort food*, el nuevo Culkin –ubicado en el barcelonés barrio de Sant Antoni– es tu sitio. Además, su ambiente invita a socializar y a compartir platos como la smash burger de paletilla ibérica o el ceviche al aguachile.

CULKIN
Viladomat, 23 · 08015 Barcelona · Tel.: 681 970 609 · www.instagram.com/culkinbcn

GANAS DE ARROZ

Puede que los arroces nos recuerden al verano, a la playa... pero lo cierto es que no tienen estacionalidad, por eso en el madrileño Volea estrenan uno nuevo, el Arroz de sepia y gamba roja, que se une al Senyoret seco; del huerto; de pichón y butifarra; y al meloso de chipirones, ajetes y cigalas.

VOLEA
Club Mad4Padel · Pedriza, 6 · 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: 914 882 212 · www.volea.net



Comer en un fondo de inversiones



Me comentan fuentes dignas de crédito que un crítico gastronómico debidamente retirado, amante y practicante de la provocación inteligente, ha dicho que los mejores restaurantes de nuestro país son las hamburgueserías y demás cadenas de *fast food.*

Estrambote al margen, lo que sí es cierto es que cada vez comemos con mayor frecuencia en restaurantes idénticos, muy bien decorados, en los que se sirven platos reiterativos, ni excesivamente crueles con el paladar ni capaces de dar un brinco de alegría a nuestros sentidos.

Evidentemente los grandes son los grandes. Mencionando grandes, Paolo Casagrande, en Barcelona, indica el camino del buen comer en los establecimientos estrellados y en los que se paga lo que se debe por el lujo, la calma y la voluptuosidad. Pero al margen de esos pocos, las ofertas culinarias tienden a asemejarse de una manera cruel, hasta el punto de que aquellas que triunfan en Madrid se repiten en Barcelona, mientras las que arrancan en Sevilla buscan plaza en las grandes capitales, siempre dentro de los barrios con gran afluencia turística. Eso no falla. Por ejemplo, en Barcelona, l'Eixample y la Barceloneta dan la imagen del restaurante puerta con puerta.

La razón es, al parecer, muy sencilla: los fondos de inversión estadounidenses y alemanes propietarios de estas cadenas buscan la confortabilidad económica, el rédito no excesivamente alto pero sí seguro. Nada peor para un inversor rico que le digan debe cambiar su fondo por otro o bien recuperar el capital. Al parecer tener dinero sobre el dinero agota.

Así pues, los fondos compran locales que nunca bajan de precio y en ellos arman fogones dirigidos por un chef sabio. En cada nuevo restaurante colocan un cocinero que sabe –más o menos– las técnicas del maestro del que fue segundo o tercero. Ya ha entendido como funciona el negocio. No se trata de ser el mejor, ni de deslumbrar, mucho menos inventar la sopa de ajo castellana en soufflé. Debe dar de comer dentro de unos parámetros económicos en un ambiente de lujo con bastante fru-frú, luces para ser guapo y coctelería debidamente agitada. La distancia entre el resultado culinario de unos y otros suele ser tan corta como la mínima distancia que separa las terrazas de los establecimientos.



Paolo Casagrande

"Los fondos compran locales que nunca bajan de precio y en ellos arman fogones dirigidos por un chef sabio"

Para conseguir un máximo rendimiento económico se imponen las cocinas centrales, donde elaboran casi todo lo que necesita el grupo: las compras mayoristas, un personal sometido a unos horarios crueles y la necesidad de que el negocio no sea espectacular, sino dotado de la suficiente solidez para poder abrir otro punto que asegure rentabilidad. Lo malo es que comer bajo estos criterios nos aleja de lo que son las artes culinarias hasta el punto de que en Francia, el país de los decretos, ya amenazan con uno con el que estaremos bastante de acuerdo: a partir del 2024 será obligatorio señalar los platos que provienen de cocinas centrales, aquellos que están elaborados en un 50% con ingredientes congelados. Por último, prohibición total del *fait maison,* de la cocina casera, a menos de que el título responda a la verdad. Todo un problema porque no hay cadena que pueda dar beneficios bajo estas condiciones. Como me decía un chef parisino de la zona más turística de París, al fin y al cabo los coches montados en Europa tienen un 90% de piezas provenientes de todo el mundo. Tal como me lo dijo entendí: o Casagrande, o un bareto de esos que guisan unos callos que hacen creer en Dios a los ateos.❋



BARCELÓ IMAGINE

Para paladares curiosos

Ahora que empiezan a apetecer los platos de cuchara, el hotel Barceló Imagine ofrece a sus clientes y huéspedes una reinterpretación del clásico cocido madrileño en su versión más sana y sin productos de origen animal: el Vegan Cocido Madrileño.

Barceló Imagine
www.barcelo.com/es-es/barcelo-imagine



GINKGO RESTAURANTE & SKY BAR



Lujo, sostenibilidad y sofisticación

En la temporada otoño-invierno renueva su carta para eventos de trabajo, ofreciendo una experiencia incomparable que combina lujo, sostenibilidad y una exquisita selección de platos con unas vistas a la capital insuperables. Destacan platos como el bacalao en costra provenzal y pisto de verduras asadas.

VP Plaza España Design
www.plazaespana-hotel.com

EL INTERNACIONAL Y CANFRANC EXPRESS

Gastronomía con historia

Eduardo Salanova y Ana Acín son los responsables del proyecto gastronómico del hotel, que incluye los restaurantes El Internacional, que ofrece una experiencia gastronómica informal y divertida; y Canfranc Express, una original propuesta que fusiona el recetario tradicional aragonés con creaciones de vanguardia, en la que el cordero del Pirineo es el protagonista, en homenaje al pasado histórico de la estación.

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





SOLEO, LEVANTE Y EDGE

Inspiración mediterránea

El Fuerte Marbella propone una gastronomía de inspiración mediterránea con toques de fusión, ya sea en el chiringuito Soleo –que ofrece arroces, frituras y mariscos–, en Levante –basado en la cocina de la Costa del Sol– o en el gastronómico Edgy capitaneado por Paco Pérez, que además ofrece unas impresionantes vistas, pues está situado en la última planta.

El Fuerte Marbella
www.elfuertemarbella.com



TAGOMAGO

Excelente calidad - precio

Tagomago NH Lagasca es un nuevo restaurante del Grupo Saona ubicado en pleno Barrio de Salamanca. Su propuesta de valor reside en ofrecer una gran relación calidad/precio y un cuidado interiorismo a través de recetas mediterráneas, fiel al ADN del grupo de restauración, pero aportando toques de fusión que integran diferentes sabores y culturas del mundo.

NH Lagasca
www. www.nh-hotels.com

CORTIJO SANTAMARÍA 1962

Homenaje al atún

La nueva propuesta de temporada rinde homenaje al atún de Almadraba en un menú degustación de cuatro pases diseñado por el chef Leandro Caballero. Entre los platos encontramos lascas de mojama con piñones y aceite de oliva; ventresca de atún y verduras escabechadas en limón del tesorillo o tarantelo de atún con brotes tiernos de otoño y queso payoyo.

Hotel So/ Sotogrande Spa & Golf Resort
www.so-hotels.com/es/sotogrande/



EL BAR DE LOLA, ISOLA, AZURE BEACH CLUB Y AMMOS



Punto gastronómico de referencia

El hotel abrió sus puertas el pasado agosto en plena Costa del Sol, concretamente a medio camino entre Estepona y Marbella, y promete convertirse en un punto gastronómico de referencia gracias a su espectacular propuesta culinaria: un bar de tapas, un restaurante mediterráneo, un espacio de cocina panasiática y un restaurante griego.

Mett Hotel & Beach Resort
www.mettsocialliving.com/marbella/es/



L'ALBUFERA

40 años haciendo arroces

Este año L'Albufera celebra su 40 aniversario como referente de arroces y gastronomía valenciana en Madrid. En su carta se presenta una extensa variedad de arroces y sugerencias de temporada elaborados cada día con el máximo mimo por el equipo de cocina liderado por el chef Enrique Paños.

Hotel Meliá Castilla
www.melia.com

DAGMA

Una propuesta para recordar

Esta temporada Dagma presenta su primer menú degustación formado por cinco platos y un postre que constituyen el equilibrio perfecto entre la cocina tradicional mediterránea y la modernidad, maridados con una selección de exclusivos vinos de la bodega Can Matons. Podrá disfrutarse hasta finales de noviembre.

Hotel Barcelona Princess
www.hotelbarcelonaprincess.com/es/





HARD ROCK HOTEL MARBELLA

El nuevo hotel marbellí, recomendado para adultos, ofrece experiencias únicas a través de sus instalaciones y servicios de última generación y presenta una propuesta gastronómica en colaboración con el chef Dani García.



Experiencias gastronómicas y de ocio únicas



Situado en Puerto Banús, en el epicentro de la exclusividad y el glamour de la Costa del Sol, Hard Rock Hotel Marbella brinda diferentes opciones gastronómicas.

Dos restaurantes ofrecen una impresionante selección de delicias culinarias de todo el mundo, incluida la mejor comida asiática en Nu Downtown. Además, los comensales pueden disfrutar de actuaciones musicales en directo y de DJ's durante el servicio, y una vibrante fiesta después del postre.

Sessions, el restaurante *showcooking* español, ofrece platos con auténtico sabor español elaborados con productos de temporada.

Además, para contemplar algunas de las mejores vistas del hotel, el sky lounge bar Sun Society es una visita obligada. Este impresionante espacio también cuenta con una increíble piscina en la azotea con un bar VIP donde degustar una cuidada selección de cócteles y aperitivos de fusión mexicana y japonesa.

A lo largo del día, los huéspedes también podrán descubrir Eden Pool Club, el snack bar donde disfrutar de una selección de los mejores cócteles y deleitar el paladar con ensaladas, hamburguesas y suculentos postres, o la deliciosa oferta de *sushi food truck*. Durante la tarde, GMT +1 Lobby Bar es el espacio ideal para cafés especiales, cócteles artesanales y bocados ligeros.

Colaboración con Dani García

Tragabuches Marbella y Hard Rock Hotel se han unido para ofrecernos un plan muy tentador llamado 'Luna Experience'. Consiste en una comida o cena en Tragabuches para disfrutar de un auténtico menú andaluz inolvidable y un masaje antes de pasar una noche increíble en Hard Rock Hotel. Todo para dos personas. ❋

Más información:
www.hardrockhotels.com/marbella



D.O. RIBERA DEL DUERO
VINOS CREADOS PARA EMOCIONAR

Ribera del Duero es un región creativa, innovadora, vanguardista, exigente, diferente y en continua reinvención. La tradición y la modernidad se dan la mano en esta comarca que apuesta por el progreso sostenible. En este contexto, más de 300 bodegas con sus 2.225 marcas llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, tantas como formas de emocionar a través de sus vinos tintos, rosados y blancos.





Situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012, en la D.O. Ribera del Duero se elaboran vinos que se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos. Además, gracias a su variedad, en Ribera hay un vino para cada persona y para cada ocasión.

Dedicación y respeto por la tierra

La Ribera del Duero, se ubica en la Meseta Central, en la submeseta septentrional (Valle del Río Duero), entre Madrid y el Sistema Central, y la Cordillera Cantábrica y Montes de León, con 115 kilómetros a lo largo de la ribera del río Duero, siendo una de las regiones con viñedos a mayor altitud del hemisferio norte, superando algunos de ellos los 1.000 metros sobre el nivel del mar.

Una naturaleza sorprendente y singular que ofrece a los viticultores de esta región unas condiciones exclusivas para el cultivo de la vid. Contrastes inesperados y extremos que, unidos al trabajo duro, dan origen a una uva única y excepcional con la que se elaboran unos vinos tan únicos e inimitables como el entorno donde nacen.

Aquí trabajan con exigencia, dedicación y respeto por lo que la tierra ofrece cerca de 8.000 viticultores en 26.123 hectáreas de viñedos divididas en 63.630 parcelas y más de 300 bodegas, distribuidas en 118 unidades poblacionales (64 de Burgos, 5 de Segovia, 25 de Soria y 24 de Valladolid), obteniendo intencionadamente producciones bajas y enormemente mimadas. Para ello, realizan un intenso trabajo de poda y aclareo buscando un bajo rendimiento de la viña, en aras de una uva de excelente calidad. Porque menos es más. Así producen de media, en los últimos diez años, 4.320 kilos por

EN CIFRAS

311	7.877	26.123	63.630	72,2%
bodegas	viticultores	hectáreas	parcelas	vendimia a mano



EL CLIMA, EL SUELO, LA PLANTA Y LAS PERSONAS SON LOS CUATRO PILARES SOBRE LOS QUE SE SUSTENTA LA EXCEPCIONALIDAD DEL VINO DE RIBERA

hectárea, muy por debajo de los 7.000 kilos que admite la normativa.

Y, finalmente, la vendimia, principalmente manual (el 72,2%), lo que es una tradición en la Ribera del Duero, donde bodegas y viticultores priman la calidad de la uva sobre la cantidad. La recogida a mano y en caja encarece y ralentiza el proceso de recogida, pero permite una mayor selección de los racimos y asegura que estos entren en bodega en un estado óptimo, sin golpes ni roturas, y que la uva sufra lo menos posible. Destaca además la edad del viñedo: más de 8,2% tienen más de 80 años, habiendo sido plantados antes de 1940, siendo algunos de ellos centenarios y de principios del pasado siglo.

"La responsabilidad de mantener y mejorar los estándares de calidad de una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas del mundo, con más de 40 años, nos lleva a seguir con escrúpulo los procesos tradicionales que tan buen resultado nos han dado a lo largo de generaciones, pero también a mirar hacia el futuro, adoptando la tecnología más innovadora para situarnos en la vanguardia", afirman desde la D.O.

Además, la Ribera del Duero es ejemplo de viticultura, enología y producción sostenible, de compromiso con la naturaleza, con los consumidores y con el legado que dejan a las generaciones venideras.

Variedades de uva y tipos de vino

La uva tempranillo, también conocida en la región como tinta del país o tinto fino, es la variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característico a los vinos tintos de la Ribera del Duero. En menor medida, cultivan también otras variedades como cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta. La principal variedad de uva blanca autorizada es la albillo mayor.

Los vinos se agrupan en tintos, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes vinos de guarda (Crianzas, Reservas y Grandes Reservas), que destacan por su complejidad



Ruta del Vino Ribera del Duero

aromática y su potencia y equilibrio en boca. Los rosados son afrutados y refrescantes. Y los blancos suelen ser vinos jóvenes frescos, afrutados, con buena acidez, que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella.

Añada 2022, Muy Buena

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero reunió el pasado mes de mayo, un año más, a un grupo de expertos profesionales de primera línea, que conformaron el Comité Excepcional encargado de calificar la añada 2022 de los vinos de Ribera del Duero y la calidad de la uva procedente de la última cosecha.

Para la ocasión, Ribera del Duero contó con doce prescriptores de referencia nacional, entre los que se encontraban siete personalidades del sector del vino, incluyendo sumilleres, responsables de la selección de vinos en restaurantes con estrellas Michelin y líderes de opinión del panorama vinícola nacional, así como enólogos de la Ribera del Duero. Los 7 profesionales externos que conformaron el comité de este año fueron: Carlos Maribona, periodista con una larga trayectoria como crítico gastronómico para el diario ABC. Galardonado como Premio Nacional de Gastronomía en dos ocasiones; Alberto Zapata, periodista y director del programa "Dichosa Cocina" en RNE; Javier Pérez de Andrés, uno de los primeros periodistas especializados en agroalimentación y vinos en Castilla y León. Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica en 2022. Este año ha obtenido el galardón Tastevin de Cristal, que concede la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres; Patricia Coméndez, sumiller jefe del Restaurante Alquimia, con una estrella Michelin, ubicado en pleno centro de Valladolid; Silvia García, sumiller con una dilatada experiencia de más de diez años. Ha trabajado en salas tan prestigiosas como Kabuki (Madrid) y Mugaritz (Guipúzcoa). Actualmente es la Head Sommelier del Hotel Mandarin Oriental Ritz en Madrid; Amaia Soto, WSET Level 4, experta en comunicación y marketing, con experiencia en comercio internacional. Actualmente embarcada en su nuevo proyecto como sumiller y creadora de contenidos en el club de vinos "Wine is Social" junto con Ferran Centelles, David Seijas y David Forer; y Alejandro Rodríguez, Mejor Sumiller de España 2023 por la UAES (Unión de Asociaciones de Sumilleres de España). Sumiller del Restaurante Coque, con dos estrellas Michelin y creador de la Grand Cru Academy, que reúne a los mejores sumilleres del país.

Este Comité Excepcional llevó a cabo una

Hotel Tapa Tour 2022



cata de 12 vinos (2 blancos, 2 rosados y 8 tintos) representativos de la Denominación de Origen, que fueron previamente seleccionados por el Departamento Técnico del Consejo Regulador. El grupo de expertos realizó un análisis de estos vinos, la mayoría de ellos extraídos directamente de la barrica, empleando sus conocimientos y experiencia para analizar las cualidades de cada uno de ellos en el momento actual y su potencial en el futuro, cuando el producto llegue al consumidor final.

