CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

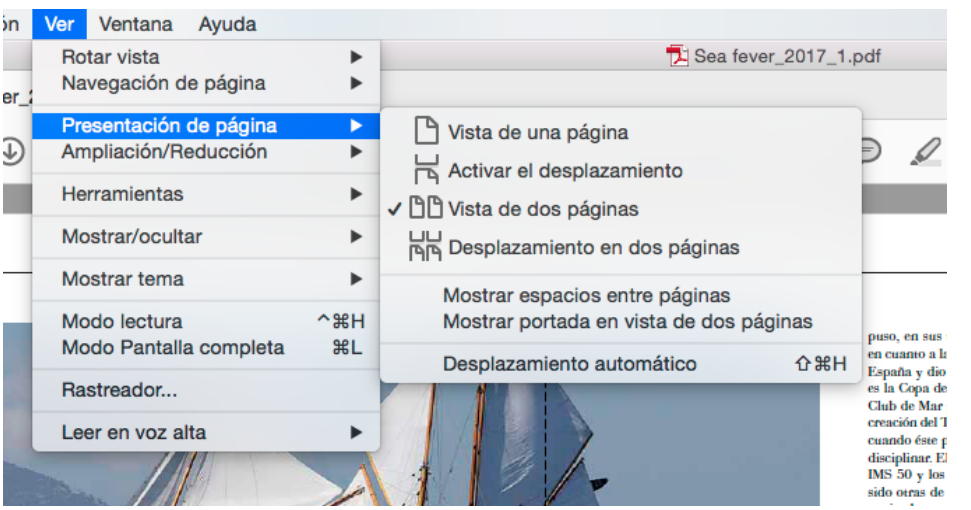
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O.CA. RIOJA: CALIDAD Y AUTENTICIDAD

Nº 256-DICIEMBRE-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





Nuevo templo de la coctelería en Madrid

DRY MARTINI
by Javier de las Muelas
THE BAR

NAVIDAD

Menús de Fiesta
Las propuestas de los restaurantes

Espumosos
Brindar con burbujas

Vinos para celebrar

Destilados
Copas con glamour

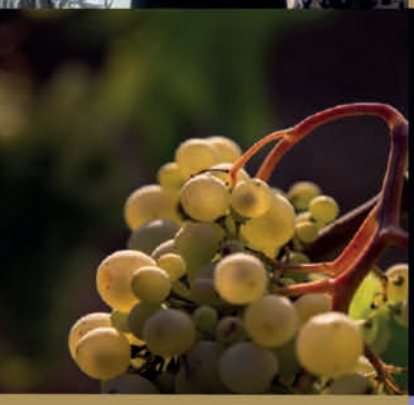


Productos gourmet
Delicatessen para regalar



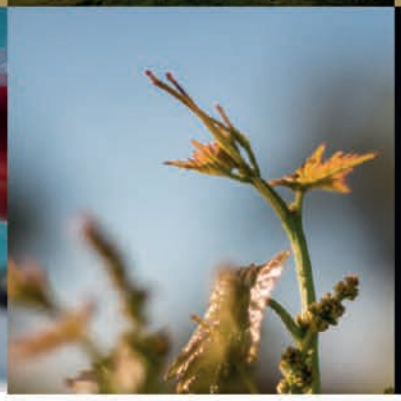










MONTESQUIUS

DES DE 1918

www.montesquius.com

@montesquius1918

(+34) 93 891 15 51

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

¡Felices Fiestas!

Leroy Merlin



Os damos las claves para triunfar estas fiestas

La gala de la Guía Michelin se celebró justo al cierre de estas páginas por lo que os daremos todos los detalles en nuestro próximo número, eso sí, aprovechamos desde aquí para felicitar a los premiados, especialmente a los nuevos triestrellados: Paco Morales por Noor (Córdoba) y a Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch por Disfrutar (Barcelona).

Centrándonos en este número, os tenemos preparado un especial Navidad con todos los ingredientes –nunca mejor dicho– para que estas fiestas sean todo un éxito, dentro y fuera de casa.

Como ya es tradicional en nuestra edición de diciembre, os ofrecemos un especial 'Vinos para Navidad', en el que os damos algunas pautas para acertar con la elección y algunas referencias que hemos seleccionado; también llega este mes a nuestras páginas otro clásico, el que elaboramos sobre los espumosos, sin duda los vinos perfectos para los brindis. Y otros vinos que nunca defraudan y son garantía de éxito son los de la DOCa. Rioja, la denominación de origen protagonista de este mes.

Y cómo no, hemos realizado una amplia selección de los mejores menús de fiesta de los restaurantes para los que no quieran cocinar en casa y una cuidada selección de productos gourmet para los que deseen poner un punto de glamour a sus platos o hacer un regalo especial.

Finalmente, para poner el punto final a una velada festiva, los destilados, especialmente en forma de cóctel, son sin duda lo preferidos. Si queréis disfrutar de los mejores cócteles y estáis en la capital, ahora disponéis de un nuevo local que está llamado a convertirse en referente: Dry Martini by Javier de las Muelas. The Bar, que protagoniza nuestra portada. Todos eso y mucho más en nuestro número más especial del año. ¡Hasta el año que viene!

Laura Curt

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

SUMARIO #256



DICIEMBRE 2023



6

Vino del mes



La Casa de la Seda

Métodos ancestrales y el viñedo de Finca El Ardal, plantado hace cien años, son los dos pilares en los que se sustenta este vino elaborado en la Bodega Histórica de Murviedro, situada en la localidad valenciana de Requena.

30 DOCa. Rioja
Su carácter pionero y su apuesta por la innovación y la sostenibilidad son los rasgos característicos de una de las denominaciones de origen más conocidas por los consumidores.

60 Espumosos
Las chispeantes burbujas de los vinos espumosos son siempre sinónimo de alegría y celebración. Sin duda, los preferidos para los brindis.

42 Vinos para Navidad
Es hora de ir eligiendo los vinos que como anfitriones pondremos en nuestra mesa estas fiestas y también en los que llevaremos como regalo cuando seamos nosotros los invitados.

72 Destilados
Un momento tan especial como la Navidad merece ser celebrado con destilados únicos y sorprendentes que pueden disfrutarse solos o como parte indispensable de los mejores cócteles.



80 Dry Martini by Javier de las Muelas. The Bar.

El empresario barcelonés vuelve a la capital para abrir un local que aspira a convertirse en un clásico indispensable de la ciudad.

82 Productos gourmet

Son imprescindibles por muchos motivos: son ideales para regalar o para darnos a nosotros mismos un capricho, pero también indispensables para poner el toque de glamour a nuestro platos.

88 Menús de fiesta

Los restaurantes ya tienen listos los menús que servirán en Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Además, engalanan sus salones para que nos sintamos como en casa.









Hasta el 10 de diciembre

Menú de caza y trufas en La Veranda



El restaurante La Veranda, del Anantara Palace Villa Padierna de Marbella, ofrece hasta el 10 de diciembre una carta con platos especiales elaborados con los mejores productos de estación del año, entre ellos las trufas y los de caza.
Más información: www.anantara.com/es/villa-padierna-marbella/restaurants/la-veranda

16 y 17/12

La Algodonera Gastro Market



El Market La Algodonera del Cotton House Hotel de Barcelona presenta su primera edición gastronómica con la participación de Rocambolesc de Jordi Roca, la pastelería L'Atelier y lo mejor de la gastronomía local.
Más información: www.hotelcottonhouse.com/es/eventos/algodonera



Todo el mes

El Ritz Madrid con Moët & Chandon

Moët & Chandon y Mandarin Oriental Ritz, Madrid celebran la Navidad en el icónico jardín del hotel. Un espacio mágico en el que descubrir la propuesta gastronómica de Quique Dacosta y donde encontrar los regalos perfectos para fiestas.
Más información: www.mandarinoriental.com/es-es/madrid/hotel-ritz

Hasta el 8 de diciembre

X Campeonato a la Mejor Croqueta de Jamón Ibérico



Madrid Fusión Alimentos de España y Sánchez Romero Carvajal Jabugo convocan el X Campeonato a la Mejor Croqueta de Jamón Ibérico, cuyo ganador se proclamará el 24 de enero de 2024 en Madrid. Las inscripciones acaban el próximo 8 de diciembre.

Más información:
www.madridfusion.net/es/magazine/post/convo-concurso-croqueta

14 y 21/12

The Roaring Nights



El chef Rafa Peña del restaurante Gresca, ubicado en el Hotel Santo Mauro, ha creado The Roaring Nights, un menú junto a Glenfiddich que lleva a los comensales a vivir una experiencia gastronómica efímera que transita por el camino de lo salvaje.
Más información: erica.nieddu@luxurycollection.com

MIGUEL A. TORRES

EL PRESIDENTE DE FAMILIA TORRES HA SIDO ELEGIDO POR LA REVISTA *TIME* COMO UNA DE LAS 100 PERSONAS MÁS INFLUYENTES QUE LIDERAN LA ACCIÓN CLIMÁTICA A NIVEL MUNDIAL.

Pertenece a la cuarta generación del negocio familiar, al que se incorporó hace más de sesenta años. Lleva por tanto, seis décadas dedicado en cuerpo y alma a la pasión de su familia, el vino.

Está de actualidad porque la lista *Time 100 Climate,* cuya primera edición se ha publicado hace tan solo un par de semanas, lo ha incluido en la categoría de "Innovadores", siendo el único productor de vino que figura en el ranking. En la lista, figuran aquellas personas que están realizando progresos significativos en la lucha contra el cambio climático creando valor empresarial.

De Miguel A. Torres, *Time* ha valorado especialmente su implicación en la creación de la asociación International Wineries for Climate Action, que impulsa la descarbonización del sector del vino, y sus esfuerzos en materia de sostenibilidad ambiental mediante proyectos de investigación colaborativos como SmartCrops 5.1, que aplica la tecnología para adaptar la viticultura al contexto climático actual.

Preguntado por la famosa revista estadounidense sobre hacia dónde debe dirigirse el activismo climático, Miguel A. Torres considera que "debemos dejar de depender de los combustibles fósiles" y que "la cooperación es clave para acelerar la descarbonización de nuestra actividad".

El presidente de Familia Torres es también el artífice de Torres & Earth, el programa de acción climática que puso en marcha en 2008 para adaptarse al cambio climático y minimizar los impactos reduciendo la huella de carbono. En 2022, la bodega alcanzó una reducción de las emisiones de CO_2 directas e indirectas por botella del 36% respecto al 2008, y se ha fijado como objetivo llegar al 60% de reducción en 2030 y convertirse en una bodega de cero emisiones netas en 2040.✻



Trayectoria

Miguel Agustín Torres Riera (Barcelona, 1941) es el segundo hijo de Miguel Torres Carbó y Margarita Riera. Inició sus estudios de Ciencias Químicas en la Universidad de Barcelona en 1957, para ingresar dos años más tarde en la Universidad de Dijón (Francia), donde cursó la especialización de Enología y Viticultura. En 1962, se incorporó al negocio familiar siendo en la actualidad presidente y consejero delegado de la compañía.

En 1967 contrajo matrimonio con la alemana Waltraud Maczassek. Fue ella quien inició y dirigió las exportaciones a Alemania, uno de los mercados más importantes actualmente de Familia Torres.

Además de inglés y francés, Miguel habla alemán y ha estudiado japonés, chino y ruso durante varios años. Ha escrito varios libros sobre temas vinícolas y ha sido reconocido con diversos premios nacionales e internacionales.

Durante su larga carrera, ha viajado 3 meses cada año por todo el mundo y ha visitado más de 50 países. Tiene tres hijos: Ana, Mireia y Miguel.

La Casa de la Seda

Cepas viejas de bobal para el vino más aterciopelado

Métodos ancestrales y el viñedo de Finca El Ardal, plantado hace cien años, son los dos pilares en los que se sustenta este vino elaborado en la Bodega Histórica de Murviedro, situada en la localidad valenciana de Requena.





La Casa de la Seda

Tipo: Vino tinto
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Graduación: 14,5% vol.
PVP: 18€

Características: El vino tiene un intenso color púrpura en el que todavía se aprecian reflejos violáceos. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas, especias como el azafrán, mineral y terroso. En el paladar es de cuerpo medio, amable, con taninos sedosos, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado con la buena acidez varietal, sensación fresca y mineral, de larga persistencia.
Maridaje: Buen acompañante de carnes rojas, guisos de caza, embutidos y quesos curados.

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es

Las viñas de la Finca El Ardal han cumplido cien años desde que fueron plantadas en 1923. Murviedro adquirió este venerable viñedo y lo salvó del arranque por su bajo rendimiento. Son 10 hectáreas de bobal cuyas profundas raíces soportan mejor que otras los veranos secos, unas cepas que dan muy baja producción pero de excelente calidad. Cada vez quedan menos viñedos de cepas centenarias, en su mayoría se conservan solo por motivos sentimentales ya que fueron plantados por los abuelos de las actuales generaciones.

Estilo de pequeño productor de vino artesanal

Murviedro vuelve la vista al pasado para conseguir un vino singular, se trata de innovar con métodos ancestrales. Con este viñedo quieren "devolver a la tierra lo que nos ha dado en estos años, buscando la tipicidad y la personalidad".
Para ello miman cada una de estas venerables cepas con prácticas de viticultura sostenible para prevenir plagas, enfermedades y favorecer la biodiversidad manteniendo un suelo vivo con tratamientos de infusiones de manzanilla, cola de caballo y ortigas. Todo ello para conservar la magia de un paisaje que ha sido creado por la relación íntima entre la vid y el ser humano durante generaciones.
Juan José Muñoz, director técnico de la bode-



ga, encuentra el sabor puro de la bobal en el equilibrio que ofrece el clima continental del altiplano valenciano suavizado por el influjo del Mediterráneo, la uva bobal y la tierra. "Aquí no hace falta hacer selección de las mejores uvas, cada brazo de estas cepas viejas apenas da un racimo, eso sí, sano y bien madurado, una media de 1,5 kilos de cada planta". De aquí salen las 12.500 botellas de La Casa de la Seda, un estilo de pequeño productor de vino artesanal a la antigua usanza, vinos hechos con las manos.

Premios y galardones de La Casa de la Seda

La Casa de la Seda goza de gran éxito tanto en los certámenes, premios y guías de vinos de mayor prestigio, tanto a nivel internacional como dentro de España.
Esta añada de 2021 ha conseguido Medalla de Oro con 90 Puntos en la cata de febrero de Gilbert & Gaillard International Challenge 2023 en Francia.
También ha sido premiado con Bacchus de Oro 2023 en el XXI Concurso Internacional de vinos de España.
En la Guía SEVI 2023 ha conseguido 91 puntos, así como en la Guía Peñín 2024, ambas de España.
Y James Suckling le ha otorgado 91 puntos en sus catas de 2023 de vinos españoles.



2021, una añada excelente

La añada de 2021 contó con una climatología muy favorable. Partimos de un invierno muy lluvioso en el que tanto las cepas como la tierra acumularon el agua necesaria. Siguió la primavera con un inicio también lluvioso y un verano suave que favoreció una maduración muy lenta, con gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, con momentos puntuales de calor extremo. Con todo ello se llegó al 4 de octubre, fecha habitual de la vendimia en este paraje, con una sanidad perfecta, menor producción, con racimos de bayas muy pequeñas con gran concentración.
Fruto de todos estos factores meteorológicos tenemos como resultado una añada ex-



celente en la que La Casa de la Seda muestra su gran equilibrio, su frescura y complejidad, con toques florales, frutales y minerales. El tinto La Casa de la Seda fermenta con levaduras silvestres, por eso los vinos puros ofrecen matices diferentes cada vendimia.

El vino que se cría en la Bodega Histórica de Murviedro

Su proceso de crianza tiene lugar también en un espacio de gran singularidad como es la Bodega Histórica de Murviedro, la propuesta de enoturismo cultural de la bodega. Se trata de un caserón rehabilitado en el barrio medieval de Requena en el que se hacía vino en las cuevas que horadan el subsuelo y donde se tejían las preciadas telas de seda en las plantas superiores. Bajo sus cimientos se encuentra un entramado de galerías que, a través del tiempo, ha servido de refugio, de almacén de agua y alimentos, así como para elaborar los vinos que han dado fama a esta comarca desde el siglo VI a.C.

En la actualidad la Bodega Histórica acoge alrededor de 700 visitas mensuales y se ha limitado a 10.000 el número de personas que acceden cada año.



En la planta a nivel de calle es donde tiene lugar la crianza del vino en un fudre de roble, una tinaja de barro cocido y un depósito de hormigón de forma ovoide, tres recipientes con diferentes porosidades que afinan el vino y respetan su carácter frutal y el terruño. Una elaboración ancestral y viejas cepas de bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor. ❋

Horario de visitas Bodega Histórica

De domingo a miércoles: 10:00 – 13:00
De jueves a sábado: 10:00 – 13:00 y 16:00 – 18:00
Tel.: 962 955 998
E-mail: bodegahistorica@murviedro.es
www.murviedro.es



Orxateria i Xocolateria

Gelats · Ensaïmades

Ca'n Joan de S'aigo

Casa fundada l'any 1700

Vino experimental

Gonfaus 2021 es el nuevo exponente del proyecto de recuperación de variedades ancestrales de Familia Torres, un vino experimental de producción muy limitada, elaborado íntegramente con la variedad tinta del mismo nombre procedente de la finca Purgatori, en Les Garrigues (Costers del Segre). Destaca por sus aromas intensos y complejos de frutas maduras sobre un fondo ligeramente especiado con una acidez bien integrada.





Para 'prunolovers'

La añada 2021 de Pruno, que acaba de salir a la venta, refleja el potencial de esa cosecha, que quizá esté entre las cinco mejores del siglo, según afirman desde la bodega ribereña. Pruno 2021 "tiene una gran expresividad, atesora mucha fruta y se prevé que tenga muy buena evolución en el tiempo", dicen.



Pinot noir de altura

Pepe Rodríguez de Vera acaba de presentar su nuevo vino, Hoya Colorá. Un tinto elaborado 100 % con la variedad pinot noir, cultivada en una pequeña parcela de Dominio de Casalta (D.O. Almansa) situada a más de 1000 metros de altitud y rodeada de grandes lagos, donde se produce un clima ideal para poder madurar conservando una excelente acidez.



ETIQUETA DE DISEÑO

Campo Viejo anuncia ha lanzado la última la edición limitada de su icónico CV Reserva diseñada por Andrés Sánchez –conocido como Misterpiro–, que es toda una oda a la pasión creativa. En la copa, este Rioja destaca por su expresividad, versatilidad y carácter afrutado.

Nacido en la montaña

Cérvoles Negre 2019 es un vino elaborado con tempranillo, garnacha, syrah y cabernet sauvignon de viñas altas situadas en la comarca leridana de Les Garrigues, dentro de la Denominación de Origen Costers del Segre. El resultado es un vino tinto potente pero fresco, redondo, amable, amplio y sedoso, con notas frutales y balsámicas.





LEGADO DE FAMILIA

Monte Real

GRAN RESERVA

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A. www.bodegasriojanas.com Bodegas Riojanas @bodegasriojanas

70º aniversario

Señorío de Sarría lanza una edición limitada 70º Aniversario de su vino más icónico: Señorío de Sarría Reserva Especial. *Coupage* de cabernet sauvignon y graciano, la añada 2017 es de color rojo picota intenso de capa alta, y con aroma potente, con finos tostados, especias, vainilla, cacao y suaves torrefactos. Elegante y estructurado en boca, tiene notas de fruta madura, balsámicos y lácteos.





ALTA COSTURA

Conde de San Cristóbal y la firma de sastrería de alta costura española Oteyza han trabajado juntos para crear una edición especial para Navidad en un estuche único formado por una botella de Conde de San Cristóbal Reserva Especial y un lazo de corbata hecho a mano.



Descubrir el secreto

Los matices infinitos de Secreto 2019 de Entrecanales Domecq e Hijos son el reflejo de la riqueza y diversidad del *terroir* en los que crecen las cepas de este vino. Su rojo intenso, los aromas perfumados y complejos, así como un equilibrado final en boca, lo convierten en el regalo perfecto.



Entre los mejores

Bela 2021, perteneciente a CVNE, es el único Riera del Duero en el *top* 100 de Wine Spectator al ocupar el puesto 79º. Solo cinco tintos españoles forman parte de este prestigioso *ranking*. El vino se elabora con uvas de las 74 hectáreas de viñedo de la bodega de Villalba de Duero, y aúna la redondez, el equilibrio y la historia de una región icónica en el mundo del vino.

La esencia de la garnacha

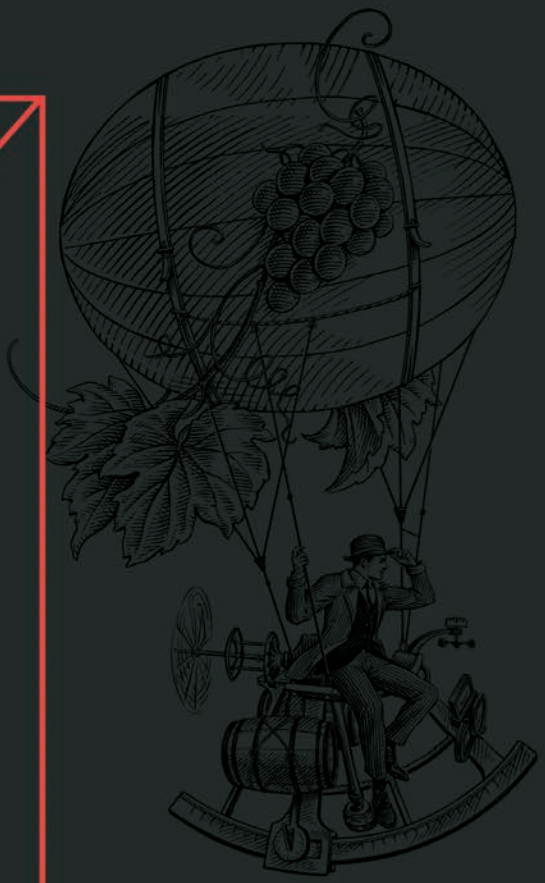
En el pueblo de Cárdenas (Rioja), un viñedo singular plantado a principios del siglo pasado, nacen las poco más de 3.000 botellas de Valdechuecas 2020, la esencia de una de las garnachas más frescas de Rioja, pura expresión de su terruño y emblema de Viñedos El Pacto, proyecto de Compañía de Vinos Vintae.



DESDE 1924

RAMÓN BILBAO





En las tierras altas del extremo este de Rioja, donde cultivamos las primeras vides que ven salir el sol, nace un carácter único. La nueva Edición Limitada Garnacha de Bodegas Ramón Bilbao guarda en su interior lo mejor del clima mediterráneo con todo el frescor, los aromas florales y la luz del amanecer en Monte Yerga.

EL VIAJE *COMIENZA* AQUÍ

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"

TODO UN ICONO

Los 94 puntos que ha obtenido El Linze 2021 le valen para repetir por tercer año consecutivo como mejor vino de España de esa añada en la lista de vinos internacionales que elabora Andreas Larsson, crítico de vinos internacional y mejor sumiller del mundo 2007. Vino icónico de la región, es pionero en el uso de la variedad tinto velasco para la producción de vinos de calidad.





Entre los 10 mejores del mundo

El crítico James Suckling nombra a Castillo Ygay añada 2022, de Marqués de Murrieta, como mejor vino español del año y lo sitúa entre los 10 mejores del mundo con 100 puntos. Está elaborado exclusivamente con las mejores uvas de La Plana, un pago de 40 ha plantado en 1950, situado en la zona más elevada de la Finca Ygay que, con 300 ha, rodea la bodega en la Rioja Alta.



Vinculación a la tierra

El vino más icónico de la bodega Dominio de Tares presenta su nueva imagen. P3 ha cambiado el blanco por los colores negro y dorado como muestra de su vinculación a la tierra y a los materiales presentes históricamente en El Bierzo, como el oro de Las Médulas y la pizarra. Dominio de Tares potencia así la imagen de su vino de finca de El Bierzo Alto.



Sabor a Rioja Alavesa

Los sabores de Rioja Alavesa se reflejan en este tinto reserva con aromas de frutos rojos y un equilibrado toque de madera. Cosme Palacio Reserva nace en los viñedos centenarios de la bodega en Laguardia, donde los aromas concentrados en los racimos ofrecen vinos de gran calidad. Es rotundo a la par que elegante.



Imagen renovada

Bodegas Valdemar renueva la imagen de su vino más emblemático: Conde Valdemar Crianza. Esta evolución visual refleja la constante adaptación y modernización de la bodega, sin perder la esencia y valores que la han caracterizado a lo largo de los años. La añada 2019 es la primera en lucir la nueva imagen.



Foto: Maria Rosa Ferré

PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2700 anys

Primera Denominación de Origen que será 100% ecológica*

*Todos los viñedos y vinos de la DO Penedès serán ecológicos a partir de la vendimia 2025

www.dopenedes.cat

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



Tempranillo distinguido

Ysios Finca Lagunazuri 2018, es un tempranillo procedente de la Finca de Lagunazuri, de apenas una hectárea de superficie, un paraje singular al abrigo de la Sierra de Cantabria en Rioja Alavesa, plantada en 1930. Vino con gran frescura e intensidad aromática y con un largo y elegante final lleno de matices.



HOMENAJE A LA GARNACHA

Especial Garnatxa 2018 de Oller del Mas (D.O. Pla de Bages) es un homenaje a la versatilidad de la variedad que le da nombre. Destaca su etiqueta, cuya tipografía está hecha con la máquina de escribir del bisabuelo del propietario, una Remington de 1904.



Para un brindis familiar

Elaborado con uvas syrah procedentes de los viñedos familiares, El Grifo Reserva de Familia es un vino tinto de guarda con larga crianza y que, simbólicamente, representa el legado que la bodega lanzaroteña con casi dos siglos y medio atesora generación tras generación, y es que en 2025 cumplirá 250 años de historia.

Aragonés premiado

Anayón Parcela 15 Cariñena 2018 ha recibido 97 puntos en la 39 edición de la Guía Gourmets. Este vino de la D.O. Cariñena posee un color cereza con ribete granate. Intensa y balsámica vía nasal, apuntes de frutillos silvestres, regaliz, lavanda, romero, tomillo, infusiones, hojarasca, hibisco, pimienta, etc. En boca es carnoso, amplio y con nervio.





Reflejo de su origen

Bardos Villálvaro es un vino de pueblo de la zona más desconocida de la D.O. Ribera del Duero, la Ribera soriana, con viñedos centenarios situados a casi mil metros de altitud. Sus aromas de flor de jazmín con notas cítricas y fruta roja, a las que se suman notas balsámicas, no dejan indiferente. En boca destaca su equilibrio y elegancia.



WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Viña Lanciano es el nombre de este espectacular enclave de 72 hectáreas, abrazado por un meandro del río Ebro, en el límite natural de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Una ubicación privilegiada, al abrigo de la sierra de Cantabria, que favorece un microclima en cada una de sus 22 parcelas, en las que respetamos al máximo el equilibrio lógico de la naturaleza mediante una viticultura sostenible.

Un viñedo mágico, con vestigios de historia antigua, como los restos del puente de Mantible de origen romano que protagoniza su etiqueta. Viña Lanciano condensa la filosofía y el saber hacer de LAN desde sus inicios.

PART OF
SOGRAPE

LAN
RIOJA



Esencia de tinto

LaFou Celler presenta su nueva elaboración de garnacha blanca, variedad insignia de la bodega y de la D.O. Terra Alta. Se trata de LaFou de Rams, un vino de viña blanco con esencia de tinto. Volumen y fluidez, peso y frescor, rusticidad y elegancia, y estructura y luminosidad se combinan ofreciendo un largo recital de matices.



Pacto con los ancestros

Todavía quedan tesoros por descubrir en Rioja y sus blancos más gastronómicos son uno de ellos. El Pacto del Alto Najerilla nace en viñedos viejos que crecen al pie de la Sierra de la Demanda, y se cultivan con una viticultura artesanal. Un pacto con los ancestros que da lugar a un vino complejo que se disfruta el doble en formato magnum.



SUTIL Y SUGERENTE

La Revelía 2021, que estrena imagen, es el vino más sutil, sugerente y complejo de la gama de blancos de la bodega del Bierzo Emilio Moro, que representa la más pura expresión de la variedad godello, con una crianza sobre lías en barrica que le aporta cuerpo y untuosidad.



Profundo y untuoso

José Pariente Fermentado en Barrica es un verdejo de Rueda profundo, untuoso y complejo. Sus aromas son especiados y balsámicos, con fruta madura y ahumados. Se presenta en una caja ideal para regalo.



Singular y elegante

Elaborado con la variedad blanca tradicional de la Ribera del Duero, albillo mayor, de viñas viejas (más de 40 años) cuidadosamente seleccionadas, Ferratus Blanco 2022 es la expresión de la singularidad y la elegancia. Un blanco gastronómico de delicada gama aromática ideal para realzar una creativa mesa navideña.

Intenso y vibrante

Anayón Chardonnay 2022, de la bodega Grandes Vinos de la D.O. Cariñena, es intenso, con aromas a ciruelas, kiwis, pomelo, mantequilla, ahumados, cedro, hojaldre, coco, toques minerales, balsámicos y flores blancas. Complejo, carnoso, con un esqueleto bien armado, vibrante y envolvente recorrido, tiene un persistente final sápido que incita a beber.