Cada uno de los miembros del Comité emitió su valoración personal, que se entregó en sobre cerrado al Pleno del Consejo Regulador de la DO. Teniendo en cuenta el criterio de estos profesionales, y los informes internos de los técnicos del Consejo, el Pleno decidió finalmente calificar la cosecha de 2022 como Muy Buena.*

La opinión de tres *masters of wine*



Almudena Alberca

"Ribera del Duero es una zona emocionante y nunca deja de sorprenderte. La gran combinación de factores que pueden conjugarse: la gran altitud de hasta 1.100 m, tipos y profundidades de suelo fundamentalmente dominadas por la personalidad de la roca calcárea combinadas con las diferentes orientaciones y localizaciones en la cuenca del río hacen de la zona uno de los sitios más complejos y diversos del planeta. Un lugar que te enamora en cada paso".



Tim Atkin

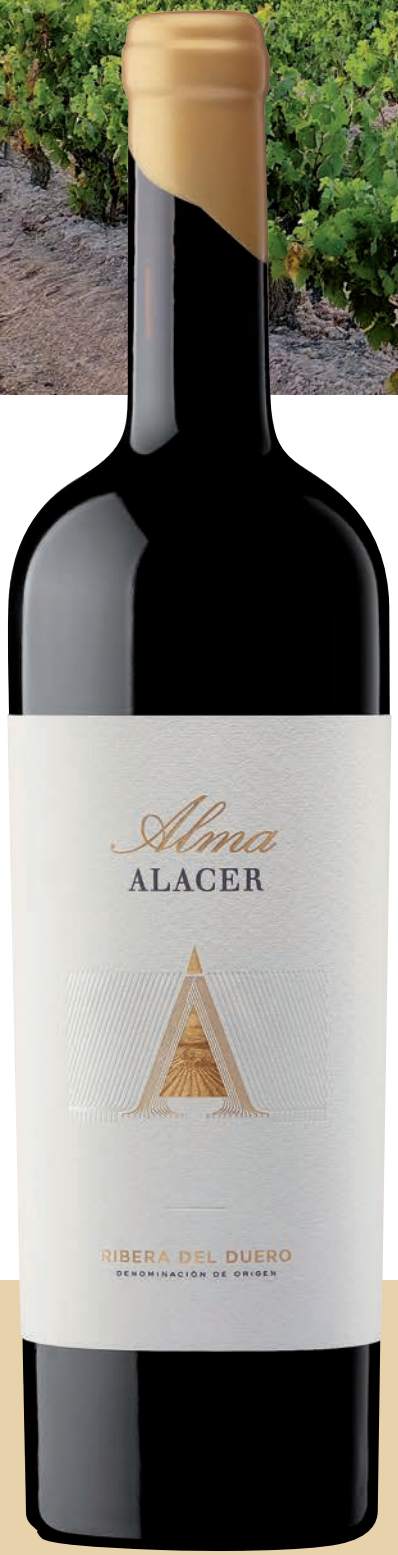
"Ribera del Duero ha cumplido 40 años como Denominación de Origen en 2022 y es sorprendente lo que la región ha conseguido en tan sólo cuatro décadas, una DO vibrante, interesante y dinámica. Sus vinos ilustran la enorme diversidad de la que es capaz la región, gracias a su gama de tipos de suelo, altitudes y zonas".



Pedro Ballesteros

"Me gusta presentar Ribera del Duero como la Borgoña española: una región larga y estrecha, con una sola variedad tinta mayoritaria, que genera infinidad de vinos diversos según el terruño en el que viven sus cepas. Un territorio con tres áreas bien diferenciadas, una marcada identidad de sus pueblos, multitud de viñedos singulares, y miles de viticultores y bodegueros, cada uno de ellos con su visión de la tierra y su interpretación del pasado. Es imposible conocer la Ribera del Duero si no se conocen sus mapas".





Alma Alacer

Origen, identidad y magia

Este nuevo tempranillo es la personificación en la copa del proyecto Alacer en Ribera del Duero del Grupo Bodegas Riojanas. Representa el orgullo por un origen con identidad propia y por un entorno mágico.

Tras años de estudio, la casa con base en Rioja Alta se ilusionó con Vadocondes, este lugar especial situado a más de 900 metros de altitud en la provincia de Burgos, y lanzó en 2022 sus primeros tres vinos de Alacer. Ahora presentan Alma Alacer, con el que aspiran a demostrar la versión más nítida de la singularidad de la uva tempranillo de este terruño.

Para lograrlo, de entre las 14 hectáreas de viejas cepas de la propiedad eligieron Los Hoyos y Los Hontanillas, dos pequeñas parcelas, seleccionadas por su ecosistema natural. Plantadas a más de 900 metros, la combinación de altitud, suelos arcillo-calcáreos y un clima extremo permite paliar los efectos del cambio climático y preservar la frescura de las uvas, que maduran lentamente.

Alma Alacer es un vino vibrante, elegante y fresco, y su singularidad se acentúa gracias a un original proceso de elaboración. Por eso, Alma Alacer es un vino de trasnocho que se hace gota a gota, mientras el hollejo sangra por la noche, lágrima a lágrima. Tras la fermentación, una vez realizado el descube del vino yema, el vino corazón sigue latiendo y se desprende muy lentamente del hollejo. Es este mosto impregnado en el hollejo, el de mayor intensidad, concentración y calidad, el que recogen seis barricas de roble francés en las que ha permanecido durante 16 meses de crianza. Las apenas 1.500 botellas de la primera añada 2020 son pequeñas joyas que no tardarán en agotarse. ✻

Más información: www.bodegasriojanas.com

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo

Características: Aromas de frutas rojas con sutiles toques especiados como la vainilla, toffee, clavo. En el paladar, destaca su gran cuerpo, muy equilibrado gracias a la golosidad de sus taninos maduros.

Conde de Siruela

La esencia de la tradición de Bodegas Frutos Villar

Ubicadas en el corazón de Castilla y León, Bodegas Frutos Villar es el testimonio del rico patrimonio viti-vinícola que ha definido la región durante siglos. Entre su apreciada colección, Conde de Siruela emerge como una joya, que encapsula la esencia de la tradición, el conocimiento y el arte en su elaboración en la Ribera de Duero.



La historia de Conde de Siruela comienza con la unión de dos familias Fitz-James Stuart y Villar por preservar el legado de la tierra. Bodegas Frutos Villar, fundada en 1920, encarna un compromiso con la elegancia y el arte en la elaboración que trasciende generaciones. Conde Siruela rinde homenaje a las raíces aristocráticas de la Casa de Alba en La Horra con sus orígenes en 1472.

La base de los excepcionales vinos Conde de Siruela radica en la calidad de los viñedos. Estos se elaboran a partir de uvas meticulosamente seleccionadas cultivadas en el terruño que rodea a la comarca de La Horra. Los viñedos se benefician de un clima mesomediterráneo, con veranos calurosos y secos, inviernos largos y secos y primaveras fugaces, lo que contribuye al carácter distintivo de los vinos. Su amplia gama de vinos, cada uno elaborado con precisión y el profundo conocimiento de la robusta uva tinto fino capturando sus matices y permitiendo que la verdadera expresión del *terroir* brille en cada botella.

En Bodegas Frutos Villar la elaboración del vino no es simplemente un proceso, para José Carlos Álvarez, Víctor Peinador y la familia Villar es una vocación. Los vinos Conde de Siruela se someten a métodos tradicionales combinados con técnicas modernas, asegurando un perfecto equilibrio entre herencia e innovación. Los cuidadosos procesos de fermentación y envejecimiento imparten una complejidad y profundidad que los distingue.

Conde de Siruela es una colección exclusiva que se adapta a un amplio espectro de preferencias. Ya sea el Elite con recuerdos a frutas maduras de zarzamora aterciopeladas o el roble con arándanos explosivos y avainillados, cada botella cuenta una historia de pasión y dedicación.

En una época donde la sostenibilidad es primordial, Bodegas Frutos Villar se enorgullece de adoptar prácticas ecológicas. Desde métodos agrícolas sostenibles hasta procesos de producción energéticamente eficientes, los vinos Conde de Siruela adoptan un compromiso con la responsabilidad medioambiental.

Para saborear verdaderamente la experiencia Conde de Siruela, deléitese con el arte del maridaje entre comida y vino. Ya sea con el tradicional lechazo de Castilla, un chuletón de buey o un queso curado de oveja, estos vinos elevan la experiencia gastronómica a nuevas alturas.

Los vinos Conde de Siruela de Bodegas Frutos Villar guardan el alma de la vinificación de la Ribera del Duero: una unión perfecta de tradición, innovación y una profunda conexión con la tierra. Con cada sorbo, uno se embarca en un viaje por los viñedos de la Ribera de Duero burgalesa, guiado por la mano de expertos enólogos dedicados a elaborar vinos que trascienden el tiempo y cautivan los sentidos. ✻ **Más información: www.bodegasfrutosvillar.com**

Bodegas Zifar

Un concepto vitivinícola de alta calidad



Situada en la localidad vallisoletana de Peñafiel, Bodegas Zifar se ubica en uno de los edificios mas emblemáticos de la villa, de estilo mudéjar datado en 1914 y antigua sede de la Guardia Civil. Funciona como bodega desde el año 2002 y fue concebida con la visión de desarrollar un concepto vitivinícola de alta calidad en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Uno de los mayores activos de la bodega son las viñas y sus particulares suelos, el máximo cuidado a la uva y un férreo compromiso con los viticultores, garantizan una calidad y singularidad única en la Ribera, desde el campo, donde vendimian en cestas y pequeños lotes, hasta la mesa de selección, buscan trabajar con racimos que cumplan los altos estándares de calidad, dando como fruto las más de 100.000 botellas de tinto fino producidas cada año por la bodega.

Sus instalaciones ofrecen espacios para la elaboración y crianza del vino, muy acordes para el cuidado y mimo exhaustivo que se suele tener con cada botella que allí se procesa.

Tres líneas de productos

Los vinos de Bodegas Zifar se componen de tres líneas de productos, encabezada por Senda de los Olivos, en sus versiones de 100% Tinto Fino, Crianza, Roble y Verdejo. Los vinos que hacen honor al propio nombre de la Bodega son Caballero Zifar, con un Tempranillo 100% y un blanco de Albillo Mayor. Por último, pero no menos importante, Pago de las Sabinas, proveniente de suelos de una riqueza extraordinaria.

Caballero Zifar

Tras 18 meses en barrica nueva de roble francés se obtiene un vino de alta intensidad cromática, con matices púrpuras y picotas. En nariz destacan las notas primarias de mora regaliz y violeta, mimbres, virtudes como las especias dulces, pimienta y toffe. En boca es amable, con largo recorrido, volumen y gran boca media. Perfecto para ser emparejado con carnes, asados de cochinillo y conservas. Ideal para acompañar quesos manchegos.

Enoturismo

Visitar Peñafiel es viajar en el tiempo, sumergirse en el pasado a través de la cultura, el arte, la tradición y el buen vino. La bodega está situada cerca de la histórica Plaza del Coso, una plaza creada en la Edad Media para albergar todo tipo de festejos taurinos, y que fue declarada bien de interés cultural en 1999. Esta localidad, está situada a los pies del Castillo de Peñafiel que hoy en día alberga el Museo de Vino. Levantado en el S.X, esta fortaleza se ha convertido en todo un emblema para el enoturismo y para la D.O. Ribera de Duero.

Bodegas Zifar abre sus puertas a todos aquellos que, además de catar sus vinos, quieran conocer más sobre su proceso de elaboración. Las visitas se realizan previa cita telefónica para poder organizar correctamente los recorridos y las catas.❋

Más información: www.zifar.com

La Loba 2019

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Posee un intenso color cereza madura y una nariz marcada por un fondo especiado con aromas de regaliz negro y pimienta blanca. Los nueve meses que ha permanecido en crianza, en barricas de roble francés, le confieren unas delicadas notas tostadas, que conjugan a la perfección con los aromas a cuero limpio que denotan su complejidad. En boca, la entrada es opulenta, carnosa y muy frutal. Sus taninos son maduros, golosos y agradables, y están en perfecto equilibrio con su sutil acidez. Un primer trago que atrae a un segundo, conduciendo hacia un sabroso y largo final en el paladar.



Las páginas de esta historia las mueven los vientos de Soria. Cuentan los lugareños de una pequeña aldea rodeada de viñedos que, en aquel olvidado rincón de la Ribera del Duero, las almas renacen y se funden con la naturaleza.
Ana Carazo es quien empuña la pluma y nos narra las memorias de su tierra. Extrae la tinta de aquellas vides que lleva rescatando del olvido desde el año 2011, y con ella vinifica cada capítulo y elabora cada añada. Descorchar uno de sus vinos es sumergirse en la lectura de un pasado al que ha devuelto su color, su aroma y su sabor. Su proyecto, La Loba, es un homenaje: a su legado familiar y a Matanza de Soria, pero, sobre todo, a su sueño de poder crear un vino extraordinario. Ella, enóloga, viticultora y bodeguera, firma sus elaboraciones con las manos con las que ha aprendido a domar los suelos arcillosos de Soria.
Su constancia, su ilusión y su afán de superación, están reflejadas en sus creaciones.❋



LA LOBA
Pl. Frontón, 7
42351 Matanza de Soria (Soria)
Tel.: 975 102 037
www.laloba.es

Monteabellón 14 meses y Finca Matambres



Nombre: Monteabellón 14 meses
Variedad: Tempranillo
Características: Tras permanecer 14 meses en barrica se obtiene este vino color cereza intenso, borde granate. Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

Durante varias generaciones la familia García se ha dedicado plenamente a la viticultura. En el año 2000 se fundaba Bodegas Monteabellón, una bodega familiar situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa (Burgos). Toda la uva utilizada para la elaboración de sus vinos de Ribera, procede de 194 ha de viñedos propios en el entorno cercano de la bodega. Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos se ven reflejados en la calidad de sus vinos como Monteabellón y Finca Matambres.
Además, en bodegas Monteabellón apuestan fuerte por el enoturismo, la mejor manera de mostrar a sus visitantes la tierra que los vio nacer, los procesos que llevan al cabo en el viñedo y sus instalaciones, para terminar con una cata de vinos en un entorno único.❋

BODEGAS MONTEABELLÓN
Calvario, s/n · 09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000
www.monteabellon.es
Bodegas Monteabellon @monteabellon

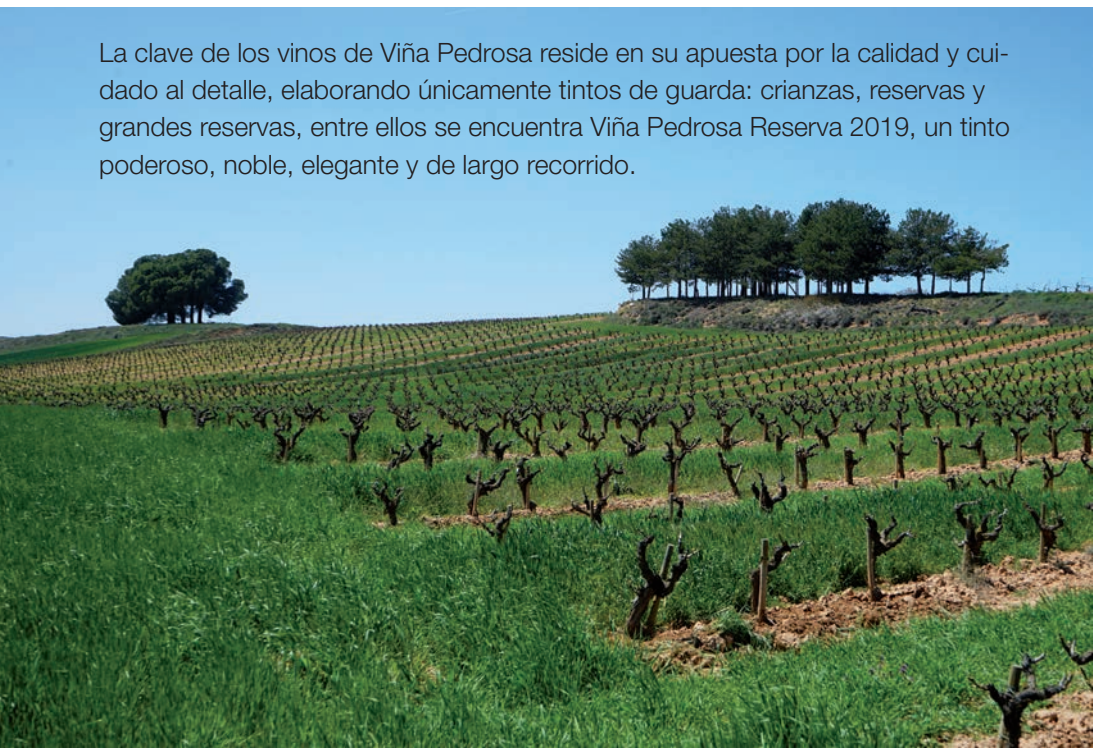
Nombre: Finca Matambres
Variedad: Tempranillo
Características: Tras permanecer 20 meses en barrica se obtiene este vino color cereza oscuro. Aroma muy expresivo, frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado. Maderas balsámicas y regaliz.



Viña Pedrosa Reserva 2019

Un tinto poderoso

La clave de los vinos de Viña Pedrosa reside en su apuesta por la calidad y cuidado al detalle, elaborando únicamente tintos de guarda: crianzas, reservas y grandes reservas, entre ellos se encuentra Viña Pedrosa Reserva 2019, un tinto poderoso, noble, elegante y de largo recorrido.



Hace más de 40 años, cuando la tendencia era arrancar vides y sustituirlas por campos de cereal, Mauro Pérez supo transmitir a sus hijos el respeto a la tierra, su pasión por el vino y el gusto por el trabajo bien hecho. Las 17 ha de viñedo que dejó Mauro a su familia son el pilar sobre el que, en 1980, los Hnos. Pérez Pascuas fundaron su propia bodega en la localidad burgalesa de Pedrosa de Duero.

Posteriormente, los Hnos. Pérez Pascuas, junto a otras pocas bodegas y cooperativas de la zona se unieron para crear una denominación propia que acogiese a sus vinos, fundando así el Consejo Regulador de la Ribera del Duero en 1982.

Actualmente, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas cuenta con 124 ha de viñedo en propiedad localizadas en los alrededores de la bodega en pleno corazón de la Ribera del Duero. Suelos arcillo calcáreos que alternan zonas franco-arenosas y situadas a una altitud encomiable de más de 840 m. sobre el nivel del mar. Con el firme objetivo de reflejar la identidad de su territorio en sus vinos, elevan los niveles de biodiversidad a través de una viticultura tradicional, de bajo rendimiento, responsable, sostenible y respetuosa.

Para forjar la personalidad de sus vinos, tras una vendimia manual de la tinto fino, se somete a una maceración y fermentación controladas. La crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés y americano que ceden al vino carisma y carácter, consiguiendo la perfecta armonía fruta-madera. Tras varios años de reposo en botella, sus elaboraciones alcanzan la máxima expresión de la variedad.

El respeto al terruño, la investigación, el esfuerzo y la ilusión de la familia Pérez Pascuas dan como resultado unos vinos de gran calidad, muy valorados en todo el mundo, ya que están presentes en más de 50 países. La producción anual de alrededor de 600.000 botellas se reparte entre sus seis referencias: Cepa Gavilán Crianza, Viña Pedrosa Crianza, Finca La Navilla, Viña Pedrosa Reserva, Viña Pedrosa Gran Reserva y Pérez Pascuas Gran Selección.

Hoy, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas es un proyecto sólido y reconocido mundialmente, donde trabajan dos generaciones codo con codo con un objetivo común: elaborar vinos de máxima calidad, fiel reflejo del paraje que los vio nacer. ❋

Más información: www.perezpascuas.com



Variedad: Tinto fino

Características: **Tras 24 meses en barricas de roble americano y francés y una paciente guarda en botella, se presenta complejo y exuberante en nariz, destacando sus aromas a fruta negra madura y compotada de ciruela y cassis, además de aromas minerales y especiados. Un vino amplio, goloso y elegante con una excelente estructura, muy carnoso y con gran concentración de taninos nobles y envolventes.**

COMUNIDAD VALENCIANA

Vinos por descubrir



POR JAVIER CAMPO

La pluralidad de su geografía, la variedad de sus suelos y la diversidad de su climatología convierten esta región en un auténtico mapa de tesoros líquidos que podemos encontrar sin tener que pelearnos ni con el buscador ni con el bolsillo.

DOP Alicante



DO Utiel - Requena



Es entre curioso y lamentable que aun hoy en día haya mucha gente que dice que le gusta el vino que piensa en una única zona y en una única Denominación de Origen si a la Comunidad Valenciana nos referimos. Nada más lejos de la realidad. Hoy os vamos a contar solo un poquito para expandir algunas miras y para dar a conocer lo desconocido. Antes de entrar en materia os comentamos las procedencias. Empezamos por las Denominaciones de Origen. La más conocida sea quizás la de Utiel-Requena, pero en la Comunidad Valenciana también encontramos la D.O.P. Alicante y la D.O. Valencia. A estas tres, podemos añadir la supraautonómica Denominación de Origen Cava. Después, está la IGP de Castellón y por último, las cinco Denominaciones Vino de Pago de El Terrerazo, Pago de Tharsys, Los Balagueses, Chozas Carrascal y Vera de Estenas.

La D.O. Valencia

Es una de las más antiguas de España, aunque no se sepa y aglutina unas 13.000 hectáreas de viñedo. Esto puede hacer pensar a algunos



que aquí lo que prima es la cantidad pero hay que saber que está dividida en cuatro subzonas: el Alto Turia al noroeste del mapa donde la variedad merseguera es la protagonista, Valentino que está situada en la parte más central y que ya cuenta con más variedades pero podemos destacar la planta fina y la tintorera, Moscatel de Valencia, también en el centro, que como su propio nombre indica se centra en esta variedad y por último, Clariano mucho más al sur de la provincia y que elaborara especialmente tintorera.

La D.O.P. Alicante

Dando guerra desde 1510, en Alicante se hacen vinos que todos conocemos y que no todos tomamos. Probablemente, los vinos de la Marina Alta sean de los más populares de esta Denominación de Origen Protegida, elaborados principalmente con moscatel de Alejandría. La variedad tinta por excelencia en esta zona es la conocida y ecléctica monastrell. Con ella se elaboran jóvenes frescos, pero también, dependiendo de la edad y calidad de las cepas, vinos de guarda de maravillosa estructura y larga expresión en la boca. Los rosados, los dulces y las mistelas o vinos



de licor son también muy populares y conocidos. Menos lo son los espumosos, pero, lo que es realmente fascinante es el Fondillón. Uno de los vinos generosos más alucinantes que tenemos en nuestro país y que realmente, no se parece a nada.

La D.O. Utiel- Requena

Remontándonos a la Edad Media, la vitivinicultura de la zona es clave en muchas facetas y la figura del Guardián de la Viñas es prueba de ello, aunque no es hasta la implantación de las líneas ferroviarias cuando realmente esta región adquiere la importancia que ha tenido hasta la actualidad. Hablar de Utiel- Requena es hablar de bobal, su variedad autóctona y estrella con diferencia. Como hemos comentado al principio, quizás sea esta denominación la más conocida y popular entre los amantes del vino. El trabajo de muchas de sus bodegas a nivel promocional quizás haya sido el impulsor de que esto haya sido así.

La D.O. Cava

Como sabemos todos, Cava es una Denominación considerada supraautonómica y que comprende varios territorios españoles unidos por un mismo método de segunda fermentación. En la Comunidad Valenciana podemos encontrar muchas bodegas que, independientemente de estar adscritas a otras Denominaciones de Origen Protegidas, elaboran vinos espumosos bajo el amparo del Sello Cava. Hoy en día, podemos encontrar autenticas joyas de largas crianzas con burbujas y que exhiben con orgullo la procedencia de sus creaciones.

La I.G.P. Castelló

Lo que empezó como un proyecto denominado Vins de la terra de Castelló, se ha ido transformando y adaptando a la normativa europea hasta transformarse en esta Indicación Geográfica Protegida dividida en tres subzonas: Alto Palancia Alto Mijares, Les Useres Vilafamés y San Mateu. Personalmente, me parece especialmente heroico el esfuerzo que hacen los bodegueros por sacar adelante y en conjunto esta región tan poco conocida y que guarda vinos más que destacables para conocer. Muchas veces, que una etiqueta no lleve el sello DO y lleve el de IGP nos frena, pero equivocadamente. Y aunque algunos así lo crean, el vino Carlón de Benicarló, no está dentro de este sello.



DO Valencia

DO Utiel - Requena



Los Vinos de Pago

La calificación de Vino de Pago fue creada en 2003 por el Ministerio de Agricultura, en coordinación con la comunidad vitivinícola española, para indicar una calificación de excelencia más alta que la DO o incluso la DOCa. Se puede equiparar con el sistema francés de "Grand Cru". El vino de pago es aquel que se produce en una zona muy determinada de terruño, con unas características de suelo, clima y variedades muy específicas y que hacen que estos vinos sean únicos y diferenciados, por lo que se le otorga la Denominación de Pago para proteger tanto su nombre y formas de elaborar, como para mantener y mejorar las cualidades de los vinos a lo largo del tiempo. En la Comunidad Valenciana se cuenta con cinco de los veinte Vinos de Pago de España.❋



DO Valencia

Mi selección

Como hay tantas "procedencias" hoy solo voy a enumerar una referencia de cada zona. Y ya sé que esto es totalmente injusto, porque hay muchos vinos de la Comunidad Valenciana que me gustan, pero prefiero que probéis y juzguéis por vosotros mismos y nos contéis cuales son vuestros preferidos en las redes sociales.

- **D.O. Valencia:** Clos Cor Ví Corsalvatge de la bodega Luis Corbí
- **D.O. Alicante:** Santa Rosa de la bodega Enrique Mendoza
- **D.O. Utiel Requena:** Sericis Cepas Viejas Bobal de la bodega Murviedro
- **D.O. Cava:** Tantum Ergo Pinot Noir de Bodegas Hispano Suizas
- **I.G.P. Castellón:** Clos d'Esgarracordes de la bodega Barón d'Alba
- **V.P. El Terrerazo:** Quincha Corral
- **V.P. Los Balagueses:** Garnacha Tintorera
- **V.P. Chozas Carrascal:** Las Ocho
- **V.P. Vera de Estenas:** Martínez Bermell
- **V.P. Pago de Tharsys:** Argila Merlot

Gastrónoma 2023

Vuelve a Valencia la feria más importante del Mediterráneo





La feria gastronómica más importante del Mediterráneo se prepara para recibir del 12 al 14 de noviembre en la capital del Turia a las empresas más importantes de los diversos ámbitos del sector de la hostelería.



Son muchas las empresas que ya han confirmado su apoyo a Gastrónoma 2023, un evento gastronómico que crece en esta edición y que se consolida como uno de los más relevantes de España, ya que acoge el mayor *showroom* del sector en nuestro país. Contará con dos pabellones de gastronomía pura y más de 20.000 metros cuadrados de exposición, ponencias y experiencias gastronómicas.

Será, por tanto, la edición de Gastrónoma más grande, en la que se darán cita miles de hosteleros, panaderos, pasteleros, sumilleres, productores, etc.

Estarán presentes empresas del ámbito de la distribución de alimentación, importantes cerveceras, la industria cárnica, empresas fabricantes de maquinaria de hostelería que mostrarán las últimas innovaciones en equipamiento; así como marcas líderes de maquinaria de panadería, acompañadas de otras pequeñas empresas, mostrando innovación y tendencia.

Tendrán también representación institucional la Xunta de Galicia, la Diputación de Burgos, la Diputación de Teruel, la Diputación de Valencia y Castellón Ruta de Sabor, que respaldan la feria y hacen difusión de los productos de sus regiones y visibilizan su gastronomía a los profesionales del sector. Además, Gastrónoma cuenta con el apoyo de las consejerías de Turismo y Agricultura de la Generalitat Valenciana, que aportan su experiencia y refuerzan la imagen de la Comunitat Valenciana.

Sostenibilidad

Este año Gastrónoma seguirá focalizándose en la sostenibilidad en todos sus escenarios. Ejemplo de ello es la jornada que ha preparado en la Cocina Central sobre la casquería bajo el título 'Producto se segunda, cocina de primera', con la que se compromete con la cultura del aprovechamiento y el consumo ético y en la que participarán chefs de renombre como Francis Paniego (3*Michelin, 3 soles Repsol) o Javier Esteve (1* Michelin, 1 sol Repsol), entre otros.

Novedades

Entre las novedades de esta edición de Gastrónoma destaca la primera edición de 'Sparkling Wine Master España' by Tantum Ergo, un concurso ideado por profesionales y expertos en el mundo de los espumosos que tiene como objetivo reconocer al mejor Maestro de Vinos Espumosos del Mundo en España.

Por otro lado, Vicente Gandía y Verema buscarán el 'Primer DiVino Gourmet' entre los mejores expertos en vinos y gastronomía de España, ya sean profesionales del sector o aficionados. Los participantes responderán a preguntas y realizarán pruebas culinarias y enológicas. Los tres finalistas lograrán premios que incluyen viajes, dotación económica y menú degustación en el Restaurante Bon Amb de Xàbia con dos estrellas Michelin. ❋

Más información: www.gastronoma.es

Entrevista al Presidente de la D.O.P. Alicante: José Juan Reus

"Tenemos un altísimo porcentaje de vinos ecológicos"

¿Cómo definiría los vinos de la D.O.P. Alicante? ¿qué los hace distintivos?
Desde el clima, que es puramente mediterráneo seco, pasando por el suelo de calizas duras, secas y pobres, hasta un catálogo varietal sin igual, donde por supuesto destacamos esa gran variedad que es la monastrell, que da vinos versátiles y de gran rango enológico. Además tenemos la moscatel, igualmente versátil. Junto a ellas, otras variedades históricas, minoritarias, muy excepcionales, que estamos intentando rescatar y poner en valor por lo que supone de interés e historia.
Y, por otro lado, las empresas, pequeñas bodegas, incluso pequeñas cooperativas, muy ancladas a su comarca y pueblo, con un trabajo artesanal que las hace diferentes del resto de empresas del Levante.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona?
Estamos trabajando en el consumo local. Promocionamos aquí lo que se hace aquí y sabemos que es el trabajo más difícil, pero el más necesario. Para eso hace falta que el vecino y el visitante conozca y valore nuestros productos, y convencer al restaurador, por ejemplo.

¿Apuesta la D.O.P. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
Por supuesto, el viñedo en esta zona es uno de los pocos recursos medioambientales que quedan, y estamos trabajando en explicarlo. Las administraciones no entienden que lo sostenible es mantener el cultivo tradicional y el suelo que es fértil, frente a otros recursos como sustituir lo fértil por campos de placas o por infraestructuras que atentan contra el territorio y la tradición, y más cuando el viñedo ha hecho un gran esfuerzo por ser certificado ecológico. Tenemos un altísimo porcentaje de vinos ecológicos, con cerificado Demeter, naturales, biodinámicos... Estamos entusiasmados con este cambio.

¿Qué ofrece Alicante a nivel enoturístico?
A nuestro famoso clima "casa de la primavera" le sumamos el paisaje del interior del viñedo todo el año. Es una oferta muy interesante, ver el paisaje en peligro de extinción de estas comarcas, comprender el Mediterráneo desde la sobriedad y autenticidad de nuestros pueblos y sentir la herencia de nuestra vasta historia y productos.



"Queremos explicar el potencial de rosados que podemos encontrar en la zona"

¿Algún proyecto nuevo que pueda avanzarnos? ¿qué objetivos se marcan desde el Consejo Regulador de cara al próximo año?
Tenemos mucha actividad a pesar de nuestro pequeño presupuesto. Seguimos reforzando la importancia de nuestros varietales y la calidad. Es imprescindible entender la diferenciación de la zona y que esa diferencia es personalidad y calidad.
Estamos además trabajando en todos los objetivos de desarrollo sostenible de la zona, promoviendo el cálculo de la huella de carbono o incentivando lo ecológico.
También queremos explicar el potencial de rosados que podemos encontrar en la zona, ideal para la gastronomía local y por supuesto, seguimos contando nuestra historia, con nuevas investigaciones históricas, yacimientos, hitos históricos como Alicante 1510, etc. Tenemos mucho que contar, por eso tenemos la obligación de ser muy activos y seguir proyectando. Aunque seamos pequeños tenemos mucha actividad y eso es ejemplar como institución.✻

Vinos de Parcela de LoAlto

El paisaje habitado

Los rincones más singulares de LoAlto son los protagonistas de este ilusionante proyecto donde nacen Los Álamos A y El Guindal G, elaborados con garnacha blanca y garnacha tinta respectivamente.



Han pasado seis años desde que el Grupo Schenk adquiriera Casa Lo Alto, una finca agrícola única fundada en 1796 en el interior de la provincia de Valencia. Este es un paraje agreste y montañoso enclavado en una colina entre bosques de pinos y carrascas dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel.

Son muchas las razones por las que Víctor Marqués, director técnico de LoAlto, se decidió a elaborar de manera separada las uvas que en sucesivas vendimias marcaban un equilibrio de madurez que, de manera invariable, era superior al de los bancales de alrededor.

En este tiempo se han sucedido los estudios del terreno y tras siete vendimias se impone plasmar la identidad de cada parcela en vinos que reflejen esa identidad. El resultado son los nuevos Vinos de Parcela del paisaje habitado de LoAlto. Un blanco y un tinto, Los Álamos A y El Guindal G, elaborados con garnacha blanca y garnacha tinta respectivamente, que se presentan en botellas personalizadas, minimalistas y muy elegantes.

Las parcelas

El preciado viñedo de garnacha blanca de LoAlto se encuentra entre dos de las colinas que rodean la finca. Ese es el paraje de Los Álamos, donde existe un importante componente arcilloso y elevada humedad freática en el que esta variedad mediterránea se expresa en todo su esplendor.

En cambio, el paraje del Guindal tiene orientación sureste en lo más elevado de Casa lo Alto. Los suelos arcillosos que lo caracterizan, con un alto porcentaje de cal y textura arenosa, marcan una mineralidad, estructura y elegancia en la fruta que solo pueden darse en este lugar. Esta parcela con viñas de garnacha tinta fue plantada hace más de 40 años. ❋

Más información: www.casaloalto.com



NOTA DE CATA

Nombre: LoAlto Los Álamos A 2022
Variedad: Garnacha blanca
Características: Refleja sin ambages la personalidad del mediterráneo y sus gentes. Tiene los aromas del terruño de la comarca, con recuerdos a corteza de cítricos, balsámicas hierbas de montaña, perfumes de salvia y flores blancas. Sabores brillantes y jugosos, con una vena abrasadora de frescura que empuja hasta un final largo y cremoso. Un vino fresco y elegante, difícil de olvidar.