FIEL A LA VERDEJO

La bodega vallisoletana Vinos Sanz ha dado forma al vino de gama alta más fiel a ese sabor autóctono que aporta la uva local por antonomasia, la verdejo, criada sobre lías. El resultado es Finca La Colina, una explosión de sensaciones.



Sensaciones florales

Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2021 se elabora con 100% chardonnay. Presenta un color amarillo brillante y provoca una multitud de sensaciones florales, con notas de fruta fresca, cítricos y un especiado fino.



De limitada producción

Perteneciente a la categoría Viñedo Singular de Vivanco, La Isla Blanco Pie Franco está elaborado con un 98% viura y un 2% de malvasía, garnacha blanca y calagraño. Es un vino de parcela de limitada producción y ecológico.



Un blanco atípico

El Aeronauta es un godello 100% sobre lías con D.O. Valdeorras de Entrecanales Domecq e Hijos. Un blanco atípico dotado de una gran complejidad y volumen, cultivado en vides de más de 40 años sobre un suelo idóneo para una maduración extraordinaria de la uva. Su toque mineral invita a brindar con infinidad de platos.



DIEGO SCHATTENHOFER
anuncia un estudio inédito

El chef del 1973 Taste (Hotel Villa Cortés 5GL en Playa de las Américas, Tenerife), anunció durante su ponencia en el congreso Binómico de Huelva, su inédita investigación sobre la carne de cabra canaria realizada junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. El trabajo, único en el mundo, ha desvelado las claves para convertir a la cabra en la nueva carne saludable y *premium*. La investigación finalizará en enero.

GIOVANNI BORRIONE
lidera el nuevo Leonardo



Madrid cuenta con un nuevo restaurante italiano de lujo. Se llama Leonardo y está ubicado en LaFinca Grand Café, en Pozuelo de Alarcón. La pasta casera hecha diariamente en el restaurante es uno de sus puntos fuertes, y es que su jefe de cocina es Giovanni Borrione, un maestro *pastaio* con más de 26 años de experiencia.

VÍCTOR COMÍN
lleva los platos de fiesta a domicilio

Para las fechas más especiales de Navidad –desde Nochebuena al Día de Reyes– Elianco Gourmet y el chef Víctor Comín han diseñado una carta que reparten a domicilio para un mínimo de cuatro comensales con platos como el Tronco de rape negro con ragout de pulpo y pimientos cristal. Se entregan preparados –con instrucciones para terminarlos y emplatarlos– en cualquier punto de la Comunidad de Madrid.



GONZALO BAQUEDANO Y MARIANA SÁNCHEZ
colaboran con Montecillo

Los chefs del estrellado restaurante Ajonegro (Logroño) han creado unas recetas inéditas para armonizar con dos vinos de Montecillo que están a la venta en estuche gourmet. Montecillo Blanco Fermentado en Barrica 2022 marida con Milhojas de patata brava y Carpaccio-cóctel de Gamba Roja. Montecillo Edición Limitada 2017 con Salmonete encebollado y jugo de sus espinas y Pato, polenta y tamarindo.



MAR OROZCO
nos trae a casa el solomillo Wellington

La reconocida chef privada y 'coach', se alía con el centenario obrador Viena Capellades y su servicio de catering para llevar a los hogares la receta más clásica y sofisticada de las navidades: el solomillo Wellington. Se presenta en un atractivo pack refrigerado para terminar en casa y el cliente solo tendrá que tener un huevo y un horno, así de simple. Incluye las instrucciones de horneado así como un QR que llevará a un tutorial en formato vídeo que ella misma guía.





KIKO MOYA
asesora y coordina Sinestesia

El ganador de 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol con L'Escaleta, es el asesor y coordinador de la nueva y original propuesta del restaurante Sinestesia de Madrid, que acaba de abrir sus puertas. Una experiencia gastronómica inmersiva que combina tecnología y alta cocina para sumergir a 16 comensales en un viaje multisensorial diseñado para dar respuesta a la pregunta: ¿A qué saben los colores?



ÓSCAR PORTAL
estrena taberna

El reconocido chef estrena Taberna Linaza en Madrid, junto al Retiro, donde demuestra una vez más su amplio bagaje y buen hacer: una taberna de lo más castiza con algún guiño al recetario francés. También incluye en carta algunos de los arroces por los que se ha hecho famoso en Volea.



JUAN CARLOS FERRANDO
recoge el Best Of Wine Tourism 2024

El chef ha recibido junto a su mujer y jefa de sala, Zuriñe Ortiz, el Best of Wine Tourism 2024 en la categoría de restaurante. Ferrando ha declarado: "Desde nuestra inauguración en diciembre de 2018, el vino ha tenido un lugar preferente en nuestro restaurante. Empezamos con 165 referencias y actualmente contamos con más de 270".



KALOS ARGUIÑANO
cocina de diez

El televisivo chef lanza un nuevo recetario donde el truco, de nuevo, reside en la sencillez, en reivindicar la cocina casera, de mercado, sana y sin complicaciones, pero con resultados que no bajan del 10, del ahí su nombre: *Cocina de 10 con Karlos Arguiñano.* Un libro práctico con las recetas más exitosas de su programa.

VÍCTOR TORRES
diseña un tentador menú



InterContinental Barcelona, el prestigioso hotel de cinco estrellas situado en Montjuïc y con panorámicas de algunos de los lugares más emblemáticos de la ciudad, propone celebrar el fin de año 2023 en su restaurante Quirat, y disfrutar con los tentadores platos que ha diseñado Víctor Torres, como el Besugo nacional, espinacas a la catalana y crema de piñones o Liebre a la royal, parmentier y trufa.



MIGUEL MORENO
abre Pan y Cacao

Considerado uno de los mejores chefs pasteleros españoles, Miguel Moreno acaba de abrir en Madrid Pan y Cacao (Clara del Rey, 51), un taller artesanal de pan y repostería. Incluye un espacio para la degustación y tienda *online*, a base de deliciosas y saludables creaciones, elaboradas con mucho arte, de forma honesta, y responsables con el entorno.



VERÓNICA CASTILLA
revoluciona las cenas corporativas

Las cenas corporativas de Navidad han evolucionado, y Cooklab –con Verónica Castilla a la cabeza– se posiciona como la alternativa perfecta para aquellos que buscan ir más allá de lo convencional con tres propuestas: fiesta tematizada “Navidad alrededor del mundo” –la idea es convertir la cena en un viaje global, “Noche de estrellas” –el evento será una glamurosa noche de Hollywood– y “Cena a todo color”, donde transportarás a tu equipo a un mundo de colores, donde cada color contará su propia historia.

Entrevista a: Alfonso y Claudia García

Propietarios del restaurante Casa Alfonso

"El reto que nos marcamos es llegar a los 100 años como mínimo"



Sois la tercera y la cuarta generación al frente de un establecimiento nacido en Barcelona en 1934. ¿Supone mucha responsabilidad mantener un negocio que el año que viene cumplirá 90 años?
La responsabilidad existe, nos gusta y nos motiva. No habríamos llegado hasta aquí sin mis 3 familias: mi staff, mis proveedores y muchos de mis client@s que ya son amig@s. Celebrar el 90 aniversario lo sentimos ya como un logro muy cercano y el reto que nos marcamos es llegar a los 100 años como mínimo, donde mis hijas serán más protagonistas que yo.

¿Qué opináis de los restaurantes históricos de la ciudad de Barcelona de los que vosotros formáis parte?
Nos sentimos poco protegidos por la administración de Barcelona, muy diferente a lo que sucede en otras ciudades como Madrid donde su gobierno autonómico y local han firmado ya unos acuerdos de protección y apoyo a todos sus comercios y espacios gastronómicos históricos de la ciudad, reconociendo que de cara al exterior e interior somos un patrimonio cultural y un valor añadido para todas las ciudades de nuestro país siendo escaparates y un reclamo de las mismas hacia el mundo entero.



¿Cómo definiríais Casa Alfonso para los que no lo conozcan?
Casa Alfonso es una Taberna Gastronómica catalogada como "histórica" por el ayuntamiento de la ciudad y nuestros visitantes se encontrarán una atmósfera única: cariño en el servicio, ambiente familiar y acogedor, un espacio vivo, romántico y singular. Al sentarse en la mesa los clientes empezarán a respirar la solera del pasado, la vida del presente y la luz del futuro al mismo tiempo.

¿Cuál es la oferta gastronómica?
Nosotros siempre trabajamos para que nuestra carta sea la verdadera estrella de la película, no solo un plato, te encontrarás desde propuestas ancestrales a otras de mas actualidad, una carta muy mediterránea, fresca y saludable de tapas y platillos, siempre cuidando el producto y al productor de proximidad en toda su cadena de valor. También ofrecemos un catering para eventos donde podrás experimentar desde tu espacio elegido nuestras 2 "e" que nos avalan: experiencia y excelencia.

Además de taberna también sois un colmado ¿Qué tipo de productos ofrecéis?
En el Colmado Gourmet puedas llevarte a casa todo con lo que más has disfrutado en la mesa para que pueda seguir prolongando esa experiencia en tu propio hogar .

La carta de vinos, como buena taberna que sois, también se cuida mucho...
Nuestra carta de vinos ha vivido una evolución importante, la primera la crearon nuestros propios client@s con sus sugerencias y fue todo un éxito, y ahora seguimos progresando, procurando tener como prioridad a elaboradores cercanos con vinos y espumosos elaborados con mimo y con procesos naturales donde se respeta la esencia de la uva y su cepa.

¿Alguna novedad que queráis compartir?
Ahora también nos dedicamos al asesoramiento a otros emprendedores que quieren empezar en nuestro sector o a los que les gustaría aplicar mejoras en la gestión en el suyo, ya que nuestra trayectoria nos avala.✻

A todos los lectores de *Vinos y Restaurantes,* si nombran la revista, les obsequiaremos con un brindis en el postre.

CASA ALFONSO Roger de Llúria, 6 · 08010 Barcelona · Tel.: 933 019 783 · www.casaalfonso.com

Relax y fiesta

Kalma & Kaos presenta un innovador concepto de gastronomía y espacio de ocio multifuncional con un servicio ininterrumpido de cocina abierto desde las 13 horas a las 23 horas. Engloba la unión de dos tipos de cocina, la japonesa –tiene barra con un sushi espectacular– y la mediterránea.

KALMA & KAOS
Flor de Saúco, 2 · 29688 Cancelada - Estepona (Málaga)
Tel.: 663 699 493 · www.kalma-kaos.com



NOVEDAD 'MAGNÍFICA'



Josep Maria Mainat y su hijo Pol se sumergen en el mundo de la restauración abriendo El Magnífic en Empuriabrava (Girona), un restaurante con tienda de productos gourmet. Aquí la cocina catalana clásica va de la mano de técnicas de vanguardia –el chef Aniol Pararols, se formó en el Celler de Can Roca– a partir de productos de calidad *premium*.

EL MAGNÍFIC
Sant Mori, 36 · 17487 Empuriabrava (Girona) · Tel.: 972 071 395 · www.elmagnific.com

Esplendor recuperado

El emblemático Gran Café El Espejo vuelve a lucir en todo su esplendor. La carta arranca con atractivos desayunos y continúa con comidas y cenas que proponen platos que siempre apetecen como las albóndigas caseras. El punto dulce lo ponen los postres de Paco Torreblanca.

GRAN CAFÉ EL ESPEJO
Paseo de Recoletos, 31 · 00000 Madrid · Tel.: 691 141 726 · www.grancafeelespejo.com





Desconectar para conectar

El restaurante Donzella –situado en el Paseo Marítimo de Badalona– nos propone desconectar del ritmo de trabajo de la mano de su nuevo menú de mediodía –de martes a viernes– con platos tradicionales de la cultura catalana y platos de temporada.

DONZELLA
Passeig Marítim, s/n · 08911 Badalona (Barcelona) · Tel.: 669 184 488
www.donzella.cat



RESTAURANTE CAN XURRADES

Can Xurrades en un restaurante de referencia en Barcelona. Nació en el Barrio de Gracia como una pequeña taberna local y después de más de 20 años, Rafa Martínez y Paqui Esteban decidieron crear el restaurante actual, moderno y tradicional al mismo tiempo. La especialidad de la casa es la carne, de hecho, son expertos en la curación de carnes con maduraciones extremas, pero también ofrecen platos tradicionales catalanes con productos de temporada y proximidad. Además, ahora están potenciando su oferta en pescados y mariscos de lonja a la brasa.

CAN XURRADES Casanova, 212 · 08036 Barcelona · Tel.: 932 173 097 · www.canxurrades.com





Tradición saludable

Hasta finales del invierno, el Restaurant Windsor ofrece cada martes y miércoles un menú dedicado a uno de los platos clásicos del recetario catalán: la escudella. Aunque la apuesta es ser lo más fiel a la receta popular, preparan la escudella con la máxima elegancia y controlando las grasas, en sintonía con la apuesta que hace el restaurante por platos cada vez más saludables.



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



Joya gastronómica

La última joya gastronómica de Grupo China Crown, ha llegado para redefinir la escena de la comida asiática en la capital. Situado en el icónico Casino de Gran Vía, este restaurante se presenta como una versión más juvenil y fresca de Shanghai Mama.

GRAN CAFÉ SHANGHAI
Calle Gran Vía 24 · 28013 Madrid · Tel.: 914 916 277 · www.shanghaimama.es

GASTRONOMÍA DE ALTURA

Élkar, el restaurante más alto de España, situado en la planta 33 del edificio Torre Emperador Castellana de Madrid, ha reabierto con una propuesta gastronómica de altura de la mano del chef Fran Vicente que mantiene la tradición culinaria mediterránea con un toque moderno. Encontramos platos como el Mero asado con beurre blanc, caviar y judías confitadas o la Molleja de ternera glaseada, salsa chamoy de kumquat y anisados. Atención a su selecta bodega.





ÉLKAR Torre Emperador Castellana · P.º de la Castellana, 259D, Planta 33 · 28046 Madrid · Tel.: 914 276 891 · www.restauranteelkar.com

Abierto todo el año

Con una filosofía relajada, un gran parking y un ambiente íntimo y hogareño, House of Wow quiere protagonizar la vida social de Ibiza durante todo el año. Las novedades más destacadas a nivel 'gastro' son la apertura a mediodía desde la 13:00 de jueves a domingo y el nuevo Oyster Bar los viernes después del almuerzo.



HOUSE OF WOW
Ctra. de San Rafael a Santa Gertrudis km.4 · 07814 Santa Gertrudis (Ibiza)
Tel.: 629 766 918 · www.wow-ibiza.com/es

Jordi Domènech



Esencia mediterránea

Sofía by Pic Nic se ha estrenado en Sitges con el foco puesto en el producto, la temporada y la materia prima de Km0 desde un prisma basado en la sostenibilidad y el producto de calidad. Tienes que probar el Arroz meloso de pato y foie con pimientos del Padrón, que ya es el plato estrella de la casa, y rematar con un cóctel de Javier de las Muelas, responsable de la sobremesa del local.

SOFÍA BY PIC NIC
Av. Sofia, 1 · 08870 Sitges (Barcelona) · Tel.: 935 178 740 · www.sofiabypicnic.com

RESTAURANT CASA NOVA BY ANDRÉS TORRES





Situado en Sant Martí Sarroca, en pleno Penedès, Casa Nova trabaja con una cocina contemporánea que emplea productos de Km 0, combinando la tradición peninsular con técnicas y productos de todo el mundo. Su chef, Andrés Torres, y su equipo cultivan la sostenibilidad en cada plato, honrando la riqueza de la tierra y promoviendo la armonía con el medio ambiente.

La sala cuenta con solo seis mesas donde los privilegiados comensales pueden degustar platos como yema de huevo de su corral, caballa y encurtidos, texturas de cebolla, mantequilla y patata aromatizada, gallo del Penedès, merluza al vapor, costilla de cordero, etc.

La carta de vinos está compuesta principalmente por vinos de la zona, incluyendo pequeñas producciones de vecinos del establecimiento. A pesar de ello, también sirve algunas referencias internacionales seleccionadas para completar la oferta.

Además de un restaurante gastronómico, Casa Nova es una hacienda agrícola de 6.000 m². Emplazado en una antigua granja, cuenta con su propio huerto de hortalizas y de especias, un corral de gallinas y otro de ovejas, tres ahumaderos, una bodega de rones y espumosos, un tostadero de café, un taller de alfarería para la vajilla y un bosque interior donde tomar el aperitivo.

RESTAURANT CASA NOVA BY ANDRÉS TORRES
Barri Rovellats – La Bleda, 188
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 937 431 170
www.casanovarest.com



Glamour y sofisticación

Jacqueline se ha consolidado ya como un clásico moderno y es un imán para las estrellas que llegan a la ciudad de Barcelona. Ahora, añade más glamour si cabe a su propuesta con la inauguración en la planta superior de un champagne bar donde disfrutar de los mejores cócteles en un ambiente íntimo.

JACQUELINE
Enric Granados, 66 · 08008 Barcelona · Tel.: 682 260 961
www.jacquelinebarcelona.com

La magia de las brasas

Ubicado en el corazón de La Pinilla Mountain Resort y con unas impresionantes vistas de la Sierra de Ayllón, acaba de abrir sus puertas el restaurante Lobo, un nuevo templo gastronómico donde la magia de la cocina de brasas y leña es la protagonista de cada plato.

LOBO
Estación de esquí La Pinilla, s/n · 40592 Cerezo de Arriba (Segovia)
Tel.: 692 464 474 · www.restaurantelobo.es



RECOLETOS JAZZ



Propuesta renovada

AC Hotel Recoletos reabre sus puertas con una renovada propuesta gastronómica. El chef Álvaro Gil ofrece una carta variada en la que no faltan clásicos del tapeo, una selección de entrepanes en la que destaca el clásico pepito de solomillo; y platos principales sin artificios en donde el producto es el protagonista. Una carta a la que acompaña una versátil y completa propuesta líquida.

AC Hotel Recoletos
www.marriott.com/es/hotels/madrc-ac-hotel-recoletos



KALMA

Para deleitarse sin prisas

El equipo liderado por el chef Javier Sáez-Bravo ha creado una carta de temporada que aporta un toque vanguardista y fresco a las elaboraciones de siempre con productos de cercanía. Entre los platos encontramos propuestas como el canelón relleno de pato confitado, paté de ave con salsa de velouté de queso de tetilla o la berenjena japonesa asada y glaseada con caldo de miso rojo, hierbas frescas y crema de tofu.

Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center
www.marriott.com/es/hotels/madad-madrid-marriott-auditorium-hotel-and-conference-center

LA DESPENSA DE MOLVIEDRO

Auténtica gastronomía sevillana

Está situado en un coqueto patio andaluz y sus platos se inspiran en los sabores de la cocina sevillana más auténtica, con un toque actual de cocina de vanguardia y la intención de sorprender con platos como la Ensaladilla de Gambones y Huevo de Codorniz con Regañá de Algas.





Vincci Molviedro
www.vinccihoteles.com/hoteles/espana/sevilla/vincci-molviedro


Tela Marinera



HOTEL MARINA BADALONA

El hotel, ubicado en la localidad barcelonesa que le da nombre, posee tres espacios gastronómicos diferentes que son un honesto y original homenaje al Mediterráneo: Tela Marinera, Tastavents y El Fanal.

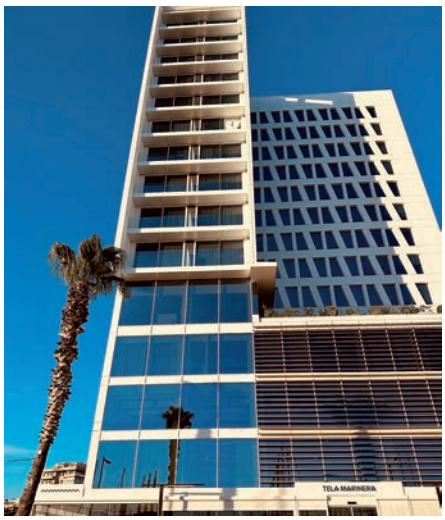

Tastavents

Gusto mediterráneo

La última incorporación a la cadena Sallés Hotels está enclavado a orillas del Mediterráneo, un factor que marca no solo su ambiente sino su gastronomía.

Tastavents
Los chefs Dídac Alcoriza y José Mansilla nos guían en un viaje de redescubrimiento de la cocina de siempre, a través de las técnicas más modernas y un espacio exclusivo con cocina *open concept* y vistas al mar.

Tela Marinera
Destaca por su cuidada decoración con detalles de madera y tonalidades en azul, inspirada en los elementos marítimos que te conquistarán nada más entrar por su puerta.
Su propuesta gastronómica, diseñada por el chef Dídac Alcoriza, se basa en los exquisitos sabores del mar. Todos los platos siguen una línea basada en la cocina catalana, pero con un espíritu más moderno y urbano.
Una cocina que respira aquellas recetas familiares de nuestras abuelas, que se elaboraban con productos de temporada.





El Fanal
Una propuesta más desenfadada e informal, en un entorno con vistas al mar y al puerto deportivo de Badalona. En la entrada, te recibirá un amplio banco circular, diseñado para charlar y compartir. Pero si lo que buscas es un ambiente más pausado, el altillo se convertirá en el punto de encuentro al que siempre te apetecerá volver y desde el que podrás observar la infinidad del mar.
Su propuesta gastronómica se basa en tapas y conservas del mar de una calidad excepcional, junto a una exclusiva selección de vermuts y una amplia gama de cervezas artesanas.❋

Más información:
www. hotelmarinabadalona.com

Con más de 66.000 hectáreas, la DOCa. Rioja se conforma de tres zonas con características vitivinícolas diferentes –Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental–, que abarcan 144 municipios por los que se extiende la Denominación, con 600 bodegas y más de 14.000 viticultores. Una pluralidad que garantiza diferentes tipologías de vinos, que ponen en valor el origen singular y la diversidad, siempre con una alta calidad garantizada.

DOCa. Rioja



Calidad y autenticidad

Rioja, la Denominación de Origen Calificada más antigua de España, que data de 1925, y la primera en recibir la certificación de Calificada en 1991, se posiciona como una de las Denominaciones de Origen del mundo que mayores garantías ofrece respecto a la calidad y autenticidad de sus vinos, gracias a la exigente normativa y autocontrol que desarrolla su Consejo Regulador. Esto unido a su carácter pionero, su apuesta por la innovación y la sostenibilidad, han sido determinantes para alcanzar la posición de liderazgo que los vinos de Rioja ocupan en el mercado, tanto a nivel nacional como internacional. Rioja representa casi el 40% del valor de los vinos con Denominación de Origen en España y está presente 129 países. Y es que gracias a la gran diversidad de vinos con personalidad diferenciada, ya sean tintos, blancos, rosados o espumosos, los vinos de Rioja son sinónimo de calidad reconocidos en todo el mundo.

Vinos tintos

Los tintos de Rioja se caracterizan por su inmensa variedad de matices y una calidad reconocida internacionalmente.

Se elaboran con tempranillo, graciano, matu-



rana tinta, garnacha tinta y mazuelo.
Existen varios tipos de vinos con elaboraciones diferentes. Los vinos tintos con más cuerpo, complejidad y potencial de envejecimiento generalmente se suelen elaborar despalillando los raspones antes de la fermentación.
Los vinos tintos más ligeros, jóvenes y afrutados fermentan con la uva entera (maceración carbónica con el raspón) o despalillado o una combinación de ambos.
Los tintos con más cuerpo y potencial de envejecimiento se conservan en barricas para que adquieran más aromas que los de la propia fruta, se suavizan los taninos y se integran los sabores y matices. La crianza tradicional se realiza en barricas de roble (Francés, Americano o de otros orígenes), con trasiegas periódicas, complementándose después en botella. Para las menciones de envejecimiento (Crianza, Reserva, Gran Reserva) es obligatorio criar los vinos en barricas de roble de 225 litros durante unos tiempos mínimos.
Finalmente, se traslada el vino elaborado a botellas de vidrio donde se integrarán mejor los componentes. En Rioja exigen un tiempo mínimo de crianza en botella para determi-





nadas clasificaciones por envejecimiento.
Los tinos tintos jóvenes pueden acompañar arroces, pasta, legumbres cocidas, guisos de verduras, carne blanca asada o en salsa, carne roja y quesos semicurados.
Los vinos tintos con crianza en barrica maridan con potajes, cocidos, lentejas guisadas, pavo relleno, entrecots y filetes grasos de ternera, cordero o cerdo y quesos curados.

Vinos blancos

Los blancos de Rioja son vinos de alta calidad, cuerpo y de acidez media-alta. Gracias a las zonas más frías, en Rioja se cultivan una inmensidad de variedades blancas como viura, garnacha blanca, maturana blanca, chardonnay, verdejo, malvasía, tempranillo blanco, turruntés y sauvignon blanc.
Esto se traduce en un amplio abanico de vinos, desde jóvenes y afrutados a otros más complejos gracias a su buena longevidad, y muy alta capacidad de crianza.
Los blancos jóvenes y aromáticos suelen ser fermentados en depósitos inoxidables a baja temperatura o en otros depósitos neutros como el hormigón. Los blancos con más cuerpo fermentan en barrica, lo que da una mejor integración de los aromas de madera, y las mismas barricas pueden ser usadas para la crianza a posteriori.

Aparte de la crianza en barrica, los vinos blancos con más cuerpo también suelen ser criados sobre lías finas de fermentación, que resultan en una textura más suave. La crianza de los vinos blancos está regulada de una manera parecida a los vinos tintos con un tiempo en barrica que es generalmente más corto. El tipo de madera y barrica da carácter a estilos de vinos diferentes, lo mismo ocurre con los distintas tipos de depósitos (barricas, cemento, tinajas, etc.) dando lugar a una gran variedad de estilos.
Los vinos blancos jóvenes son excelentes acompañantes de ostras, mariscos y pescados blancos delicados, pero también se pue-

Enoturismo

Desde la DOCa. Rioja describen así cómo podemos descubrir esta tierra si viajamos hasta allí: "Gracias al vino, en nuestros pueblos, tradición y vanguardia, historia e innovación, se dan la mano; auténticos templos de arquitectura moderna se erigen entre bodegas y calados centenarios, y grandes firmas conviven con la ilusión y la pasión de pequeños proyectos familiares. En Rioja es posible perderte en lo rural, y zambullirte en el barullo de nuestros grandes pueblos y ciudades en un abrir y cerrar de ojos. Tanto si eres experto en vino, como un simple aficionado; tanto si viajas en pareja, familia o con amigos, hay una bodega de Rioja para ti…"



EN CIFRAS: 14.000 viticultores · **600** bodegas · **129** países



den armonizar bien con salsas cremosas de pasta, ayudando a aportar ligereza, así como con la amplia variedad de platos realizados a base de verduras.

Los blancos con crianza tienen cuerpo y carácter suficientes para hacer frente a las carnes blancas (cerdo, pollo e incluso conejo), así como la delicadeza y equilibrio para poder acompañar el pescado blanco de carne firme como el rape, rodaballo o la merluza, así como la langosta y las vieiras. También acompañan admirablemente a los quesos y, a medida que envejecen y adquieren complejidad, pueden encajar muy bien con platos elaborados a base de setas.

Vinos rosados

Los rosados son una muestra más de la gran diversidad de Rioja. Se elaboran con tempranillo, graciano, maturana tinta, garnacha tinta y mazuelo. Con estas variedades se obtienen vinos desde rosados más pálidos, ligeros, afrutados… a más intensos de color como los claretes y hasta rosados envejecidos en barrica.

Los rosados jóvenes suelen ser embotellados



pronto para consumo inmediato, manteniendo el perfil afrutado. Los rosados más complejos y gastronómicos suelen pasar un tiempo de crianza sobre lías e incluso en barricas de 225 litros. Rioja es unas de las pocas denominaciones que hace rosados de tipo Crianza, Reserva y Gran Reserva. Los tiempos regulados de crianza son los mismos que para los vinos blancos.

Los vinos rosados, frescos y de sabor intenso, se pueden compaginar con productos tan "difíciles" como las alcachofas y los espárragos, e incluso pueden hacer frente a las ensaladas aliñadas con vinagreta y a robustos platos de charcutería. También encajan con especias y sabores exóticos, como la mezcla de especias marroquíes llamada Ras-el-hanut, un salteado chino o incluso un plato de sashimi.

Espumosos de calidad

En Rioja apuestan por la diferenciación en los vinos espumosos de calidad. Aunque no es algo conocido a nivel popular, trabajan la burbuja desde hace décadas, alguna bodega incluso desde hace más de 100 años. Elaboran los espumosos con la máxima calidad bajo el Método Tradicional, y además en Rioja se enorgullecen de ser pioneros en producir espumosos catalogados como Reserva y Gran Añada.

Los elaboran con tempranillo, graciano, maturana tinta, malvasía, tempranillo blanco, turruntés, sauvignon blanc, garnacha tinta, mazuelo, viura, garnacha blanca, maturana blanca, chardonnay y verdejo.

Los espumosos de Rioja son perfectos para brindar y maridar con aperitivos, entrantes, dulces, mariscos y ensaladas.