NOTA DE CATA

Nombre: LoAlto El Guindal G 2022
Variedad: Garnacha tinta
Características: Sorprende desde el principio por su expresión fina, compleja y fluida. Las profundidades oscuras de la copa se tornan en ligereza de aroma y sabor. Diferentes sensaciones de bayas silvestres, frutas negras y monte bajo conforman un ramillete de fruta y especias en el paladar. Las notas de romero, tomillo, pino y aceituna negra se superponen a la de fruta crujiente, con una textura fina no exenta de profundidad y misterio. Este vino emana seriedad en su alma, vestido con la distinción que cubre el entorno de Casa lo Alto.

Bodegas Hispano Suizas

Atrevimiento desde Requena

El primer albariño mediterráneo, cavas excepcionales y el bobal de referencia, "todo en uno" desde una bodega que explota al máximo el poder del *terroir* con las variedades más idóneas, innova en sus elaboraciones y sorprende con sus presentaciones.



En la Comunidad Valenciana hay una bodega que asume retos y los convierte en casos de éxito. Hablamos de Bodegas Hispano Suizas, que a las puertas de Requena (Valencia) elabora vinos en la D.O. Utiel-Requena y también en la D.O. Cava. En ambas se ha convertido en referencia de calidad y vanguardia a la hora de exprimir al máximo el *terroir* con una exquisita selección de variedades y unas elaboraciones modernas y sorprendentes al mismo tiempo.

Ya fueron la primera bodega de la Comunidad Valenciana que elaboró cava con chardonnay en la primera añada que se permitía, lo que anunciaba por dónde iban los tiros en la casa. La chardonnay es la variedad principal de los champagnes franceses e Hispano puso sus ojos en Francia a la hora de introducirse en la burbuja. Cuando permitieron el pinot y los cavas "blanc de noir", no dudaron en introducir la variedad pinot noir con la que llevaban varios años de experimentación.

De ahí salen el *Tantum Ergo Chardonnay & Pinot Noir,* en blanco, y el exclusivo rosado *Tantum Ergo Rosé Pinot Noir*. Los que están en el mercado son de la añada 2021, todos con más de 22 meses de crianza en botella y previa fermentación en barricas nuevas, todo muy sofisticado, buscando el estilo de los grandes champagnes franceses que han hecho célebre a la bodega.



Albariño mediterráneo de altura

La última baza ganadora ha sido la del *Albariño Finca Casa Julia*. Se trata de un vino monovarietal de la variedad característica de las Rías Baixas gallegas. En la actualidad es la casta de mayor prestigio internacional y tras pasar por unos años de pruebas en la finca de Hispano ha dado a luz al primer albariño mediterráneo de altura.

La latitud sur es compensada con la altitud, que ronda los 700 metros, de modo que permite alcanzar esa acidez y frescura única de la variedad, pero garantizando la perfecta maduración, y convirtiéndose en el techo de cultivo en nuestro país del albariño.

El vino, además, gana sofisticación al fermentar en barricas nuevas de roble francés de 400 litros, y envejece un mínimo de seis meses en barricas también nuevas de 300 litros de roble francés. Posteriormente convive con sus lías en depósitos esféricos de cemento (Galileo).



El mejor bobal autóctono

Hispano no olvida sus raíces, y el mejor vino de bobal, la variedad autóctona de Requena, tiene en el *Bobos Finca Casa la Borracha* el más premiado de su categoría. Un tinto diferente, con todo el carácter de la variedad y que tras diez meses de barrica llega con una presentación que hace honor a una variedad antes denostada para tintos envejecidos y ahora, gracias entre otros a la labor de bodegas como Hispano, se ha convertido en un vino de moda y con futuro. ✻

Más información:
www.bodegashispanosuizas.com

El Jefe de la Tribu



Este tinto, elaborado por El Angosto, una bodega familiar situada en Ontinyent que cuenta con más de 117 años de historia, ha sido elegido "Vino solidario" por el Rotary Club Valencia Centro en la tradicional cata a ciegas que acoge, desde hace 13 años, el Consejo Regulador de la D.O. Valencia.

D.O.: Valencia
Variedad: Bobal, malbec y syrah
Características: De color picota con irisaciones rubí. Con nariz intensa y completa, un vino con aromas equilibrados entre torrefactos y fruta madura. En boca es armónico y contundente con taninos maduros. Complemento perfecto con los guisos, estofados, buey, platos a base de caza, legumbres, y quesos fuertes y fermentados. Gran vino para tomar ahora o disfrutar en un par de años.

Se trata de una acción encaminada a la recaudación de fondos que cada año se destinan a una causa benéfica, en este caso, a la erradicación de la poliomielitis en el mundo. Un objetivo que este año cobra especial importancia para la fundación rotaria ya que, tal y como explica José Benajes, miembro del Rotary Club, "las guerras, como la de Ucrania o Palestina desatan los movimientos de población y favorecen el contagio, lo que es muy triste".
Para la Denominación de Origen Valencia es imprescindible participar en una acción solidaria como esta. Su presidente, Salvador Manjón, destaca que "es todo un honor saber que los vinos D.O. Valencia contribuyen a hacer de este un mundo mejor y que los Rotarios nos elijan cada año, desde hace 13, para conseguirlo".❋

BODEGA EL ANGOSTO
Finca Santa Rosa · Ctra. Fontanars (CV-660) Km 24
46870 Ontinyent (Valencia)
Tel.: 962 380 638
www.bodegaelangosto.com

Corsalvatge y Maloco



NOTA DE CATA

Nombre: Corsalvatge
D.O.: Valencia
Variedad: Verdil
Características: Tras permanecer cuatro meses en barrica de roble francés, se obtiene este vino de color amarillo limón con reflejos mostaza. Aromas a flores blancas, cítricos, hierbas mediterráneas y especias. La boca tiene una acidez media, con sabores a cítricos, especias y madera fresca, buena estructura y redondez que le dan un largo y complejo final.

Clos Cor Ví cuenta con dos bodegas familiares –una en Moixent (Terres dels Alforins) y otra en Requena - Los Isidros– que comparten una misma forma de entender el mundo del vino: vinos de calidad, ecológicos y valencianos. Poseen viñedo propio y ofrecen actividades de enoturismo para que los visitantes puedan conocer cómo consiguen elaborar un producto artesanal y ecológico implementando técnicas modernas. Entre sus referencias destacan el blanco Corsalvatge y el tinto Maloco.❋

CLOS COR VÍ
Carretera Nacional 322, km 431
46354 Requena- Los Isidros (Valencia)
Tel.: 963 145 807
www.closcorvi.com

NOTA DE CATA

Nombre: Maloco
D.O.: Valencia
Variedad: Bobal
Características: Color rojo picota que indica que pese al tiempo de crianza (cuatro meses en barrica de roble francés y cuatro en tinaja) todavía es un vino de gran viveza. Aromas a cereza confitada y mora negra con notas de cedro, pimienta molida, balsámicas y minerales. En boca tiene una acidez media con un tanino maduro y potente. Final diferenciado por un toque terroso o mineral.



Veterum Bobal de viñas viejas

D.O.: Utiel - Requena
Variedad: Bobal
Características: Color rojo intenso con reflejos violáceos. Nariz compleja, en la que se combinan los matices que aporta la madera con la potencia frutal de la bobal. En boca es equilibrado, con un tanino bien pulido sedoso y con persistente fruta roja. Marida con carne a la parrilla, risotto y carpaccio.

GRUPO COVIÑAS
Avda. Rafael Duyos, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 302 651
www.covinas.com

Este proyecto surge por la necesidad que tiene Coviñas de poner en valor su bien más preciado, su territorio y su historia vitivinícola.
Coviñas nace en los años 60 agrupando a toda una comunidad de viticultores: 3.000 familias, que buscan en esa unión, la fuerza para sacar adelante un gran proyecto que garantice un futuro no solo para ellos sino para sus descendientes.
Veterum Bobal de viñas viejas es el homenaje de orgullo al viñedo viejo de bobal, su varietal autóctono. Son plantas que tienen en su mayoría entre 50-80 años y han sido cultivadas por varias generaciones de socios siguiendo los principios de una viticultura de mínima intervención.
Cuando se plantea el proyecto hace unos cuatro o cinco años, el departamento técnico lleva a



cabo una selección de las mejores parcelas de viñedo viejo de bobal. La vendimia es manual, la elaboración es tradicional y finaliza con un ligero paso por madera de segundo año que aporta cierta complejidad sin perder la fuerza frutal tan característica de la variedad.

Veterum Bobal de viñas viejas es el vino que hace honor a la historia de un territorio vitivinícola, Utiel Requena, y a las familias de viticultores que viven en armonía con la naturaleza y que protegen lo esencial, garantizando un futuro para toda una comarca. ✻





VINOS DE JEREZ

Los más versátiles del mundo

Se encuentran entre las grandes joyas de la enología universal, siendo además, probablemente los vinos más versátiles del mundo. Y es que existe un Vino de Jerez para cada plato y para cada ocasión.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

El Marco de Jerez se ubica en el noroeste de la provincia de Cádiz, enclavada en la costa atlántica y muy marcada por los ríos Guadalquivir y Guadalete, con sus marismas, contenido salino, suaves colinas que en ocasiones se vuelven escarpadas, desde Sanlúcar a las arenosas de Chiclana.

Aunque Jerez de la Frontera es la principal de las ciudades, la más representativa, y digamos "capital del Marco de Jerez", son muy importantes e indisolubles El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Trebujena y Lebrija (perteneciente a la provincia de Sevilla). Con sus antecedentes históricos como los hallazgos al sur de la Bahía de Cádiz, donde se encuentran los restos de los asentamientos de Sancti Petri, podemos ubicar y entender el potencial de la elaboración y comercio de la provincia.

El secreto, uno de ellos, es el tipo de suelos, la albariza, una tierra blanca, refractaria, y que da vida a uno de los mejores vinos del planeta (comparte este privilegio con la tipicidad de los suelos de la región de Champagne). La albariza es una marga blanda por lo general, rica en carbonato cálcico (hasta un 40%), con arcilla y sílice, residuos procedentes de caparazones del periodo Oligoceno. Algunos de los pagos poseen diferentes texturas de albariza, buenos ejemplos son las denominadas "Tosca", "Barajuelas", "Lentejuelas", etc, según su terrosidad. Aunque existen censados mas de 300 pagos, los más emblemáticos y legendarios son Carrascal, Miraflores, Añina, Macharnudo y Balbaína.



Sus vinos se podrían dividir entre Generosos, Vinos de Licor y Vinos dulces naturales, siendo probablemente los vinos más versátiles del mundo. Y entre ellos encontraríamos los que pasamos a describir.

Manzanilla

El primer relato escrito en el que aparece constancia de esta particular elaboración que comparte nombre y confusión con su homóloga vegetal, data del siglo XVIII, con el estudio del botánico Esteban Boutelau; aunque la D.O. Jerez/Xèrez-Sherry se instituye oficialmente en 1933, siendo una de las más antiguas de nuestro país, no es hasta la llegada del año 1964 cuando se incorpora la publicación del Reglamento de la D.O. Manzanilla donde se reconoce su identidad y singularidad y quedando vinculada exclusivamente a Sanlúcar de Barrameda.

Se elabora vino blanco y seco, crianza exclusiva en bodegas de Sanlúcar de Barrameda, a partir de la variedad palomino fino, pues las condiciones climáticas, atribuidas a la desembocadura del río Guadalquivir y su altitud propician el desarrollo y afinamiento de un velo de flor distinto, diferenciado por una salinidad más pronunciada. Estas manzanillas poseen peso, estructura, finura y músculo, y también algunas divisiones según su elaboración (de Saca, Manzanilla fina o Manzanilla Pasada). En el extraordinario concepto de la Manzanilla Pasada, una de las mas apreciadas, son vinos sometidos a periodos de crianzas excepcionalmente prolongados, largos, en los que aunque el "velo de flor" característico esté debilitado, presentando un pequeño nivel de oxidación, el vino argumenta un potencial organoléptico increíble.

Fino

Con la base de la uva palomino fino, al igual que el resto de sus hermanos, es un vino envejecido en botas bajo la noble capa de velo y sometido al tradicional sistema de criaderas y soleras y, por supuesto, dividido en varias modalidades, como "Fino en Rama", crianza estática, etc. Se prepara a partir de la fermentación total del mosto de uva. El vino base se encabeza hasta los 15% de alcohol con el propósito de favorecer el desarrollo de esas beneficiosas bacterias que son el velo de flor, cuya capa de protección evitará la oxidación en todo el proceso de crianza.

Amontillado

Este vino, al igual que sus hermanos, con la misma variedad, se pasea por el velo de flor, pero con una intervención posterior como la oxidación, esta fusión/combinación de crianzas amplia un espectro de vinos tremendamente sápidos y versátiles.

Oloroso

Esta especial estructura de vino empuja desde el principio al esmero de los capataces y enólogos de las bodegas a decidir su destino final, su crianza oxidativa, gobernándolo con alcohol hasta los 17% frenando el desarrollo del velo de flor, incluso llegando en su crianza a alcanzar los 20% y otorgándole notas complejas aportadas por dicho paso por madera como son apuntes especiados, de cuero, tabaco, tostados, hojarasca, trufa, etc.

Palo Cortado

Aquí se conjugan y combinan las características de los Olorosos y Amontillados, seleccionados sabiamente por los capataces, verdaderos artífices del milagro del proceso, que se nutren de los vinos más delicados a los que el destino guiará para mantener ese carácter tan especial que los distinguen. El Palo Cortado combina las cítricas amargas, lácticas, mantecosas, chocolate, cacao, frutos secos tostados, voluminoso al tiempo de fino y que perdura en el postgusto y el recuerdo.

Moscatel

Una tradicional uva cuyos viñedos en esta zona están marcados por su proximidad al mar, con su desmarcado de otros moscateles como las navarros; están por ubicación general enclavados en terrenos arenosos, y di-



Bodegas Tio Pepe



Maridaje

Desde el Consejo Regulador afirman: "El jerez es ante todo un vino, y por tanto debe disfrutarse con la comida. Es el acompañamiento perfecto para una enorme cantidad de sabores y de recetas. Desde los más secos a los dulces, la versatilidad de los vinos de Jerez ha cautivado a prestigiosos cocineros de todo el mundo, que se rindan ante ellos como los mejores aliados para sus creaciones. Su extraordinaria variedad de aromas y sabores no solo armoniza, sino que enriquece de forma admirable aperitivos, platos principales y postres. Ya se trate de pescados o mariscos, carnes, quesos o repostería, el vino de Jerez simplemente eleva la experiencia gastronómica a un nivel superior".

cha ubicación les otorga salinidad, peculiaridad y diferenciación y, por supuesto, en muchos de los casos al estar sometidas al uso del "asoleo", su pasificación para mayor concentración de los azúcares, y para su futuro como vino de guarda.

Pedro Ximenez/ P.X.

Existe una leyenda, parece que ahora rechazada, que atribuye el nombre de Pedro Ximenez a un soldado holandés, supuestamente llamado Pieter Siemmens, enrolado en las tropas napoleónicas y que trajo en su viaje una cepa de dicha variedad; sea como fuere es una variedad muy asentada en nuestro país, sobre todo para la elaboración de vinos dulces de fama mundial, ya que a partir de ella se producen elixires fruto, la mayor de las veces, de una pasificación intensa, con una concentración extraordinaria de azúcares, vinos capaces de expresarse tanto con una corta crianza como con una longeva, con determinante carácter oxidativo, siendo vinos de marcado incentivo yodado, densos y que pueden ser casi eternos en su inmensidad y longevidad en el tiempo.

Vinos Generosos de Licor

Debido al comercio exterior y la demanda de vinos de una índole especial, en el Marco de Jerez, y también en países como Portugal, comienza una elaboración especial, casi como un "prêt à porter", diseñados para esta exigencia de gustos, y así nacen este tipo de elaboraciones:

Pale Cream: Bajo la creciente demanda de estos vinos, llamados muchas veces de licor, se establece una creciente llamada a la producción durante los años 50/60 de sabores más dulces y suaves.



Las botas jerezanas

Las botas jerezanas más empleadas son las de 600 litros de capacidad, aunque la diferencia con las empleadas en el resto de bodegas del mundo que se rellenan hasta su totalidad para evitar la entrada de aire y la consecuente oxidación del vino, en Jerez para poder obtener su peculiar velo de flor no se llenan hasta su tope, en muchas ocasiones los capataces lo llaman a esta versión "a toca dedos", es decir, aproximadamente palmo y medio para que la bacteria interactúe con el vino. A lo largo de los años han sido muy frecuentes las compras de botas usadas en la elaboración de vino de Jerez por parte de muchos países, Estados Unidos, Japón, Irlanda, etc. para terminar las crianzas de whiskys, armagnacs, cognacs, que les confiere un sabor singular.