Balance de 2023

El presidente del Consejo Regulador, Fernando Ezquerro, hace balance del año que está a punto de finalizar: "En cuanto a ventas, aunque tenemos que esperar a cerrar el último cuatrimestre, el cual es clave por la campaña navideña, lo cierto es que las previsiones son comedidas.

Estamos en un momento complejo, un contexto económico complicado que impacta de manera directa en el consumo de vino, en el sector y, en general, en la economía tanto a nivel macro como micro, de las familias. Rioja no está exenta de ese contexto o situación, como cualquier otra Denominación de Origen, no solo española, sino del mundo. Pero es momento, más que nunca, de seguir trabajando como siempre y apoyarnos en nuestras fortalezas, como Denominación de Origen líder, para navegar estos tiempos: los vinos de Rioja siguen siendo los más consumidos por los españoles y referentes en cuanto a Marca España"❋

Rioja, la tierra de los mil vinos



El pasado 10 de noviembre se estrenó el documental Rioja, la tierra de los mil vinos. El presidente del Consejo Regulador, Fernando Ezquerro, nos explica sus impresiones al respecto:

"Quiero dar las gracias al director del film, José Luis López-Linares, al que hace poco pude entregarle el distintivo 'Amigo del Rioja' durante el estreno en Madrid, por haber tenido la iniciativa propia y voluntad y pasión de querer llevar Rioja a la gran pantalla motu propio, y haber sido capaz de captar el momento tan vibrante que vive la DOCa. Rioja, con la eclosión de nuevos talentos y el saber hacer ancestral de los profesionales más experimentados, aunando orígenes y futuro. Para su realización, la película cuenta el testimonio de más de 30 profesionales del sector, entre bodegueros, enólogos y viticultores, así como a destacados profesionales, prescriptores y representantes de otros sectores enamorados del vino de Rioja, como el actor Pepe Viyuela o los cocineros Francis Paniego y Carlos Echapresto quienes, a través de un relato cautivador, nos dejan entrever que el verdadero secreto de Rioja es la autoexigencia y la calidad humana que se extiende por toda la región, unido al sentimiento de orgullo por una cultura vitivinícola milenaria única en el mundo. Tras su estreno hace unas semanas, el documental "Rioja, la tierra de los mil y un vinos" goza de buenas críticas tras sus primeras proyecciones en Logroño, Madrid y el festival SEMINCI de Valladolid y se está proyectando en 13 salas de toda España, pasando por País Vasco, Comunidad Valenciana, Galicia, Cataluña y Castilla y León"

5 razones para regalar un Rioja esta Navidad

La Denominación de Origen Calificada Rioja nos descubre por qué el vino es el mejor regalo para estas fechas y nos da 5 razones para acertar de lleno:



1 Es uno de los "must" de las fiestas de Navidad

No puede faltar en esta época del año. No hay ninguna comida, sobremesa o reunión familiar o con amigos que no maride bien con una botella de vino, ya sea blanco, rosado, tinto o espumoso.

Y precisamente por ser tan empleados y socorridos en estas fechas, a todo el mundo le viene bien que le regalen un Rioja. Además, la propia marca es el sello de calidad: nunca te la juegas.

2 Que nunca nos falte la alegría

Compartir y catar juntos un vino es una forma diferente de decirles a los que quieres que pasar tiempo con ellos es sinónimo de felicidad y que, si en esa ocasión no puede compartir contigo esa botella, lo puede hacer a tu salud.

Para ello la DOCa Rioja cuenta con una amplia oferta de espumosos. Tanto los blancos como los rosados se elaboran siguiendo el método tradicional, a partir de vendimia manual y no tienen gasificación añadida. Son exquisitos, entran muy bien y maridan a la perfección con cualquier tentempié o un plato de pasta. Además, son perfectos para brindar con mariscos, carnes o dulces.

3 Por la vuelta al origen

Hay cosas que no cambian, ¡y menos mal! Disfrutar de un buen vino de la DOCa. Rioja en los momentos de celebración es una de estas cosas. La Navidad está llena de tradiciones y rituales; descorchar un Rioja tiene su propio ritual y forma parte también de estas fiestas, porque son vinos elegantes, con personalidad y fáciles de maridar, y porque nos seducen a todos, generación tras generación, y de eso se trata en estas fiestas: de disfrutarlo todos juntos.

Un blanco de Rioja puede ser el cómplice perfecto para acompañar el roscón del Día de Reyes y también acompaña a la perfección los mariscos, otro de los productos estrella de la Navidad como ostras, langostinos, cigalas… ¡E incluso aves! Con guisos y sopas de pescado tradicionales, los blancos de Rioja funcionan fenomenal, además de conseguir aligerar las salsas cremosas y resaltar el sabor de los arroces y pastas.

4 El placer de Regalar una experiencia ¡y que se acuerden bien de ti!

Obsequiar a una persona con un buen vino es entregarle una experiencia gustativa, un viaje al origen como propone la Denominación, que va más allá de las buenas sensaciones que genera al degustarlo y que, en muchas ocasiones, resulta inolvidable, tanto si eres un



amante del vino, como si no. Catar los vinos inigualables de Rioja es, sin duda, toda una experiencia. Además, gracias a la gran variedad de vinos con la que cuenta la Denominación (de Viñedo Singular, de Municipio, monovarietales, etc.), es difícil que la persona a quien se lo regales o con quienes compartas la botella los haya probado todos.

5 Porque en la variedad está el gusto

Por último, el vino es un producto que cada vez más nos atrae visualmente antes de probarlo. Además de en el sabor, las bodegas de Rioja cuentan con diseños y formatos de botellas de vino fascinantes, algunas de hecho constituyen verdaderas piezas de coleccionista: desde ediciones especiales, a botellas de vino espumoso, barnizadas, vinos tintos, añejos con etiquetas hechas con materiales nobles, sellos de cera lacada de los más variados colores y mucho más. Además, en formatos muy variados Ahora es posible regalar una botella de vino espumoso mágnum de 1,5 litros o más, en un hermoso estuche personalizado, por ejemplo, siempre causa una gran impresión.

"Nos marcamos el objetivo de superar los 1,2 millones de visitas en el año 2025"



En la nueva campaña de comunicación *#PonmeOtroRioja* hablan de un Rioja innovador hecho por y para winelovers de hoy en día. ¿Cómo es ese nuevo vino de Rioja?

Es una campaña con la que estamos conectando con ese target de jóvenes adultos, *winelovers* y adeptos al vino de calidad. Va dirigida a un consumidor de vino contemporáneo, responsable y con criterio, con el objetivo de continuar dinamizando la imagen de Rioja y estimular la venta de vino de alto valor.

Tras haber logrado sorprender al público con el lenguaje rejuvenecido de las campañas realizadas en los dos últimos años, esta vez a Rioja le tocaba profundizar en su propio relato y dar a conocer un poco más de su esencia, que año tras año, cata tras cata, es capaz de atrapar y seducir cada día a más personas.

Rioja es una región de pioneros del vino, que desde hace muchas décadas han marcado un estilo, han educado paladares y han abierto mercados internacionales. Como tales, miramos siempre hacia delante y nuestras nuevas generaciones de bodegueros y viticultores emplean el saber hacer de sus abuelos para reivindicar sus propios gustos, ideas y estilos.

Esta campaña se engloba dentro del Plan Estratégico 2021-2025 de la DOCa, que tiene como visión posicionar internacionalmente a la región entre los referentes vitivinícolas mundiales.

El certamen *World's Best Vineyards 2023* coronó hace unos meses a la DOCa Rioja como máximo exponente del turismo vitivinícola. ¿Piensan desde el Consejo Regulador seguir promocionando Rioja a nivel enoturístico?

Por supuesto. De hecho, es un pilar fundamental de nuestro Plan Estratégico donde nos marcamos el objetivo de superar los 1,2 millones de visitas en el año 2025.

La DOCa Rioja es actualmente líder en enoturismo a nivel nacional, superando los 748.000 en 2022, y en actividades a realizar, ya que, de media, cada bodega de Rioja ofrece tres experiencias diferentes para disfrutar en pareja, en familia, con amigos…

Aficionados o no al vino, cada vez son más personas las que se acercan a descubrir la cultura de Rioja, sus vinos, paisajes y planes.

"Descorchar un Rioja implica para muchos destapar recuerdos"

De este modo, descorchar un Rioja implica para muchos destapar recuerdos vividos en la región, o bien, dar rienda suelta a las ganas de conocerla pronto.

¿Qué metas se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2024?

Tanto el 2024 como los siguientes ejercicios serán años retadores y, en consecuencia, el primer paso que hemos dado es el de evaluar las iniciativas y metas que definimos en nuestro Plan Estratégico con horizonte 2025. En este sentido, pondremos el foco en dar respuesta a la incertidumbre de ciertos mercados y, con ello, implementar también medidas inmediatas orientadas al reequilibrio del sector, con la confianza de alcanzar el crecimiento sostenido previsto.

Por otro lado, continuamos trabajando como Denominación en los proyectos que tenemos de sostenibilidad, posicionando el enoturismo en Rioja a nivel mundial"*

Bodegas de Logroño

Ocho propuestas enoturísticas en la capital de la Rioja

Logroño cuenta con ocho bodegas, muestra del patrimonio del vino en una misma ciudad. Una propuesta completa durante todo el año, con el vino como protagonista. La Asociación de Bodegas de Logroño cuenta con el apoyo del Gobierno de La Rioja.



Bodegas Arizcuren
Tendrás la oportunidad de conocer las particularidades del trabajo artesano, el envejecimiento en ánforas de barro, fudres o barricas e incluso el trabajo manual de etiquetado y lacrado de las botellas y terminar con una cata de cuatro vinos y aperitivo con lomo riojano y aceite de oliva orgánico de elaboración propia con pan de horno de leña. **www.arizcurenvinos.com/visitas/**

Bodegas Olarra
Visita en detalle del proceso de elaboración del vino en esta bodega conocida como la Catedral del Rioja, un espacio de sensaciones único que crea la mezcla de materiales. Juego de luces con el color del vino como protagonista, recorrido de cada rincón mientras se prueban algunos de sus vinos más emblemáticos. **www.grupobodegasolarra.com/enoexperiencia/?visita-guiada**

Bodega Viña Ijalba
Proponen conocer las curiosidades de la elaboración de vinos ecológicos, en sus diferentes momentos de elaboración: probar uva o incluso mosto, vino desde los depósitos en diferentes puntos del proceso de fermentación, para más tarde comprender las características que le ofrece la madera a los vinos catando desde las barricas. **www.ijalba.com/enoturismo/visita-copa-en-mano/7/es**

Bodegas Campo Viejo
Descubre –a través de un experimento multisensorial– cuáles son tus preferencias gustativas en una sala donde las luces y la música te llevarán a vivir diferentes emociones. La actividad incluye un paseo por la bodega, experiencia Color Lab catando Campo Viejo Reserva y copa de vino en terraza. Premio Best of Wine Tourism 2022 en innovación en enoturismo.
www.visits.campoviejo.com/experiencia/560-color-lab-experience-te-atreves-a-entrar

Marqués de Murrieta
Podrás descubrir una bodega única y centenaria (1852), visitar su viñedo y el Castillo de Ygay, declarado museo en el año 2019 gracias a su importancia histórica para el mundo del vino, su patrimonio y la arquitectura del propio edificio. Este paseo exclusivo incluye diferentes propuestas a medida con cata de vinos y gastronomía gourmet. **www.reservasenoturismo.marquesdemurrieta.com/reserva/visitas**

Bodegas Ontañón
Experiencia enogastronómica que comienza en el Wine Bar 'La Sacristía' donde conocer los secretos del ritual de la cata de vinos. Descubrir curiosidades sobre este mágico y misterioso elixir y tener la oportunidad de encontrarse con el Dios del Vino en la Sala de las Barricas. La experiencia incluye el "Ritual-Cata de tres vinos" y dos tapas de temporada. **www.ontanon.es/enoexperiencia/?encuentros_dios_vino**

Bodegas Franco-Españolas
Recorrido por la bodega urbana y centenaria en una visita exclusiva. Conocer el proceso de elaboración y crianza del vino a través de los diferentes espacios de la bodega y la historia de las bodegas del grupo.
La visita finaliza con una cata dirigida de cuatro vinos en los que descubrir las grandes diferencias entre la DOCa Rioja y la DO Ribera de Duero. **www.francoespanolas.com/enoexperiencia/?visita-rioja-ribera**

Marqués de Vargas
Se trata de una bodega familiar de filosofía y estilo chateâu en la que podrás disfrutar de sus vinos de finca. Visita privada a la bodega y cata de Marqués de Vargas Reserva, Marqués de Vargas Gran Reserva y 2 Aperitivos gourmet en el Wine Lounge. **www.marquesdevargas.com/tienda/visitas/#reservas**

Descúbrelas todas en:
www.bodegasdelogrono.es
@bodegas_logrono
@bodegas_logrono
Bodegas De Logroño

Rioja Vega Venta Jalón Reserva Especial 2016



NOTA DE CATA

Variedad: 75% graciano y 25% tempranillo
Características: Presencia imponente, capa alta, aún con componente morado. Un vino con entidad propia, con aromas profundos, donde predominan los varietales y del terruño del que procede. Entrada firme, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.

RIOJA VEGA
Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92
31230 Viana (Navarra)
Tel.: 948 646 263
www.riojavega.com

Venta Jalón es un es un vino de producción limitada, un vino de finca, un reserva de familia, una necesidad de reflejar la identidad del viñedo y una arriesgada apuesta por una variedad poco conocida, el graciano, pero Venta Jalón también es el nombre con el que bautizaron los antiguos lugareños al paraje sobre el que se asienta hoy en día Bodega Rioja Vega, cuyos orígenes se remontan a 1882, mucho antes de la creación de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La finca 17 de Venta Jalón fue plantada hace 20 años en suelo franco arcilloso con presencia de cantos rodados que favorecen vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos maduros. Tras una fermentacion alcohólica de 8 días y maceración con hollejos durante 10 días, permanece en barricas de roble americano y francés durante dos años seguidos de un reposo mínimo de 9 meses en botella.



El resultado es, en palabras de Esperanza Elías, enóloga de la bodega: "Un vino para gente inquieta, amante de los sabores identitarios que te vinculan con las sensaciones de un entorno particular".

Un vino ideal para maridar con carnes a la brasa, guisos suaves, queso curado y paella de carne.❋

CM de Matarromera

Carlos Moro fundó Matarromera en 1988 y en 2014 materializó su apuesta por la DOCa Rioja con Bodega CM de Matarromera. Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, posee veinte hectáreas de viñedo propio repartidas en parcelas ubicadas en dicha localidad riojana y en la alavesa Labastida. La bodega mantiene las tradiciones y aplica en sus viñedos antiguos la tracción animal para respetar al máximo sus suelos, un compromiso medioambiental que ha sido reconocido con la certificación Wineries for Climate Protection plus. Situada en un entorno único, se ha consolidado como uno de los nombres a tener en cuenta por la calidad de sus vinos, elaborados bajo las marcas CM, Oinoz y Garu, que aúnan la más alta tecnología con la tradición. El vino que hoy nos presentan, CM de Matarromera es un tempranillo cuyas uvas proceden de viñedos con una edad entre los 30 y 80 años situados en la zona más alta de la Sonsierra. Permanece durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. Ha recibido medalla de oro en en Bacchus, Mundus Vini, CINVE y Berliner.❋



BODEGA CM DE MATARROMERA
Camino Garugele, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel.: 941 334 093
www.bodegacmdematarromera.es

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota con matices azulados. En nariz es un vino franco y sincero que en seguida nos muestra sus aromas a frutos rojos frescos de la gama de las fresas, cerezas y moras. En segundo plano aparecen aromas de plantas aromáticas como tomillo y espliego y tiene un fondo de toques especiados y aromáticos. En boca es amplio, con gran volumen, fresco y una acidez muy marcada. Su delicada estructura lo hace fácil de tomar, pero aportando fuerza e intensidad en todas las fases de cata.



Altos R Pigeage Graciano



Altos de Rioja, la reconocida bodega alavesa, ha vuelto a ser protagonista en la escena vinícola internacional al destacar, por quinto año consecutivo, en la clasificación 'Top 100 wines of Spain 2023' del prestigioso catador estadounidense James Suckling. En esta edición, el Altos R Pigeage Graciano 2021 se ha alzado como una de las joyas vinícolas más excepcionales de España, y ha merecido 94 puntos sobre 100 del experto.

Según Suckling, este Graciano presenta un carácter impresionante y un nervio que lo distingue. Su nariz profunda con toques de pimienta anticipa una experiencia sensorial única, mientras que en boca se revela como un vino corpulento con taninos finos que acarician el paladar.

El Altos R Pigeage Graciano es un exponente de la excelencia de Altos de Rioja, elaborado al 100% con la variedad graciano y envejecido durante 15 meses en barricas, un 85% francesas y un 15% americanas.

No es la primera vez que el crítico elogia la maestría de Altos de Rioja, y en particular, el Pigeage Graciano.

Este vino ha sido parte de la lista 'Top 100' en ediciones anteriores, consolidándose como uno de los preferidos de Suckling en su categoría. Además, en informes anteriores, el catador ha señalado al Altos R Pigeage Graciano como "uno de los mejores de la variedad", recomendándolo como una referencia para aquellos que desean explorar las características únicas de estos varietales.

Altos de Rioja, una auténtica 'bodega-boutique' familiar establecida en 2006, se encuentra enclavada en el corazón del mejor terroir de Rioja Alavesa. Este reconocimiento consolida la posición de Altos de Rioja como una bodega de referencia y sus vinos como auténticas joyas enológicas.❋

ALTOS DE RIOJA Calle Solomillo (Paraje La Balsa) · 01309 Bilar (Álava) · Tel.: 945 600 693 · www.altosderioja.com

Finca Monteviejo 2018





La historia de Bodegas de La Marquesa comienza hace más de 100 años en el corazón de Rioja Alavesa, cuando en la segunda mitad del siglo XIX el Marqués de La Solana se suma a la corriente de elaboradores que deciden modernizar el estilo y producción de los vinos riojanos. Es su hija, María Teresa Solano (La Marquesa), quien hereda la bodega y las viñas junto con su hermana María y da nombre a la bodega. Hoy en día, es la cuarta y quinta generación de la familia, quien sigue manteniendo con pureza el concepto de vinos de finca, el culto al trabajo bien hecho y el respeto a la tierra y a sus frutos.

Elaboran vinos de una producción limitada, provenientes de unas 65 hectáreas en propiedad de la familia y unas 10 más de proveedores históricos de la bodega, todas ellas ubicadas en Villabuena de Álava o aledaños, de una edad media superior a 40 años y cultivo sostenible.❋

V&B DE LA MARQUESA
Herrería, 76 · 01307 Villabuena de Álava (Álava) Tel.: 945 609 085
www.valserrano.com

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo (95%), graciano y garnacha

Características: Tras una crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble, se obtiene este vino de atractivo color cereza, vivo y con destellos rubí. Sin mover la copa se aprecian matices lácticos, yogurt de frutas como arándanos, moras… todo envuelto en un recuerdo a crema pastelera. Al mover la copa aparecen recuerdos a tabaco fresco de pipa, té negro, notas de maderas exóticas, con un fino aroma a espliego y hierbas de monte bajo. En el ataque es envolvente y untuoso. En el paso por el paladar se encuentran taninos frescos pero redondos. El retrogusto es elegante, fino, largo, con sabores complejos ligeramente minerales. Irá ganando en intensidad y complejidad con el paso del tiempo en botella.

VINOS PARA NAVIDAD

La Navidad está a la vuelta de la esquina, se encienden las luces de las calles, llegan el turrón, el mazapán, los villancicos… Indicativos de que es hora de ir eligiendo los vinos que como anfitriones pondremos en nuestra mesa estas fiestas y también en los que llevaremos como regalo cuando seamos nosotros los invitados. A continuación, os ofrecemos algunas pautas y algunas referencias vinícolas con las que acertar.

LA ELECCIÓN **PERFECTA**



Kamran Aydinov-Freepik

10 CLAVES PARA ELEGIR BIEN EL VINO

Fxquadro-Freepik



1 El mejor vino no tiene que ser el más caro. Lo importante es encontrar uno que tenga un buen equilibrio entre calidad y precio.

2 España cuenta dudas con una amplia oferta de vinos nacionales de calidad entre los que elegir la opción que más se adapte a nuestro gusto y necesidades, por lo que no es necesario recurrir a vinos foráneos.

3 Debemos fijarnos bien en la etiqueta, ya que nos proporciona información sobre la uva, la región o Denominación de Origen y la crianza del vino.

4 Si no eres un experto o tienes dudas, en las vinotecas y tiendas especializadas estarán encantados de aconsejarte.

5 En Navidad no solo se toman grandes vinos de crianza y reservas, ten en cuenta también los de aperitivo, como los vermuts, los aromatizados o los semidulces, y los vinos dulces.

6 Calcula bien la cantidad de botellas para contar con suficiente vino para tus invitados. Una regla general es comprar una botella por cada dos o tres invitados, dependiendo de cuánto quieras servir.

7 Escoge un vino de una D.O. de la zona donde se celebre la comida o cena o si vas como invitado, escoge uno vino de la tierra de los anfitriones, un bonito detalle con el que quedarás muy bien.

8 Una buena idea es optar por un estuche de vinos con distintas referencias vinos que podréis ir degustando durante toda la comida o cena, dependiendo del momento y del plato, y que a la vez puede servir como un obsequio de Navidad si vas como invitado.

9 Comparte con tus invitados un vino poco conocido pero que te haya sorprendido o que tiene una historia interesante detrás.

10 Si tienes que hacer un regalo a un winelover, no te estreses, regálele un vino de autor, seguro que le encantará por su originalidad.

VINOS PARA NAVIDAD

5 TIPOS DE VINO QUE NO PUEDEN FALTAR EN TU MESA ESTAS FIESTAS



Kamran Aydinov-Freepik

1 Vino blanco semidulce

Una de las características más propias del vino blanco semidulce es su nivel de azúcar. Mientras que en los secos un litro de vino contiene 5 gramos de azúcar, en los blancos semidulces la proporción oscila entre los 30 y 50 gramos, lo que le da ese sabor tan reconocible y agradable al paladar. Es un vino que se bebe a baja temperatura y que marida a la perfección con pescados, mariscos, arroces, postres y platos fríos. Es el maridaje perfecto para cualquier receta que incluya productos de mar, tan presentes siempre en estas fechas. Tal vez uno de los platos más típicos de Navidad sea la sopa de pescado, con la que funciona de maravilla este vino. También acompaña bien al rape en salsa verde, al típico pescado al horno, al cóctel de marisco o a los calamares rellenos. Y, cómo no, a los postres navideños que endulzan nuestras mesas en fiestas o a un delicioso arroz con leche.

2 Vino Verdejo

Un vino blanco verdejo es un vino joven, elaborado únicamente con uva verdejo o, al menos, con un 85% de esta variedad. Se trata de una uva blanca de granos y racimos pequeños en comparación con otros y que adquiere una tonalidad amarillenta cuando madura. Su cultivo es uno de los más importantes y característicos de nuestro país, y uno de los grandes secretos de su éxito es la versatilidad de su maridaje, que hacen que acompañe bien a un amplísimo número de platos y aperitivos. Además de pescados y mariscos, es una opción estupenda para acompañar cualquier aperitivo. Y la Navidad, si de algo está llena, es precisamente de pequeños aperitivos con los que celebrar estas fechas. También es el verdejo un magnífico maridaje para carnes blancas, es decir, para ese pavo relleno que cada año se asa en Navidad en los hornos

VINOS PARA NAVIDAD



Valeria Aksakova-Freepik

de muchas casas y, no podemos olvidarlo, para platos de cuchara con pasta, como la clásica sopa de galets, una de las recetas más populares en estas fechas en Cataluña y Baleares.

3 Vino Crianza

Una de las primeras cosas en la que todos nos fijamos a la hora de elegir un vino es su tiempo de maduración y envejecimiento. Cuando hablamos de tintos que han envejecido un mínimo de 24 meses, como sabes, estamos hablando de Crianzas que son, además de vinos más jóvenes que los Reserva o Gran Reserva. El vino crianza es ideal para maridar con legumbres, carnes blancas (de nuevo, el pavo asado típico de estas fechas), brasas, quesos semicurados y pastas, como los clásicos canelones, tan presentes en nuestra cocina en estas fechas.

4 Vino Reserva

¿Qué hace que un vino entre en la categoría de Reserva? Son vinos que tardan como mínimo tres años en elaborarse, con, como poco, doce meses en barrica y el resto del tiempo, envejecimiento en botella. Su origen está en la región de Haro (La Rioja), donde los productores de vino escogían las botellas de cosechas excepcionales y las guardaban como "reserva". Es decir, un vino Reserva se elabora, también hoy, solo cuando se trata de una añada que realmente destaca sobre las demás. Es una de las categorías de vino preferidas, como es lógico, por los paladares más exigentes. Nada como acompañar un asado navideño con un buen tinto. ¿verdad? Un Reserva es perfecto para este tipo de platos, pero también para los de cuchara, como los clásicos consomés de Nochebuena, las legumbres y los guisos y estofados.

5 Vino Gran Reserva

Es probablemente la calificación que goza de mayor consideración y prestigio. Los vinos Gran Reserva son vinos de altísima calidad que han envejecido durante 5 años (18 de ellos en barrica), lo que los llena de matices y sabor.

Se nos ocurren muchas recetas a las que un Reserva puede acompañar en unas fechas como las navideñas en las que la gastronomía se cuida más que nunca. Sobre todo, a aquellos platos que gozan de gran personalidad y de sabor intenso, como los asados de carne roja o de caza, o a un buen lomo a la sal con castañas o a los quesos más curados y especiados.

**Fuente: Bodegas Franco-Españolas*

VINOS PARA NAVIDAD

6 PROPUESTAS ÚNICAS CON VINOS DE JEREZ



La oferta de Vinos de Jerez responderá a las necesidades de cualquier mesa. Aromas variados, sabores diversos, la versatilidad de estos vinos los convierten en el mejor acompañante tanto para aperitivos, platos principales o postres, mostrándose siempre como la propuesta más adecuada incluso para el paladar más exigente.
El Consejo Regulador de las D.O.P. Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar nos presenta las mejores opciones:

1 Fino: Es el vino ideal para disfrutar mientras terminamos de preparar los entrantes. Y es que en todas las casas ocurre, los aperitivos se alargan y la cocina es el punto de reunión antes de sentarnos a la mesa. El Fino es perfecto para esos momentos que culminan nuestra preparación del menú. Su refrescante sabor nos abrirá el apetito. Vuestros invitados verán en su copa de vino el prólogo más acertado para iniciar la comida. Lo podemos acompañar con unos blinis de salmón o jamón ibérico. Si optamos por entrantes más tradicionales como croquetas o boquerones en vinagre, tenemos también en el Fino el cómplice necesario.

2 Manzanilla: Potenciará aún más el sabor de los clásicos. El marisco es uno de los protagonistas de la Navidad. Gambas, langostinos, cigalas, percebes, entre otros, encuentran en la Manzanilla el mejor maridaje. Su toque salino potencia los sabores marinos de pescados y mariscos. Lo mismo ocurre si optamos por incluir pulpo, almejas o vieras como entrante en nuestro menú.

3 Amontillado: El toque de sofisticación que todos deseamos. ¿Quién se anima a incluir un toque exótico en la mesa? Si queremos innovar en los entrantes y nos decantamos, por ejemplo, por un tartar de atún o una terrina de verduras con crema inglesa de curry no debemos dudar en acompañarlo de un Amontillado. Este vino, gracias a su complejidad, también conjuga con determinadas verduras como espárragos y alcachofas brindándonos instantes sublimes.

4 Palo Cortado: El maridaje natural de cualquier selección de quesos Si tenemos amantes del queso en la mesa, sea cual sea la variedad de quesos que escojamos, el Palo Cortado es el maridaje natural. Sus notas y aromas a frutos secos armonizan perfectamente con el sabor de quesos como el Gouda, Comté DOP, Manchego DOP, Idiazábal e incluso con torta del casar o Camembert. Este sofisticado vino es también la mejor opción si comenzamos nuestra comida con consomés bien concentrados o una crema especiada de verdura.

5 Oloroso: Perfecto para platos de carne tradicionales. Un vino elegante pero equilibrado que se muestra como el complemento ideal para los sabores de los platos principales con carne. Su fuerte personalidad lo sitúa a la altura de platos con carácter ante los que despliega todo su potencial. Es el vino más apropiado para potenciar el sabor de platos típicos en estas fechas como el cordero, cochinillo, redondo de ternera o rosbif.

6 PX: El broche final a nuestro menú. Si algo identifica de manera especial las comidas navideñas son los postres, cuya variedad exige un acertada elección en la copa. No es sencillo encontrar un vino que potencie y realce el sabor de los postres, sin embargo, el Pedro Ximenez nos aporta la densidad y sabor suficiente para poner el broche a nuestro menú con mantecados, polvorones, mazapanes, roscos de vino, alfajores y dulces de hojaldre.

POR QUÉ EL **CREAM** ES EL **VINO PERFECTO** PARA ESTA NAVIDAD



El Cream, un vino cálido, de carácter intenso y con mucho cuerpo es una de las variedades de la D.O.P. Vinos de Jerez más consumidas en esta época del año. Solo un vino muy especial logra ser capaz de acompañar todos los estadios de una buena comida o cena navideña. El Cream destaca por su versatilidad gastronómica, capaz de maridar a la perfección tanto con platos principales como con postres e incluso ser un excelente aperitivo en sí mismo si se sirve en un vaso bajo con hielo y una rodaja de naranja.

Las posibilidades que ofrece este vino son infinitas, pero sin duda existen combinaciones con las que el éxito está asegurado: Maridar el foie o una selección de quesos azules con una copa de Cream nos ofrecerá una experiencia gastronómica sublime con la que sorprender a todos nuestros invitados.

Si en estas fechas navideñas optamos por recetas clásicas de carne como cordero asado o cochinillo al horno, este vino, servido ligeramente frio, acompañará su untuosidad de manera inmejorable.

Tradicionalmente siempre ha sido considerado el contrapunto perfecto para el postre. El Cream y el chocolate están hechos el uno para el otro, mientras que, si optamos por



postres menos dulces como una tarta de queso o de manzana, este vino aportará armonía gracias a sus notas golosas.

Apreciado en todo el mundo, entre sus principales adeptos destacan los británicos, que se confiesan verdaderos devotos de esta variedad. No en vano, una de cada dos copas de Sherry que se consumen en Reino Unido son de Cream. Y es que, desde hace 127 años, uno de los seguidores más fieles de esta variedad ha sido la Casa Real británica, que lo ha consumido, ininterrumpidamente, desde entonces, popularizándolo entre sus ciudadanos. De hecho, es el vino que durante décadas se ha servido en las recepciones y galas ofrecidas por la Corona y tiene un lugar reservado en las estancias privadas de la familia real.

Este vino es también protagonista en celebraciones navideñas locales, como las tradicionales Zambobas Jerezanas, reconocidas como Bien de Interés Cultural de Andalucía, en las que las copas de Cream acompañan los villancicos flamencos.

No hay, pues, espacio gastronómico vedado para este vino que acompañará todas tus celebraciones en estas fechas navideñas.

VINO Y CHOCOLATE: CUATRO FORMAS DE SORPRENDER A TUS INVITADOS

CentOnze - Le Méridien Barcelona



De la mano de Paccari te presentamos una propuesta gastronómica que no dejará a nadie indiferente y te convertirá en un anfitrión de 10: un maridaje de vino y chocolate. Esta alternativa original sin duda sorprenderá incluso a los más sibaritas de la reunión. Y es que el chocolate no solo es una excelente opción para los postres, pues las posibilidades que uno de buena calidad ofrece, pueden ser muy numerosas y tentadoras. Si estás dispuesto a innovar en tus menús navideños, pero no sabes por dónde empezar, aquí te dejamos algunas opciones de maridaje que cautivarán hasta los paladares más exquisitos:

1 **Vincos blancos semidulces con un chocolate que rompa el equilibrio para ir abriendo boca:** Para los más atrevidos, un aperitivo en el que un maridaje por contraste sea el protagonista, les conquistará las papilas gustativas. En este caso un vino blanco semidulce junto con el chocolate orgánico 'Sal de Cuzco & Nibs' de Paccari, proporcionarán un contraste entre el dulzor del vino y el salado del chocolate, lo que intensificará aún más los sabores y vale la pena experimentar.

2 **Vinos rosados y chocolates afrutados con notas florales como primer plato:** Los vinos rosados combinan a la perfección con alimentos afrutados o con sensaciones florales, por lo que la combinación con el chocolate 'Rosa andina' de Paccari, que destaca por su sabor refrescante y aromático que evoca a las rosas ecuatorianas, se convierte en una elección sorprendente para esta época del año. Esta combinación es idónea para complementar un primer plato como podría ser un pescado o ensalada.

3 **Vinos tintos con chocolates negros con un alto porcentaje de cacao para el golpe fuerte:** Un Rioja crianza fusionado con un chocolate orgánico como el 'Raw 70% cacao' de Paccari, se convierte en una de las opciones más interesantes para ofrecer a los más exigentes de tu mesa. Ambos con sabores amaderados, puros y con notas florales, se trata de una versión de maridaje por afinidad para cualquier menú navideño. Esta opción es excelente para fusionar con el plato principal de tu menú, por ejemplo, una carne.

4 **Vinos blancos dulces afrutados y chocolates con toques cítricos para endulzar la velada:** En este caso un vino como el Moscatel junto con un chocolate con toques cítricos como el chocolate de Maracuyá de Paccari, maridan a la perfección. La fusión del dulzor moderado del moscatel y sus notas cítricas junto con lo exótico de las frutas tropicales como la maracuyá, es una alternativa estupenda para cualquier aperitivo en estas fechas. El cierre con broche de oro ideal para un menú sobresaliente.

EL **VINO ADECUADO** PARA CADA **PERSONALIDAD**

Una encuesta realizada por Barefoot Wine y OnePoll entre 2.000 estadounidenses comparó sus personalidades con el tipo de vino que les gusta tomar y estas son las conclusiones:

- **Los que disfrutan del vino tinto dijeron que son introvertidos (48%), mientras que los encuestados que disfrutan del vino espumoso tienen más probabilidades de identificarse como extrovertidos (40%).**
- **En las fiestas, quienes disfrutan del vino espumoso (26%) y el vino tinto (23%) dijeron que es probable que sean "observadores silenciosos".**
- **A los bebedores de los vinos rosados les gusta planear fiestas (19%) y los entusiastas del vino blanco creen que son el alma de la fiesta (20%).**
- **Los que prefieren beber vino espumoso y tinto también son más propensos a ser más aventureros, ya que el 70% dijo que estaría dispuesto a hacerse un tatuaje.**

Four Seasons



- **El signo signo zodiacal también parece que da pistas sobre las preferencias vinícolas. Así, prefieren el vino blanco los Géminis (20%), Cáncer (13%) y Tauros (10%); el vino espumoso los Leos (18%) y Libras (11%); y al parecer la mayoría de Escorpios (13%) y Virgos (16%) optan por el vino rosado.**

Matilda Nieves

NOTA DE CATA

D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: Mencía, sousón y caíño
Características: Color cereza. En nariz es pura expresión de la variedad mencía, con delicados aromas a moras y frambuesas con notas florales a violeta y toques a caramelo de tofe y regaliz. En boca es persistente y largo con una entrada fresca y notas florales.



MARIDAJE

Ideal para disfrutar con bocaditos de queso brie y solomillo a la pimienta

Construída en una antigua rectoría del siglo XVII y rodeada por 20 hectáreas de viñedo, la bodega Rectoral de Amandi –del grupo Bodegas Gallegas– está situada en Amandi, localidad natal del fundador, en el corazón de la Ribeira Sacra. El vino Matilda Nieves es un homenaje a una de sus nietas e hija de Myriam, una de las copropietarias. Fruto de una viticultura heroica, está elaborado con uvas seleccionadas de los viñedos que rodean la bodega y en su elaboración predomina la variedad mencía a la que en cada añada se unen otras variedades especialmente seleccionadas por el enólogo para encontrar la máxima expresividad de cada cosecha. En esta añada 2022 destaca la uva mencía, acompañada por el sousón y el caíño, que le otorgan esa nota afrutada tan característica. Un vino que podríamos definir como cautivador e inconfundible, un vino singular, moderno, atrevido y fresco. Un frescura que también se refleja en su etiqueta, en la que predominan los colores cereza y frambuesa, que representan la magia y el espíritu de la Ribeira Sacra. Además, muestra a un hada de los bosques, una joven en su balancín rodeada por los paisajes idílicos de un territorio de espectacular riqueza y uno de los secretos mejor guardados de la Galicia interior. ✻

BODEGAS GALLEGAS
Santa Cruz de Arrabaldo, 49 · 32990 Ourense
Tel.: 988 384 200 · www.bodegasgallegas.com

Masaveu Bodegas

Cinco referencias con las que acertar

Murua, buque insignia de Masaveu Bodegas, es, desde su fundación en 1974, referencia imprescindible entre los grandes de Rioja. Para estas fiestas nos sugieren un blanco y cuatro tintos con los que acertar.



En sus dos primeras décadas de vida, sus emblemáticos Reserva y Gran Reserva fueron el estandarte enológico; elegantes tintos marcados por largas y cuidadas crianzas en barrica y botella.

Con la llegada del nuevo milenio, Murua crea una gama más moderna, de atractiva personalidad juvenil. Nacen VS Murua y M de Murua, tintos exclusivos, frescos, en los que predominan sensaciones primarias, frutales. Vinos artesanos, elegantes, distinguidos con la virtud del terruño y ciclos de crianza más ajustados; iconos de Rioja Alavesa y tinto de alta expresión del siglo XXI.

La vinificación de parcelas se realiza por separado y sus vinos maduran en barricas cuidadosamente seleccionadas, y son acunados por el silencio y la oscuridad de sus naves de crianza; auténticas joyas talladas con mimo, desde el terroir hasta la botella. Como resultado, Murua elabora producciones limitadas con un máximo de 250.000 botellas de vino con todas sus referencias de alta gama.

Murua Blanco Fermentado en Barrica

Elaborado con 68% viura, 18% malvasía y 14% garnacha blanca, se crió sobre sus lías durante 9 meses y medio. La complejidad de este vino se manifiesta con aromas a manzanilla, un toque agradable de madreselva y diferentes aromas que se entremezclan con notas aportadas por la crianza en barrica. La entrada en boca es fresca y su paso refleja personalidad, mucha intensidad y longitud. El final es armonioso, con toques dulzones.

Murua Reserva 2015

Es un coupage de 92% tempranillo y 8% graciano y mazuelo. Crianza en botella de un mínimo de 4 años. Un vino con finura que refleja toda la tradición de Rioja Alavesa. Le caracteriza una gran versatilidad y es una referencia imprescindible entre los grandes de esta tierra. Además, es el buque insignia de esta firma bodeguera.

Veguín de Murua Gran Reserva 2015

Elaborado con 92% tempranillo y 8% graciano, solo se elabora en añadas excepcionales y ediciones limitadas. De esta añada, que fue calificada como muy buena, se han elaborado 14.465. Destaca por su potencia en boca, su longitud, su elegancia y agradable retrogusto. Guarda potencial de 20 años.

VS Murua 2020

Elaborado con 90% tempranillo, 10% mazuelo y una crianza de 16 meses en barrica. Es un vino seductor, reflejo del lugar del que procede ("sierra alavesa") y de la añada (2020), fantástica para los amantes del vino.

M de Murua 2019

Este 100% tempranillo con crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés, es un vino elegante, aterciopelado, con personalidad y volumen, donde se aprecia el frescor de la añada y una justa acidez. Después de oxigenarlo durante un tiempo, deja descubrir cada uno de sus atractivos para ser uno de los grandes vinos de Rioja Alavesa.✻

Más información: www.bodegasmurua.com

Vallformosa

Unión, inspiración y disfrute

Vallformosa, compañía elaboradora de vinos y espumosos, tiene una misión clara: unir a las personas e inspirarlas a encontrar el disfrute de cada día, sin limitaciones.



La bodega cuenta con tres marcas de espumosos Vallformosa, Mistinguett y Gran Barón, dos de vino, Cultivare y Freyé, e incluso se atreve con nuevos formatos que se adaptan a cualquier momento de consumo con I'mperfect, el vino en lata.

Ejemplo de renovación y adaptación a los nuevos tiempos, la compañía no tiene finca ni viñedo propios pero apuesta por las más de 400 familias viticultoras que cultivan la vid minuciosamente durante todo el año con el apoyo y la ayuda del equipo técnico que vela por obtener los frutos de la mejor calidad.

Pero no solo se diferencia en cuanto a calidad e innovación, sino también en sostenibilidad, con un firme compromiso en reducir su huella de carbono y un portfolio de productos 100% vegano.

En esta época marcada por las celebraciones y el espíritu festivo, regalar Vallformosa se ha convertido en una tradición que simboliza la unión, la alegría y los motivos para brindar, quedar con los seres queridos y disfrutar de un buen sparkling. Este año, no te lo pienses, regala el maridaje perfecto que recomiendan los mejores sumilleres para conquistar a los sibaritas y amantes de lo gourmet.

Vallformosa 150 Gran Reserva

Se trata del secreto mejor guardado de Vallformosa: un Gran Reserva que compite con el champán más prestigioso. De entrada, suave y burbuja fina, su posgusto es largo y agradable con un cuerpo equilibrado. Las notas de este cava 100% xarel·lo son de fruta blanca mezclada con suaves aromas que provienen de la segunda fermentación en botella, según el método tradicional, que tiene una duración de más de 30 meses. ¿El resultado? Un cava elegante, con aromas cítricos y florales.

Vallformosa Gala Barrica

Hablamos de un cava afrutado, limpio y brillante con burbujas finas y persistentes que forman una delicada corona. Este cava Brut Nature Reserva es fresco, cremoso y sabroso, con buena acidez y un final de boca largo, seco y muy agradable. ¿Existe un regalo mejor?

Vallformosa Gala Rosé

Este espumoso rosado hace de cada día una fiesta, algo que se busca mucho en las celebraciones navideñas. En esta época, cualquier excusa es buena para descorchar este espumoso de burbuja suave y refinada. Brinda con los tuyos por los pequeños hitos de la vida, las conquistas del día a día y por los momentos dulces que merecen ser celebrados. ¡Vive y disfruta la vie en rosé!

Cultivare Blanco y Tinto

Un pack inseparable compuesto por dos vinos de la gama más premium de Vallformosa con varias medallas de oro en su palmarés y el título de mejor vino de España. Dos botellas de edición limitada y numerada con una etiqueta única e irrepetible, creada mediante un proyecto artístico colaborativo que convirtió el silencio del confinamiento en una partitura musical. ❋ **Más información: www.vallformosa.com**

Monte Real Gran Reserva

Momentos reales, momentos eternos

La Navidad nos trae momentos inolvidables y compartir una copa con nuestros seres queridos es sin duda uno ellos. Si esa copa es de Monte Real Gran Reserva, seguro que se convierten en momentos eternos.





NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Monte Real Gran Reserva marca la expresión local de la variedad tempranillo. Color rojo cereza intenso, de buena capa, con sutiles ribetes teja. De nariz directa con expresión de fruta infusionada a moras, arándanos negros, ciruelas maceradas, que abren paso a una explosión de pimienta negra, clavo, que según se va oxigenando con el tiempo, da paso a la finura del tostado mostrando apuntes a vainilla, chocolate negro puro, y un toque balsámico. De boca jugosa, paladar fluido, fino, medio de boca levemente cremoso, combinado por notas licorosas de arándanos negros, especias dulces y regaliz. Se desplaza en su recorrido con tanino firme y acidez notable, denota toques especiados y anisados muy agradables, acompañados de jugosidad y carácter. El final es elegante, delicado y marcado por la acidez que soporta su cuerpo, lo mantiene ágil y vivo hasta el final.

Han pasado 90 años desde el primer Monte Real y el legado se ha ido enriqueciendo y ampliando. Ha traspasado fronteras y sigue siendo testigo en exclusiva de momentos únicos, emociones, recuerdos y de muchos secretos de familia. Monte Real, desde el respeto y la responsabilidad ha sabido adaptarse al cambio y transmitir, generación tras generación, su espíritu innovador a través de nuevos conceptos con el objetivo de seguir estrechando vínculos y siendo el elegido.

Es por eso que desde la bodega quieren acompañarte en tus momentos más tradicionales o ayudarte a crear nuevas tradiciones. Y entre las referencias que elaboran, en esta ocasión nos sugieren Monte Real Gran Reserva, un 100% tempranillo procedente del corazón de Cenicero en Rioja Alta. Concretamente las uvas con las que se elabora provienen del paraje "El Monte", de parcelas propias de vaso de más de 45 años, enclavadas entre los 430 metros y los 530 metros sobre el nivel del mar. En el campo, se realiza una selección zonal para cada parcela, recolectando sólo aquellos frutos que cumplen con el potencial vitivinícola. Finalmente, un trabajo minucioso en la elaboración clásica y la importante intervención del enólogo son claves en la obtención de este vino. La crianza de 36 meses en barricas 50% roble francés y 50% americano (nuevas durante el primer año), da paso a un afinamiento en botella durante un mínimo de 24 meses antes de su comercialización.✻

Más información:
www.bodegasriojanas.com

Heritage

El nuevo albariño de Pazo Pegullal

Pazo Pegullal, ubicado junto a las riberas del Miño, en la población pontevedresa de Salceda de Caselas, en la parte suroriental de la comarca de Vigo, acaba de lanzar un nuevo albariño con dos años sobre lías amparado bajo la D.O. Rías Baixas. Perfecto para acompañar mariscos, pescados y carnes blancas como el pavo, propios de las fiestas navideñas.

Pazo Pegullal es uno de esos pazos gallegos con un encanto especial que enamoró a su actual propietaria, Rosario Andrade, en los años ochenta. Una finca de 30 hectáreas (20 ha de viñedo), posteriormente ampliada con otras adquisiciones. El pazo fue construido en el siglo XVIII y destaca por estar circundado por una monumental muralla y presidido por un majestuoso portalón de acceso, que se completa con un jardín de ensueño. Un lugar donde se respira calma que, además, puede visitarse, previa reserva.

Rosario supo ver también el potencial enológico de esta finca y con los años, además de vinos, ha creado productos de cosmética natural como el aceite de camelia, y aceite de oliva virgen extra.

El viñedo –actualmente compuesto por 12 hectáreas de albariño y godello– está plantado en liras sobre suelos graníticos en pendiente, a una altitud de entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar. Se trata de una plantación moderna que ya entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos. El último en llegar al mercado es Heritage, un albariño 100% de la cosecha 2021 con dos años sobre lías en cuba de acero inoxidable. Está inspirado en D. José Fernández, uno de los pioneros en vinos filtrados en los años 60.*



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Aromas cítricos y florales con notas frutales de manzana verde, fondo salino y de lías. Gran equilibrio en boca, con buena estructura, acidez perfecta que hará longevo el vino. Recuerdos cítricos y salinos.
Maridaje: Debe tomarse frío y es especialmente adecuado para acompañar mariscos, pescados, arroces y carenes blancas.



Un pazo ideal para eventos

Los pazos gallegos, enclavados en plena naturaleza, son lugares ideales para celebrar eventos y Pazo Pegullal es sin duda uno de los más bonitos. La rehabilitación de unas naves antiguas serán usadas a partir de abril de 2024 para celebración de eventos, teniendo una decoración en armonía con el entorno. Celebrar una boda, banquete o comunión será garantía de éxito. Los invitados podrán pasear por los jardines que serán también el marco ideal para el reportaje fotográfico de los novios.

PAZO PEGULLAL Rua Pegullal, 12 · 36470 Pegullal (Pontevedra) · Tel.: 986 343 004 · www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com · @pazopegullal · Pazopegullal





Wine Palace

Compra física y online con el mejor asesoramiento

Las tiendas Wine Palace son establecimientos especializados en la venta de vinos, destilados y productos delicatessen. Desde su inicio, el año 2000 en Roses (Girona), Wine Palace ha ido en expansión y actualmente cuenta con 28 establecimientos y 200 trabajadores.

Cada tienda ofrece una amplia gama de opciones con aproximadamente 3000 productos, destacando tiendas como la de Figueres, Lloret de Mar o Sant Pere de Ribes con un surtido de 6000 referencias diferentes. Asimismo, las tiendas constan de sus propias salas para poder ofrecer formaciones y catas de productos a los clientes.

Aunque el avance de las tecnologías hace que haya que actualizarse día a día, Wine Palace también procura seguir dando un servicio especial y personalizado, poder dar al cliente lo que busca con una atención detallada y asesorar con conocimiento al cliente. Por eso la empresa cuenta con sumilleres en todos sus establecimientos, siempre en constante formación y desarrollo profesional. Además, cuentan con el asesoramiento de Anna Vicens, coordinadora de las tiendas Wine Palace, sumiller y actual presidenta de la Asociación Catalana de Sommeliers.

De momento y con la mirada siempre puesta en nuevas aperturas, se ha ido renovando la web para hacerla más dinámica, actual y clara. En www.winepalace.es no sólo se puede comprar a los mismos precios que en sus centros físicos, sino que se puede preguntar a sus sumilleres para resolver dudas sobre vinos, informan sobre los cursos y catas que realizan y, en definitiva, es un espacio donde compartir con los clientes toda la información necesaria para disfrutar de una experiencia única y personalizada. ❋

Más información: www.winepalace.es



91 puntos Guía Peñín | 90 puntos Guía Peñín | 90 puntos Guía Peñín

La recomendación

Habría múltiples productos a resaltar de entre todos los que abarca su amplio catálogo, pero en esta ocasión nos recomiendan la gama Lo Vy. Son vinos naturales, sin aditivos ni sulfitos añadidos y entre ellos destacan sus dos ancestrales. Una gama muy interesante y que ha conseguido altas puntuaciones en esta última edición de Guía Peñin.



Hinia Colección 2012

Un nuevo clásico de Martínez Lacuesta

Bodegas Martínez Lacuesta, una de las bodegas referentes de Haro con más de 127 años de historia, presentó hace un año su última revolución clásica, fina y atemporal que ya se ha convertido en imprescindible en las mesas de fiesta.



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 85% tempranillo, 10% graciano y 5% mazuelo
Características: Encantador, de color rojo cereza intenso, con un marcado borde rosado. En nariz destaca por su intensidad aromática, con notas de fruta negra madura que dan paso a una elegante gama de notas balsámicas, hojas de tabaco, caramelo, vainilla y chocolate. Destaca en boca por su frescura y su equilibrada acidez. Sus taninos suaves y su agradable estructura proporcionan una sensación de alegría en la boca. Con el tiempo, la botella lo dotará de un elegante y complejo bouquet.

Resultado de la larga andadura iniciada a finales del S.XIX, concretamente en 1895, por Don Félix Martínez Lacuesta, es una de las pocas Bodegas Centenarias de Rioja que tras sucesivas generaciones sigue en manos de la familia fundadora.

Ubicada en Haro, Capital del Rioja, elabora vinos con la personalidad y el equilibrio de los grandes vinos, icónicos y clásicos desde su origen. Fieles a un estilo, precisamente la bodega profundiza en su estrategia, marcada para los próximos años, fundamentada en un "Regreso al Futuro", reforzando esos vinos que la han hecho ser un referente nacional e internacional.

Tras 127 años de historia, la bodega emprende un nuevo ciclo "revolucionario" y expansivo con la llegada de nuevos vinos, como ha sido este Hinia 2012, que tienen mucho que aportar y decir del presente y futuro de la DOCa Rioja. Los que fueron parte de su fundación, siguen siendo los vanguardistas del futuro.

Hinia 2012 marca la línea futura de los vinos de Reserva de la bodega. Un ensamblaje de tempranillo, graciano y mazuelo procedentes de viñedos de más de 40 años situados al norte y noroeste del municipio de Haro, de donde proceden las uvas de esta bodega. Orientaciones y ubicaciones donde mantener una frescura característica de los vinos de Martínez Lacuesta que los hace longevos y con una magnífica "tensión" en su evolución.

Su elaboración y crianza de 30 meses, separado por variedad y parcelas, siempre se lleva a cabo en el roble americano característico de los grandes vinos de la zona. Las barricas, fieles a los grandes vinos clásicos de guarda, no son nuevas al 100%, sino que son barricas de 3-4 años para mantener la fruta original y no "maderizar" en exceso los vinos, siendo su limpidez, franqueza y elegancia sus características principales.

De ahí al paso de la crianza en botella, larga y tranquila, clave para el afinamiento de sus vinos. Ese pacto con el tiempo que los hace crecer y aporta la madurez para alcanzar su plenitud. No hay prisa… el tiempo pone todo en su sitio. ❋

Más información: www.martinezlacuesta.com

Martín Códax Lías

Martín Códax Lías, cuyo nombre hace alusión a su crianza sobre lías, representa el mejor ejemplo de la evolución del albariño por sí mismo. Desde su nacimiento, este vino de gran complejidad aromática y elegancia ha sido condecorado por la crítica en repetidas ocasiones, recibiendo los máximos galardones y puntuaciones por parte de los profesionales del sector, guías y concursos más importantes a nivel nacional e internacional. Por ejemplo, Martín Códax Lías ha sido distinguido en seis ocasiones como "Mejor vino blanco sin barrica de España del año" según la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).

Destacar que Martín Códax Lías tiene un gran potencial de envejecimiento para continuar desarrollándose y evolucionando en botella, pudiendo alcanzar todavía una mayor complejidad.❋

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescados grasos, carnes blancas, risottos y quesos semicurados



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Tras una crianza sobre lías de 6-7 meses se obtiene este vino color amarillo pajizo, limpio y brillante. Intensidad aromática alta, con toques cítricos de pomelo, fruta madura, pera y membrillo fresco. Cremoso, con notas de panadería. Retronasal fresca y mentolada, donde destaca la salinidad que le aporta longitud. Entrada en boca amplia y con volumen. Buen paso, denso y sedoso, propio de la crianza sobre lías. Frutoso y sabroso, muy largo. Buen potencial de envejecimiento.

BODEGAS MARTÍN CÓDAX
Burgáns 91
36633 Vilariño – Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 526 040
www.martincodax.com

Finca El Rincón de Clunia

Las uvas de tempranillo con las que se elabora Finca El Rincón de Clunia provienen de una parcela de 2,02 ha ubicada a 970m de altitud con suelos exigentes, franco arcillo arenosos, con abundancia de rocas calizas por entre las cuales penetran las raíces de las vides. Se trata de un lugar especial con un microclima extremo, donde la gran variación térmica entre el día y la noche modula la excelencia.

MARIDAJE

Asados de lechal, cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas en general, quesos curados y semicurados, parrilladas y cochinillo

NOTA DE CATA

Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedad: Tempranillo
Características: Rojo rubí de capa alta. Predominan los aromas de frutas rojas, como cerezas, ciruelas, y grosellas rojas y negras. Las complejas notas de la crianza en barrica, perfectamente ensambladas con la fruta, nos traen recuerdos de especias, vainilla, cacao, y frescas notas de eucaliptus. Paso agradable por boca, dejando clara su potencia frutal y unos taninos maduros y suaves. Redondo, equilibrado, armonioso, persistente.

BODEGAS CLUNIA
Carretera BU-925, KM 27,25
09410 Coruña del Conde (Burgos)
Tel.: 948 838 640
www.bodegasclunia.com



La vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cestas de 10 kg y las uvas pasan por una triple selección: en viñedo, cintas de selección y mesas vibratorias. Luego se realiza una maceración pre-fermentativa para mejorar la extracción de aromas y una fermentación con levaduras autóctonas previamente seleccionadas en el viñedo, maloláctica en barrica, con battonage sobre sus lías y finalmente se somete a 18 meses de crianza en barricas de roble francés especialmente seleccionadas. Solo así se expresan esos taninos de terciopelo en un vino redondo, equilibrado, armonioso y persistente.❋

Abadal Cinc

Vinculados al mundo del vino desde hace más de ocho siglos, Abadal está ubicada en Santa Maria d'Horta d'Avinyó, una localidad situada en el corazón del Bages, a poca distancia de Barcelona, en un entorno único que cautiva por su belleza y su singularidad. Abadal es una bodega familiar nacida de la vocación de elaborar vinos que expresen la singularidad de su paisaje: viñedos en terrazas rodeadas de bosque, variedades tradicionales únicas –picapoll y mandó como principales exponentes– y suelo de arcilla con fuerte presencia de piedra. En su apuesta por el territorio como camino de diferenciación e identidad, la bodega trabaja para afianzar la tradición vitícola del Bages con innovación y modernidad.

Paisaje, historia, vino y gastronomía se fusionan en la propuesta enoturística de Abadal, donde destacan actividades como la Visita Gourmet, una visita realizada con total exclusividad para grupos reducidos, que permite disfrutar de los mejores vinos de Abadal, el Silencio entre viñedos, una original experiencia para dos personas, o el Brunch entre Viñedos. La bodega también cuenta con Wine Bar, una opción ideal para tomar una copa de vino con unas vistas inmejorables del paisaje. Para seducir y cautivar esta Navidad, nos proponen su vino Abadal Cinc. ❋



NOTA DE CATA

D.O.: Pla de Bages
Variedad: Merlot
Características: En nariz, balsámicos, especias y cacao. En boca, grosellas y cerezas fundidas en una sublime complejidad del terreno. Doce meses de barrica redondean el vino.