Medium: Este resultado del cabeceo tiene un mayor contenido en azúcares y su división estriba según el contenido del mismo en los anglicismos "Medium Dry" o "Medium Sweet", obteniendo como resultado notas más dulzonas como manzana asada, membrillo o fruta en licor.
Cream: Obtenido usualmente con vinos fruto de la uva pedro ximenez y habitualmente con base de Olorosos representa la franja más dulce del Marco de Jerez con toda probabilidad y que induce a disfrutarlo como aperitivo, al estilo de un vermut, con hielo y rodaja de naranja, como ingrediente o acompañante de repostería o de coctelería incluso.

La vendimia 2023: Una mayor producción y un alto nivel de calidad

Según datos facilitados por el Consejo Regulador, la vendimia de Jerez de este 2023 finalizó el viernes 15 de septiembre, pendiente de los pocos lagares que permanecían abiertos fundamentalmente para la vinificación en dulce de estas uvas. Una vendimia que comenzó en agosto, cuando dieron comienzo los trabajos de corta y molturación, desde entonces las 31 las bodegas inscritas en el Consejo Regulador llevaron a cabo las labores de cosecha y elaboración para obtener el producto final.
Este 2023 se ha saldado como un año de éxito para la vendimia de Jerez con casi 50 millones de kilos de uva, que han valido para confección de los vinos y vinagres de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Una cantidad que incrementa en un 12,3% la producción del año anterior,



Enoturismo

La Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez está formada por los ocho municipios que forman el Marco de Jerez: Chiclana, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena, ofreciendo una maravillosa variedad de paisajes y recursos enoturísticos que hacen posible nuevas e inolvidables experiencias.
De todas las Rutas del Vino de España, La Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez ha recibido durante 2022 el mayor número de visitantes, siendo, por tanto, la favorita entre las 36 Rutas.
Más información: www.rutadelvinojerez.es

una vendimia que fue especialmente corta y concluyó con 44,4 millones de kilos de uva.
La cosecha de en este 2023 se ha visto marcada nuevamente por la escasa pluviosidad en los distintos pagos de la denominación a lo largo del año agrícola, que situaron sus niveles entre los 425 y los 480 litros/m^2, muy por debajo de los 600 litros de un año normal. Las limitadas lluvias se concentraron especialmente en los meses de diciembre y enero, junto con las inesperadas precipitaciones en el mes de junio que ayudaron a aliviar la escasez hídrica del suelo. No obstante, si bien la lluvia es un acontecimiento beneficioso en el proceso, algunas de estas precipitaciones en la época estival se produjeron en forma de tormentas de granizo, sobre todo en algunos pagos de Trebujena y Lebrija, lo que supuso una incidencia negativa en la producción final en estos en estos términos municipales del norte de la denominación de origen. A pesar de ello, gracias a la ya conocida disposición en suelos albarizos de los viñedos, el terreno retuvo una enorme cantidad de humedad posibilitando un aprovechamiento máximo de esos litros.
Como es ya sabido, en el Marco de Jerez la vendimia siempre se inicia en los pagos del interior, que alcanzan su nivel óptimo de maduración de forma anticipada, en tanto que los viñedos cercanos a la costa suelen vendimiarse ya bien entrado el mes de septiembre. Este año, los primeros se beneficiaron de un mes de julio particular y relativamente suave, con la excepción de algunos días de calor acompañados de levante. Unas temperaturas que, acompañadas de noches frescas y frecuentes rociadas nocturnas, permitieron a la viña desarrollarse sin alteraciones en su particular ritmo de maduración. Los pagos más tardíos, sin embargo, sí se vieron afectados por días de levante y altas temperaturas en agosto, lo que influyó en la reducción de la producción final.
En cuanto al estado sanitario de la uva, este ha sido de una extraordinaria calidad, presentando la uva con un magnífico aspecto final, un tamaño claramente superior al del año pasado y un adecuado equilibrio entre la acidez y el contenido en azúcar. La media final ha sido de 11,67 Baumé, superior nuevamente a la registrada en 2022.
El Consejo Regulador mantuvo durante todo el período de vendimia el operativo correspondiente para asegurar el control de la recolección en las más de 2.000 viñas inscritas, así como su trasporte y molturación en las más de 30 bodegas de elaboración que se han dado de alta en esta campaña. ❋

El Consejo Regulador

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. 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.

Categorías especiales

El Consejo Regulador certifica vinos de tres categorías especiales, en base a las peculiaridades de su crianza:

- **Vinos de Vejez Calificada de 20 y 30 años.**
- **Vinos con Indicación de Edad de 12 y 15 años.**
- **Vinos de Añada.**

International Sherry Week

La mayor fiesta mundial de los vinos de Jerez



La Sherry Week, la mayor celebración internacional en torno a los vinos de Jerez y la Manzanilla, cumple este año una década consolidándose como una de las citas anuales más importantes del mundo de la gastronomía y del vino.

Del 6 al 12 de noviembre, la Sherry Week celebrará su mayor edición hasta la fecha, con un mayor número de eventos y un enfoque más internacional. Como cada edición, habrá una amplia selección de actividades, desde catas introductorias para principiantes hasta eventos con temática musical, cinematográfica o literaria, y, por supuesto, *tours* gastronómicos en diferentes ciudades además de visitas en las propias bodegas del Marco de Jerez.

"La Sherry Week es una gran oportunidad de compartir con nuestros consumidores la increíble versatilidad de nuestros vinos: competiciones de cócteles con vino de Jerez, menús maridaje, tapas, seminarios, cursos y todo un programa de formación específico", dice César Saldaña, director general del Consejo de vinos de Jerez, el Consejo Regulador Jerez-Xérès-Sherry y la D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

Tour por los cuatro continentes

Varias ciudades icónicas estarán en el escenario pancontinental del Sherry World Tour, como Londres, San Francisco, São Paulo, Tokio y Sídney. Por supuesto, España liderará el Sherry World Tour con el mayor número de eventos: Madrid, Barcelona, Sevilla y Jerez contarán con sus propias rutas.

Durante una semana el jerez será el protagonista en restaurantes, bares y enotecas de cada una de las ciudades mencionadas donde el público podrá descubrir propuestas variadas, innovadoras y de alta calidad.

Además, el Sherry World Tour incluirá una nueva experiencia en maridajes con vinos de Jerez en formato *pop up:* encuentros gastronómicos que permitirán a los comensales disfrutar de menús maridaje con los que trasladarse, gastronómicamente hablando, a la otra punta del mundo.

Reconocidos chefs internacionales se trasladarán a restaurantes de otras partes del mundo donde ofrecerán su cocina maridada con vinos de Jerez y Manzanilla durante varios días.

"Queremos conseguir el gran desafío de acercar en exclusiva diferentes cocinas de altísimo nivel procedentes de otros países para mostrar con propuestas de maridaje únicas e inigualables que el vino de Jerez va con todo" afirma Carmen Aumesquet, directora de Promoción del Consejo Regulador.

Además de las rutas y las diversas colaboraciones internacionales, la comunidad de aficionados organizará eventos a escala global.

Éxito internacional

Las cifras avalan el éxito de la Sherry Week, que congrega a más de medio millón de *sherry lovers* en 40 países de todo el mundo a través de más de 18.000 eventos como degustaciones, clases magistrales, catas-maridaje y otras muchas actividades.

La Sherry Week, organizada por las Denominaciones de Origen de Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, ofrece a los actuales y futuros amantes del jerez la oportunidad de descubrir su gran versatilidad gastronómica y su proceso de elaboración tan singular y único. ✻

Más información:
www.sherry.wine/es/sherryweek







X Copa Jerez Forum Competition 2023



El equipo ganador, el sumiller Alexander Berntsen y el chef Allan Schultz (Dinamarca)

Vino, Gastronomía y Cultura

Coincidiendo con el 20 aniversario de la Competición Internacional de maridaje, Copa Jerez Forum & Competition reunió en Jerez el pasado mes a expertos del vino y la gastronomía de todo el mundo.

Los días 3 y 4 de octubre el Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera (Cádiz) acogió 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.

El Forum

César Saldaña, presidente del Consejo Regulador del Jerez y la Manzanilla, inauguraba el fórum recordando que hace 25 años el sector del jerez tomó una decisión importante para su futuro, fruto de una reflexión conjunta: "La gastronomía debía ser el eje de la comunicación de nuestros vinos. Era obvio, pero también había algo de rebeldía en el hecho de no resignarnos, de sacar el jerez del aperitivo. Conscientes de su potencial gastronómico, decidimos situar el vino de Jerez donde debe estar, en las mejores mesas". En ese contexto surge la idea de Copa Jerez, "para retar a chefs y sumilleres del mundo a volcar su amor y conocimiento sobre nuestros vinos".





El Mejor Maridaje con Postre es español

El equipo español, formado por el chef Cristóbal Muñoz y la sumiller Laura Rodríguez del restaurante Ambivium* de Peñafiel (Valladolid), conquistó al jurado con su propuesta: Fermentación compuesta de cacao, avellanas y haba tonka, acompañada de la Bota de Cream 79 "Bota No" de Equipo Navazos.

El menú ganador

El menú maridado con Vinos de Jerez con el que participó el equipo danés y que conquistó al jurado de la competición fue el siguiente:

- **Entrante: Langostino pochado y sazonado con una beurre blanc de vinagre y centeno en escabeche, apio verde, lechuga de mar y sisho, acompañado con Manzanilla Soluqua de Bodegas Barón.**
- **Plato principal: Codorniz madurada en seco durante dos semanas,**





servida pochada y flambeada con un relleno de mollejas de ternera, con salsa de hígado de codorniz, huesos, especias y ajo caramelizados y acompañada de castañas en escabeche, kumquats confitados y naranja. Para maridar, eligieron el Oloroso de Bodega Rey Fernando Castilla.

- **Postre: Helado hecho sobre higos maduros caramelizado y mantequilla tostada, servido con praliné de cacahuete y sal marina, maridado con Pedro Ximénez VOS de Bodegas Tradición.**

Copa Jerez Forum acogió a algunos de los más destacados profesionales del momento –como Luis Gutiérrez, François Chartier, Luis Alberto Lera, Rafael Sandoval, Ferran Centelles o Josep Roca, entre otros– quienes reflexionaron en torno a los vinos del Marco de Jerez a través de ponencias, mesas redondas y demostraciones con un formato 100% experiencial.

La Competición

Tras la emocionante Final Internacional de la X Copa Jerez que enfrentó a los equipos de chef y sumiller de 7 países –Dinamarca, Estados Unidos, Holanda, Reino Unido, Alemania, Bélgica y España–, el equipo danés, formado por el chef Allan Schultz y el sumiller Alexander Berntsen, representantes del restaurante Parsley Salon en Hellerup, se llevó el gato al agua.

Los galardonados con el título de Copa Jerez 2023 declararon: "El concurso se ha convertido en una cita necesaria en el panorama gastronómico, por lo que estamos muy orgullosos de representar a Dinamarca en España, un país en el que la gastronomía juega un papel muy importante. Hemos notado una gran evolución en este certamen y también cómo el sector del vino y la gastronomía han trabajado para que el jerez evolucione y se posicione como el gran vino que es por derecho propio". Los protagonistas absolutos de la edición se declararon unos enamorados de los vinos de Jerez y aseguraron que su relación se ha reforzado aún más en este viaje gastronómico. "Seguir aprendiendo de estos vinos y concursar en el corazón mismo de su territorio de origen son las claves de este concurso. Copa Jerez aúna muchos atractivos y no puede concebirse de otra forma", añadieron.

"Conozco los vinos de Jerez desde niño, mi bisabuela los servía en las comidas familiares, me aportan seguridad porque están muy relacionados con mi infancia", comentaba Berntsen durante la presentación de su propuesta ante el jurado. "Queremos compartir nuestra pasión por el Jerez y la versatilidad de sus maridajes con tantos sabores y matices".❋



El jurado

El jurado de la X Copa Jerez estuvo formado 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***).**

Gastronomic Forum Barcelona 2023

El más grande de su historia



Gastronomic Forum Barcelona, el evento de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía, celebrará del 6 al 8 de noviembre en la Ciudad Condal su mayor edición hasta la fecha. Contará con más de 350 empresas representativas de todos los segmentos del *foodservice* y se llevarán a cabo cerca de 120 actividades, en las que intervendrán más de 200 chefs, pasteleros, sumilleres y otros expertos en gastronomía.

La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona será la más grande de su historia: participarán más de 350 empresas expositoras, con un crecimiento del 20% de la oferta expositiva respecto a la última edición, celebrada el 2022. En total, el salón contará con empresas representativas de todos los segmentos del *foodservice*: bebidas, restauración, cuarta y quinta gama, equipación, tecnología y software, cárnicos, pesca, lácteos, aceites, productos gourmet, panadería, repostería y helados. Marcas como DAMM, Estrella Galicia, Makro, Assolim, bonÀrea, Cuinats Jotri, Condal Chef, Rational, Josper, Càrnia, Grupo Norteños, Alaska Seafood, Koppert Crest, Catamar, Gran Blau, Collverd, Zyrcu-







¿Sabías que...?

- **Este año el salón crece un 20% y refuerza su oferta de proximidad con la participación de más de 200 pequeños productores de toda España.**
- **Cataluña y Galicia serán los territorios con una mayor presencia en la edición 2023 del certamen.**
- **Las Diputaciones de Menorca, Granada y Burgos participarán con las especialidades de sus territorios, y sumarán cerca de 40 productores de proximidad.**

lar Foods, D.O.P. Les Garrigues, Olis Bargalló, Valrhona, Triticum o Sandro Dessi presentarán sus novedades.

El certamen, organizado por Alimentaria Exhibitions –empresa propiedad de Fira de Barcelona– y Fòrum Gastronòmic, la empresa de Pep Palau y Jaume Von Arend, creadores del formato en Vic en 1999, se ubicará un año más en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona y ocupará 10.000 m² netos con más de 6.000 m² de superficie expositiva.

En cifras

+18.000
visitantes profesionales (previsión)

350
expositores

200
ponentes y conferenciantes

120
actividades

Objetivos

El chef Oriol Castro afirmó durante la presentación del salón en el restaurante Compartir de la capital catalana que "El Gastronomic Forum es un proyecto de país, es el gran escaparate donde todos los cocineros y productores podemos abrirnos al mundo". Por su parte, el codirector del certamen y responsable del programa de actividades, Pep Palau afirmó: "Haremos el Forum más grande de la historia", y anunció que este año el eje central del Forum será la cocina





Espacio ForumLab

El espacio ForumLab acogerá el Congreso Foodture –organizado por Barcelona Centre de Disseny, BCD–, el Congreso Internacional de Restauración y Economía Circular –a cargo de la Fundación Restaurantes Sostenibles–, así como un espacio para *startups* y varias ponencias y mesas redondas.

transformadora y comprometida con la preservación de la biodiversidad, mostrando el compromiso del mundo de la gastronomía por la sostenibilidad y el impulso a la transformación social. "Presentaremos a cocineros y cocineras que lideran la preservación de la biodiversidad en la cocina", explicó Palau, quien subrayó la importancia de poner en valor el uso de productos autóctonos, la recuperación de especies vegetales y razas animales, de métodos de elaboración tradicionales y la lucha contra el desperdicio alimentario. "El Gastronomic Forum es un evento que quiere ser útil al sector y reflejar lo que ocurre realmente en el mundo de la restauración", añadió.

Josep Alcaraz, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, por su parte, reiteró que "esta edición será la más grande de toda su historia. Además, este año daremos protagonismo a los pequeños productores de calidad procedentes de toda España, que aportarán mucho valor y diversidad a nuestra oferta y reforzarán nuestra apuesta por los productos de proximidad". Y es que este año Gastronomic Forum Barcelona contará con más de 200 pequeños productores, procedentes principalmente de Cataluña, Galicia,



Menorca, Burgos y Granada que mostrarán sus productos y ofrecerán *showcookings* a los visitantes profesionales.

Participaciones destacadas de Cataluña y Galicia

Unas 80 pequeñas empresas y productores catalanes se reunirán en el Espai Catalunya –organizado por Prodeca y las Diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida–, mientras que cerca de una veintena lo harán en el Mercado de Proximidad impulsado por el Ayuntamiento de Barcelona, Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB) y Mercabarna.

Galicia será el territorio invitado, por lo que gozará de una destacada presencia. En el gran espacio de 350m² que ocupará, se podrán degustar productos gallegos del mar y el campo, tanto aquellos que pertenecen a la tradición como los más innovadores, así como sus mejores vinos, de la mano de numerosos productores. Serán alrededor de 50 pequeñas empresas agrupadas en los stands de la Xunta de Galicia, Galicia Calidade y Consellería do Mar. Además, Deputación de A Coruña volverá con un stand propio que reunirá a una decena de empresas.

Por otra parte, Lucía Freitas (A Tafona) Xosé Cannas (Pepe Vieira), Javier Olleros (Culler de Pau) y Pepe Solla, todos ellos con estrellas Michelin, representarán la cocina gallega, defendiendo los valores de la sostenibilidad y apostando por la biodiversidad en el gran auditorio del GFB.

Novedades

La edición de este año presenta como novedades un Homenaje a las Mujeres del Mundo Rural, impulsado por la Diputació de Barcelona; el premio The Baker y el de Mejor Maître de Hotel.

Además, el salón estrenará un nuevo espacio expositivo, Forum Bar, dedicado a la coctelería y los destilados y gestionado por Neodrinks.

Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía

En el transcurso de Gastronomic Forum Barcelona 2023, la Agència Catalana de Turisme y la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya presentarán la designación de Catalunya como región Mundial de la Gastronomia para el año 2025. Se trata de una iniciativa impulsada por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT) y supone un importante reconocimiento al papel de liderazgo de la cocina catalana en el mundo.

Las aulas

El Aula del Mercat Metropolità, impulsada por Ajuntament de Barcelona, AMB y Mercabarna, el Aula Catalunya –organizada por Prodeca y las Diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida– y el Aula Makro ofrecerán demostraciones gastronómicas de chefs junto con pequeños productores. Los stands de las Diputaciones de A Coruña, Burgos y Granada y el Consell Insular de Menorca también tendrán espacios destinados a *showcookings*.

La oferta

- **Productos gastronómicos**
- **Equipamiento y maquinaria para la hostelería**
- **Menaje, utensilios y textil**
- **Tecnología y *software***
- **Productos y complementos de limpieza e higiene**
- **Interiorismo y mobiliario interior y exterior**
- **Instituciones públicas**
- **Editoriales y publicaciones gastronómicas**
- **Consultoría**





Gastronomía en todas sus formas

- **Aprende en el auditorio**
- **Interactúa en el taller**
- **Innova en ForumLab**
- **Debate en Aula Mercat Metropolità**
- **Fórmate en Cuina de l'Espai Catalunya**
- **Conoce en Aula Makro**
- **Conciénciate en Hub Alimentación y Acción Climática**
- **Sorpréndete en Forum Bar**

Restaurantes y cocineros

Gastronomic Forum Barcelona 2023 ofrecerá un programa muy atractivo para los profesionales del foodservice, con más de un centenar de ponentes y grandes chefs. En conferencias, talleres y *showcookings* desvelarán las últimas tendencias, debatirán sobre los grandes retos de futuro del sector, y mostrarán sus proyectos en defensa del producto local, la recuperación de métodos tradicionales y el impulso de la transformación social.

Pep Palau, codirector de Gastronomic Forum Barcelona y responsable del programa de actividades, ha avanzado que "desde Groenlandia hasta Cantabria y Galicia, pasando por Bélgica, Suiza y llegando a Barcelona, asistiremos a ponencias magistrales que claman, desde la cocina, por la necesidad vital de salvaguardar el medio ambiente y la biodiversidad en todo el planeta. El Forum presentará a cocineras y cocineros que lideran la preservación de la biodiversidad en la cocina, dado que la recuperación de especies vegetales y razas animales afecta todo el mundo, e interpela especialmente al sector de la cocina profesional".

Y es que este año los restaurantes participantes en el salón suman 55 estrellas Michelin clásicas y 11 estrellas Michelin verdes (V), que reconocen a aquellos establecimientos que trabajan para preservar el medio ambiente a través de una gestión eficiente de los recursos y la reducción de los residuos.

Joan y Josep Roca (El Celler de Can Roca ***+*V, de Girona), Jesús Sánchez (El Cenador de Amós ***+*V, de Cantabria), Eric Verbauwhede (Pic Group ***, de Francia), Paolo Casagrande (Lasarte ***, de Barcelona), Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar **, de Barcelona), Poul Andrias (Koks **, de Groenlandia), Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante **, de Madrid), Javier Olleros (Culler de Pau **+*V, de Sanxenxo, Pon-



tevedra), Bego Rodrigo (La Salita *+*V, de Valencia), Caroline Baerten & Nicolas Decloedt (HummusxHortense *+*V, de Bruselas, Bélgica), Lucía Freitas (A Tafona*, Santiago de Compostela), Zineb Hattab (Kle* + *V, Suiza) y Albert Adrià (Enigma*, de Barcelona), son algunos de los chefs más reconocidos del centenar de maestros de la cocina participantes.

Nuevas tendencias en la cocina

El salón también incidirá en el poder transformador de la cocina, dando voz a cocineras de ámbito internacional que proponen modelos de trabajo que ponen énfasis en la conciliación y la integración en los restaurantes, como la danesa Kamilla Seidler, al frente del restaurante Lola de Copenhague, y la belga Joke Michiel (Souvenir * + V, de Gante).

Además, el uso del fuego como método de cocción en tendencia en la cocina profesional quedará patente en las sesiones de los cocineros Aitor Arregi (Elkano *, Guipúzcoa) e Irene Nan (Piantao, Madrid). En cuanto a la gastronomía líquida, los chefs Rodrigo de la Calle y Diana Díaz (El Invernadero * +*V), elaborarán algunas de las bebidas fermentadas y otros platos líquidos de su carta.

Los cocineros Dani Ochoa (Montia*, San Lorenzo del Escorial, Madrid), Luigi Pomata (Luigi Pomata*, Cagliari, Cerdeña) y Jesús Segura (Las Casas Colgadas, Cuenca) expondrán sus experiencias sobre la nueva despensa, que recupera conservas tradicionales de alimentos y promueve técnicas de conservación inéditas en nuestra cultura culinaria.

El eje central de esta edición será la cocina transformadora y comprometida con la preservación de la biodiversidad

Los cocineros y cocineras emergentes también tendrán un papel muy destacado

Fechas y horarios

Cuándo: 6 - 8 de noviembre
Dónde: Palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona (Avda. Reina Maria Cristina, s/n)
Horario: 10:00 – 19:00h
Más información:
www.gastronomicforumbarcelona.com

Reconocimiento del talento

Como es habitual, los cocineros y cocineras emergentes también tendrán un papel muy destacado en el certamen, que acogerá la final del Premio Cuiner 2023. Los finalistas son Rafa Panatieri y Jorge Sastre (Brabo y Sartoria Panatieri, de Barcelona, mejor pizzería europea según el ranking 50 Top Pizza Europa 2022); Charly Morote, Sergi Puig y Gemma López (Suru Bar, de Barcelona); Jordi Asensio y Patrícia Nieves (Can Culleres, Barcelona); Adrià Edo (Dit i Fet, Girona); Martín Comamala (539 Plats Forts, Puigcerdà, Girona) y Jessamí Caramés (Meleta de Romer, L'Ametlla de Mar, Tarragona).

En el marco de la celebración del concurso TheBestDessertEspaiSucre, Martín Berasategui (que suma 12 estrellas Michelin en sus 7 restaurantes), recogerá el premio Pierre Gagnaire 2023, como homenaje a su contribución al desarrollo de la pastelería.

Una edición más, volverán a entregarse los premios Mercader, InnoForum, Mejor Panetone y Plat Favorit dels Catalans.❋



PACO PÉREZ



Paco Pérez nos confiesa que sería muy bonito y emocionante conseguir la tercera estrella Michelin. Quizá ese "pequeño sueño", como él lo califica, se haga realidad a finales de este mes. En cualquier caso, la suya es una carrera más que consolidada. Entre sus éxitos se encuentra Enoteca, en el Hotel Arts Barcelona, que justo ahora cumple 15 años. **POR LAURA MORALES**

"Estoy viviendo el momento más dulce después de tantos años"



Enoteca - Hotel Arts Barcelona

El pasado 18 de octubre tuvo lugar una cena única con motivo del 15 aniversario de Enoteca Paco Pérez. Una velada que transcurrió entre amigos y compañeros de profesión del anfitrión. Cinco chefs de altura, Paolo Casagrande (Lasarte), Oriol Castro (Disfrutar), Albert Raurich (Dos Palillos), Rafa Zafra (Estimar), y con la incorporación de Hideki Matsuhisa (Koy Shunka) como invitado especial, se reunieron para festejar y preparar un menú que tendrá continuidad en 2024, ya que los platos más icónicos de estos 15 años de trayectoria, formarán parte de los menús de temporada del restaurante.
Con motivo del aniversario, hemos hablado con Paco Pérez y esto es lo que nos ha contado.

Han pasado quince años desde que aceptaste liderar la propuesta gastronómica del Hotel Arts de Barcelona ¿Qué balance haces? ¿Ha evolucionado tu propuesta a lo largo de este tiempo o la filosofía que aplicas en los menús de Enoteca sigue siendo la misma?

Han sido ciertamente 15 años vividos de manera muy intensa. Parece que fue ayer cuando aceptamos el reto de dirigir Enoteca en el Hotel Arts Barcelona, sin duda, uno de los más importantes en mi carrera. El balance es muy positivo. Hemos creado grandes equipos tanto de sala como de cocina, y hemos formado a grandes profesionales. Con la mayoría, mantenemos la relación y nos vemos de vez en cuando. Por supuesto, la propuesta de Enoteca ha crecido. Desde mi punto de vista ahora es más equilibrada, más personal y tiene mucho más valor, aunque la filosofía de constancia, creatividad, excelencia y territorio sigue siendo la misma y está en la base desde el principio.

¿En que consiste el Menú 15 Años Enoteca Paco Pérez y hasta cuándo se ofrecerá?
La propuesta es en cada menú de temporada incluir platos que han sido muy relevantes durante estos 15 años. Que han alcanzado, digamos, la categoría de clásicos y que representan la forma en la que nosotros vemos y cocinamos nuestro entorno.

Edge - Hotel El Fuerte Marbella



Enoteca - Hotel Arts Barcelona



raíces son onubenses. ¿Te hacía especial ilusión volver a trabajar en Andalucía donde ya habías asesorado otros proyectos? ¿Cómo ha respondido el público en estos apenas tres meses que lleva abierto?
Nos sentimos muy contentos por poder estar y compartir nuestra cocina en un hotel como El Fuerte, que es un hotel histórico y en una Marbella bonita y con personas fantásticas. Es pronto para valorar Edge, necesita tiempo. El equipo es muy joven, pero creo que poco a poco se convertirá en un referente en Marbella.

¿Qué diferencias y qué similitudes podemos encontrar entre Miramar –tu buque insignia–, Enoteca y Edge?
Los tres conceptos son diferentes entre sí, pero comparten la creatividad, el compromiso por la excelencia y la forma de ver nuestro entorno.

A finales de septiembre participaste en Auténtica Premium Food Fest y el próximo 8 de noviembre participarás en Gastronomic Forum Barcelona. ¿Qué opinión te merecen los congresos y los eventos profesionales dedicados a la gastronomía?¿Qué le dirías a aquellos que opinan que los chefs de cierto prestigio cada vez están menos en sus cocinas dada la proliferación de eventos que requieren su presencia? ¿Se puede compaginar todo?
Los congresos aportaron a este país la luz de compartir la riqueza de nuestras casas y nuestro entorno, también han ayudado a poner en valor a los productores. Los con-

En la cena del 18 de octubre con motivo de los 15 años de Enoteca trabajaste con Oriol Castro, Eduard Xatruch, Albert Raurich, Paolo Casagrande, Rafa Zafra y Hideki Matsuhisa. ¿Por qué han sido ellos los seleccionados? ¿Te une algún vínculo especial con estos chefs?
Ellos son amigos además de grandes profesionales cada uno en su filosofía culinaria. Son buenas personas, a quienes aprecio y admiro. Me siento realmente agradecido por haber contado con ellos en una cita tan especial para Enoteca. Y creo que cocinar juntos y crear algo único ha sido una experiencia de gran valor para nuestros clientes.



Este verano has estrenado Edge by Paco Pérez en el hotel 5* El Fuerte Marbella. Aunque llegaste a Cataluña siendo un bebé, tus



Trayectoria

Nació en 1962 en Rosal de la Frontera (Huelva), pero Cataluña ha sido su tierra desde los seis meses de edad, cuando su familia se trasladó a Llançà (Girona), donde vive desde entonces, una bella localidad de la Costa Brava cercana a la frontera con Francia.
Iba para futbolista pero le ganó su fascinación por la cocina (de niño llegó a "inventar" una pizza cociéndola al sol). A los 12 años empezó a trabajar en el bar de tapas de su familia y allí se acabó de gestar una auténtica pasión. Compaginó los estudios con el trabajo en diferentes restaurantes y completó su formación con Michel Guèrard, padre de la nouvelle cuisine.
En 1984 se casó con Montse Serra, propietaria con su familia de Miramar, un sencillo hostal con restaurante a pie de playa en Llançà. Juntos, en absoluta sinergia, lo convirtieron en un lugar de peregrinación para gourmets de todo el mundo que actualmente posee 2 estrellas Michelin. Además, desde hace 15 años lidera Enoteca en el Hotel Arts de Barcelona, también con 2 estrellas Michelin.
También asesora L'Olivera, Shiro y Celler 1923 Wine Bar, dentro del Hotel Peralada Wine & Spa Golf de Peralada (Girona), Edge en el Hotel El Fuerte Marbella (Málaga), Marao en el Hotel Senator Gandía Spa Hotel de Gandía (Valencia), Tast en Manchester (Inglaterra) y Arco y 33 en Gdsansk (Polonia).

gresos contribuyeron a ser unos referentes a nivel mundial. Hoy en día, el mundo ha cambiado, todo es más rápido y la información llega a todas partes. Pero desde mi punto de vista, los congresos siguen siendo un punto de encuentro y de intercambio de experiencias absolutamente necesario. Si nos invitan a un congreso, pocas veces declinamos la asistencia. Creo que debemos ser generosos. En nuestras casas estamos el 90% de nuestro tiempo, y creo que es suficiente como para poder ausentarme alguna vez y dejar al frente a un equipo excepcional.

Tienes dos estrellas en Miramar y dos en Enoteca, parece que la tercera para uno de los dos restaurantes, o para ambos, se resiste... ¿Es un objetivo convertirte en triestrellado, un sueño o no es algo en los que pienses?
Sería muy bonito y emocionante ser premiados con la tercera estrella Michelin. Es un pequeño sueño que los cocineros y profesionales de sala no dejamos de soñar...

¿En qué momento profesional dirías que te encuentras actualmente?
Me siento contento con lo que hago. Quizá pueda afirmar que estoy viviendo el momento más dulce después de tantos años.

¿Algún proyecto que puedas avanzarnos?
El proyecto que podemos avanzar es que queremos seguir siendo y haciendo felices a las personas que visitan nuestras casas. ❋

ENOTECA - HOTEL ARTS BARCELONA
Marina, 19 - 21 · 08005 Barcelona · Tel.: 934 838 108
www.enotecapacoperez.com

MIRAMAR
Passeig Marítim, 7 · 17490 Llançà (Girona) · Tel.: 972 380 132
www.restaurantmiramar.com



Edge - Hotel El Fuerte Marbella

XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VII Campeonato Mundial de Tapas



Restaurante Cucina Vivo (Australia)

La capital vallisoletana volverá a acoger del 6 al 8 de este mes las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio nacional– que han convertido a la ciudad en todo un referente. Ivan Cerdeño y Pía Salazar presidirán los jurados nacional y mundial respectivamente.

Valladolid será el epicentro de la cocina en miniatura

Impulsado por el Ayuntamiento de Valladolid desde el año 2005 a través de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo con la colaboración de la Asociación de Hostelería, la ciudad de Valladolid celebra, a partir del día 6 de noviembre, los concursos gastronómicos de tapas más célebres y mejor dotados entre todas las competiciones culinarias nacionales.
Durante tres días, chefs y entusiastas del formato gastronómico más popular y colectivo de España tendrán su mirada puesta en la capital castellanoleonesa.
La gran novedad de este año es que las tapas participantes se podrán degustar en los establecimientos de la ciudad desde el 2 hasta el 12 de noviembre, anticipándose a la competición oficial y prolongándola hasta el fin de semana siguiente.

46 finalistas nacionales y 16 internacionales

La decimonovena edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas contará con 45 finalistas de todas las Comunidades autónomas de España, que disputarán el título de Campeón Nacional de Tapas 2023.
El VII Concurso Mundial de Tapas, por su parte, se llevará a cabo el 8 de noviembre y contará con la participación de 16 concursantes procedentes de los 5 continentes.
Después de un exhaustivo proceso de selección entre las 146 solicitudes recibidas de 43 países diferentes, se han elegido 13 candidatos y 4 suplentes. Además de estos finalistas seleccionados, se unirán al concurso, según los acuerdos internacionales suscritos por la ciudad de Valladolid, el ganador del I Concurso de Tapas de México, celebrado en el estado de Querétaro, y la vencedora del V



Panallet de sobrasada de Mallorca de cerdo negro', tapa finalista 2023 del chef Andres Moreno



Restaurante Habanero Taquería (Valladolid)

Concurso de Tapas de Oceanía completando la nómina de candidatos el campeón del Concurso Nacional de la edición 2022. Europa estará representada por Alemania, Andorra, España, Francia y Suecia. El continente americano estará representado por Brasil, Canadá, Chile, México y Perú. Asia contará con la participación de cocineros de Baréin, India, Singapur y los Emiratos Árabes. África estará presente con un representante de Sudáfrica, y Oceanía tendrá la presencia de Nueva Zelanda. Los participantes que se clasificaron como reservas proceden de Bulgaria, Venezuela, Taiwán y Austria.

El jurado del Concurso Nacional

El Concurso Nacional de Pinchos y Tapas vuelve a desplegar la experiencia gastronómica más genuina de nuestro país por la ciudad de Valladolid y a envolverla en creatividad culinaria. Como cada año, se celebrará en la Cúpula del Milenio de Valladolid,

El jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas estará presidido por Iván Cerdeño –dos estrellas Michelin y tres soles Repsol por su restaurante homónimo del Cigarral del Ángel, en Toledo–, que estará acompañado de Luis Veira, Montse Abellà y María Jiménez Latorre.