MARIDAJE

Costillas de cordero, fricandó de ternera o tarta sacher

BODEGAS ABADAL
08279 Santa Maria de Horta de Avinyó (Barcelona)
Información Enoturismo: +34 666 732 969 / visita@abadal.net
Reservas Enoturismo: www.abadal.net



La Lobita 2022

Los vinos de Ana Carazo, alma máter de la bodega La Loba, nacen en un recóndito rincón de la Ribera del Duero soriana. En este lugar olvidado, la tierra graba en su piel la dirección de los pasos de Ana. Sus pies labran los arcillosos suelos de Matanza de Soria, los mismos que han visto cómo se da vida a un viñedo que ha sido abandonado, con valor, esfuerzo y dedicación. La Lobita 2022 es el elixir resultante de haber cosechado a mano, racimo a racimo, los frutos de las viñas que hace tanto fueron ignoradas; uvas tintas y uvas blancas autóctonas, que hoy se conjugan en un tinto joven único, que fermenta al amparo de las duelas de roble francés de una barrica de quinientos litros. Su complejidad y su frescura hacen que este multivarietal de tempranillo y albillo mayor, capaz de dejar huella en el paladar, rompa con lo establecido en Ribera del Duero. ❋

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo y albillo mayor
Características: Color cereza, marcado por un punto frutal, goloso, sobre un fondo ligeramente especiado de pimienta y regaliz. Un fondo mentolado muestra la frescura de este joven creado con tanto mimo y detalle, que posee unas pinceladas de fruta tropical madura, que se entremezclan con ligeros tostados refinados por haber sido fermentado en contacto con madera de roble. Es un vino con una entrada opulenta, sabroso, frutal, con un final cálido, protagonizado por las notas de café y mermelada.

Marta Roldán Melgosa - La Luz Azul Fotografía



MARIDAJE

Carnes rojas, pescados azules, guisos sabrosos, embutidos ibéricos y quesos curados

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

Sabrosas preparaciones y grandes vinos

MARIDAJES FESTIVOS





En fechas tan especiales como las fiestas buscamos pasar bonitos momentos junto a nuestros seres queridos, y qué mejor manera de hacerlo que alrededor de una mesa. Es allí donde solemos disfrutar de sabrosas preparaciones que acompañaremos de grandes vinos.





POR PABLO PÉREZ

Preparamos y planificamos con ansias y entusiasmo todo aquello para que estas veladas sean espléndidas y es por ello que buscamos maridar la gastronomía no solo con los vinos sino también con las personas. Para estos momentos mágicos, os dejaré una serie de recomendaciones y maridajes. Nosotros desde el Restaurant Kökosnøt, ubicado en el centro de Andorra La Vella ya vamos entrando en sintonía con esta época con varias propuestas que llevan nuestro toque de creatividad y vanguardia pero sin olvidar la importancia de la tradición.

Comenzar una mesa navideña requiere toda una estrategia y tenemos que ir de menos a más en cuanto a la estructura de los vinos para poder acompañar la comida escogida.

Entrantes

Comenzaremos con un dúo de ostras pero le daremos nuestra impronta: a una de ellas la pasaremos por la brasa veinte segundos para otorgarle un poco de temperatura y aroma ahumado y a la otra, por el contrario, la serviremos con una leche de tigre. La pregunta radica en cómo maridar temperaturas diferentes y el mar con lo cítrico. Pues, comen-





zaremos con un albariño que puede hacernos vibrar con las ostras preparadas de esta manera; y si hablamos de albariños especiales, utilizaremos el Amodiño del gran productor Eladio Piñeiro. Este es un vino que tiene una crianza sobre sus lías, esto le aportará cremosidad y textura para poder limpiar el paladar y darle frescura a un plato que combina muchos sabores potentes.

Primeros

Continuaremos con una lasaña de centollo con una velouté de mar. Siguiendo en la línea de una gran selección de vinos cogeremos de la bodega un gran blanco de la casa Castello della Sala: el Cervaro. Este es un blanco muy profundo de la región de Umbría que combina chardonnay con grechetto; es un vino largo, untuoso, profundo que nos hará disfrutar de este plato de mar.

Haremos un pequeño cambio de rumbo junto a un plato que jamás puede faltar en estas fechas, un foie mi-cuit al pedro ximenez con una mermelada de higos. Es aquí que sí beberemos un blanco seco de gran acidez pero sobre todo de estructura: un borgoña. Este es justamente un vino de festividad, para compartir grandes momentos. Para ello pienso en el gran Joseph Drouhin y servimos Chablis Grand Cru Les Clos. Un chardonnay notable que nos dejará el paladar preparado para pasar a los platos principales de esta gran mesa. Seguimos con bacalao confitado con una emulsión de ajo y María Luisa; aquí optaremos por un vino tinto fresco con buena fruta roja para hacer contraste. Para ello no hay mejor opción que un malbec de la bodega Tukma del norte argentino de la provincia de Salta. Este es un vino de altura que combina perfectamente con un pescado de



la potencia de un bacalao; los toques de María Luisa darán ese punto cítrico que ya viene incorporado en este malbec que nos recordará a la piel de naranja cocida y unas grosellas frescas.

Plato principal

El plato principal, para ir cerrando la velada será un crujiente de cordero acompañado de una crema de apionabo y chalotas. Para este tipo de carnes he seleccionado un vino extraordinario, de carácter y personalidad, de uno de los grandes productores catalanes como es Joan Ignasi Domènech y aquí nos encomendamos al Teixar. Una garnacha fantástica que nos hará disfrutar la combinación de una carne grasa con toda la frescura de este vino que combina fruta negra con especies y flores que intensifican el plato y le confieren un toque único como si utilizáramos condimentos.

Para finalizar

Para ir concluyendo estas comidas o cenas tan especiales, escogeremos un vino relacionado con la magia, un vino de meditación, de cierre de año... para terminar y comenzar de la mejor manera. Pasamos al fabuloso Ino que es una garnacha de solera de una barrica de castaño del año 1840 del Sr. Jaume Serra del Empordà, del pueblo de Cantallops (Girona). Frutos secos combinados con fruta cocida, levaduras, higos y orejones que podemos maridar con un *panettone* clásico para que todos estos aromas y sabores se fundan en la masa de este manjar italiano.



Ya para brindar, no nos pueden faltar las burbujas, siempre ideales compañeras de festejo. Es aquí el momento de maridar con nuestro estado de ánimo, con ese momento tan especial del cierre de un año, de balances, de deseos, de promesas y felicidad, de compartir con la gente que uno más quiere. Yo les propongo un Celler Batlle Brut de Gramona; un xarel·lo con macabeo de 110 meses de crianza, un privilegio para disfrutar con tranquilidad y crear un recuerdo que perdure en el tiempo.

Desde Andorra, con mucho cariño, les deseamos unas felices fiestas y prospero año nuevo, colmado de brindis y alegrías.❋

Sinónimo de alegría y celebración

Las chispeantes burbujas de los vinos espumosos son siempre sinónimo de alegría y celebración. Sin duda, los preferidos para los brindis.

ESPUMOSOS

Mos Fun Kitchen



Los vinos espumosos son aquellos que contienen gas carbónico. La cantidad de gas que pueden contener es variable, depende mucho del método de elaboración y tiene consecuencias evidentes en las características organolépticas del vino: Mousseaux (efervescencia vívida, a esta categoría pertenecen el champagne y el cava), pétillants (efervescencia ligera) y perlants (efervescencia muy ligera), éstos dos últimos tipos se conocen genéricamente como vinos de aguja.

El champagne y el cava encabezan el ranking de celebridad, pero hay muchos otros espumosos en el mundo. Nos centraremos en el celebérrimo champagne y en los espumosos que se producen en España, no sin antes diferenciar los métodos de elaboración.

Métodos de elaboración

Como decíamos al principio, los vinos espumosos, espumantes o de aguja son los que contienen gas. Sus burbujas pueden conseguirse añadiendo CO_2 durante la elaboración, en cuyo caso solemos hablar de vino gasificado, o bien mediante una segunda fermentación en la que las levaduras producen este anhídrido carbónico al metabolizar el azúcar. Esta segunda fermentación se puede lograr por distintos métodos:



Método tradicional o champenoise: tomando como base un vino de baja graduación, por debajo de 11º, se le añade azúcar y levaduras y se embotella para permitir que se produzca la segunda fermentación. Tras reposar al menos 9 meses, las botellas se inclinan hacia el tapón y después el gollete se congela y se degüella para eliminar el poso sólido. Esa cantidad se repone con licor de expedición que puede contener una dosis de azúcar variable. Es el tipo de procedimiento que se utiliza tanto para la elaboración del champagne como del cava. Las diferencias radican en la zona de producción y en las variedades de uva utilizadas, pero ambos presentan gran calidad.
Método transfer: de manera similar a como sucede en el método anterior, en éste la segunda fermentación también se lleva a cabo en la botella, aunque por un tiempo menor. El vino se trasvasa después a un depósito donde se filtra para eliminar el sedimento. Por este sistema se elaboran los espumosos alemanes conocidos como sekt.
Método Charmat (también conocido como Granvas y, en Italia, Martinotti): la segunda fermentación tiene lugar en un depósito de acero inoxidable. El vino se embotella después a presión. Es conveniente para grandes volúmenes y crianzas bre-

Mos Fun Kitchen



ves, pero suele ofrecer buenos resultados cuando se realiza con vinos base de calidad contrastada. Así se obtienen, entre otros, los italianos prosecco y lambrusco.

Método ancestral: el vino se embotella durante el proceso de fermentación sin añadir levaduras ni azúcares, una vez en la botella la fermentación continua con la creación de CO_2. Sin adición de azúcar, sulfitos, ni crianza sobre lías. Se consiguen así los pétillant-naturel (Pét-Nat). Actualmente son tendencia entre los amantes de los vinos naturales unque tampoco se trata de un invento nuevo, la tradición de los pétillant-naturel es ancestral en Francia y se remonta 500 años atrás, cuando no existía siquiera el champagne.

Cataluña: Cava, Clàssic Penedès y Corpinnat

El cava –que se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad– ha modificado su reglamentación y diversificado su oferta para responder a las exigencias del mercado y hoy alcanza cotas de calidad notables, en diferentes gamas de precios y estilos. Aunque la D.O. abarca subzonas repartidas por distintos puntos de la Península Ibérica, la mayor parte de la producción se concentra en la comarca del Penedès, donde tradicionalmente se han destinado tres variedades autóctonas a la elaboración de este espumoso: xarel·lo, macabeo y parellada. No obstante, en algunos también tienen cabida otras uvas de presencia más minoritaria, como la chardonnay, la pinot noir, la monastrell, la subirat parent o la garnacha.

Al igual que en Champagne y otras regiones del mundo donde los espumosos se elaboran siguiendo el método tradicional –que prioriza el ensamblaje de variedades– en la D.O. Cava es habitual encontrar cuvées que ofrecen el protagonismo a una sola variedad. Es el caso de los llamados Blanc de Blancs (suelen ser 100% chardonnay, aunque pueden contener otra variedad de uva blanca), y Blanc de Noirs, que son los cavas elaborados al 100% con uva tinta, en la mayor parte de los casos, la compleja y sutil pinot noir.

Silversea



Con más de un 70% de ventas internacionales, la D.O. Cava es la denominación de origen española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.

Además de cava, en Cataluña se elaboran espumosos de calidad dentro de la D.O. Penedès para los que en 2014 se creó una categoría específica, "Clàssic Penedès", que ampara vinos espumosos que se caracterizan principalmente por ser 100% ecológicos, 100% reserva y 100% Penedès (pertenecer a la D.O. Penedès). Deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.

Este escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial. Destacar que se trata de un producto con identidad definida, donde su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra.

Los elaboradores de Clàssic Penedès son: Albet i Noya, AT Roca, Aymar, Celler Can Marlès, Celler Can Morral del Moli, Colet, Finca la Font de Jui, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Además de los "Clàssic Penedès", en el Penedès catalán también se elaboran los "Corpinnat", una marca colectiva de vinos espumosos elaborados mediante método tradicional de segunda fermentación en botella, y con otros criterios de envejecimiento específicos y un origen de uva muy territorial y minucioso. Muchas de las bodegas que forman parte de esta marca de calidad pertenecieron anteriormente a la D.O. Cava, aunque en 2019 se

¿Sabías que...?

- **En España se elaboran vinos espumosos en diferentes zonas y bajo distintos reglamentos.**
- **Hay espumosos amparados bajo el paraguas de las Denominaciones de Origen, pero otros no.**
- **Más del 95% de la producción de vino espumoso español se concentra en Cataluña.**
- **Cataluña es la comunidad autónoma donde más vino espumoso se consume de todo el Estado (cerca de un 40% del total) con unas 3,7 botellas anuales por persona (2021).**
- **No todos los cavas son catalanes. La D.O Cava abarca 159 municipios repartidos por 10 provincias: Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, Zaragoza, Navarra, Álava, La Rioja, Badajoz y Valencia.**

D.O. Cava



La importancia del tapón

En la producción del vino espumoso en botella es necesaria una segunda fermentación, conocida con el nombre de tiraje, en la que acostumbra a usarse un tapón de plástico y aluminio, el tapón corona. Ahora, un proyecto quiere estudiar las mejoras sensoriales en el vino que comportaría cambiar este tapón por un tapón de corcho, que es 100% sostenible, reciclable y biodegradable. Así, Recaredo junto con varias empresas del sector vitivinícola, empresas del sector del corcho como Francisco Oller y Tesa y, con el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) y la Fundación Instituto Catalán del Corcho, se han aliado en materia de sostenibilidad e investigación mediante el Grupo Operativo SensoVI. El principal objetivo del grupo es investigar, durante dos años, qué efecto tiene el uso del corcho en la segunda fermentación en botella (tirada) de los vinos espumosos en contraposición al tapón corona. Además, este grupo quiere avanzar hacia un tapón 100% sostenible que permita mejorar la gestión del corcho y la preservación de la biodiversidad.



D.O. Cava

separaron de esta denominación de origen. Una de las principales razones para esa escisión fue que las bodegas entendían que la D.O .Cava no ponía suficientemente hincapié en la protección del origen específico de las uvas con que se elaboraban los vinos. Actualmente integran Corpinnat doce bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Hguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Descregut, Pardas y Celler Bufadors, la última bodega en incorporarse el pasado mes de octubre.

La elaboración de vinos espumosos de calidad está también permitida en otras denominaciones de origen catalanas como la D.O. Alella, que también se rige por la segunda fermentación en botella, así como la D.O. Empordà y la D.O. Catalunya. Además de los anteriores hay en Cataluña otros espumosos como por ejemplo los Vardon Kennett de Familia Torres, que se elaboran mediante segunda fermentación en botella, con unos criterios de viticultura, elaboración y calidad muy elevados. Aunque este vino espumoso nace en el Penedès, no está amparado ni por la D.O. Cava, ni por los "Clàssic Penedès", ni por los "Corpinnat".

Codorníu



Cómo catar un vino espumoso

Todos los vinos se catan en tres fases: visual, olfativa y gustativa. Pero en el caso de los espumosos podríamos añadir la fase "sonora", ya que el oído también interviene.

- **Oído: Lo primero que hacen los catadores al descorchar este tipo de vino es servirlo y "escucharlo", agudizar el oído para percibir el sutil sonido de las burbujas que, con un poco de imaginación y poesía, nos permitirá tachar el vino de elegante, retraído, impetuoso, tímido u otros calificativos igual de sugerentes.**
- **Vista: Para la fase visual colocaremos la copa levemente inclinada sobre un fondo blanco y consideraremos, como si se tratara de un vino tranquilo, la limpidez, el color y la intensidad cromática.**
- **Olfato: En la fase olfativa, este tipo de vino se huele primero a copa parada para percibir los aromas primarios que originan las varietales y después se mueve y se huele de nuevo para descubrir los matices secundarios y terciarios fruto de la fermentación y de la crianza respectivamente. El movimiento ha de ser más sutil que en el caso de los vinos tranquilos, puesto que el gas ya agita naturalmente el líquido.**
- **Gusto: Si nuestro espumoso está a la temperatura adecuada – entre 6 y 8 grados aproximadamente– nuestro paladar lo podrá apreciar bien al llegar la fase gustativa. Al contrario de lo que sucede con los vinos tranquilos no pasearemos el líquido por toda la cavidad bucal para evitar que el gas insensibilice nuestras papilas gustativas. Con un buen sorbo quieto en la boca calibraremos su sabor, intensidad, dulzor y persistencia, así como la sensación gaseosa (suele percibirse más carbónico en los espumosos jóvenes).**

Otras zonas de producción de espumosos en España

Los espumosos españoles no solo se elaboran en Cataluña o en las regiones amparadas en la D.O. Cava (recordemos que es una denominación de origen de tipo supra autonómico), sino que se elaboran en otras zonas. Algunos de estos espumosos españoles se amparan en Denominaciones de Origen y otros no y utilizan distintos métodos de elaboración.

En la Comunidad Valenciana, una de las que abarca la D.O. Cava, también se elaboran célebres vinos espumosos como los moscateles espumosos evocadores de los Asti italianos, cuya segunda fermentación no se realiza en botella sino mediante el método Charmat, en depósito de acero inoxidable y añadiendo carbónico. En las comunidades de Castilla La Mancha y Castilla y León también se elaboran vinos espumosos utilizando este método, pero también el de segunda fermentación en botella.

Quizás unos de los más conocidos en la comunidad castellano-manchega son los "Vinos Cueva", designación con que se conocen los vinos espumosos con segunda fermenta-

Jardín del Intercontinental - Madrid



Maridaje

Los espumosos son tan polifacéticos que sirven para acompañar una comida de principio a fin. El carbónico nos hace salivar y "pide comida", limpiando además la boca de sabores entre plato y plato. Sólo tienes que elegir el que más te guste y verás que, como si de un *little black dress* se tratara, combina prácticamente con todo.

ción en botella que se elaboran en Alcardete, Toledo, con variedades como la airén o la brujidera, además de otras como macabeo (viura), chardonnay o sauvignon blanc.
En Castilla y León la D.O. Rueda ampara vinos espumosos de la variedad verdejo y algunas bodegas de Bierzo, Toro y Ribera del Duero elaboran vinos espumosos, casi todos por segunda fermentación en botella, aunque no están amparados por ninguna denominación de origen. Una situación compartida durante un tiempo en el País Vasco por la D.O. Bizkaiko Txakolina, dentro de la que se elaboran vinos espumosos, que en un momento no estuvieron amparados por ella, pero que ya tienen en la categoría de vinos especiales Apardunak su segmento burbujeante.
Otras denominaciones de origen que amparan vinos espumosos en su reglamento son la D.O. Cigales, en Castilla y León, la D.O. Vinos de Madrid, y las gallegas D.O. Ribeiro, D.O. Valdeorras y D.O. Rías Baixas, así como la D.O.Ca Rioja, donde recientemente entró en vigor la nueva categoría de vino espumoso. Rioja es otro ejemplo de comunidades donde se pueden elaborar espumosos bajo dos denominaciones de origen, la D.O.Ca Rioja y D.O. Cava.
En las Islas Baleares, denominaciones como la D.O. Binissalem y la D.O. Pla i Levant amparan espumosos en su reglamento. Y en las Islas Canarias también les amparan denominaciones como la D.O. Valle de Güímar.

Hotel Arts Barcelona



Novedad

El pasado 21 de noviembre el Tribunal Supremo confirmó la legalidad de la denominación "Cava de Requena". El Alto Tribunal no admitió el recurso de la Denominación de Origen Cava que pretendía que la zona productora de cava valenciano no fuera conocida con ese nombre. La D.O. Cava había argumentado que esta nueva denominación podría causar confusión entre los consumidores, al coexistir con vinos ya protegidos por la D.O. Utiel-Requena.
La ratificación por parte del Alto Tribunal de la sentencia favorable a los productores valencianos obliga al Consejo Regulador de la D.O. Cava a modificar inmediatamente, en cumplimiento de la sentencia, el pliego de condiciones para incluir y reconocer la zona productora de Cava de Requena.
La sentencia permitirá a los bodegueros valencianos diferenciar su producto en sus botellas respecto del cava de origen catalán.

Diferencias entre cava y champagne

Aunque el cava y el champagne se produzcan de manera idéntica, por el método tradicional o champenoise, podría decirse que más que hermanos gemelos son más bien primos lejanos. En primer lugar, sólo puede denominarse "champagne" al espumoso que se elabora en la región francesa de Champagne, así que no tiene sentido decir "champagne francés". En esta D.O. se cultivan principalmente tres variedades de uva: chardonnay, pinot noir y pinot meunier.
En España sucede lo mismo: sólo se puede llamar "cava" al espumoso procedente de la D.O. Cava, una denominación mucho más amplia que la francesa y que abarca



Etxeko Ibiza -Bless Hotel Ibiza

territorios en Valencia, Extremadura y Valle del Ebro además de Cataluña, donde se encuentra su centro neurálgico: Sant Sadurní d'Anoia, en el Penedès. La xarel.lo, la macabeo y la parellada son las tres variedades autóctonas que se han destinado siempre a la elaboración del cava, aunque están admitidas otras como la pinot noir, la monastrell, la subirat parent, la chardonnay y la garnacha.

Otros rasgos diferenciadores entre cava y champagne son el suelo y el clima. En la región de Champagne el suelo es ácido, en la D.O. Cava, especialmente en Cataluña, es calcáreo y arcilloso. Y mientras que en la Champagne el clima es continental atlántico, con grandes contrastes térmicos, en la D.O. Cava se disfruta un benigno clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos calurosos que facilitan la maduración de la uva y, con ello, no tener que añadir azúcar en exceso. Con tanta disparidad en las varietales, la localización y el clima, cava y champagne son espumosos muy distintos, a pesar de estar elaborados del mismo modo.

Una última diferencia es que los elaboradores de champagne mezclan vinos tranquilos de diversas añadas para obtener el vino base, práctica que no llevan a cabo los productores de cava.❋

5 Curiosidades del champagne que desconocías

1 Un descubrimiento casual. **La invención de esta famosa bebida se le atribuye a Dom Pierre Pérignon, un monje de origen francés que vivió en la región de Champagne entre 1.638 y 1715. La leyenda cuenta que este monje descubrió la fórmula del vino espumoso por casualidad y que, tras probarlo, llamó corriendo a sus compañeros para que se deleitasen con esta bebida ya que la explosión de las burbujas en su paladar le hizo creer que las estrellas habían invadido su boca.**

2 No todo es Champagne. **Uno de los requisitos para que sea considerado como tal, es que las uvas utilizadas para su elaboración deben cultivarse en el viñedo de Champagne que está compuesto por cinco zonas (Marne, Aisne, Seine-et-Marne, Aube y Haute-Marne). Asimismo, el proceso de elaboración de esta bebida debe ser el conocido "método champenoise", consistente en dejar que el vino realice una segunda fermentación en la botella. Previo a este paso, se debe añadir una mezcla de azúcar y levaduras. En esta segunda fermentación, el CO_2 producido por las levaduras no se pierde, lo que facilita su integración con el líquido y genera una sensación cremosa.**

3 La velocidad del corcho puede alcanzar una velocidad de 65 km/h. **Los neumáticos de los coches contienen tres veces menos bares que una botella de Champagne.**

4 ¿Cuántas burbujas crees que tiene?. **Otro dato curioso es que una botella de 750 ml de este vino contiene casi 50 millones de burbujas, generando una gran cantidad de presión. Además, las burbujas de una botella abierta pueden durar hasta 3 días, siempre y cuando se disponga de un tapón para cerrar la botella.**

5 La bebida fetiche de estrellas. **Se puede considerar a la famosa actriz, modelo y cantante estadounidense Marilyn Monroe, conocida por películas como The Seven Year Itch o Niágara, como una gran seguidora de esta bebida ya que se dice que utilizó 350 botellas de este vino para poder disfrutar de un baño de burbujas por todo lo alto.**

**Fuente: MAD Gourmets*

Juvé & Camps Reserva de la Familia Gran Reserva Brut Nature

En el top 50 de la reputada revista internacional *Wine Spectator*

Concebido originariamente como un vino para compartir con los más allegados a la familia Juvé, ha conseguido posicionarse como una de las etiquetas más emblemáticas y reconocidas a nivel mundial. Sin duda, el espumoso ideal para brindar y disfrutar con los tuyos en estas fiestas.

La Navidad es sinónimo de reencuentros familiares y brindis. Y de de eso sabe mucho Juvé y Camps, una bodega familiar centenaria.

Este año 2023, su referencia más aclamada, Juvé & Camps Reserva de la Familia, cumple sus primeras 50 vendimias posicionado en la élite de los espumosos de largas crianzas a nivel global y cosechando éxitos como el puesto 43 en el ranking top 100 de la prestigiosa revista internacional *Wine Spectator,* siendo el primer vino español y el único espumoso de nuestro país. Desde su salida al mercado este gran reserva ha sido pionero del estilo brut nature en España, y mantiene su vocación de larga guarda que marca el estilo de Juvé & Camps, además de mostrar la maestría del *coupage* que caracteriza a la casa. Se elabora con las variedades xarel·lo, macabeo y parellada procedentes de los viñedos en propiedad en Espiells, Can Massana y La Cuscona, que se cultivan en ecológico y donde se practica viticultura regenerativa, uno de los pilares de Juvé & Camps en cuanto al trabajo en el campo. Es un vino con marcada identidad del Penedès y esencia mediterránea al que no se le añade azúcar tras el degüelle, por lo que conserva una expresividad que refleja el ADN y el carácter del terroir. En su ensamblaje combina alrededor de setenta vinos base diferentes de máxima calidad y su crianza se extiende más allá de los 36 meses sobre lías, para lograr ese caleidoscópico equilibrio que seduce a quien lo descorcha desde hace casi medio siglo.

Juvé & Camps Reserva de la Familia es un espumoso versátil y altamente gastronómico, dispuesto a elevar cualquier ocasión, ya sea un aperitivo o como acompañante perfecto para realzar cada comida, cena o momento.❋

Más información: www.juveycamps.com
@juveycamps





Recuerdos entrañables

"Tengo recuerdos entrañables ligados a una botella compartida del Reserva de la Familia Gran Reserva Brut Nature que, para mí, representa todo lo que hemos sido en estos más de cien años de tradición vitícola y lo que somos ahora en términos de innovación en el campo y la bodega", explica la cuarta generación de la familia y bodeguera de Juvé & Camps, Meritxell Juvé.

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Xarel·lo, macabeo y parellada
Características: Brillante, dorado como un atardecer frente al Mediterráneo. De burbujas minúsculas e incansables. Desprende aromas de frutas blancas maduras como manzana o pera, acompañadas de notas cítricas y toques de pan tostado. En la boca entra con señorío y volumen, es amplio y de una placentera frescura, con una burbuja que suma deleite al conjunto. Es largo, se despide con un final frutal de madurez perfecta.
Maridaje: Perfecto con jamón ibérico de bellota, pero también un excelente contrapunto de una vichysoisse con almendra tostada, de un Cochinillo con puré de manzana y una tarta de camembert con nueces.



VESTIDO DE FIESTA

Pommery Brut Rosé Royal se elabora con una alta proporción de chardonnay y es un vino de gran fineza y vivacidad. Las pequeñas frutas rojas dan una impresión de redondez, realzada por una agradable frescura. Esta Navidad se viste con los patrones paisley, típicos de la lana Cashmere de India.



Versátil, intenso y elegante

Montesquius Reserva extra brut 2019 ha sido creado para gustar y es perfecto para disfrutarlo en cualquier momento, por supuesto, también en las próximas fiestas navideñas. Cuando lo saboreamos, destaca su ligereza, pero a la vez su armonía, enriquecida con unas notas balsámicas, vainilla, fruta fresca y flores secas, algunos tonos ahumados y sobre todo su cremosidad de burbuja.



Sofisticado y exquisito

Alta Alella Laietà Rosé Gran Reserva es un cava elaborado con la variedad más genuina de esta zona vinícola, la mataró (monastrell). Un cava sofisticado, exquisito y persistente, que presenta aromas a violetas y frutos rojos, combinados con notas de frutos secos, bollería y un toque de mineralidad.

Simplemente irresistible

Este champagne es un homenaje a la emblemática uva chardonnay de la Maison Perrier-Jouët que combina elegancia y vivacidad, aportando armonía y ritmo a la degustación. Una propuesta perfecta para estas fiestas, simplemente irresistible, deslumbrante, rebosante de notas frescas cítricas y florales.





Estuche exclusivo

Coincidiendo con el 280 aniversario de la *Maison*, Moët & Chandon presenta lujosas botellas de ediciones limitadas para brindar por las fiestas navideñas y exclusivos estuches personalizados. Champagnes que plasman el *savoir faire* de la *Maison* con deslumbrantes matices que se saborean en cada burbujeante copa, como el Moët Rosé Impérial.



El mejor cava

Alta Alella 10 Gran Reserva 2012, con 97 puntos y por tercer año consecutivo, ha sido elegido por la *Guía Peñín* como el mejor cava. Por su parte, la *Guía Vivir el Vino 2024* le ha concedido el premio Magnífico al Mejor Espumoso de España, con 99 puntos. Se trata de un cava de colección, ecológico y de añada.

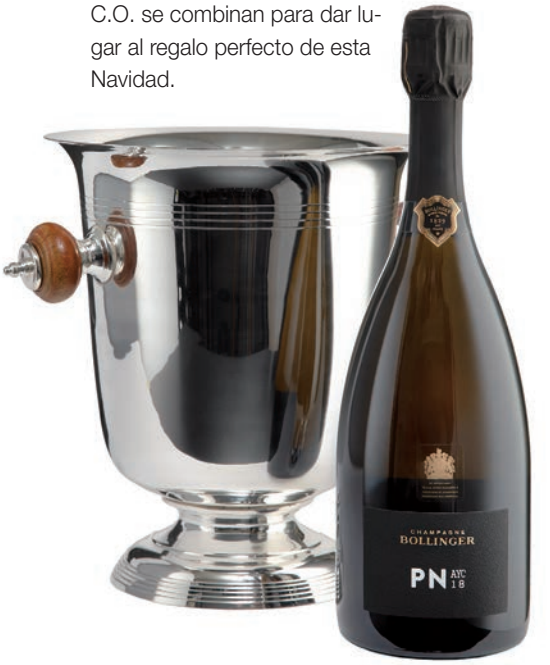


VINO DEL AÑO

Grand Siècle Iteración N°26, de Laurent Perrier, ha sido galardonado como Vino del Año por James Suckling, además de haber recibido la máxima puntuación de 100/100. De calidad sensacional, muestra una textura, profundidad y complejidad increíbles. Su gran estructura lo mantendrá fresco y vivo durante mucho tiempo.

El regalo perfecto

Champagne Bollinger y Cristina Oria se unen en una colaboración muy especial donde el champagne PN AYC 2018 y las elegantes champaneras de C.O. se combinan para dar lugar al regalo perfecto de esta Navidad.



Jugoso y mediterráneo

Milesimé Rosé GR 2019 es la última incorporación a la colección Milesimé Parcelarios Gran Reserva de Juvé & Camps. Un espumoso 100% pinot noir, jugoso y mediterráneo, que pone de relieve la sinergia entre la parte más frutal de la variedad, su origen parcelario y la calidad de la añada.



GASTRONÓMICO Y VERSÁTIL



Vivanco Cuvée Inédita Rosado Reserva Extra Brut es un vino muy gastronómico y versátil de color asalmonado y burbuja fina y persistente. En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de fruta roja y cítricos, y notas terciarias a frutos secos y pan *brioche* muy bien ensambladas. En boca hay un equilibrio entre la vibrante acidez y la elegante envoltura de la madurez.

Destilados

Copas con glamour

Un momento tan especial como la Navidad merece ser celebrado con destilados únicos y sorprendentes que pueden disfrutarse solos o como parte indispensable de los mejores cócteles.



Lovo Bar - Madrid



Banker's Bar - Mandarin Oriental, Barcelona

El consumo y la producción de bebidas destiladas son dos actividades íntimamente ligadas a la historia y tradición de España desde tiempos inmemoriales y tiene su origen en el paso de algunas de las más grandes civilizaciones de la antigüedad como la griega, la romana o la fenicia.
El proceso de destilación prácticamente se ha mantenido intacto desde su invención, manteniendo la esencia de esta cultura tradicional y ancestral, aunque incorporando los lógicos avances tecnológicos y elementos innovadores impuestos por el paso del tiempo. Fruto de esta cuidada combinación de tradición y modernidad se ha conseguido posicionar a España como uno de los mercados más valorados a nivel internacional, por el amplio abanico de bebidas de gran calidad que en nuestro país se producen, y es que es difícil encontrar un rincón de nuestra geografía que no tenga su destilado típico o una empresa dedicada a la elaboración de licores. A los destilados patrios se unen a la hora del consumo otros foráneos como el whisky, la ginebra o el ron, que se encuentran entre los favoritos.

Indicaciones Geográficas

España cuenta con 19 Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas, situándose así, como tercer país de la Unión Europea, sólo por detrás de Alemania y Francia. En 2022 se elaboraron 22 millones de litros de bebidas espirituosas adscritos a Indicaciones Geográficas, lo que representa más del 10% del consumo nacional de bebidas espirituosas. Destaca el Brandy de Jerez, siendo la primera Indicación Geográfica en volumen de producción seguido de Brandy del Penedés, Pacharán Navarro y Hierbas de Mallorca.
En España existen 224 empresas dedicadas a la elaboración de Bebidas Espirituosas con Indicación Geográfica siendo su volumen de producción por industria muy diferente. En un extremo se sitúa la IG "Aguardiente de Hierbas de Galicia" con muchos elaboradores de reducida dimensión, que elaboran 7.725 litros. De este modo, las IGs gallegas son las que tienen el mayor número de industrias, 42 cada una, con una producción total de 420.917 litros. En contraposición con el "Brandy de Jerez", cuyos elaboradores tienen una gran dimensión. La IG "Brandy de Jerez", con 24 industrias, tiene una producción de 7.909.509 litros; le sigue el "Pacharán Navarro" con 7 industrias y 3.336.187 li-

Consumo en el último año

**Fuente: Espirituosos España*

Whisky	Licores	Ginebra	Ron	Brandy	Anís	Vodka	Ponche	Tequila
24,5%	21,60%	19,50%	14,60%	8,70%	5,60%	4,20%	0,80%	0,60%

Beluga Gold Lines



Cointreau



ENTRE LOS DESTILADOS FAVORITOS DE LOS ESPAÑOLES SE ENCUENTRAN EL WHISKY, LA GINEBRA Y EL RON

¿Sabías que...?

- **El consumo de bebidas espirituosas en 2022 alcanzó los 197 millones de litros, lo que supone un 19,4% más que en 2021.**
- **Las exportaciones españolas alcanzaron en el año 2022 un récord histórico, con un incremento en valor del 24% con respecto al año anterior.**
- **Los hoteles y restaurantes son los segmentos de la hostelería donde se recogen los mayores volúmenes de venta gracias a los nuevos hábitos diurnos de consumo.**
- **El consumo de destilados en España está íntimamente vinculado al disfrute, sobre todo en compañía de amigos o familiares y fundamentalmente ligado a la hostelería.**

tros. La elaboración del "Brandy de Jerez" representa el 38,77% de la producción de todas las bebidas espirituosas con Indicaciones Geográficas Protegidas, seguida de "Brandy del Penedés" con un 29,17% y de "Pacharán Navarro" con un 16,35%.

La comercialización de las Indicaciones Geográficas Protegidas de bebidas espirituosas presenta en los últimos 4 años una evolución creciente, pasando de los 17.308.569 litros comercializados en 2018, a los 22.291.347 en 2022, lo que supone un aumento del 29%. El mercado exterior representa el 57,93% (12.913.333 litros) del comercio total de las Indicaciones Geográficas de España. El comercio exterior de bebidas espirituosas con Indicación Geográfica en la Unión Europea representa el 27,96% frente al 72,04% correspondiente a países terceros no europeos, siendo el continente americano el de mayor volumen comercializado (53,00%) del total del mercado exterior.

Consumo

Según datos extraídos del Informe Socioeconómico 2022 publicado por Espirituosos España –una entidad que agrupa al 100% del sector productor y distribuidor de bebidas espirituosas y productos derivados en nuestro país–, el consumo de bebidas espirituosas en 2022 alcanzó los 197 millones de litros, lo que supone un 19,4% más que en 2021. A pesar de lo positivo de los datos, éstos deben interpretarse con cautela ya que desde el sector entienden que no estamos ante un cambio de tendencia, sino ante un repunte circunstancial derivado de la eliminación de las restricciones del Covid.

El sector de las bebidas espirituosas tiene un fuerte arraigo al canal de hostelería y su patrón de consumo social, asociado a momentos de ocio y disfrute. Prueba de ello es que una vez se han eliminado las restricciones a la hostelería y el turismo el sector ha recuperado



los volúmenes pre-pandemia.
El consumo de bebidas espirituosas en España está íntimamente vinculado al disfrute, sobre todo en un entorno social, en compañía de amigos o familiares y fundamentalmente ligado a la hostelería.
Por su parte, Insolity, la marca de grandes vinos y destilados de lujo para amantes y coleccionistas, ha compartido las principales conclusiones para destilados extraídas de su estudio "Radiografía del consumidor de grandes vinos y destilados".
Este informe ha revelado que, actualmente, en España 7 de cada 10 ciudadanos afirma consumir destilados y la mayoría de ellos, un 56%, consume estas bebidas en momentos de ocio y encuentros sociales ya que los españoles eligen las fiestas como la ocasión ideal para consumir sus destilados preferidos. Además, 4 de cada 10 españoles confirma que disfruta de sus destilados favoritos en la tranquilidad de su hogar.
El estudio de Insolity también revela que el 44% de los españoles estaría dispuesto a pagar más de 50 euros por adquirir un destilado de alta gama, lo que refleja el interés y la gran consideración de los españoles por la calidad y la exclusividad de los destilados.❋

Champagne Bar de Jacqueline - Barcelona





Para saber más

Si quieres saber más sobre el mundo del cóctel nada mejor que consultar el libro Cócteles del mundo. 50 combinados de bares de hotel emblemáticos de Alia Akkam. Este libro te transportará a los 50 bares de hotel más emblemáticos del mundo, desde "antros" con sabor *vintage* hasta modernos y deslumbrantes establecimientos frecuentados por la flor y nata de Hollywood. Todos ellos desplegarán sus cartas de bebidas y compartirán contigo las recetas de sus combinados más célebres. Conocerás hoteles singulares de las Américas, Europa, África, Oriente Medio, Asia y el Pacífico, con historias tan curiosas como sorprendentes, y todas ellas acompañadas de recetas de cócteles que fueron creadas en sus bares, algunas sencillas y otras más complejas pero que seguro terminarás dominando como un auténtico coctelero.
Cada uno de los 50 cócteles detalla el hotel donde se originó, la historia de su creación y los ingredientes y pasos para su elaboración. El libro, además, contiene interesantes anécdotas y entrevistas con los grandes *barmans* del momento.

Las claves para ser un experto en whisky o parecerlo

El whisky es una de las bebidas más completas y aquí te dejamos las 5 claves que te harán parecer todo un profesional entre tus amigos y familiares estas fiestas cuando disfrutéis de la sobremesa.



#1 ¿Sólo o con hielo? ¿Con agua o sin? Desmintiendo tópicos

Se suele creer que el whisky se debe tomar solo ya que el agua lo daña. Esto es simplemente una percepción personal, todo dependerá de lo que se busca con él, ¿tú qué buscas en el whisky?

Si buscas apreciar su poder en boca debes tomarlo solo. Si el objetivo es experimentar con sus aromas, se agrega poco a poco agua hasta encontrar el sabor deseado. Así despertaremos nuestro whisky y rebajaremos su carga alcohólica. Pero… ¿cómo añadir el agua? Puedes añadir entre un 10% y un 20% de agua por volumen de whisky y ten en cuenta que la temperatura del agua no debe ser fría.

Si en cambio lo que se desea es sólo un momento agradable y de disfrute, puedes servirlo con hielo. Un buen hielo es clave y, además, el tamaño importa. Sin que te des cuenta, la bebida será distinta unos minutos después. El hielo debe estar hecho con agua lo más pura posible, sin rastros de sales o minerales que puedan cambiar las características de nuestra bebida. Una roca de hielo sería ideal ya que hace que se diluya más lentamente pero suficiente como para despertar, poco a poco, las características de tu whisky.

#2 Ingredientes y tipos de whisky

Los ingredientes del whisky son los cereales como la cebada, el trigo, el maíz y el centeno además de agua y levaduras frescas. Además, existen diferentes tipos de whisky:

• Whisky de Malta. Elaborado principalmente de cebada malteada, es tradicionalmente destilado en alambiques de cobre.

• Whisky de Grano. Producido a partir de cebada sin maltear, maíz, trigo y centeno siendo también posible el malteado. Se suele destilar en alambique de destilación continua o columnas de destilación llamadas Coffey stills.

• Blended o whisky mezclado. Es una mezcla de los dos anteriores con base de whisky de Grano y la fortaleza el whisky de Malta.

• De Estados Unidos provienen el Bourbon whiskey, Rye Whiskey con base de centeno, Corn Whiskey de maíz, Tennessee Whiskey que es filtrado en carbón con sirope de arce y el Whisky Canadiense.

#3 La cata perfecta tiene tres fases

Contacto visual, lo primero es observar su color, su aspecto mirándolo a trasluz con una luz blanca. La intensidad de sus distintos tonos dorados, miel y pajizo hablan sobre la cantidad de añejamiento y su tiempo de maduración.

Fase olfativa, la nariz será el órgano que nos permita capturar la mayor parte de información: cuanto más joven es el whisky, se hará evidente un olor fuerte a alcohol y a su vez, este aroma se vuelve más tenue con la madurez de la bebida.

Por último, tu paladar será el encargado de indicar el sabor, la esencia y el cuerpo del whisky.

#4 Un vaso de whisky es algo especial en todos los sentidos

Los vasos ideales para consumo son el clásico vaso de whisky bajo y ancho de cristal tallado que tienen como nombre vasos Old Fashion y por otro lado, los vasos Glencairn. Y para la cata, se debe usar un vaso o copa en forma de tulipán con boca amplia y preferiblemente de cristal.

#5 Cinco frases para parecer un auténtico experto

1. Uisge beatha palabra en lengua gaélica-escocesa que significa whisky.
2. Los whiskies escoceses son, por lo general, destilados dos veces.
3. El 90% de los whiskies que se consumen a nivel mundial son Blended.
4. Los whiskies que provienen de una sola destilería generalmente son más sofisticados y tienen sabores más marcados, además, dejan una huella más definida sobre su origen, si buscásemos sabores más complejos, tendríamos que buscar en los Blend.
5. Hoy en día más de la mitad de las destilerías de whisky se encuentran en la región de Speyside es una subdivisión de Las Highland al Noroeste de Escocia. The Glenlivet fue la primera destilería en tener una licencia para su producción legal y Chivas Regal se convirtió en el primer whisky de lujo elaborado en esta famosa región en llegar a New York.*

**Fuente: Pernod Ricard*



Inspirado en el Penedès

Torres Brandy lanza una nueva edición limitada de su icónico Jaime I, que se viste en esta ocasión con los colores llamativos de Mireia Ruiz. Para este proyecto, la artista plástica se ha inspirado en los elementos que observó y las sensaciones que vivió durante su visita al Penedès, donde se elaboran y envejecen los espirituosos de Juan Torres Master Distillers.



IDEAL PARA *FOODIES*

La icónica botella de limoncello Villa Massa se presenta estas fiestas junto a un *panettone* artesanal elaborado por Fiasconaro, una de las firmas centenarias más prestigiosas. Este dulce tan navideño, está realizado artesanalmente a base de cítricos provenientes de la Italia mediterránea. A la venta en Heladerías Zúccaru.

Orujos Panizo

Esta destilería familiar, destacada como uno de los principales fabricantes de licores y orujos en España, ha forjado su reputación a través de su compromiso con la excelencia. Respaldada por numerosos premios en Concursos Internacionales de espirituosos, ha convertido sus creaciones en una presencia imprescindible en las mesas de restaurantes y bares de toda España. La versatilidad de sus productos permite disfrutarlos de diversas maneras: solos, con hielo, o como ingredientes estrella en cócteles y recetas sorprendentes, como las que están disponibles en su página web, www.destileriaspanizo.com.



La Elegancia de la Crema con Orujo Panizo: Este año ha vuelto a ser premiada, esta vez con un Gran Oro en el V Concurso Internacional Vinos, Espirituosos y AOVES Virtus de Lisboa. Este licor suave y dulce, con aromas a vainilla, leche condensada y cacao, se erige como el epílogo perfecto para cualquier comida y la elección sublime para una copa relajada en la tarde-noche.

Crema de Arroz Panizo, tradición en cada sorbo: La última joya de Panizo es su Crema de Arroz, que captura la esencia de uno de los postres más emblemáticos de la gastronomía española: el arroz con leche. Esta creación, con sus aromas lácteos matizados con notas de canela y pieles cítricas, es una elección ideal para disfrutar con dos piedras de hielo.

La frescura del Licor de Hierbas Panizo: En el universo de los digestivos, el Licor de Hierbas Panizo mantiene su posición como uno de los más solicitados en las sobremesas. Medalla de Oro en los Premios Internacionales Virtus de Lisboa 2023, su elaboración implica la maceración de una treintena de botánicos. Frescura, aromas a hierbas silvestres, cítricos y mentolados definen esta joya líquida que persiste como un clásico de las sobremesas.❋

Más información: www.destileriaspanizo.com



Botella única y exclusiva

Bombay Sapphire presenta su nueva botella Artist's Edition, con una nueva etiqueta de edición limitada diseñada en colaboración con la artista Maggie Enterrios. Una botella inspirada en los ingredientes botánicos cosechados de forma sostenible que constituyen el corazón de su emblemática ginebra.



Edición limitada e irrepetible

The Balvenie, uno de los whiskies más artesanos del mundo, propone ediciones limitadísimas e irrepetibles perfectas para regalar como 'A Revelation of Cask and Character' de 19 años. Un whisky firmado por la maestra destiladora Kelsey McKechnie muy versátil, perfecto para acompañar las comidas y para momentos de sobremesa y reflexión.

COGNAC SOFISTICADO

La reconocida casa de cognac Rémy Martin, presenta una edición limitada por Navidad con su referencia Rémy Martin VSOP. Esta edición rinde homenaje al legado de la marca y anticipa un gran hito que se celebrará en 2024: su 300 aniversario. Este sofisticado y elegante cognac, con notas de vainilla, albaricoque y regaliz, se convierte en el protagonista indiscutible de cualquier celebración.



Ginebra de aceitunas



La nueva apuesta de Gaudea, empresa productora de aceite de oliva D.O.P. Las Garrigues, fusiona sus aceitunas arbequinas de Alcarràs (Lleida) con plantas aromáticas y otras especias, dando lugar a un producto equilibrado y auténtico.



Whisky escocés con alma francesa

Perfecto para ocasiones especiales, Grand Cru es refinado y carismático, fusionando las mejores cualidades de Escocia y Francia con sus finos y elegantes sabores. Madurado durante 23 años y finalizando su proceso de añejamiento durante 6 meses en barricas de cuveé francés, convierten a este whisky en único y extraordinario, con sabor intenso y suntuoso.



Elaboración tradicional

Convite Espadín Madrecuishe es un mezcal elaborado de forma tradicional y fermentado al natural con agua de manantial, que cuenta con una maduración de Agave Espadín de 7 a 8 años y Agave Madrecuishe de 13 años. Este mezcal marida a la perfección con alimentos como el queso, las carnes ahumadas o a la parrilla y el chocolate.

Sabor rico y ahumado

Lagavulin 16 años es un whisky legendario con un intenso aroma a humo de turba, algas, sal y una profunda dulzura. En boca, ofrece un cuerpo rico y lleno con ahumado de turba suave pero persistente, seguido de notas de mar y sal con toques de madera.





Marida con dulces

El tequila Añejo de Don Fulano es un destilado profundo y de lo más complejo, con frutas secas y matices especiados como el cardamomo y la pimienta de Jamaica, complementados con el agave maduro cocido lentamente, creando el toque justo de dulzura y elegancia. Perfecto para combinar con postres dulces, especialmente los de chocolate.

Sobremesas inolvidables



Amaro del Capo, el licor nº1 de Italia, es suave, aromático e intenso. Se elabora con hierbas, flores, frutas y raíces de la región de Calabria infusionadas en el mejor alcohol para ayudar a la digestión y dar una sensación de bienestar. Servido helado a -20 grados, nada como este licor para disfrutar de una sobremesa inolvidable.

PARA LOS MÁS ROCKEROS

Esta Navidad, Jack Daniel's rinde homenaje a la música con su pack más original: una botella del auténtico Jack Daniel's Old Nº7 alojada en una réplica de un estuche de cuero para guitarra. Cuidando hasta el más mínimo detalle, el tapón de la botella representa el clavijero y el pack incluye una tarjeta para que puedas dedicar el regalo a tu persona especial.





Dry Martini by Javier de las Muelas. The Bar.

Nuevo templo de la coctelería en Madrid



Tras culminar su etapa en el Hotel Meliá Fénix, el empresario barcelonés vuelve a la capital para abrir un local que aspira a convertirse en un clásico indispensable de la ciudad, ubicado junto a El Club Allard.

Javier de las Muelas, *bartender* y referente mundial de la coctelería, ha abierto su nuevo espacio 'Dry Martini by Javier de las Muelas. The Bar', en el emblemático edificio Casa Gallardo de Madrid (c/ de Ferraz, número 2, esquina con la plaza de España), que aspira a convertirse en un clásico indispensable de la ciudad, donde disfrutar de la coctelería, el glamour y el hedonismo y, sobre todo, ser un punto de encuentro social y multicultural.

"El bar forma parte del día a día de las personas. Aquí ríen, lloran, se enamoran, etc. Por ello, aparte de hacer disfrutar con la coctelería, lo que me importa es formar parte de la vida de la gente. Ese es el pilar de Dry Martini, que nace para ser el Bar con mayúsculas al que todos quieran ir y donde quieran estar", explica Javier de las Muelas.

Una barra y un reservado

Con un aforo para 100 personas, el único Dry Martini de Madrid contribuye a crear un ambiente de gran coctelería clásica y palaciega, con un punto clandestino que recuerda al local original de Barcelona. Elegancia y tradición se unen en un establecimiento con dos protagonistas: una barra de diez metros con un acabado en laca negra piano –en honor al Gimlet de la calle Santaló (1982)–, donde preparar el cóctel que identifica el emblema de la marca; y el Salón Marie Brizard, un reservado ideal para tertulias.



Trayectoria

Javier de las Muelas (Barcelona, 1955), es barman, empresario y creador de tendencias a nivel mundial. A lo largo de su trayectoria, este barcelonés ha reinventado la cultura y el concepto del cóctel con fórmulas contemporáneas que lo equiparan a la cocina de autor. Es propietario y gestor de restaurantes y coctelerías en Barcelona, Madrid, San Sebastián, Singapur, Hangzhou, Sorrento, San Luis Potosí, etc. Situó su local barcelonés Dry Martini entre los mejores de los *World 's 50 Best Bars* ya en 2009. Además de ser el propietario de ese mítico local desde 1996, es el fundador en 1979 de la conocida coctelería Gimlet, situada también en la Ciudad Condal. Participa habitualmente como ponente en diversos encuentros del mundo de la coctelería e imparte cursos y conferencias en diferentes escuelas universitarias de negocio. Ha lanzado productos relacionados con la coctelería, escrito varios libros, colaborado con la Bullipedia de Ferran Adrià y ha sido merecedor de diferentes premios a lo largo de su carrera.

La carta

La carta, que es una oda a los tragos clásicos, con el mítico Dry Martini como pilar, también incluye creaciones vanguardistas, *Excentrics*, con propuestas como *Carnyvore* –servido dentro de una planta carnívora–, *Fugu* –con una copa en forma de pez globo–, o *Lost in Translation*, un homenaje a Tokio y a la película homónima. Por su parte, los *Signature Cocktails,* ofrecen combinaciones más conocidas, como el *Drive Me Crazy,* con cava; *Scented Negroni*, aperitivo de gran fortaleza, intenso y con final amargo; o *Wasabi Mule,* con un innegable toque japonés. Los que prefieran opciones sin alcohol pueden decantarse por variedades como *Ipanema* o *Virgin Colada*. La oferta se completa con una amplia gama de destilados exclusivos, así como el sofisticado mundo de licores y cremas Marie Brizard, cervezas, vinos y *mixers*. También se incluyen algunas raciones y platillos para acompañar las bebidas.





En el apartado gourmet, los clientes tienen la opción de disfrutar de un exclusivo maridaje: cócteles y caviar *premium*. Persicus, beluga, osetra iraní, osetra 00 ahumado y amur osetra son los tipos de caviar que se pueden acompañar con cinco cócteles pensados especialmente para estas propuestas.❋

PRODUCTOS GOURMET

Delicatessen para regalar o regalarnos

España se sitúa en quinta posición entre los países que más consumen esta gama de productos en Occidente y más aún en las fiestas navideñas. Y es que los productos gourmet son imprescindibles por muchos motivos: son ideales para regalar o para darnos un capricho, pero también indispensables para aportar un toque de glamour a nuestro platos. A continuación, una selección para que vayáis abriendo boca.



Selección aristocrática

La Marquesa de Griñón y la firma de chocolate *premium* Pancracio se han unido para presentar un *pack* de edición limitada firmado por la *socialité* española formado por distintos productos, algunos de ellos son novedades de la firma, como los pralinés de almendras y avellanas.

Olíquida

Nueva salsa de oliva líquida



Si quieres dar un toque especial a tus menús navideños y elevarlos a otro nivel que sorprenderá hasta a tus invitados más foodies, Olíquida es la solución perfecta. Se trata de una nueva salsa de oliva líquida creada por Caviaroli –la empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva– en colaboración con el chef Albert Adrià. Un aderezo perfecto para aliñar, elaborar y cocinar sorprendentes recetas, con todo el carácter y el sabor de la aceituna.

Puedes usarla como aderezo tal cual o emulsionarla con aceite de oliva, con salsa de soja o con salsa Ponzu, convirtiéndola en una deliciosa vinagreta. También puedes incluirla como un ingrediente más a la hora de preparar una salsa casera fría como una mayonesa pero también es apta para ser calentada, por lo que puedas incluirla en otras recetas. Además, marida a la perfección con carnes, pescados y verduras.

Cuenta con tres versiones: Original (botella verde claro): elaborada a base de aceitunas verdes encurtidas (variedad sevillana); Chipotle (botella roja): elaborada a base de aceitunas verdes encurtidas con sabor de chipotle (pimiento picante y ahumado)y Piparra (botella verde oscuro):salsa elaborada a base aceitunas verdes encurtidas con piparra (guindilla vasca ácida y picante). ❋

Más información: www.caviaroli.com

Paccari

Chocolate responsable y sostenible



En el último siglo, la atención puesta en la salud y el medio ambiente es más evidente que nunca. Paccari, como pionera desde su nacimiento, se erige como respuesta a este paradigma emergente. Hace más de dos décadas, Santiago Peralta y Carla Barbotó dieron vida a esta visión con una misión ambiciosa: cambiar la historia del chocolate en Ecuador, la cuna de esta delicia. Desde entonces, la compañía se ha mostrado comprometida en forjar una nueva historia, a través de un modelo de negocio socialmente, económicamente y medio ambientalmente responsable y sostenible.

El ingrediente principal de los chocolates Paccari, el cacao, se consigue en fincas orgánicas certificadas que practican procesos de agricultura biodinámica, basada en emplear los recursos propios de la naturaleza de manera responsable, evitando el empleo de sustancias químicas, fertilizantes, pesticidas y compuestos artificiales y tóxicos. Además, no contienen lácteos, gluten, ni azúcar refinada, y poseen una alta concentración de cacao. Hasta los más exigentes se sorprenderán al degustar esta exquisitez gastronómica.

Muestra de ello, la compañía recopila en su haber más de 400 premios como reconocimiento a su calidad, su saber hacer y su labor social; posicionándose como uno de los mejores chocolates del mundo. Están presentes en más de 40 mercados alrededor del mundo, entre ellos España, Suiza, Francia, Japón y otros.❋

El Corte Inglés: www.elcorteingles.es/alimentacion/marcas/pacari/
Club de Chocolate: www.clubdelchocolate.com/brand/15-pacari



EXTENSA VARIEDAD DE PRODUCTOS

Paccari ofrece desde tabletas de chocolate orgánicas con 70% y 100% de cacao puro, hasta opciones más creativas con añadidos de frutas, explorando sabores como el maracuyá o la naranja. Además, se pueden encontrar otras deliciosas alternativas en formatos como cacao en polvo y snacks irresistibles, como las avellanas recubiertas de chocolate con crema de coco o las uvillas cubiertas de chocolate con crema de coco.

PRODUCTOS GOURMET

Perfecto para *tea lovers*

Tea Shop incorpora en sus tiendas dos productos gourmet únicos: el chocolate con matcha y Olive Oil with tea, un extraordinario aceite de oliva virgen extra infusionado con té verde y matcha. Además, el set Christmas Favourites, con una selección de 5 minitins, será el regalo perfecto para cualquier tea lover.





Jamón que te llevará al cielo

Inspirada en la magia y leyendas del cielo de la Dehesa del Valle de los Pedroches, Luxury Collection, de Alta Expresión de Los Pedroches, es la edición exclusiva de productos de bellota 100% ibéricos perfectos para disfrutar y degustar estas navidades.



Regalar salud y campo

La Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023 de Dehesa de Los Llanos está compuesta por el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva, una botella de Mazacruz Tinto 2022, su aceite de oliva Virgen Extra Arbequina, un saquito de nueces de 500 gr y miel artesana de lavanda.



Para coleccionistas

Martini celebra las fiestas con una emocionante colección de ediciones limitadas de sus variedades Martini Rosso, Martini Bianco y Martini Fiero inspirada en los legendarios carteles publicitarios de la marca de vermut italiana a lo largo de sus 160 años de historia.

Panettone de limoncello

La Pastisseria Carrió de Barcelona ha optado estas navidades para darle un giro de tuerca al famoso postre italiano y le ha añadido otro gran icono de ese país: el limoncello. El resultado es un panettone que navega entre el dulce y el ácido de forma suave.