La cocina de raíz y memoria de Iván Cerdeño tiene el sello de la devoción por el producto y el oficio apegado a la geografía manchega. Chef del Cigarral más antiguo de Toledo, contempla la tapa como un fenómeno que hace historia en nuestra gastronomía como el formato más popular y colectivo de España entera.

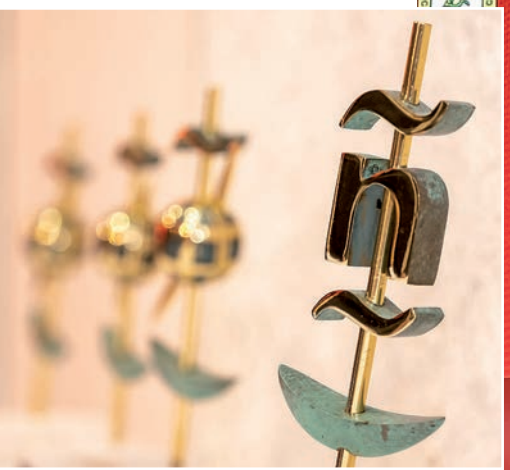
Luis Veira, chef de Árbore da Veira –distinguido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol–, se formó y curtió entre fogones con estrella; pero lleva de serie su pasión por la cocina, forjada entre guisos familiares. Por eso siempre supo que quería ser cocinero. Ahora despliega su pasión por la innovación y la experimentación en Árbore da Veira, en un recinto arquitectónico situado en una monumental panorámica sobre A Coruña, que se ha convertido en una referencia indispensable de la cocina gallega.

Montse Abellà imparte sabiduría gastronómica desde los fogones y desde la docencia, las dos habilidades que la chef y experta repostera catalana no ha dejado nunca de conjugar. Tras veinte años al frente de Santceloni formando tándem con Óscar Velasco –donde consiguieron dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol–, buscan repetir la fórmula de éxito en su nuevo restaurante de Madrid, VelascoAbellà, con su cocina ajena a modas y etiquetas.

Finalmente, María Jiménez Latorre se formó con célebres chefs del país, pero dos grandes mujeres marcaron su carrera y su vida profesional: la gastrónoma y empresaria Clara María González de Amezua, que le ayudó a crecer en el mundo de la gastronomía y la chef María José San Román, que le dio las armas que necesitaba para triunfar. Profesora de cocina, gran divulgadora y enamorada de la gastronomía española, es vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía, una asociación que nació en 2018 para dar visibilidad a las profesionales del sector.



El Cafetín de Pontevedra





Ariel Munguía y Lendl Pereira, ganadores del Concurso Nacional y Campeonato Mundial 2022

Premios

Los ganadores de los concursos –tanto nacional como mundial– recibirán 10.00€, los subcampeones 5.000€ y los clasificados en tercer lugar 2.500€

Jurado Alterno del Concurso Nacional

Junto al jurado profesional, que interviene en todas las sesiones del concurso, también toman parte como jurados tres personajes populares y expertos gastrónomos que se renuevan en cada una de las tres sesiones de 15 finalistas que participarán en el concurso a partir de la tarde del próximo 6 de noviembre y el día 7, en sesiones de mañana y tarde.

El jurado alternativo de la primera sesión (tarde del día 6 de noviembre) estará compuesto por María Eizaguirre, directora de Comunicación de Televisión Española, Àngel Llacer, Juez de 'Tu cara me suena' y productor teatral y Julián Iantzi, presentador de 'El Conquistador '(TV1).

La segunda sesión (mañana del martes 7 de noviembre) está integrada por la actriz Ana Duato de la serie 'Cuéntame', Iván Sanz, director de bodegas Dehesa de los Canónigos y Manuel Villanueva, director de Contenidos de Mediaset (Telecinco).

Durante la tercera sesión completarán las votaciones del jurado profesional los periodistas Alberto Herrera, conductor del programa Herrera en la Onda (COPE), Mikel Zeberio, cronista gastronómico del diario Deia y director gastronómico de Petra Mora y Jonatan Armengol, director del programa 'Comer a Ciegas' de Radio Intereconomía.

El jurado del Campeonato Mundial

El VII Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, que se celebrará el 8 de noviembre, tendrá un jurado compuesto por diez estrellas Michelin, que serán los encargados de evaluar las tapas de los 16 participantes llegados de los cinco continentes.

Contará como presidenta con Pía Salazar, nombrada Mejor Pastelera del Mundo 2023. La ecuatoriana obtuvo esa distinción el pasado mes de junio, tras ser elegida por más de mil profesionales independientes de los 5 continentes en la lista 50 Best, que reúne a los mejores cocineros de postres del mundo.

Junto a su esposo, Alejandro Chamorro, logró por primera vez en la historia que el restaurante ecuatoriano Numea entrara en el puesto 79 de la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo.

La acompañarán como miembros del jurado David Yárnoz, Fran Martínez, Marc Segarra, Miguel Ángel de la Cruz, Luis Alberto Lera, Cristóbal Muñoz, Sanjeev Kapoor, Rafael Ansón y Benjamín Lana.

El navarro David Yárnoz cuenta cuatro estrellas Michelin, dos en el Molino de Urdániz, dos en Taipéi, Taiwan y sus dos soles de la Guía Repsol; el manchego Fran Martínez


Restaurante Enigma de Albert Adrià (Barcelona)



Iván Cerdeño, presidente del Concurso Nacional



Pía Salazar, presidenta del Campeonato Mundial

del restaurante Maralba, con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, por su parte, no solo es reconocido por las guías gastronómicas más importantes del país, sino que también ha cosechado éxitos y premios gastronómicos, incluyendo el título de mejor restaurante y cocinero en Castilla la Mancha.

A ellos se unen otras cuatro estrellas Michelin y estrellas verdes de Castilla y León: Marc Segarra, cocinero ejecutivo de Abadía Retuerta LeDomaine, uno de los hoteles españoles más premiados internacionalmente; Miguel Ángel de la Cruz, quien combina su labor como jefe de cocina en el restaurante familiar La Botica de Matapozuelos con la dirección gastronómica en el Hotel Balneario Monasterio de Valbuena. El zamorano Luis Alberto Lera, director del Restaurante-Hotel Lera en Castroverde de Campos (Zamora), que en 2017 fue reconocido con dos soles de la Guía Repsol y premiado por la Academia de Gastronomía de Castilla y León como mejor restaurante del año.

A este jurado de excepción, se une el joven Cristóbal Muñoz, jefe de cocina del restaurante Ambivium. Comienza su carrera de reconocimientos ganando Concurso Promesas de alta Cocina de Cordon Bleu, pero su año clave es 2022 cuando logra hacerse con el Young Chef Award de la Guía Michelin.

Desde la India, país invitado en esta edición del concurso, se unirá el chef más emblemático, Sanjeev Kapoor. Kapoor es conocido y respetado por generaciones de compatriotas que han seguido sus exitosos programas de televisión durante las últimas dos décadas.

A los cocineros internacionales se unirán dos personalidades destacadas de nuestra gastronomía: Rafael Ansón y Benjamín Lana. Rafael Ansón fue presidente de la Real Academia de Gastronomía de España durante 40 años y actualmente es presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, así como presidente de Honor de la Academia Internacional y presidente de la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía. Benjamín Lana, licenciado en Ciencias de la Información y máster en Periodismo, ha dedicado más de 30 años al ejercicio del periodismo. En 2018, se convirtió en director general de Vocento Gastronomía, la división que engloba proyectos como Madrid Fusión, del cual también es vicepresidente, San Sebastián Gastronomika, Bogotá Madrid Fusión, El Encuentro de los Mares y Terrae y Worldcanic, entre otros. Lana también es impulsor del Madrid Culinary Campus, la universidad gastronómica creada por Vocento y Comillas-Icade.

El Concurso Mundial de Tapas cierra la semana gastronómica más importante de Valladolid.❋

El público podrá probar los pinchos y tapas finalistas

Este año, por primera vez en la historia de los Concursos, las creaciones seleccionadas podrán disfrutarse días antes del comienzo de la competición oficial, a demanda del creciente turismo gastronómico que genera el acontecimiento y gracias a la generosidad de los participantes, quienes han otorgado a los bares que los apadrinan en Valladolid la receta y video previo de la tapa con la que competirán en ambos campeonatos.

Se pondrá a disposición del público un listado con los locales que apadrinarán a cada uno de los concursantes para que quienes decidan formar parte de este gran evento anual, degustando sus tapas seleccionadas, puedan disfrutar un recorrido por la ciudad saboreando las tapas y pinchos que formarán parte de las fases finales del concurso.



Pao de Canela (Portugal)



Arrea!

Una vuelta a las raíces

Edorta Lamo abrió hace cinco años el restaurante Arrea! en su pueblo natal, Santa Cruz de Campezo, en pleno corazón de la montaña alavesa, lo que supuso la vuelta del chef a sus raíces más crudas, duras y salvajes. Raíces que toma como referencia para practicar una gastronomía de estilo propio fuertemente local y autóctona que invoca personalidad, cultura y costumbres locales.



Los inspectores de la Guía Michelin describen con estas palabras el restaurante Arrea! y su entorno: "Cuando uno cruza pueblecitos como este lo que menos espera es encontrarse un restaurante así, pues su chef-propietario, Edorta Lamo, nos propone un interesantísimo viaje por la cultura y la gastronomía de la montaña alavesa, básicamente de subsistencia, desde un punto de vista actual.
El edificio sorprende al presentarse con tres ambientes bien diferenciados: la Taberna, la Kuadra (donde ofrecen una carta sencilla y el menú del día) y el comedor como tal, con un acogedor ambiente rústico y un lateral acristalado que se asoma a un patio-terraza. La carta, que siempre contempla un guiso del día, se completa con tres menús, dos de ellos de carácter gastronómico (requieren reserva previa con un mínimo de 24 horas). Sabor, delicadas texturas, mimadas presentaciones, personalidad... ¡descúbralo!

Apuesta por la gastronomía local
El furtivismo, la artesanía, el culto a la tierra, el hambre, la montaña, la muga… son componentes básicos a la hora de practicar y divulgar una gastronomía propia. Es por tanto una apuesta por la gastronomía local que el

El chef: Edorta Lamo



Edorta Lamo (Kanpezu, Álava, 1979), estudió cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Oñati y tras pasar por diferentes cocinas de Nueva York, Vitoria y Granada abre en 2006 en Donostia, junto con su hermana Amaia García de Albizu, A fuego negro, una nueva versión de la cultura del pintxo donostiarra muy reconocida en toda su trayectoria y que cerró sus puertas en 2020 a causa de la pandemia. En diciembre de 2018 abre el restaurante Arrea! y en estos cinco años ha cosechado numerosos éxitos y reconocimientos que a su vez han conseguido que el restaurante tenga una fuerza y proyección estables. Entre ellos destacan en febrero de 2022 el segundo sol de la Guía Repsol; en junio de ese año el Premio al Mejor Restaurador de Euskadi, dentro de la XXVIII edición de los Premios Euskadi Gastronomía en la gala celebrada en Vitoria-Gasteiz; y en noviembre recibe su primera estrella Michelin, el máximo reconocimiento en la cocina en Europa. Además de la estrella roja consiguió la estrella verde con la que se distingue la sostenibilidad y la economía circular en la cocina. Y este año, concretamente en septiembre, aparece en la Lista Forbes 100 Creativos 2023 junto con Andoni Luis Aduriz únicos dos cocineros del Estado en la lista.



chef trata de impulsar junto con otros agentes como productores y artesanos.
Cucharas de boj, carbón, caza, hierbas silvestres, huerto, trufa, miel, frutos autóctonos casi extinguidos... son algunas de las herramientas e ingredientes para revalorizar una cultura propia que en las últimas décadas ha sido descuidada, infravalorada y olvidada por la mayoría, incluso por sus habitantes.
Ese concepto de recuperar las raíces va dirigido tanto para el público montañero, cazador o transeúnte de la zona, como para el público gourmet, curioso o turista de la montaña, ya que en Arrea! ofrecen diferentes propuestas gastronómicas: Menú Gastronómico, Menú de Mercado y Pikoteo. En el Menú Gastronómico la carne de caza (perdiz, paloma, corzo y jabalí) es la protagonista junto con algunos platos con ingredientes de la huerta, trucha y cangrejo.

La carta de vinos

Cuenta con numerosas referencias nacionales e internacionales clasificando los vinos en generosos, espumosos, blancos, orange wines, tintos y dulces. "En el ámbito del vino al igual que en nuestra cocina nos gusta destacar el producto local y de cercanía, es por ello que contamos con nuestro mapa de territorio, abarcando por cercanía bodegas de Rioja Alavesa y Navarra. Por un lado del mapa se ubican las bodegas en sus poblaciones, y por el otro se describe cada bodega y se detallan los vinos de la misma", nos explican desde el restaurante.*

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Edorta Lamo nos dice: "Fue una sorpresa y una gran alegría, no esperábamos recibir la estrella roja y la estrella verde. Las hemos recibido con mucha ilusión y orgullo ya que en este caso también las entendemos y las extendemos como un reconocimiento a nuestra tierra y comunidad, ya que la gastronomía que practicamos está basada en un homenaje y puesta en valor de la cultura que esta tierra (Campezo, Montaña Alavesa) tanto se merecía. No sentimos mayor presión que la que nosotros mismos nos ponemos ya que las estrellas han venido por estar haciendo las cosas de una forma y así queremos seguir. Las reservas han subido sí, principalmente la de un público que busca los restaurantes con esa distinción y la clientela extranjera".

ARREA! Subida del Frontón 46 · 01110 Santa Cruz de Campezo (Álava) · Tel.: 689 740 370 · www.arrea.eus · Cerrado: Lunes y martes · Horario: Mi y J: 13:00 -15:00. V: 13:00 -15:00 y 20:00 -23:00. S: 13:00 -16:00 y 20:00 -23:00. D: 13:00 -16:00. · P.V.P: Menú Gastronómico: Almuerzo + 3 pases a elegir + Postres: 125€



Gente Rara

Apuesta arriesgada



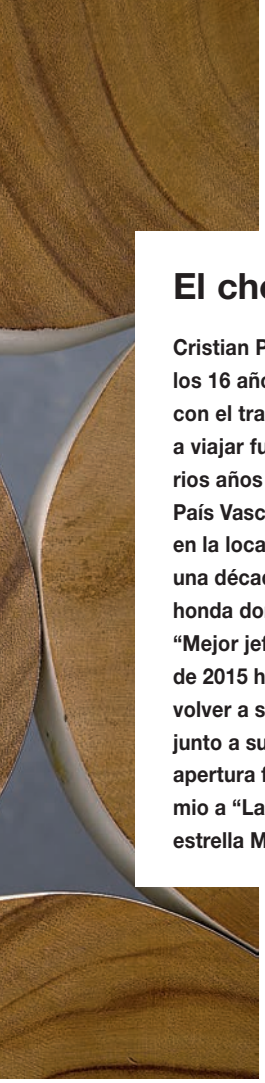
Abrió en plena pandemia, en octubre de 2020, en el Barrio de Jesús en Zaragoza, y hacerlo entonces, con la incertidumbre en la que se vivía, fue algo arriesgado, algo que solo podía ocurrírsele a “gente rara’, como Cristian Palacio y su joven equipo que se definen como “locos y raros, porque aburridos y normales existen demasiados”.

El chef y propietario de Gente Rara, Cristian Palacio, declaró al subir a recoger su estrella Michelin: “un mundo diferente no puede ser construido por alguien normal”. Toda una declaración de intenciones.

Su propuesta gastronómica es compleja, se fundamenta en una treintena de bocados principalmente inspirados en Aragón y fomenta el uso de productos humildes con técnicas tradicionales y vanguardistas, trabajando productos como el corazón del cordero, la sangre del cerdo, la leche de oveja, las crestas de gallo o las magdalenas del pueblo de Cristian.

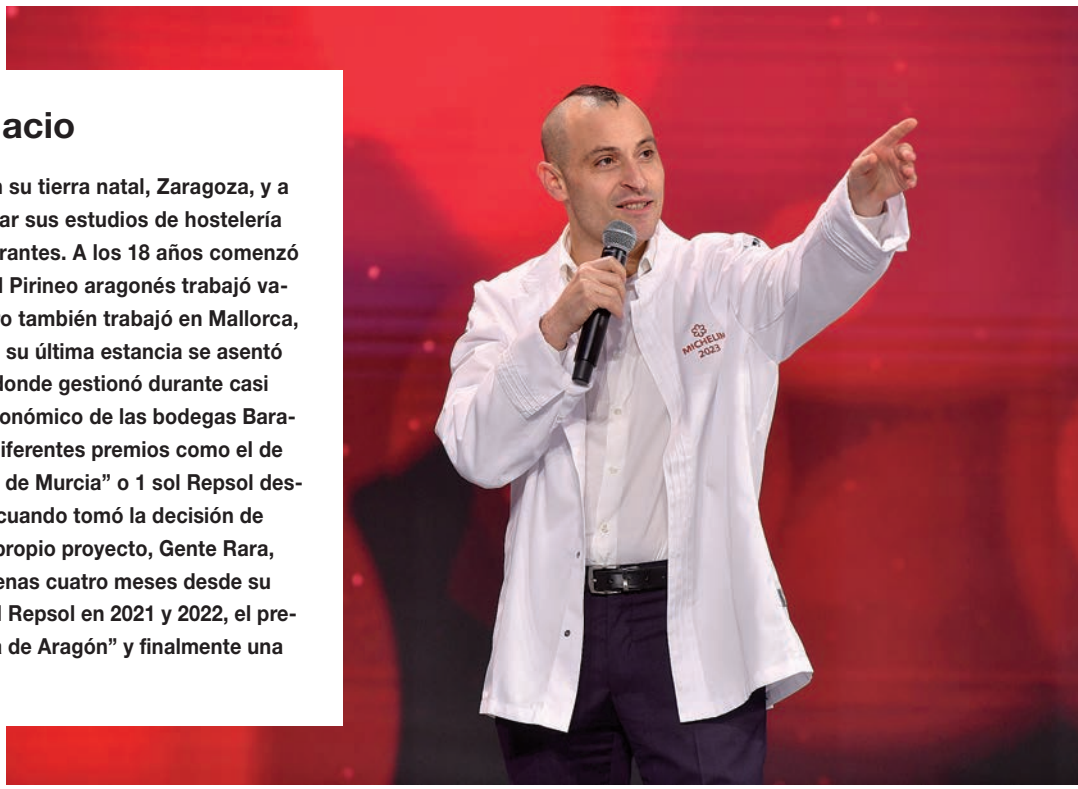


Una de las sensaciones mas repetidas al probar los platos es la sensación “melosa” pues el colágeno de los alimentos es utilizado en gran parte de las texturas, siendo ya una de las señas de identidad del restaurante.