Caviar Nacarii

Disfruta del *afterwork* con más glamour



CATAS DE CAVIAR

Tradición: calibre 2,5 y 3 mm – lata de 10 gramos + 2 copas de Cava ó Vodka: 28€

Selección: calibre 3 y 3,5 mm – lata de 10 gramos + 2 copas de Cava ó Vodka: 34€

Degustaciones Luxury

Tradición y Selección latas de 30 gramos + Botella Cava Brut Nature Reserva Bertha: 150€

Horario: de martes a sábado: 12:00 – 20:00h

El caviar Nacarii –elaborado con huevas de esturiones siberianos siguiendo el método milenario de los maestros iraníes y reconocido internacionalmente por su altísima calidad– no solo es un producto gourmet ideal para regalar o para poner en nuestra mesas estas fiestas, también lo podemos disfrutar en formato *afterwork*. Y es que el *Espacio Nacarii* de Barcelona, ubicado a escasos metros de la céntrica plaza Francesc Macià, en Bori i Fontestà 4, es un concept store del caviar elaborado en la Val d'Aran, diseñado para vivir una experiencia única con los cinco sentidos, ideal para un plan de tarde. Podrás descubrir y saborear mediante la Experiencia Nacarii, degustaciones comparativas entre las calidades que ofrecen: Tradicional, Selección y Premium. Mismo producto y misma calidad pero con diferente calibre.



El *Espacio Nacarii* tiene como objetivo la divulgación de la cultura del caviar ofreciendo diferentes maridajes con los cavas, vodkas y champagnes más adecuados para paladear al máximo el sabor único Nacarii.

Dividido en diversas áreas, nos da la oportunidad de realizar degustaciones grupales, *masterclass* de cocina con el caviar como ingrediente estrella, y adquirir productos gourmet únicos como los lomos de esturión.❋

Más información:
www.caviarnacarii.com

PRODUCTOS GOURMET



Diseño y gastronomía

Un regalo perfecto puede ser este conjunto de lujo que consiste en un jamón de bellota 100% Ibérico con DOP Dehesa de Extremadura de Señorío de Montanera y un plato de cerámica pintado a mano por Andrea Zarraluqui inspirado en las aves de la dehesa extremeña.

Chispa y sabor

Lolea invita a celebrar la Navidad con dos propuestas llenas de chispa y sabor: Lolea Nº2, una sangría *frizzante* realizada a base de cítricos mediterráneos, vino blanco joven y un toque de vainilla y Lolea Nº5, un aperitivo *frizzante* rosé, con la gracia y frescura de un blanco y la seriedad y profundidad de un vino tinto.



Dulce sobremesa



Para endulzar nuestras sobremesas llega Liquor Lovers, unos deliciosos bombones de la confitería Delaviuda, bañados en chocolate intenso y rellenos de praliné con auténtico licor Ruavieja, café, hierbas y crema, que se convertirán en la perdición de aquellos que adoran el chocolate y los sabores de la icónica marca gallega de licores.

Acierto seguro

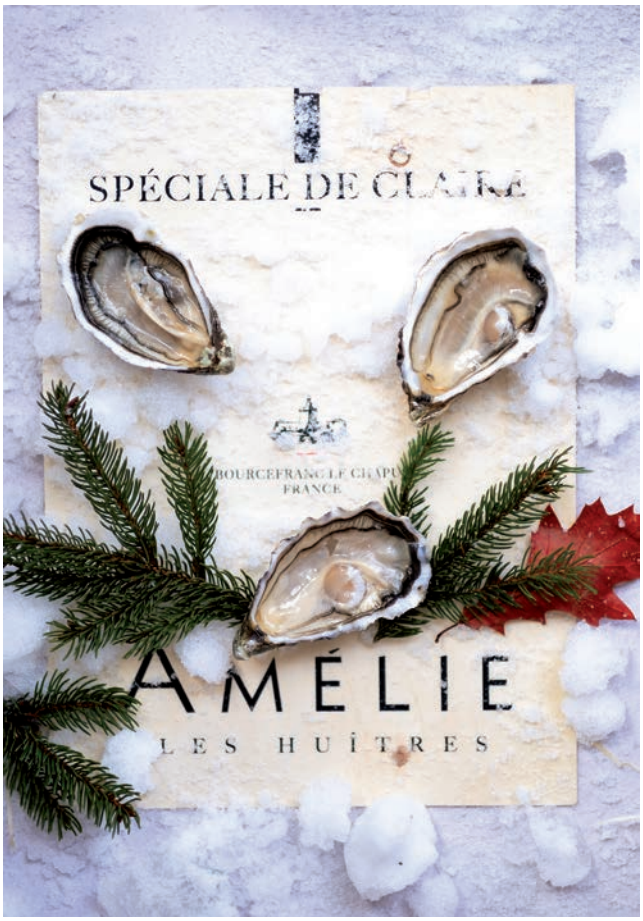
Catànies® Cudié ha lanzado su nuevo *Pack Collection* con los sabores más populares de la marca –Original, Himalayan Salt, Crema Catalana, Dark Chocolate y Green Lemon– para convertirte en el mejor anfitrión o invitado estas navidades.



Caja ideal



Los mejores vinos de Manero para regalar, así como los *champagnes* propios o su colección de etiquetas de Jerez están disponibles junto a conservas, ibéricos, platos preparados y turrones. Lo mejor, decantarse por sus cajas-regalo.



Huîtres Amélie

Para los paladares más exquisitos



Las ostras Amélie se crían y seleccionan en la Costa de l'Île d'Oléron (Marennes-Oléron, Francia), cuna de la ostra desde época romana, un "merroir" único que les aporta un afinado sutil y una notable finura, codiciada por los mejores chefs y los paladares más exquisitos.

Este excepcional producto es el resultado de la magnífica artesanía llevada a cabo por los más destacados ostricultores de la región, auténticos artesanos. El nuevo equipo directivo de Huîtres Amélie, liderado por Olivier -C. Guilland, busca reflejar una conexión cercana y una excepcionalidad propia de un trabajo apasionado.

Destacar que se pueden consumir perfectamente 8 días después de la pesca y hasta en 15 días si se han conservado en su caja, sellada y a una temperatura de entre 4º y 6ºC. .❋

Más información: www.huitresamelie.com



Las propuestas de los restaurantes para estas Navidades



Anantara Villa Padierna

Menús de *fiesta*

Los restaurantes ya tienen listos los menús que servirán en Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Además, engalanan sus salones para que nos sintamos como en casa. A continuación, una selección de establecimientos donde saborear platos tradicionales y vanguardistas con la mejor puesta en escena.



1. Amós - Madrid

El triestrellado chef Jesús Sánchez ha creado dos menús para Nochebuena y Nochevieja en el Restaurante Amós del Hotel Rosewood Villa Magna de Madrid cuyos beneficios se destinarán a la investigación del cáncer infantil. El culto al producto, la tradición y la creatividad inspirada en el Cantábrico se reflejan en cada plato.

www.rosewoodhotels.com/es/villa-magna



2. Abya - Madrid

Abya –ubicado en el Palacio de Saldaña–, una de las aperturas más destacadas de 2023 en Madrid, celebra su primera Navidad. El chef Aurelio Morales ha diseñado un menú para Fin de Año en el que incluye platos como la crema de carabinero y caviar o el rodaballo salvaje a la *meunière,* zanahoria y quisquillas.

www.abya.es



3. Anantara Villa Padierna - Marbella

En Anantara Villa Padierna la oferta gastronómica diseñada para esta Navidad sorprende por la variedad de propuestas completamente diferentes, desde la cocina más tradicional de La Veranda, las exóticas y cautivadoras cocinas japonesa y libanesa de 99 Sushi y Olà Beirut, hasta la sofisticada y animada cena de gala en el salón Linares.

www.anantara.com


4

4. Enoteca Paco Pérez - Barcelona

Paco Pérez y su equipo han diseñado el Menú Navidad Enoteca 2023, que se servirá las noches del 21, 22, 23, 24 29 y 30 de diciembre, y en horario de comida el 25 y el 26 de diciembre. El 31 de diciembre el restaurante ha preparado un menú especial de Fin de Año pensado para que el último bocado de 2023 sea inolvidable.

www.hotelartsbarcelona.com


5

5. Bless Hotel Madrid

Bless Hotel Madrid propone unos menús creados por el chef Víctor Cuevas para cenas de grupos durante todo diciembre y hasta mediados de enero, una experiencia sofisticada para hacer realidad los sueños. Un rincón acogedor con una exquisita decoración navideña, incluida el abeto, para sentirse como en casa junto al calor de la chimenea.

www.blesscollectionhotels.com


6

6. Castillo Hotel Son Vida - Mallorca

Cenas de gala con propuestas gastronómicas de altura, estrellas Michelin, conciertos de góspel, talleres de decoración navideña mientras se disfruta de un glamuroso *afternoon tea*... El Castillo Hotel Son Vida, a Luxury Collection Hotel está preparado para una Navidad inolvidable en Mallorca.

www.luxurycollection.com/castillo

Menús de *fiesta*


7

7. China Crown – Madrid

La cuidada elaboración y la ceremoniosidad de su servicio en mesa han convertido al pato laqueado Beijing en el plato estrella de China Crown. Esta Navidad el restaurante va a ofrecer solo 200 unidades de este manjar, que destaca por su preparación de más de cinco horas de cocinado, sustentándose en la receta originaria, que data del siglo XV.

www.restaurantechinacrown.com


8

8. Claris Hotel & Spa - Barcelona

Navidad de contrastes en Claris Hotel & Spa. En su mítica Terraza del Claris brillan los platos navideños típicos de nuestro territorio. Como contrapunto, en la calle Valencia, el restaurante Os-Kuro Sushi Bar & Robata rompe con lo establecido y transforma la época más mágica del año en una experiencia hasta el mismo corazón de Japón.

www.hotelclaris.com


9

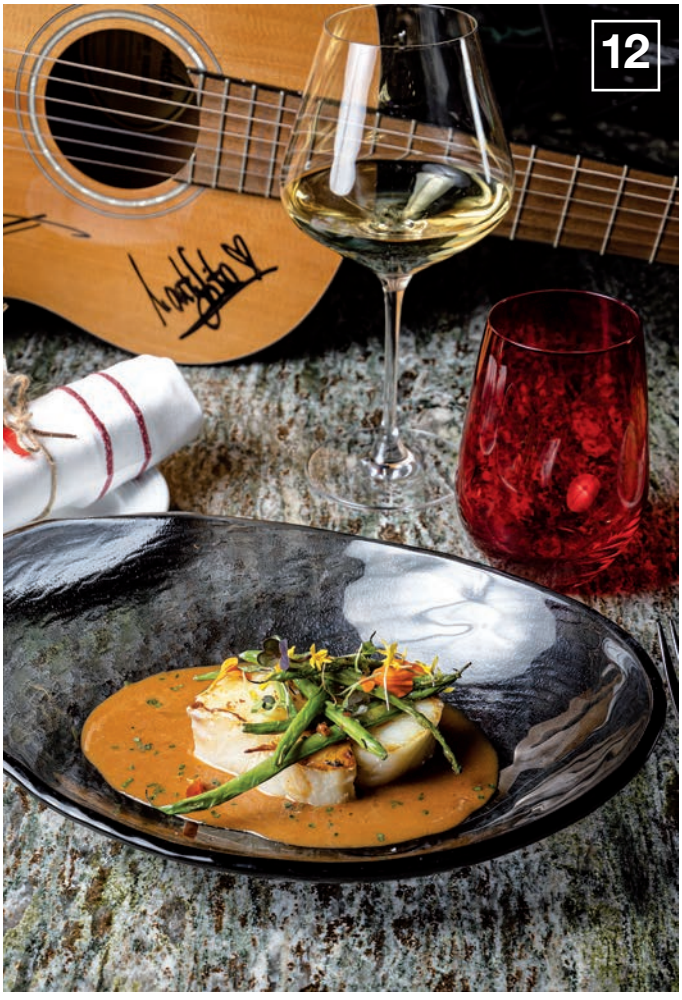
9. Dani Brasserie - Madrid

La séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de una Navidad de ensueño de la mano de Dani García y su oferta gastronómica. Con su experiencia navideña, Dani Brasserie ofrece menús especiales para Nochebuena, Navidad y Nochevieja.

www.fourseasons.com/es-es/madrid/







10. Ginkgo Restaurante & Sky Bar - Madrid

Celebrar desde el cielo de Madrid con la sofisticación y el detalle más exclusivo es la propuesta de Ginkgo Restaurante & Sky Bar. El *rooftop* de moda de la capital prepara para estas fiestas dos menús que podrán disfrutarse exclusivamente el 24 y 31 de diciembre.

www.ginkgoskybarmadrid.com

11. Pepe Vieira Restaurante – Raxó, Poio (Pontevedra)

Pepe Vieira, con dos estrellas Michelin y una estrella Verde, propone una experiencia del 30 de diciembre al 1 de enero para disfrutar de A Ultima Cociña do Mundo y entrar en 2024 conectando con un bosque mágico a los pies de la ría de Pontevedra donde se sitúa su hotel Relais & Châteaux. Vieira traslada a cada plato la historia y las tradiciones gallegas a través de la creatividad y la técnica.

www.pepevieira.com

12. Hard Rock Hotel Madrid

Mercadillo navideño, menús de Navidad para amigos, familiares y empresas, fiesta ochentera de Fin de Año o Brunch de Año Nuevo son algunas de las propuestas que cuentan con el sello de la compañía internacional Hard Rock. En este hotel madrileño siempre se encuentra el mejor plan a ritmo de la música.

www.hardrockhotels.com/madrid/es/



13

Menús de *fiesta*

13. Majestic Hotel & Spa - Barcelona

Bajo la dirección y creación de David Romero, chef ejecutivo, así como el asesoramiento del chef estrella Michelin Nandu Jubany, Majestic propone opciones diferentes para degustar el concepto por el que son reconocidos, *from farm to table*, y esa combinación entre tradición y vanguardia que hace del establecimiento un hotel de lujo con un sólido pasado y un brillante futuro.

www.majestichotelgroup.com

14



14. Moments - Barcelona

Entre otras propuestas del Mandarin Oriental, Barcelona para Navidad, su restaurante Moments, con dos estrellas Michelin y oficiado por Raül Balam y Carme Ruscalleda, ofrece su gastronomía más creativa por medio del menú degustación con opción de Maridaje Catalán, Maridaje Nacional o el exclusivo Maridaje Icónico, con referencias de la más alta talla.

www.mandarinoriental.com

15. CentOnze - Barcelona

Una experiencia gastronómica inmejorable en el restaurante CentOnze de Le Méridien Barcelona, que rinde homenaje a la excelencia del producto local comprado en el Mercado de la Boqueria. Situado en las Ramblas, es el lugar donde las celebraciones navideñas se impregnan del auténtico sabor mediterráneo.

www.marriott.com

www.centonzerestaurant.com



15



16. Qú - Madrid

Qú, el espacio gastronómico del JW Marriott Hotel Madrid liderado por los hermanos Sandoval, se viste de gala para celebrar sus primeras fiestas alrededor de la mesa y de la buena gastronomía. El restaurante presenta cuatro menús degustación para disfrutar en grupo y una exclusiva propuesta para Nochevieja que se divide en una sucesión de platos creados para la ocasión.

www.marriott.com
www.restaurantequ.com



17. SO/Sotogrande - San Roque (Cádiz)

Este resort de cinco estrellas presenta su propuesta culinaria para la época festiva que pone en valor los productos de la tierra y las raíces de su localización. Además, ofrece diferentes paquetes de alojamiento y cena que permiten disfrutar de sus instalaciones, convirtiéndose en un destino ideal para pasar las fiestas en familia.

www.so-sotogrande.com/es



18. Tatel - Madrid

Tatel Madrid ofrece unos tentadores menús de Nochebuena y Nochevieja. Una propuesta gastronómica única que fusiona la alta cocina y espectáculos exclusivos, prometiendo hacer de estas fechas una experiencia memorable. Todo ello, cómo no, en el contexto de una elegante decoración navideña en pleno Paseo de la Castellana.

www.tatelrestaurants.com

Menús de *fiesta*

19. Somni Restaurant - Barcelona

Celebrar estas fiestas en un ambiente distendido, elegante y acogedor es un lujo accesible para todos en Somni Restaurant. El chef, Miguel Muñoz, ofrece en este espacio del hotel The One Barcelona una propuesta gastronómica basada en productos de proximidad y fiel a nuestras tradiciones.

www.h10hotels.com/es/hoteles-barcelona/the-one-barcelona



20. Tottori - Madrid

Para celebrar la llegada de 2024, Tottori, del Grupo China Crown, propone un menú degustación con maridaje, incluyendo ostras francesas con salsa *ponzu, usuzuki* de lubina, *nigiri* de lubina con *yuzu* y *wasabi* y brochetas *teriyaki* y *gyuntan*. Una perfecta oportunidad para disfrutar de diversos sabores de la más alta calidad.

www.sushibartottori.com



21. VP Plaza España Design – Madrid

Presa ibérica con almendras tostadas, lomo de bacalao gratinado con lombarda y piñones salteados, medallón de rape con salsa bilbaína y verduritas a la mantequilla y solomillo de vaca madurada estilo Wellington con guarnición de puré de patata Robuchon, además de postres tradicionales, son algunas de las delicias preparadas por Ginkgo Restaurantes para degustar en los salones del VP Plaza España Design.

www.plazaespana-hotel.com





22. UMusic Hotel Madrid

UMusic Hotel Madrid propone despedir este 2023 desde su terraza Nota Alta con una panorámica inigualable del reloj de la Puerta del Sol. El cinco estrellas celebrará una fiesta de preuvas el próximo 30 de diciembre con DJ en directo. El 31 de diciembre también propone cena en el restaurante El Albéniz y *afterparty* a escasos pasos del icónico reloj que dará la bienvenida a 2024.

https://umusic-hotels.com/es/umusic-hotel-madrid/



©Manuel Martos

23. Puente Romano Beach Resort - Marbella (Málaga)

Con una rica tradición andaluza y alta gastronomía, el resort cinco estrellas marbellí es el escenario ideal para celebrar unas fiestas inolvidables. De la mano de Vista Alegre y junto a Raúl Martins, interiorista y decorador, Puente Romano, además, presenta las mesas de Navidad y de Año Nuevo con unas mesas en las que brilla la puesta en escena.

www.puenteromano.com/es/

24. Can Bordoy Grand House & Garden - Palma de Mallorca

Este cinco estrellas gran lujo ha organizado la que será la fiesta de Nochevieja más exclusiva de Palma, solo al alcance de aquellos que abonen 450 euros por persona para disfrutar de un espectáculo con actuaciones de artistas internacionales de Broadway y Las Vegas. El menú, elaborado por el chef del restaurante Botànic, Andrés Benítez, incluye estaciones con productos de lujo y un *flying buffet* de lo más seductor.

www.canbordoy.com/es



Menús de *fiesta*



25. Helen Berger - Valencia

El restaurante Helen Berger, perteneciente al grupo hotelero Stayinvalencia, presenta diferentes menús para fiestas. En el de Nochebuena, por ejemplo, está compuesto de un aperitivo, entrantes, y principal a elegir, donde encontramos solomillo con setas y patata al romero o rodaballo con gambitas y salsa *meunière*, terminando con postre, café y turrones.

www.stayinvalencia.com



26. Casa Felisa - Madrid

Decidido a resaltar el papel protagonista de la gastronomía durante estas fiestas, el chef Antonio del Álamo del restaurante Casa Felisa, ubicado en Urso Hotel & Spa de Madrid, ha diseñado seis platos exclusivos fuera de carta que recuperan los sabores de una Navidad en casa, reinventados con técnicas y combinaciones diferenciales que culminan en auténticos caprichos navideños.

www.casafelisamadrid.com



27. Can Balcells - Alella (Barcelona)

El Hotel Arrey Alella, de Hoteles CMC, esta Navidad vuelve a sorprender con su exquisita gastronomía. Ubicado en Alella, zona privilegiada del Maresme barcelonés, su restaurante Can Balcells ofrece una amplia variedad de menús para los distintos días de festejos de Navidad, con platos de lo más sabrosos y con los principales ingredientes que caracterizan a estos platos navideños.

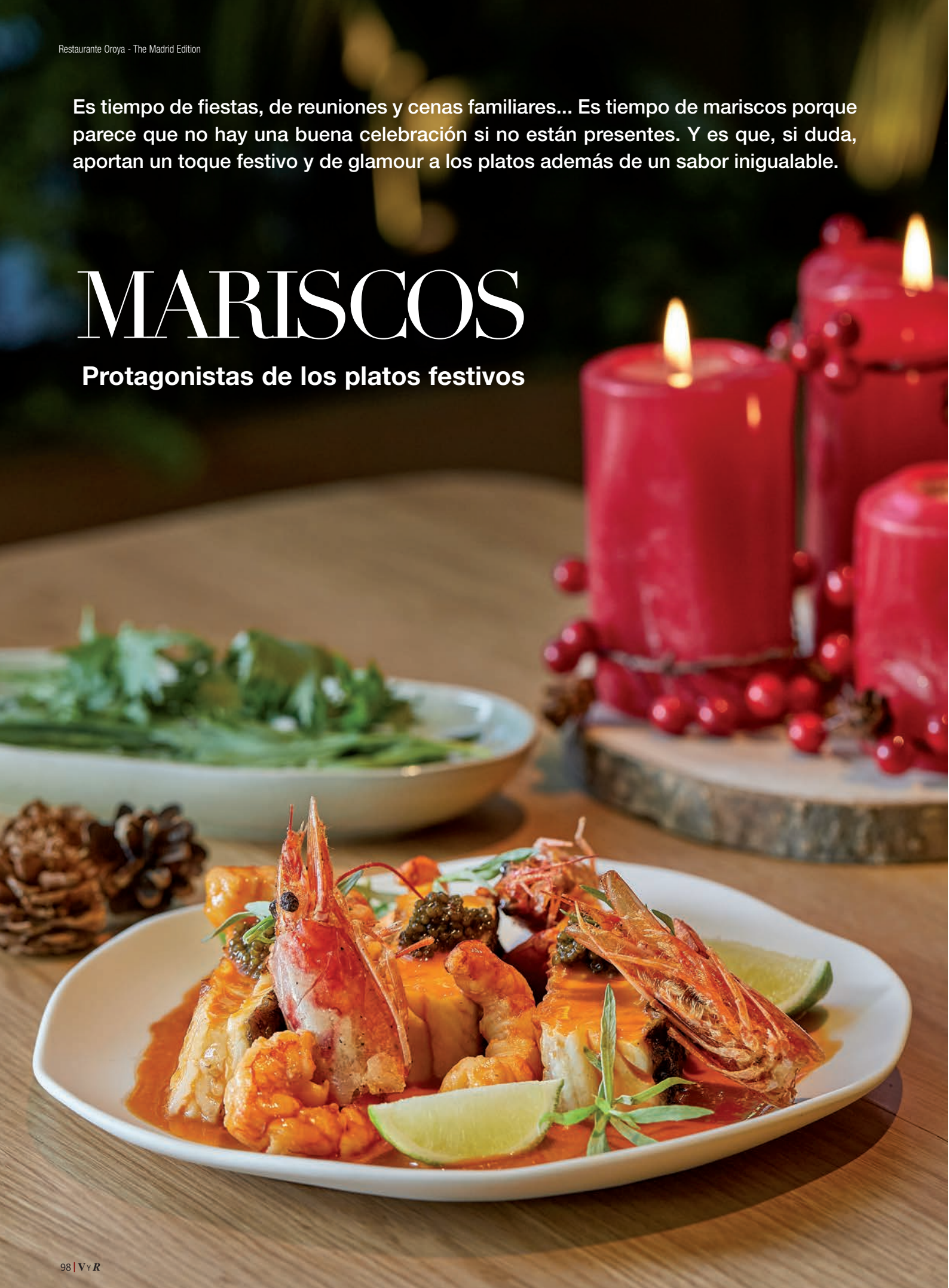
www.hotelarreyalella.com

Restaurante Oroya - The Madrid Edition

Es tiempo de fiestas, de reuniones y cenas familiares... Es tiempo de mariscos porque parece que no hay una buena celebración si no están presentes. Y es que, si duda, aportan un toque festivo y de glamour a los platos además de un sabor inigualable.

MARISCOS

Protagonistas de los platos festivos





Nobu

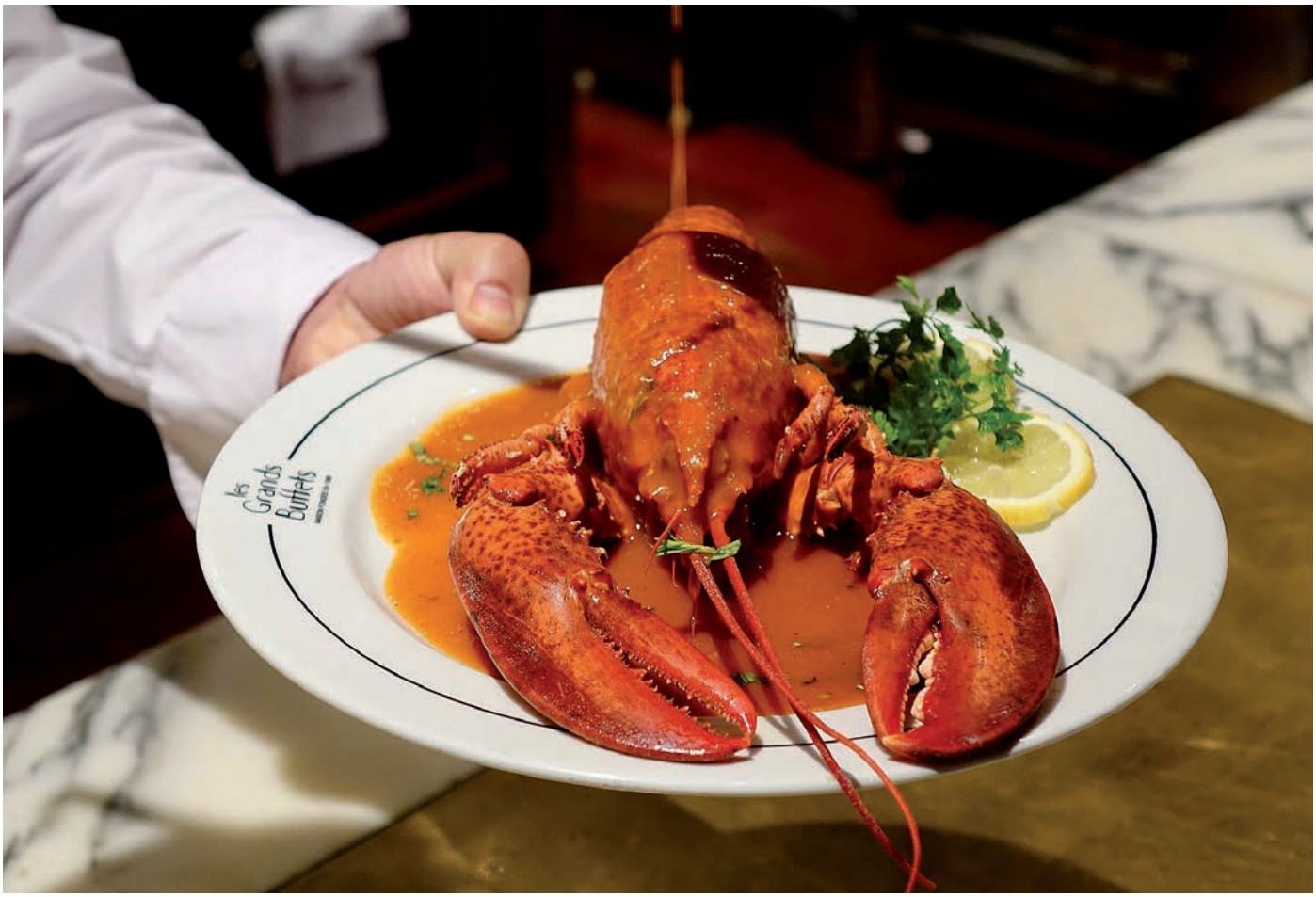
España es uno de los países europeos con mayor consumo de marisco per cápita, especialmente durante las fiestas y celebraciones, ya que es considerado una delicia culinaria y es muy valorado en la dieta mediterránea. Parte de su éxito es debido especialmente a la rica oferta de productos del mar. Existen distintas variedades: crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes...), moluscos (mejillones, almejas, berberechos, chipirones, pulpos...) y otros animales marinos tales como algunos equinodermos (erizo de mar). Solo es cuestión de gustos –y de presupuesto– elegir los más adecuados. Pero cuando decidimos introducir el marisco en nuestros menús de fiesta nos surgen las dudas: ¿Cuál es más nutritivo y cuál engorda más?, ¿Qué personas deben tener precauciones?, ¿Qué propiedades aporta?, ¿Cuáles tienen más yodo, proteína, ácido úrico o colesterol y cuáles tienen menos? En definitiva, ¿el marisco es bueno o malo para la salud? Pues como todo, es beneficioso en su justa medida siempre y cuando no estén contraindicados a nivel médico.

Lógicamente hay diferencias en los porcentajes de nutrientes de unas especies a otras. En general el marisco es beneficioso en cualquier dieta equilibrada, presentando nutrientes similares a los del pescado blanco. Tienen alto contenido en vitaminas (E, A, ácido fólico) y minerales beneficiosos para el organismo (yodo, magnesio, potasio, sodio). Entre los minerales que aportan destaca el hierro. Por lo que los mariscos ricos en hierro, como los moluscos (mejillón, almejas y berberechos) benefician a las personas con anemia. Son ricos en calcio, en especial los langostinos y los chipirones, por lo que son buenos para prevenir la osteoporosis.

Además, son ricos en ácidos grasos poliinsaturados, que aportan beneficios para la salud y contrarrestan el efecto de su porcentaje en colesterol. Generalmente presentan un bajo nivel calórico (menos de 100 Kcal cada 100 gr.) y suelen considerase como un alimento saciante al ser ricos en proteína, por lo que son muy apropiados para perder peso. También son ricos en sodio, por lo que los hipertensos deben consumirlos con moderación. El sodio es muy beneficioso para el funcionamiento normal de la musculatura, y el mantenimiento adecuado de la hidratación corporal. Su alto contenido en magnesio beneficia al sistema nervioso, y la contracción y relajación muscular, en especial del corazón. Los Omega 3 del marisco contrarrestan en general su contenido en colesterol. Disminuyen los procesos inflamatorios y mejoran la calidad del sueño. Los hipertensos deben tener cuidado al tratarse de un alimento rico en sodio. En este caso se recomienda más el consumo de mariscos frescos, al presentar un menor contenido en sodio que los congelados. Las personas con gota deben limitar también su consumo porque el marisco contiene purinas, que pueden elevar el nivel de ácido úrico.

Pero sin duda la palabra tabú frente al consumo de marisco es el colesterol. Aunque se suele hablar del colesterol del marisco, y es de hecho su principal inconveniente, debe tenerse en cuenta que, por ejemplo, un huevo de gallina presenta tres veces más colesterol que 100 gramos de gambas. Una tortillita francesa de 2 huevos equivale al colesterol de: 600 gramos de gambas o langostinos, o 1.200 gramos de cangrejos o bígaros o 1.800 gramos de mejillones sin conchas. Además de esto, aunque el marisco presenta su proporción de colesterol, éste va acompañado de omega 3 que tiende a contrarrestar parcialmente su efecto, a diferencia del colesterol presente en las carnes y lácteos.

Les Grands Buffets



Los mariscos que tienen más colesterol y por tanto son malos para las personas con colesterol alto son: gambas, langostinos y cigalas: 0.2 gr (la mayor parte en la cabeza); calamar y sepia: 0.2 gr; bogavante y langosta: 0.15 gr. Los mariscos con menos colesterol organizados de más a menos: cangrejos: 0.1 gr.; bígaros: 0.1 gr.; ostras: 0.5 gr. Dentro de los cefalópodos, el pulpo es el más saludable en cuanto a niveles muy bajos de colesterol, con solo 0.05 gr. por cada 100 gramos. El pulpo cocido tiene poco colesterol. Entre los moluscos, los mejillones tan solo presentan 0.06 gr. y las chirlas y las almejas unos escasos 0.04 gr. A continuación, detallamos las propiedades y cualidades de los mariscos más populares en nuestro país.

***Almejas**

Las almejas pueden ser consideradas como el marisco más sano, además de uno de los mariscos más deliciosos y nutritivos dado su alto contenido en proteínas de alta calidad nutricional y sales minerales esenciales como el hierro, potasio y calcio. Son beneficiosas para personas con anemia, fortalecen las defensas y son buenas para el corazón, los dientes y los huesos. Son ricas en vitaminas de tipo B, en especial B12. La B12 o cobalamina es muy buena para metabolizar las grasas, para el sistema nervioso y para el cerebro, así como para la formación de la sangre y de varias proteínas.

***Langostino de Sanlúcar**

Es, sin duda, el producto estrella en cualquier mariscada y, seguramente, el más sabroso y barato. Se distingue de los otros langostinos en sus resistentes bigotes, en la coloración verde pálido o amarillento, con manchas transversales marrones discontinuas en el caparazón y en el abdomen.

***Gamba blanca de Huelva**

Algunos la consideran la reina de los mariscos, por su distinguido sabor, exquisita ternura de su carne y a la extensa variedad de platos a que ha dado lugar. Crustáceo de cuerpo alargado, habita en suelos arenosos del litoral andaluz onubense a profundidades de 180 y 450 metros. Hay gambas y gambas, las rojas abundan en el Mar Mediterráneo y las gambas blancas de Huelva en el Atlántico. Es la prima hermana del camarón, la langosta y del langostino. Son muy valoradas por su contenido nutricional ya que la gamba tiene una proteína ligera, de fácil absorción, que aporta vitamina B y E, además de hierro, zinc, calcio y fósforo.

***Gamba de Palamós**

Las gambas rojas viven a unos 400 metros de profundidad y se alimentan de la biodiversidad marina, principalmente de algas y minerales. Éstas se pescan en varias zonas de la costa mediterránea pero las Gambas de Palamós destacan entre el resto por su gusto, mucho más dulce. La Gamba de Palamós es una gamba de color rojizo, con un sabor exquisito pero fuerte y con un aroma inconfundible, la cual se caracteriza por su frescura. El gusto y el color, en parte, es derivado de la alimentación característica del mar mediterráneo del que se alimenta la gamba y de los nutrientes que ésta le aporta. Cuando se cocina adopta un color rojizo brillante y una textura firme. La mejor manera de apreciarlo es probando este crustáceo cocinado a la plancha.
La gamba de Palamós es un producto de prestigio reconocido en todo el mundo. Por este motivo, el Ayuntamiento de Palamós y

The View de 7 Pines Resort Ibiza



Cómo tomar las ostras

Dicen los expertos que para apreciar todas sus cualidades organolépticas la mejor manera de degustar una ostra es cruda y sin acompañamientos de ninguna clase, como se hace en las catas. Nos obstante, los españoles las prefieren en su mayoría con unas gotas de limón, tradición que viene de la costumbre de comprobar la frescura de la ostra, pues si al echar el limón la ostra no se contrae, es que está muerta. Pero atención, si se les echa limón tiene que ser en el mismo momento de la degustación, pues de lo contrario, el ácido hará que el molusco se cueza y muera.

A la hora de catar las ostras crudas, algunos expertos son partidarios de desechar el agua que contienen al abrirlas; al hacerlo, la ostra segregará un "segundo agua" más limpia de sal y que permitirá apreciar mejor el sabor del molusco.

Actualmente las ostras ya no solo se comen en crudo y los cocineros no dejan de idear todo tipo de recetas con ellas. Por supuesto, según la forma de comerlas, el maridaje cambia.

El vino espumoso ha sido siempre el mejor acompañante de este marisco, y sigue siéndolo, pues tras la salinidad de la ostra, el champán o el cava brut nos va a limpiar el paladar con la burbuja, con su acidez y su frescor. Pero existen otros grandes compañeros de las ostras: los vinos blancos gallegos, albariños o ribeiros; los vinos de Alsacia y el Loire; los vinos de Jerez y las Manzanillas; la cerveza negra y el sake japonés. Además, algunos sumilleres han realizado maridajes de ostras con cócteles y combinados como el gintonic, el Margarita o el Dry Martini.

QÚ by Mario Sandoval - Madrid



El carabinero y su aceite

Su valor calórico es relativamente bajo, de unas 105 calorías cada 100 gramos de carne. Tan solo en el caso de personas con el colesterol alto suele recomendarse limitar con cuidado su consumo. Una opción interesante es el aceite de carabinero que se realiza por tempura a baja temperatura de cabezas de carabinero en aceite de girasol natural, con lo que se obtiene aceite de carabineros. A los beneficios del carabinero se le suman los que aporta el aceite de girasol, como sus ácidos grasos omega 6 que mejoran la circulación y ayudan a regular el sistema nervioso. Además, protege la piel y le da un aspecto más juvenil gracias a sus antioxidantes, minerales y vitaminas.

la Confradía de Pescadores impulsan desde 2007 la Marca de Garantía Gamba de Palamós con el objetivo de asegurar la trazabilidad del producto, aumentar la confianza del consumidor, incrementar el valor de la gamba y proteger el recurso.

***Cigalas de coral**

La cigala es un marisco con cierto parecido a la langosta. Se destaca respecto de otros mariscos en su bajo contenido en calorías. Las cigalas congeladas aportan casi los mismos nutrientes que las frescas. Incluyen buenas proteínas y aminoácidos esenciales. Poseen también un alto contenido en potasio y yodo, necesarios para el correcto funcionamiento de nuestro sistema nervioso. También poseen un alto contenido en fósforo y calcio, por lo que ayuda a tener huesos y dientes fuertes. Las personas con gota deben moderar su uso debido a su contenido en purinas. Las personas con colesterol alto deben ser muy moderadas en su consumo.

***Patas rusas de cangrejo**

Las patas de cangrejo con caparazón de uno de los mariscos más espectaculares que podemos encontrar. Son muy apreciadas por la suavidad de su sabor. Y es que no solo son ricas, sino que también tienen una gran variedad de vitaminas. Son fuente de magnesio, sodio, calcio y zinc.

***Buey de mar**

Es un robusto crustáceo marino de color rojo pardizo, con un caparazón oval y puntas de pinzas negras. El buey de mar también se conoce como cangrejo europeo, cangrejo pato, ñocla y bou. Es un crustáceo decápodo que habita en el mar del Norte, al norte del océano Atlántico y, por supuesto, en el mar Mediterráneo. Le gusta esconderse en fondos marinos rocosos, en terrenos gruesos de marga y arena. El buey de mar es un crustáceo de alto nivel proteico, Además, igual que el cangrejo, es moderado en grasas. Cuenta también con un aporte rico en yodo, magnesio y sodio; así como vitaminas B12, B3 y E. El aporte de riboflavina y zinc es muy importante también en este marisco. Por cada 100 gr. encontramos 1 gr. de grasa.

***Bocas de Cangrejo de Huelva**

Las bocas son grandes pinzas de cangrejo. Tras su dura cáscara se esconde una delicada y exquisita carne que hará las delicias de los paladares más exigentes. Un punto interesante es que el cangrejo de mar es más nutritivo que el cangrejo de río. Esto se debe a que su contenido proteico y lípido es más elevado. También, la grasa es muy buena, en ella se destacan los ácidos grasos mono y poliinsaturados. Su carne es una buena fuente de proteínas y unido a su bajo contenido en grasa le otorga un gran valor nutricional. Cuenta con un contenido alto de omega 3 y ácidos grasos cardiosaludables. Brinda altas cantidades de yodo y zinc, y medidas moderadas de sodio y magnesio. La carne de cangrejo, en general, es baja en calorías y casi todas ellas provienen de las proteínas.

Nuba - Barcelona



El sabroso bogavante

El bogavante es un marisco muy saludable especialmente rico en ácidos grasos omega 3. Es una deliciosa forma de proteger el corazón de todo tipo de patologías coronarias. Es tan rico como el pescado azul en grasas poliinsaturadas, beneficiosas para la salud. Es uno de los mariscos más nutritivos, rico en vitaminas B3, B12 y A. La vitamina A es muy buena para la vista. En cuanto a la B3 o niacina, permite la regeneración del ADN, es esencial en el ciclo energético de las células, actúa en la eliminación de tóxicos del cuerpo, y participa en las hormonas sexuales y del estrés.

En la cocina, los chefs no dejan de innovar con él, pudiéndolo encontrar en ceviche, carpaccio o en contraste con unos humildes huevos rotos.

Nobu Formentera



***Langosta de mar salvaje**

La langosta es un crustáceo que habita las profundidades de los mares, a no más de cien metros de profundidad, y su carne es muy apreciada en la gastronomía. Su peso promedio va entre los 700 gramos y los 7 kilos y puede alcanzar unas dimensiones entre 25 y 50 centímetros. En cierta ocasión, en Escocia, llegó a capturarse una langosta de 20,14 kilos y este hecho fue registrado como un récord mundial. La carne de este crustáceo es de un rico valor nutricional, alto en colesterol y contiene minerales y vitaminas que contribuyen con la salud de nuestro organismo.

***Mejillones**

La lista de beneficios para la salud asociada al consumo de mejillones es interminable. Es un superalimento que favorece el sistema inmunológico, combate la depresión, aporta omega 3… Y apenas engorda. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda vivamente el consumo de mejillón en cualquiera de sus variantes.

Cocer el marisco en casa

Uno de los puntos más importantes para realzar todo el sabor, es la cocción de los mariscos, el tiempo que se necesite variará de acuerdo al tipo de marisco. Si deseas cocer mariscos frescos lo mejor es comprarlos vivos. Para el momento de la cocción, recomendamos ponerlos en una cazuela con hielo, vinagre y abundante agua. Así podrás limpiarlos de manera natural y sin causarles alguna fractura, ya que, sin se hace un mal corte, sus jugos se derramarán y el sabor ya no será el mismo.

Para llevarlos al fuego, debes tener a la mano una olla grande y ponerle sal. Te recomendamos 30 gramos de sal por litro de agua. Asimismo, recuerda que el agua debe cubrir los mariscos. Algo tradicional es añadir laurel a la cocción del marisco, aunque dependerá si te gusta el sabor que da. Recuerda que cualquier marisco que cocines debes ponerlo antes de hervir el agua, ya que si lo haces después, probablemente empiece a desmembrarse, por lo que tus platos no quedarán bien.

Como ejemplo tenemos el tiempo de cocción de las langostas y bogavantes que tardan 10 minutos aproximadamente, gambas y cigalas tardarán 3 minutos y los centollos unos 4 minutos. Finalmente, una vez cocidos los mariscos hay que sacarlos y dejarlos reposar con sal y hielo.

Si bien es cierto que los mariscos frescos tienen un alto valor nutricional, los mariscos congelados no se quedarán atrás. Lo que debes tener en cuenta es elegir un buen lugar donde comprarlos. Con respecto a la cocción, el proceso es muy similar a la preparación de los mariscos frescos. Sin embargo, existen dos formas de cocinarlos: descongelarlos antes de ponerlos a la olla o, simplemente, ponerlo a la olla sin descongelar. De esta manera, el tiempo de cocción variará. Por ejemplo, si pones los mariscos descongelados, el tiempo de cocción es entre 4 a 10 minutos dependiendo del tipo de marisco. Si pones los mariscos congelados, debes esperar el mismo tiempo pero después de la primera ebullición.

Fortuny Home Club - Madrid



Cala Gracioneta - Ibiza



EL ESPAÑOL MEDIO CONSUMIÓ APROXIMADAMENTE 5,2 KILOGRAMOS DE MARISCO EL PASADO AÑO

Mariscos a la plancha

Otra posibilidad es preparar los mariscos a la plancha, una forma muy fácil de consumirlos. Y, si quieres ahorrar, puedes usar mariscos congelados, pero fíjate que sean mariscos buenos. Si utilizas mariscos grandes como los bogavantes o las cigalas, es preferible partirlos por la mitad para una mejor cocción. Y si te gusta la carne más cocida, lo mejor es darles un pequeño hervor de 1 a 3 minutos si son piezas grandes antes de ponerlos a la plancha. En cambio, si tenemos gambas, nécoras, langostinos o cigalas pequeñas se pueden poner directamente a la plancha, solo necesitarás aceite de oliva y sal.

Como consejo, pon la sartén o parrilla a fuego lento, luego añade unas gotas de aceite de oliva y sal de manera uniforme en toda la sartén. Cuando veas que empieza a crepitar la sal, es el momento exacto de poner los mariscos. El tiempo de cocción no es exacto, así que, simplemente, si ves que el marisco empieza a cambiar de color, debes darle la vuelta.

Precauciones para evitar riesgos

Finalmente, cuando hablamos de mariscos no podemos evitar pensar en las posibles intoxicaciones y en el famoso anisakis, un parásito que afecta a uno de cada tres pescados comerciales. Para que pase al organismo humano, deben haberse consumido crudos, poco cocinados, ahumados, marinados o en salazones.

Según los expertos, los crustáceos más consumidos en España pueden seguir consumiéndose sin problemas de anisakis, sin tener que congelarlos e incluso crudos. Esto significa que aunque la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda cocinarlos a la plancha o cocidos, pueden consumirse de cualquier otra forma sin peligro los langostinos, gambas, bogavantes, percebes, nécoras, centollas y cangrejos. Los moluscos con concha son los más seguros frente al anisakis: mejillones, almejas, berberechos, ostras y navajas. Las semiconservas como las anchoas en vidrio o lata están libres de anisakis. Los pescados de agua dulce, con la salvedad del salmón están también libres de anisakis.

Las especies con las que hay que tener mas cuidado son los moluscos blandos, como pulpo, calamar y sepia. Para evitar el riesgo de anisakis la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda congelar durante al menos cinco días a una temperatura de al menos -20ºC o cocinar de modo que alcance más de 60 grados en el interior al menos durante dos minutos.❋



10 años haciendo arroces

Arrozitos, precursores del servicio de arroces a domicilio, con una oferta de 11 variedades, cumple una década. Pioneros en este campo, y con tres locales abiertos al público en Madrid –Pozuelo de Alarcón, Montecarmelo y Alcobendas–, destacan por su calidad, precio, puntualidad y servicio totalmente personalizado.

ÉXITO DE ESPECTACLE



El Claustre dels Trinitaris de Vilafranca del Penedès (Barcelona) acogió hace unas semanas una nueva edición de L'Espectacle: Vins Negres Penedès. La 6ª edición de este acto organizado por el restaurante El Gat Blau con la colaboración de la D.O. Penedès ha vuelto a ser un éxito. Los asistentes han valorado muy positivamente los vinos tintos de alta gama de las 8 bodegas participantes.



Premio internacional

Fundación Vivanco y su museo de la cultura del vino han sido reconocidos con el galardón "Best Of Special Achievement Award" otorgado en los Global Best Of Wine Tourism por La Red Mundial de Grandes Capitales del Vino (GWC) durante una gala celebrada el pasado mes de octubre, en Lausanne, Suiza.

Lista para descarga



La edición nº 22 de la Guía de Vinos Monovarietales 2023- 2024 Wine Up! –dirigida por Joaquín Parra– con más de 800 vinos monovarietales elaborados con 62 variedades diferentes, ya está disponible para descarga libre y gratuita en la web www.wineup.es y la plataforma scribd.



Disponible en formato libro

La Guía Peñín de los Vinos de España 2024, el referente a nivel nacional e internacional para aficionados y profesionales del sector, ya está disponible en formato libro. Una nueva edición que recoge las catas de 9.900 vinos, desde los más complejos y sofisticados hasta las marcas más populares y accesibles.



HACIA UN FUTURO SOSTENIBLE

Con la mirada fijada en 2027, Entrecanales Domecq e Hijos ha presentado un completo plan que compila las prácticas sostenibles que el grupo bodeguero viene ejecutando desde hace años y establece nuevas líneas de actuación en las áreas de medio ambiente, la responsabilidad social y el gobierno corporativo.

Manzanilla en rama ecológica

Barbadillo culmina con el lanzamiento de la manzanilla 'Salicornia' su gama de vinos ecológicos. Se trata de una manzanilla en rama para la que se han creado "desde cero" sus soleras, apenas 100 botas que se crían en la mítica Arboledilla mirando hacia el poniente.





Premiados por su compromiso

Familia Torres ha otorgado los VII Premios Torres & Earth, que reconocen cada año el compromiso de proveedores, territorios y comunicadores frente a la emergencia climática. Los galardonados han sido los proveedores Eusebio Caballero, Vidrala, Logística A. Plazas y Alvinesa Natural Ingredients, además de la ciudad de Estocolmo y la crítica de vinos británica Jancis Robinson.

Tres vinos sobresalientes

La Guía Intervinos ha otorgado un sobresaliente a tres de los vinos de la bodega valenciana Clos de Lôm: Casa Las Monjas, la última incorporación de la bodega, un tinto de variedad 100% monastrell; Clos de Lôm Garnacha y Clos de Lôm Malvasía.





NUEVO DISTINTIVO

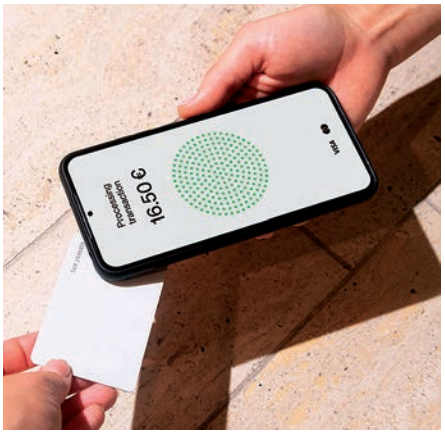
La D.O. Catalunya ha presentado en nuevo distintivo Catalunya Vinyeró' que reconoce a los vinos elaborados por los propios payeses. Los viticultores elaboradores de la totalidad de sus vinos, exclusivamente con la uva producida por sus propias viñas, pueden solicitar este nuevo distintivo que nace con la vocación de ofrecer a los consumidores la máxima transparencia e información.

Reconocimiento al pacharán

El pacharán Etxeko de GLN, de Grupo La Navarra, ha conseguido el premio al Mejor Espirituoso, un reconocimiento a la trayectoria de este licor tan popular y conocido, no solo en Navarra, sino en toda España. El galardón ha sido entregado por la Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino (AEPEV).



El futuro de los pagos



Vibrant es una aplicación innovadora que permite al sector horeca aumentar el índice de rotación de mesas y facilitar el trabajo del personal al contar con un solo dispositivo para tomar pedidos y cobrar.

Rueda y el cine



El VIII Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda aúna cine y vino (dos componentes importantes de la identidad cultural de nuestro territorio) y sus premios se han repartido por varios lugares de España y en Cuba. Entre otros galardones, Macumbo, de Christian Femenia, se alza como Mejor Cortometraje rodado en la D.O. Rueda.



La mejor pizzería artesanal

Grosso Napoletano ha sido reconocida como la mejor cadena de pizza artesanal del mundo, subiendo dos puestos en el ranking respecto al año pasado. El premio, otorgado por la guía *50 Top Pizza*, fue desvelado el pasado 23 de noviembre en una gala celebrada en Nápoles.

FAMILIA DE PREMIO



La familia Moro González, fundadora y propietaria de Bodegas Familiares Matarromera, ha recibido el XXI Premio EFCL Antonio Pérez con el que Empresa Familiar de Castilla y León (EFCL) reconoce la trayectoria de una familia empresaria de la comunidad. El jurado ha destacado la apuesta de la familia Moro González por la sostenibilidad, así como su impulso al fomento del empleo de calidad en el entorno rural.

Acuerdo de colaboración

El Grupo redbar24h y la bodega Jaume Serra han firmado un acuerdo de colaboración. En todos los establecimientos del Grupo y en las nuevas aperturas que se puedan producir, la enseña redbar24h incorpora a su carta de vinos las referencias de la Bodega Jaume Serra, una selección de diferentes cavas con DO Cava, y varios vinos blancos y tintos de las DOP Penedès y DOP Cataluña.





Caldo gourmet con jamón ibérico

Enrique Tomás y Gallina Blanca han unido sus fuerzas para lanzar el nuevo Caldo Gourmet de Pollo con Jamón Ibérico Enrique Tomás. Este producto llega al mercado con el objetivo de ofrecer un sabor auténtico y de alta calidad, elaborado con ingredientes 100% naturales y sin conservantes.

Novedad en Casa Rojo



Los aficionados al vino encontrarán en 'Viñas Bastardas'–creado por José Luis Gómez y Laura Rojo– un elixir lleno de contrastes: por un lado, notaremos la intensidad frutal y tánica de la tempranillo de la Ribera del Duero y seguidamente el cálido y especiado abrazo mediterráneo de la monastrell.



Se lee y se oye

El Mejor Libro del Mundo en los Gourmand World Cookbook Awards 2023 "El Arte del Maridaje", de Javier Campo –colaborador entre otros medios de la revista *Vinos y Restaurantes*– acaba de salir en versión audiolibro, siendo el primer audiolibro dedicado al maridaje en el mundo.



TRANSICIÓN GENERACIONAL

El Consejo Asesor de Familia Torres ha acordado iniciar un proceso de transición generacional donde se nombrará presidente de la compañía a Miquel Torres Maczassek, actual director general. Con este futuro nombramiento, la presidencia recaerá en la quinta generación de una compañía con más de 150 años de historia.

Carpier lanza cinco cortes de salmón en conserva



Carpier presenta Cinco Cortes de Salmón Ahumado en conserva gourmet en frasco de vidrio. Artesanal y sostenible, en cada frasco se encuentra el refinado toque de AOVE ecológico de aberquina. Ventresca, solomillo (cordón), lomo, cola y toro; cada corte tiene su propio sabor y textura. Es un producto versátil que puede disfrutarse directamente desde el frasco o en recetas gourmet. Desde ensaladas hasta aperitivos, las posibilidades son infinitas. Entre los cortes, destacan la edición limitada aburi toro, una receta ancestral de tataki con sabor a espeto ahumado, o la ventresca, que se diferencia por su alto contenido en grasas saturadas, una tierna textura y gusto suave.







Al servicio del viñedo

Nace La Galería, la nueva herramienta de Bodegas Riojanas al servicio del viñedo. Su objetivo es la respetuosa y cuidadosa elaboración de vinos de los viñedos más especiales de Bodegas Riojanas en un espacio único donde los enólogos permiten expresarse al terruño en diferentes materiales.

Nace la Asociación Vino con Origen de Castilla y León

Once Denominaciones de Origen vinícolas de Castilla y León han decidido aunar esfuerzos y crear la Asociación de Vino con Origen de Castilla y León (AVOCYL). Formada por las D.O. Ribera del Duero, Rueda, Bierzo, Cigales, León, Arribes, Arlanza, Tierra del Vino de Zamora, Valles de Benavente, Cebreros y Sierra de Salamanca, representa a 11.829 viticultores de Castilla y León, 625 bodegas y 54.277 hectáreas de viñedos de la región.

Tres estrellas para Montellano

"Un brillante ejemplo de jamón ibérico es la definición de los catadores de los *Great Taste* para que El Elegido jamón ibérico 50% bellota de Ibéricos Montellano consiguiera tres estrellas. Un importante reconocimiento al trabajo diario de la familia Hernández Curto por su labor en la selección de los mejores cerdos. Con este galardón, El Elegido es el único que ha conseguido este premio que reconoce el valor y la calidad los jamones ibéricos 50%.



Sabor y sostenibilidad



Syra Coffee, empresa dedicada al café de especialidad, vio la luz hace ocho años con el objetivo de hacer accesible a todo el mundo un café de especialidad cargado de matices y, sobre todo, de valores, promulgando un consumo de café más sostenible, consciente y circular.



Chocolate caliente y helado

Badiani, la heladería florentina de moda en Barcelona nos propone ahora en invierno tomar su chocolate caliente en tres nuevas versiones: con nata y salsa de pistacho, acompañado de churros; o solo. También nos proponen acompañarlo de una tarrina del emblemático gelato italiano de la marca.

Abre el Mercado de San Leopoldo



Ubicado en la calle San Leopoldo, 8, aspira a convertirse en una de las nuevas referencias gastronómicas de Madrid. Un espacio que se ubica en un edificio con 50 años de historia que renace ahora para ofrecer una atmósfera castiza contemporánea y una experiencia única para disfrutar de una propuesta de ocio gastronómico de calidad.



Kombucha de éxito

La facturación del grupo Teresa Carles Flax & Kale en kombucha crecerá un 70% al cierre de este año y su expansión internacional se está acelerando. Actualmente está presente con esta bebida en mercados como UK, Holanda, Bélgica, Austria, República Checa, Rumanía y Hungría, y se incrementará hasta un mínimo de 14 países en 2024.



URRECHU EN CASA

Urrechu Velázquez, que es ya un clásico de la gastronomía madrileña, lanza ahora su servicio a domicilio respondiendo a la demanda de sus clientes. En su carta de *delivery* encontramos propuestas como la costilla, el cachopo o los briochitos. Su elegante *packaging* ha sido creado en exclusiva para transportar a la perfección sus creaciones más delicadas.

Cantina Viladellops



Especial aceite

El aceite de oliva es uno de los componentes clave –tal vez el más importante y definitorio– de la gastronomía mediterránea. Además, no solo juega un papel fundamental a la hora de realzar el sabor de numerosos platos, sino que destaca por ser altamente saludable.

APERITIVO

Un buen aperitivo, con el vermut como principal protagonista, nos hace pensar en agradables momentos de ocio, generalmente en compañía.

Lolea



DO Utiel Requena - Alfonso Calza

Bobal y monastrell

Con ellas se elaboran diferentes tipos de vinos, no solo jóvenes, también de guarda, así como rosados, espumosos y dulces.



DO Somontano



Los mejores vinos calidad - precio

Tras las fiestas, es momento de elegir vinos para el día a día, en los que el precio no esté reñido con la calidad. Seleccionaremos algunas referencias buenas para el paladar y para el bolsillo.

Los mejores *brunch*

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

Picalagartos



XXII Madrid Fusión Alimentos de España

Madrid Fusión Alimentos de España, consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía, volverá los días 29, 30 y 31 de enero de 2024 para celebrar su vigesimosegunda edición. 'Donde todo comienza' será el lema de la cumbre internacional gastronómica más influyente del mundo.

Los contenidos de la revista estÆn sujetos a cambios por motivos editoriales.

VINOS D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar



Reyno Gourmet
CALIDAD NAVARRA

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

UNIÓN EUROPEA

La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable

VINOS D.O.
NAVARRA

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

Distinto de siempre, lo mismo de nunca

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja
#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja



#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja ponmeotrorioja.com