El chef: Cristian Palacio

Cristian Palacio (1984) se formó en su tierra natal, Zaragoza, y a los 16 años empezó a compatibilizar sus estudios de hostelería con el trabajo en diferentes restaurantes. A los 18 años comenzó a viajar fuera de su provincia: en el Pirineo aragonés trabajó varios años para Pedro Subijana, pero también trabajó en Mallorca, País Vasco, Castilla y León, etc. En su última estancia se asentó en la localidad murciana de Yecla donde gestionó durante casi una década todo el complejo gastronómico de las bodegas Barahonda donde fue reconocido con diferentes premios como el de "Mejor jefe de Cocina de la Región de Murcia" o 1 sol Repsol desde 2015 hasta su marcha en 2020, cuando tomó la decisión de volver a su ciudad natal y abrir su propio proyecto, Gente Rara, junto a su mujer Sofía Sanz. En apenas cuatro meses desde su apertura fue reconocido con un sol Repsol en 2021 y 2022, el premio a "La revelación Gastronómica de Aragón" y finalmente una estrella Michelin en la Guía 2023.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Cristian Palacio lo expresa con estas palabras: "Obtener una estrella Michelin es para gran parte de los cocineros un sueño, en mi caso no fue diferente, fue el culmen de un esfuerzo de muchos años y la sensación de vivir un sueño. En ningún momento esperábamos recibir una estrella y menos aún en un periodo tan corto desde nuestra apertura, por lo que no podemos decir que fuera un objetivo, pero sí una consecuencia de un trabajo en equipo. Al igual que obtener una estrella Michelin no era un objetivo prioritario, el mantenerla sí lo es, por lo que la presión ha aumentado y la preocupación por no cometer errores ha crecido, podemos decir que nos exigimos más hoy que hace un año.

Nuestros clientes también vienen con unas expectativas más altas, pues la confianza en la objetividad de la Guía Michelin es alta y su reputación está en juego, por lo que saber estar a la altura es prioritario para cualquier restaurante que se encuentre recomendado".



Esta temporada ofrecen dos menús, Chalado (75€) y Lunático de 100€ con las opciones de maridaje por el mismo precio que sus menús. La carta de vinos –firmada por Félix Artigas– va rotando, situándose entre las 400 - 500 referencias y siendo uno de los puntos fuertes del restaurante.

Otra parte fundamental es el carro de quesos dirigido por Sofía Sanz, con más de una treintena de referencias de todas las partes del mundo.

El servicio se desarrolla con un sistema dinámico pero informal y cercano, retirando esa sensación de encorsetamiento que se produce en los restaurantes gastronómicos, dando prioridad a la naturalidad y al diálogo distendido con los clientes.

Actualmente es uno de los restaurantes con la lista de espera más larga de todo el panorama nacional, situándose el cartel de completo a un año vista.❋

GENTE RARA Santiago Lapuente 10 · 50014 Zaragoza · Tel.: 623 002 084 · www.genterara.es · Cerrado: Domingo y lunes · Horario: M - S: 13:30-16:00 y 20:30-00:00. · P.V.P: Menú Chalado (75€) - Menú Lunático (100€)

Platos sencillos, variados y saludables



Los primeros restaurantes de Realfooding, la marca que nació de la mano del nutricionista Carlos Ríos, han abierto en Barcelona con el nombre de Realfooding to Eat. En Westfield Glòries encontramos un restaurante tradicional y en Westfield La Maquinista, en forma de *food truck* fijo. Ofrecen ensaladas, platos estilo Harvard y hamburguesas plant-based.



COLA SIN AZÚCAR VEGANA

La nueva fritz-kola superzero lleva el placer sin azúcar al siguiente nivel, ampliando la creciente categoría de productos zero con un potente sabor a cola y un toque de limón, mucha cafeína y cero azúcar.

La mejores aperturas de 2022

Los TheFork Restaurant Awards celebran su segunda edición. Un jurado compuesto por 52 chefs de la talla de Martín Berasategui, Elena Arzak, Mario Sandoval, Ramón Freixa o Carlos Maldonado, ha elaborado una lista con los 39 mejores restaurantes nuevos de 2022. El próximo 13 de noviembre se desvelarán las 10 propuestas más votadas por los usuarios en una gala que se celebrará en el Palacio de Cibeles de Madrid.



Café de origen salvadoreño

Syra Coffee lanza Valle de Oro, su primer café de origen El Salvador. Un café de cultivo sostenible con notas a cereza negra, caramelo, chocolate con leche y una pizca de té negro. El lanzamiento de este nuevo café es un claro ejemplo de la apuesta de la marca por hacer accesible el café de especialidad a todo el mundo.



Cócteles envasados

Dentro de la línea *ready to drink,* FMR Brands ha creado tres cócteles a base de componentes naturales: Hard Coffe Caramel, Spicy Paloma y Cucumber Ginger Mule, que reinventan los cócteles más tradicionales.



Nuevo espacio de diseño y decoración

Un nuevo espacio para los profesionales del diseño y la decoración acaba de abrir en Barcelona: Orac Experience Center, desarrollado por el equipo de Orac Decor en España. Representa un nuevo concepto de *showroom* que combina tecnología, innovación y decoración de una manera única.



Víctor Valentín, director de Orac Decor España, con Laura Curt, Directora de Vinos y Restaurantes, y Pau Sallarès, Responsable de Comunicación & Marqueting de Orac Decor

De Bilbao a Barcelona

Ya ha llegado el momento de que el bollo de mantequilla –toda una celebridad en Bilbao desde hace más de 200 años– pueda degustarse en Barcelona. Jon Cake lo elabora siendo fiel a la receta original pero le aporta su propio toque especial. Lo encontrarás en su tienda obrador de Les Corts (Gelabert 42) por 2,90€. Un capricho asequible.



Receta mejorada



La empresa granadina referente en el mercado de los refrescos saludables, Víver Kombucha, ha lanzado al mercado una versión mejorada de su receta tradicional de kombucha con sabor a fresa. El nuevo sabor, 'Víver de Frutos Rojos', está realizado a base de una combinación de frutos rojos naturales sin aditivos.

El mejor barista de España



El sueco Rufus Blad, asturiano de adopción, y barista de Work Café Santander, ha sido proclamado el mejor barista de España tras ganar el I Campeonato Nacional Barista Pro celebrado en el marco del 1º Fórum Coffee Festival.

Joya de escasa producción

Tras décadas casi perdido, el vino dulce tradicional de Valdeorras vuelve a reconquistar su brillo histórico con el nuevo O Luar do Sil Tostado de Seadur, un tesoro vitivinícola que suma placer y celebración, naturaleza y tradición.





Nueva receta que mira al pasado

Nueve de los chefs más representativos de Castelldefels (Barcelona) –Manuel A. Ortiz (Casa Andalucía), Sergio Cocera (Embarcadero), José Luis Pol (CBC), Vicente Lladró (El avión), Miguel Yepes (La Canasta), Ángel y Pedro Moya (Cheche), Octavi Torres (Tiburón Beach Club) y César Rodríguez (Solraig)– han creado una nueva receta de arroz que conjuga la esencia de una tradición centenaria en la localidad. Se llama l'Arròs de Castelldefels y lleva sepia, gamba, costilla de cerdo, alcachofa, judía, hinojo y romero. Se podrá degustar a partir de este noviembre en 15 restaurantes de la zona.

Incrementa su producción



La buena acogida que ha tenido entre el consumidor la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, ha llevado a Masaveu Bodegas a incrementar su producción un 36% en la añada 2022, que saldrá al mercado en marzo de 2024.



El mejor chef joven

En representación de los países ibéricos, el portugués Nelson Freitas ha ganado el S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023 con su plato estrella "Salmonete rojo crujiente, erizo de mar y ajo negro casero" concebido en colaboración con el mentor Filipe Carvalho.

Preocupados por el cambio climático

La Maison Ruinart se cuestiona su enfoque del cultivo de sus viñedos y se replantea la producción de sus vinos ante un clima cambiante. Así, está ampliando sus compromisos de sostenibilidad a través de una amplia gama de prácticas, desde el viñedo hasta la copa.



IBÉRICOS CON HISTORIA



Julián Martín, la empresa familiar especializada en la producción y distribución de jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo, ha celebrado recientemente su 90º aniversario. A día de hoy, cuenta con una capacidad de producción anual de más de 2.000 toneladas y está presente en más de 35 países.



RECOMENDADO POR LA CRÍTICA

Barro, el restaurante del joven chef Carlos Casillas en Ávila pasa a formar parte de los Restaurantes Recomendados de la Guía Michelin 2023. Su propuesta se centra en un único menú degustación que recupera los sabores de la zona y una oferta líquida con más de 1.000 referencias.

Tres premios para una sidra del Empordà



Mooma, la primera empresa catalana en producir sidra, ha sido premiada con tres galardones en el prestigioso Salón Internacional de las Sidras de Gala, que celebró su decimotercera edición entre el 28 de septiembre y el 1 de octubre en Gijón (Asturias).

90 ANIVERSARIO

Boadas, la coctelería más antigua de Barcelona y la segunda más antigua de España, ubicada en la calle Tallers nº 1, justo en la esquina con Las Ramblas, conmemora su 90 aniversario con una serie de eventos exclusivos hasta diciembre. Además, en la primavera de 2024 Boadas llevará su icónica coctelería a la terraza del hotel Duquesa de Cardona.



Entre los mejores vermuts



La crítica Jancis Robinson ha situado al Vermouth Lucendo entre los diez mejores vermuts de España y entre los treinta mejores del mundo. Esta calificación reconoce el trabajo actual de la marca pero también la receta original del bisabuelo César Lucendo, que cuenta con más de un siglo de historia.



Nueva bodega en Galicia

Aunque lleva elaborando vinos en la D.O. Ribeiro desde 2017 con CM Viña Tenencia, es ahora cuando el bodeguero y empresario Carlos Moro ha inaugurado Casar de Vide, su bodega de Castrelo de Miño. El acto institucional contó con la presencia del presidente de la Xunta de Galicia, Alfonso Rueda.



Primera ciudad española del vino

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha elegido a Cambados como primer representante de la Ciudad Española del Vino, un título creado este mismo año 2023 que pone en marcha una nueva iniciativa para continuar con la promoción y el impulso de la cultura del vino en todo el territorio nacional.

El mejor aceite de España

El aceite Mas Oliveras, de la bodega Abadal, ha obtenido 97 puntos, la puntuación más alta en la categoría de aceites en la *Guía de Vinos y Aceites 2023*, publicada por la revista especializada *La Semana Vitivinícola*. Elaborado con la variedad Corbella, oliva autóctona del Bages, el aceite ha obtenido 97 puntos, la puntuación más alta en la categoría de aceites de esta edición.





Selección de vinos catalanes

Ya está a la venta la edición 2024 de *La Guia de Vins de Catalunya,* donde se pueden encontrar, además del listado de vinos ganadores de este año, las 1.258 referencias probadas para la realización de esta edición.

Premio para el proyecto de Torres



Familia Torres ha recibido el Premi Vinari a la mejor iniciativa de recuperación de viña para el proyecto de variedades ancestrales que puso en marcha hace cuarenta años. En su 11ª edición, el concurso de los mejores vinos y bodegas de Catalunya ha querido reconocer esta tarea de largo alcance.

NUEVO FICHAJE

Pazo de la Cuesta ha fichado a Luis Buitrón como director técnico y enólogo de la bodega familiar más antigua de Galicia. El presidente de la Federación Española de Enólogos se incorpora por tanto al equipo de la bodega lucense, ubicada en Ribas de Sil, que data del siglo XVI.





Almansa estrena Ruta

La Ruta del Vino de Almansa (Castilla-La Mancha) se incorpora a Rutas del Vino de España. Creada y gestionada desde ACEVIN, esta marca cuenta ya con 37 destinos repartidos por los principales territorios vitivinícolas de todo el país.



CAVAS 100% ECOLÓGICOS

Todos los cavas que elabora Codorníu ya son 100% ecológicos desde el pasado mes de octubre. La bodega, decana del sector y creadora del cava, culmina así un proceso que empezó hace más de 10 años.

Albariño de diseño

El maridaje de Mar de Frades con el mundo de la moda entra en su undécimo año con Roberto Diz. El diseño de la nueva etiqueta está compuesto por filigranas de oro, inspiradas en la tradición gallega, elaboradas artesanalmente con tanta delicadeza y atención al detalle como el Albariño Mar de Frades.



Nueva incorporación



La marca colectiva de vinos espumosos de calidad Corpinnat crece con la incorporación de una nueva bodega. Se trata de Bufadors, una pequeña bodega familiar de Ton Mata y Encarna Castillo, situada en Can Rossell de la Serra, Torrelavit (Alt Penedès).

Gastrocita de la mano de Zwilling

La marca de cuchillos, menaje y utensilios de cocina Zwilling J A Henckels presentó hace unos días sus últimas novedades en Barcelona en una cita que resultó ser un ecléctico viaje a través de las cocinas de distintas latitudes. Recetas internacionales con "Alma" cordobesa firmadas por el chef Ezequiel Montilla, maridadas con los vinos de Bodegas Alvear.



Supper Stars



Vinos para Navidad

Es el momento de descorchar los mejores vinos de nuestra bodega para agasajar a nuestros invitados, de comprar alguna nueva referencia que nos apetezca probar o de buscar el vino ideal para regalar.

DOCa. Rioja

La Denominación de Origen Calificada Rioja es reconocida mundialmente sobre todo por sus vinos tintos, sin embargo, sus blancos, rosados y espumosos de calidad, son también de categoría e ideales para maridar con multitud de platos gracias a su versatilidad.



DOCa. Rioja

Restaurante CentOnze – Hotel Le Méridien Barcelona



Los menús para las fiestas de los restaurantes

Cada año los restaurantes se visten con sus mejores galas y crean menús especiales para que celebrar las fiestas fuera de casa sea de lo más apetecible.

Etxeko Ibiza – Bless Hotel Ibiza



Espumosos

Los vinos espumosos son los más chispeantes y los que más nos apetecen cuando tenemos algo que celebrar y queremos hacer un brindis.



Cointreau

En solitario o como parte de un cóctel, los destilados brillan por su personalidad y carácter festivo. Sin duda, imprescindibles para finalizar un buen ágape.



Lolea & Matías Buenos Días

Productos gourmet

Si queremos hacer un regalo original a la vez que práctico, los productos gourmet son la opción perfecta: aceites, chocolates, ibéricos, caviar, conservas... que se presentan en cajas y estuches especiales.

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



LEGADO DE FAMILIA

Monte Real

RESERVA DE FAMILIA

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino solo se disfruta con moderación

PAGOS DEL REY





PAGO DE FUENTECOJO

Uno de los vinos imprescindibles de la Bodega Pagos del Rey – Ribera del Duero. Pago de Fuentecojo es un vino elegante, estructurado y potente, fiel reflejo de las cualidades que hacen única a la D.O. Ribera del Duero. En el paraje que da nombre al vino, en Olmedillo de Roa, las cepas crecen al abrigo del monte que le protege y le confiere unos toques minerales característicos.

Tras la vendimia, el vino permanece en barricas de roble americano y francés durante 14 meses y un mínimo de 6 meses en barrica para lograr el equilibrio de un vino ideal para degustar con platos castellanos y de caza.

LA ÚNICA. V EDICIÓN

La Única nace con el propósito de ensalzar las virtudes de los vinos tintos elaborados en las Bodegas Pagos del Rey del norte de España, donde la variedad tempranillo tiene todo el protagonismo.

Desde la primera edición se ha contado con Mariano Rinaldi Goñi, artista argentino afincado en Berlín, para el diseño de las etiquetas. En esta ocasión el artista ha pintado más de 100 cuadros originales que posteriormente se han reproducido de forma artesanal y cada etiqueta viene certificada con su sello y número de serie correspondiente. A través de este QR podrá descubrir la fantástica historia de este vino:

www.pagosdelrey.com